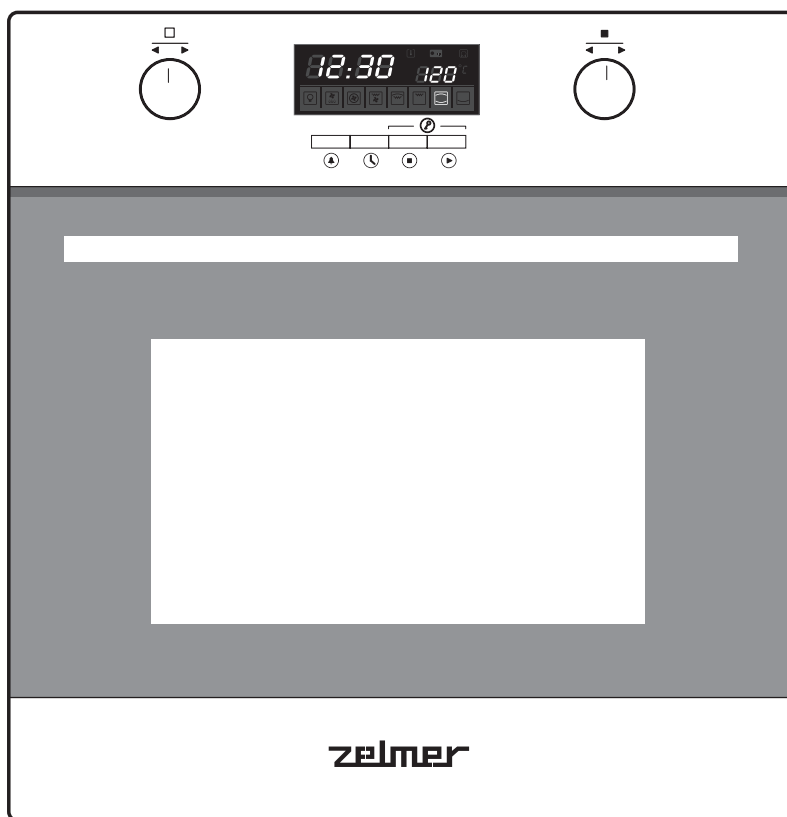


zelter



PL	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA Piekarnik elektryczny do zabudowy Typ ZME8051EE; ZME8062EE; ZME8071EE; ZME8082EE; ZME8052EE; ZME8051ED; ZME8061EE; ZME8061ED; ZME8072EE; ZME8071ED; ZME8081EE; ZME8081ED	2–7
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ Vestavná elektrická trouba Typ ZME8051EE; ZME8062EE; ZME8071EE; ZME8082EE; ZME8052EE; ZME8051ED; ZME8061EE; ZME8061ED; ZME8072EE; ZME8071ED; ZME8081EE; ZME8081ED	8–12
SK	NÁVOD NA OBSLUHU Elektrická zabudovateľná rúra Typ ZME8051EE; ZME8062EE; ZME8071EE; ZME8082EE; ZME8052EE; ZME8051ED; ZME8061EE; ZME8061ED; ZME8072EE; ZME8071ED; ZME8081EE; ZME8081ED	13–18
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS Beépíthető elektromos sütő Típus ZME8051EE; ZME8062EE; ZME8071EE; ZME8082EE; ZME8052EE; ZME8051ED; ZME8061EE; ZME8061ED; ZME8072EE; ZME8071ED; ZME8081EE; ZME8081ED	19–23
RO	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE Cuptor electric incorporabil Tip ZME8051EE; ZME8062EE; ZME8071EE; ZME8082EE; ZME8052EE; ZME8051ED; ZME8061EE; ZME8061ED; ZME8072EE; ZME8071ED; ZME8081EE; ZME8081ED	24–29
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Встраиваемый электрический духовой шкаф Модель: ZME8051EE; ZME8062EE; ZME8071EE; ZME8082EE; ZME8052EE; ZME8051ED; ZME8061EE; ZME8061ED; ZME8072EE; ZME8071ED; ZME8081EE; ZME8081ED	30–35
BG	ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА Електрическа фурна за вграждане Тип ZME8051EE; ZME8062EE; ZME8071EE; ZME8082EE; ZME8052EE; ZME8051ED; ZME8061EE; ZME8061ED; ZME8072EE; ZME8071ED; ZME8081EE; ZME8081ED	36–41
UA	ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ Електрична духовка для вбудовування Тип ZME8051EE; ZME8062EE; ZME8071EE; ZME8082EE; ZME8052EE; ZME8051ED; ZME8061EE; ZME8061ED; ZME8072EE; ZME8071ED; ZME8081EE; ZME8081ED	42–47
EN	INSTRUCTION MANUAL Built-in electric oven Type ZME8051EE; ZME8062EE; ZME8071EE; ZME8082EE; ZME8052EE; ZME8051ED; ZME8061EE; ZME8061ED; ZME8072EE; ZME8071ED; ZME8081EE; ZME8081ED	48–56

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 obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania.

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	2
Panel sterowania	2
Dane techniczne	3
Instalacja	3
Podłączenie do zasilania	4
Otwory wentylacyjne	4
Obsługa piekarnika	4
Ustawianie zegara	4
Ustawianie funkcji	4
Funkcja zapytania	4
Funkcja blokady przed dziećmi	4
Funkcja przypomnienia	4
Start/Pauza/Anulowanie funkcji	4
Funkcja oszczędzania energii	4
Specyfikacja	4
Czyszczenie i konserwacja	5
Zewnętrzna powierzchnia drzwiczek	5
Samoczyszczanie katalityczne	5
Wymiana żarówki wewnątrz piekarnika	5
Akcesoria	5
Tabele i wskazówki	6
Ekologia – zadбайmy o środowisko	7

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

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

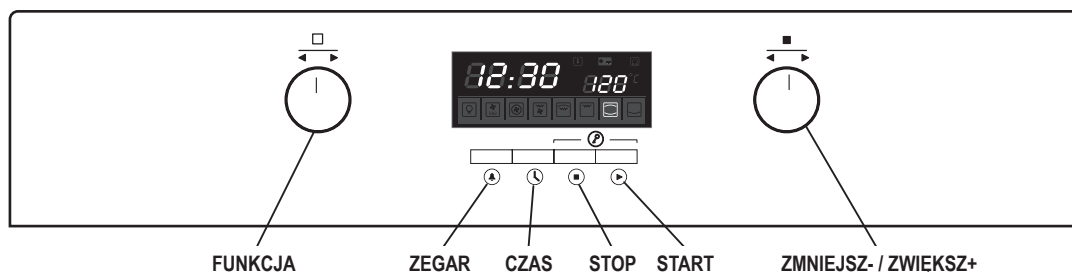
Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego.

- Instalacja i naprawa piekarnika powinna być wykonana wyłącznie przez uprawnionego instalatora zgodnie ze wskazówkami producenta.
 - Urządzenie jest zaprojektowane wyłącznie dla użytku domowego. Należy używać go wyłącznie do przygotowania potraw, nigdy w innych celach.
 - Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
 - Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwiczek, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szkła.
 - Nie należy używać pary do czyszczenia.
 - Piekarnik może być używany wyłącznie w celu zgodnym z przeznaczeniem; można go używać wyłącznie do przygotowywania potraw. 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.
 - Nie ciągnij za przewód, aby wyjąć wtyczkę z gniazda.
 - Nie dotykaj piekarnika mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
 - Stosowanie nasadek, listwy lub przedłużaczy nie jest zalecane.
 - Czynności instalacyjne, konserwacyjne i inne dotyczące piekarnika można wykonywać, gdy urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
 - Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
 - 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 H05VV-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.
- Przewodniki przewodów zasilających muszą mieć przekrój znamionowy nie mniejszy niż 3 x 1,5 mm².
 - Jeśli nie stosujesz się do powyższych wskazówek, producent nie gwarantuje bezpieczeństwa piekarnika.
- Urządzenie rozłączające należy zamontować na przewodach nieodłączalnych zgodnie z regulami dotyczącymi przewodów.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji.

Panel sterowania

Typ: ZME8051EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8051ED, ZME8081EE, ZME8081ED



Typ: ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8061EE, ZME8061ED, ZME8072EE, ZME8071ED



	Lampka: Najlepszy model wyposażony jest w dodatkową lampkę, więc możesz widzieć co dzieje się wewnątrz nie otwierając drzwiczek.
	Rozmrażanie: Powietrze w temperaturze pokojowej zostaje wprawione w ruch przez mocny nadmuch dzięki czemu krąży wokół potrawy. Jest to łagodny sposób skracania czasu rozmrażania delikatnych potraw takich jak ryba lub drób.
	Termoobieg: Element w kształcie pierścienia wokół wentylatora stale wytwarza gorące powietrze, które następnie jest rozprowadzane po wnętrzu piekarnika zapewniając stałą temperaturę. Jest to metoda efektywna i oszczędna, szczególnie doskonała w przypadku pieczenia na kilku poziomach jednocześnie.
	Grill i nawiew: Ciepło jest rozprowadzane przez element grilla i bezpośrednio dotyka powierzchni potrawy, w tym samym czasie wentylator rozprowadza gorące powietrze w piekarniku. Ta metoda pozwala zaoszczędzić 30-40% energii i uzyskać efekt równomiernej chrupkości. Idealna do mięsa i drobiu by uzyskać efekt różni.
	Grillowanie całej powierzchni: element podczerwieni oraz górna grzałka pracują równocześnie zapewniając grillowanie całej powierzchni oraz precyzyjną kontrolę temperatury.
	Grillowanie na podczerwień: jedynie wewnętrzny element grilla włącza się i wyłącza utrzymując temperaturę. Idealne w przypadku małych ilości lub tylko środkowej powierzchni potrawy.
	Pieczenie konwencjonalne: Górna i dolna grzałka pracują w tym samym czasie zapewniając pieczenie metodą konwencjonalną. Dzięki naturalnemu przewodzeniu ciepła powietrze przechodzi na środek piekarnika.
	Grzanie z dołu: grzałka dolna zamontowana w dolnej części piekarnika dostarcza bardziej skoncentrowane ciepło od spodu potrawy. Idealne do podstawy pizzy by uzyskać chrupiący spód.

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.

Typ	ZME8052EE	ZME8051ED	ZME8051EE	ZME8061EE	ZME8061ED	ZME8062EE	ZME8072EE	ZME8071ED	ZME8071EE	ZME8081EE	ZME8081ED	ZME8082EE
Szyby (szt.)	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4
Brytfanna uniwersalna	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Panele katalityczne	+	–	–	–	–	+	+	–	–	–	–	+
Prowadnice teleskopowe	+	–	+	+	–	+	+	–	+	+	–	+

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.

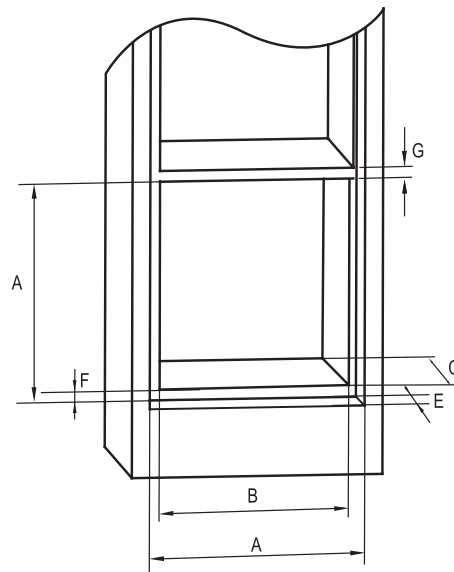
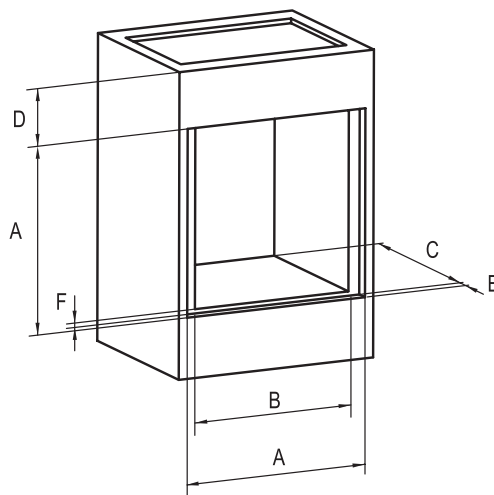
Aby zlokalizować otwory mocujące otwórz drzwiczki piekarnika i zajrzyj do środka. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, podczas montażu piekarnika należy zachować odpowiednie wymiary i odległości podane poniżej.

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

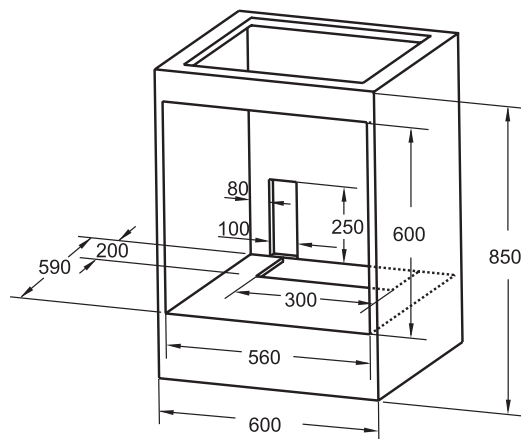
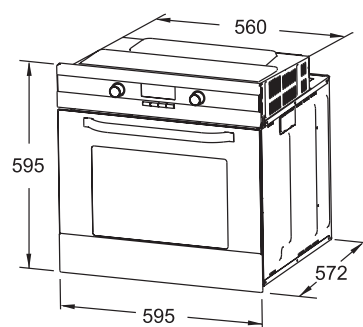
UWAGA: Producent nie odpowiada za szkody powstałe w wyniku błędnej instalacji, niewłaściwego i błędnego użytkowania.

UWAGA: 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 oklejonego 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.



	Wymiar [mm]		Wymiar [mm]
A	600 ₊₂	B	560 ₊₂
C	590 ₊₂	D	90
E	24 ₊₂	F	5
G	25 ₊₂		



Podłączenie do zasilania

Przy piekarniku zainstaluj wyłącznik w miejscu łatwo dostępnym, odległość między stykami musi wynosić co najmniej 3 mm.

Przed podłączeniem przewodu przyłączeniowego do sieci elektrycznej sprawdź czy sieć elektryczna ma wystarczającą moc w stosunku do maksymalnej mocy pobieranej przez piekarnik, która jest podana na tabliczce znamionowej.

UWAGA: Podczas instalacji należy wziąć pod uwagę pozycję przewodu zasilającego. Należy unikać temperatury powyżej 50°C w jakimkolwiek punkcie przewodu. Piekarnik spełnia normy bezpieczeństwa ustalone przez organy regulacyjne.

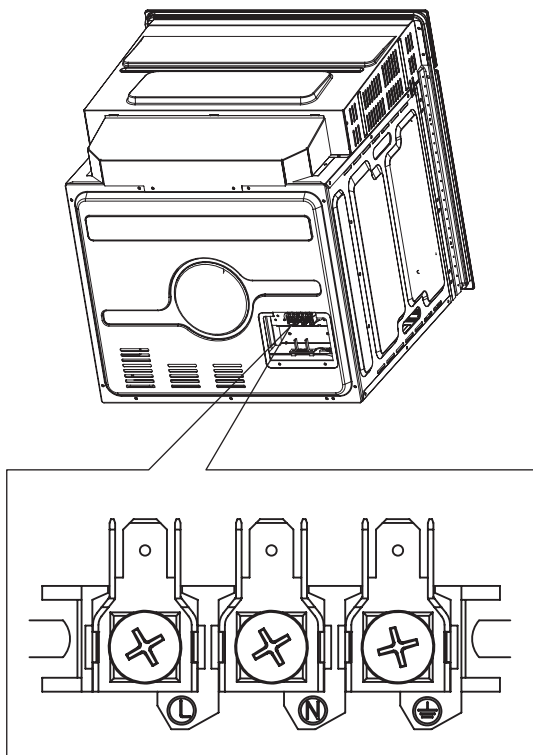
Piekarnik jest bezpieczny w użyciu jedynie, jeśli został odpowiednio uziemiony zgodnie z obowiązującymi wymogami prawnymi odnośnie bezpieczeństwa przewodów. Musisz zapewnić właściwe uziemienie piekarnika. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody lub obrażenia osób, zwierząt lub własności spowodowane nieprawidłowym uziemieniem piekarnika.

OSTRZEŻENIE: Napięcie i częstotliwość zostały określone na tabliczce znamionowej. Układ okablowania i przewodów musi wytrzymać maksymalną moc elektryczną wymaganą dla piekarnika. Określona jest ona na tabliczce znamionowej.

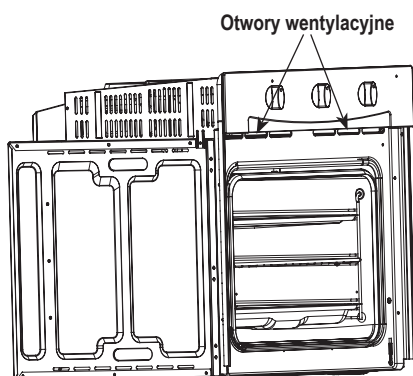
Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości, skorzystaj z usługi wykwalifikowanego specjalisty.

W celu podłączenia kabla:

- 1 Odkręć śruby przytrzymujące kabel i trzy śruby styków L-N-⏏
- 2 Zamocuj kabelki pod główkami śrub.



Otwory wentylacyjne



UWAGA: Wentylator pracuje nadal do 15 minut od zakończenia pracy piekarnika.

Obsługa piekarnika

USTAWIENIE ZEGARA

Gdy piekarnik zostaje podłączony do zasilania, początkowo wyświetla się „00:00”, alarm wyda jednokrotny sygnał dźwiękowy i urządzenie przejdzie w stan oczekiwania.

- 1 Naciśnij przycisk , zaczną świecić cyfry godzin.
- 2 Przekręć pokrętkę , aby ustawić właściwą godzinę pomiędzy 0-23.
- 3 Naciśnij przycisk , zaczną świecić cyfry minut.
- 4 Przekręć pokrętkę , aby ustawić właściwe cyfry minut pomiędzy 0-59.
- 5 Naciśnij przycisk , aby zakończyć ustawianie zegara. Zacznie świecić pulsacyjnie „:” i wyświetli się godzina.

UWAGA: Zegar ma 24 godziny. Przy ustawianiu czasu gotowania poniżej sześćdziesięciu minut, najpierw ustaw dłuższy czas, a następnie przekręć pokrętkę do tyłu na czas jaki chcesz ustawić.

USTAWIENIE FUNKCJI

- 1 Przekręć pokrętkę , aby wybrać żądaną funkcję. Zaświeci się odpowiedni wskaźnik.
- 2 Przekręć pokrętkę , aby ustawić temperaturę.
- 3 Naciśnij przycisk , aby zatwierdzić rozpoczęcie pieczenia.
- 4 Jeśli pominiesz punkt 2, naciśnij przycisk , aby potwierdzić bezpośredni start gotowania. Ustawienie czasu będzie automatyczne i wynosi 9 godzin zaś automatyczne ustawienie temperatury zostanie wyświetlone na wyświetlaczu LED.

UWAGA:

- 1 Wartości progowe do ustawiania czasu pokrętką kodującym są następujące:

0 - 30 min : 1 minuta
30 min - 9 godzin : 5 minut

- 2 Wartość progu ustawiania temperatury wynosi 5 stopni Celsjusza.

- 3 Przekręć pokrętkę , aby ustawić czas pieczenia, podczas pieczenia.

Następnie naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie. Jeśli nie naciśniesz  w ciągu 3 sekund, piekarnik powróci do poprzedniego czasu i będzie kontynuować gotowanie.

- 4 Przekręć pokrętkę , aby wyregulować temperaturę podczas gotowania. Zaświeci się odpowiedni wskaźnik.

Następnie naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie. Jeśli nie naciśniesz  w ciągu 3 sekund, piekarnik powróci do poprzedniej temperatury i będzie kontynuować pieczenie.

FUNKCJA ZAPYTANIA

Podczas procesu pieczenia, możesz użyć funkcji zapytania. Po 3 sekundach urządzenie powróci do normalnego trybu pracy.

- 1 Podczas trybu pieczenia naciśnij przycisk , aby wyświetlił się obecny czas.
- 2 Jeśli zegar został nastawiony, naciśnij przycisk , aby dowiedzieć się, która jest godzina.

FUNKCJA BLOKADY PRZED DZIEĆMI

Blokada: W trybie oczekiwania naciskaj przyciski  i  równocześnie przez 3 sekundy. Usłyszysz długi sygnał dźwiękowy oznaczający rozpoczęcie blokady przed dziećmi i zaświeci się wskaźnik .

Anulowanie blokady: W trybie blokady naciskaj  i  równocześnie przez 3 sekundy. Usłyszysz długi sygnał dźwiękowy oznaczający zwolnienie blokady.

FUNKCJA PRZYPOMINANIA

Piekarnik wyposażony jest w 9-godzinny alarm. Funkcja ta przypomina, że nadszedł czas na rozpoczęcie gotowania. Alarm można ustawić na określony czas – od 1 minuty do 9 godzin. Alarm można ustawić jedynie w stanie gotowości (stand-by). Aby ustawić alarm, postępuj według następujących kroków:

- 1 Naciśnij przycisk ustawienia alarmu .
- 2 Przekręć pokrętkę , aby ustawić godzinę alarmu.

③ Naciśnij ponownie przycisk ustawienia alarmu .

④ Przekręć pokrętkę , aby ustawić minutę alarmu.

UWAGA: Jeśli upłynie ustawiony czas, rozlegnie się alarm 10 razy, a następnie symbol  zniknie z wyświetlacza. Możesz wykasować alarm podczas procesu ustawiania, naciskając przycisk stop. Jeśli natomiast alarm został już nastawiony, możesz go wykasować naciskając dwukrotnie przycisk „stop”.

START/PAUZA/ANULOWANIE FUNKCJI

① Jeżeli został ustawiony czas gotowania, naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie. Jeśli gotowanie zostało przerwane, naciśnij przycisk , aby je kontynuować.

② Podczas procesu pieczenia naciśnij przycisk , aby przerwać pieczenie.

③ Naciśnij przycisk  dwukrotnie, aby anulować pieczenie.

FUNKCJA OSZCZĘDZANIA ENERGII

① W trybie oczekiwania naciśnij przycisk  przez 3 sekundy, wyświetlacz LED wyłączy się i przejdzie w tryb oszczędzania energii.

② Jeśli w trybie oczekiwania nie będzie żadnych działań przez 10 minut, wyświetlacz LED wyłączy się i przejdzie w tryb oszczędzania energii.

③ W trybie oszczędzania energii naciśnij jakikolwiek przycisk lub przekręć pokrętkę kodującą, aby wyjść z trybu oszczędzania energii.

SPECYFIKACJA

- ① Na początku, po przekręceniu pokrętki usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy.
- ② Gdy ustawiony został programator pieczenia, a w ciągu 5 minut nie naciśnięto przycisku , zostanie wyświetlona aktualna godzina. Ustawienie zostanie anulowane.
- ③ Sygnał dźwiękowy słychać po skutecznym naciśnięciu. Po nieskutecznym naciśnięciu nie będzie odpowiedzi.
- ④ Sygnał dźwiękowy zabrmi pięć razy by przypomnieć, że pieczenie jest zakończone.

Czyszczenie i konserwacja

ZEWNĘTRZNA POWIERZCHNIA PIEKARNIKA

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

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

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

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

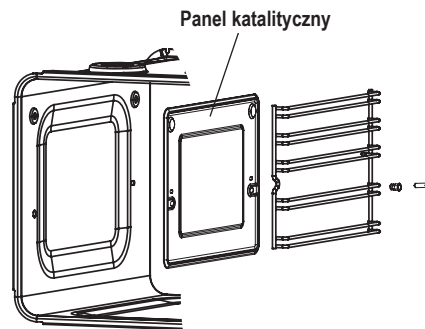
Urządzenia z frontami z aluminium – Używaj łagodnego detergentu do mycia szyb. Przetrzyj powierzchnię miękką szmatką do mycia okien lub szmatką z mikrofibry, poziomymi ruchami bez naciskania. Agresywne produkty czyszczące, drapiące gąbki i szorstkie szmatki nie są odpowiednie.

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

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

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

SAMOCZYSZCZANIE KATALITYCZNE (ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE)



Boczne ścianki piekarnika mogą być wyposażone w panele katalityczne.

Piekarnik typ ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE są wyposażone w panele katalityczne.

Panel oczyszcza się sam podczas pracy piekarnika.

Zaleca się w regularnych odstępach czasu nagrzewać piekarnik bez potraw wewnątrz w celu wykonania procesu samoczyszczania.

① Wyjmij z piekarnika wszystkie elementy boczne.

② Użyj ciepłej wody i płynu do mycia naczyń, aby umyć dno piekarnika i wysuszyć je.

③ Użyj funkcji konwencjonalnego nagrzewania . Nastaw piekarnik na temperaturę 250°C. Wyłącz piekarnik po 45 minutach.

④ Usuń miękką wilgotną gąbką pozostałe zanieczyszczenia po wystygnięciu piekarnika.

UWAGA: Nie używaj środka czyszczącego piekarniki do paneli katalitycznych piekarnika. Może on zniszczyć panel.

Jeżeli emalia trochę utraci kolor nie wpłynie to na jej właściwości samoczyszczące.

CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

W celu wygodnego dostępu podczas mycia wnętrza piekarnika można wyjąć drzwi piekarnika.

① Otwórz drzwiczki, aby znalazły się w pozycji poziomej.

② Przesuń uchwyt zawiasu po obu stronach do pozycji całkowicie otwartej.

③ Trzymaj drzwiczki pod kątem 60 stopni, chwyć je obiema rękami i wyciągnij je z zawiasów ku sobie.

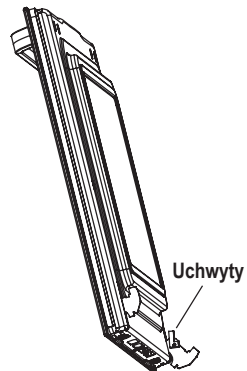
Jeśli wyciągając drzwiczki sięgniesz do zawiasu istnieje ryzyko skałeczenia.

Instalując drzwiczki piekarnika:

① Wstaw zawiasy w odpowiednie otwory po obu stronach i przechyl drzwiczki w dół. Gdy drzwiczki znajdą się w odpowiedniej pozycji odsłonią się elementy zawiasu.

② Zamknij uchwyt zawiasu.

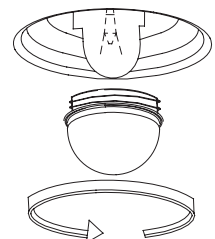
③ Zamknij drzwiczki piekarnika.



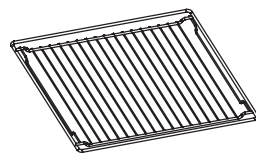
Wymiana żarówki wewnątrz piekarnika

Aby wymienić żarówkę w piekarniku odłącz go od zasilania i jeśli to konieczne, poczekaj, aż piekarnik ostygnie. Odkręć kłoz, a następnie żarówkę.

Wymień ją na identyczną (230 V – 25 W), która może wytrzymać bardzo wysokie temperatury (300°C).

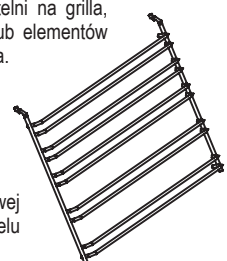


Akcesoria



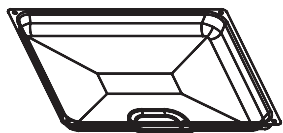
Półki-Ruszt

Wkładka do stawiania patelni na grilla, naczyń, blach na ciasta lub elementów do opiekania lub grillowania.



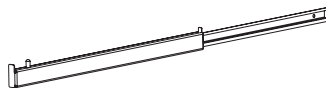
Wspornik półek

Wsporniki z szynami na półki po prawej i lewej stronie piekarnika mogą być wyjmowane w celu czyszczenia ścian bocznych.



Brytfanna uniwersalna

Do gotowania dużych ilości potraw takich jak torty z lejącym ciastem, ciasta, zamrożone potrawy, itp., lub do zbierania tłuszczu/sosu z mięsa.



Prowadnice teleskopowe

(ZME8051EE, ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8061EE, ZME8072EE, ZME8081EE)

Tabele i wskazówki

Potrawa	Pozycja półki	Metoda gotowania	Temp. [°C]	Czas [min.]
<i>Ciastka</i>	3		160	20-30
<i>Biszkopt</i>	2		160	25-35
<i>Szarlotka</i>	2		190	50-70
<i>Szarlotka</i>	1+3		190	50-70
<i>Ciastka</i>	3		160	20-30
<i>Ciastka</i>	1+3		160	20-30
<i>Chleb (kromki)*</i>	4		240	1-3
<i>Burgery**</i>	4		240	10-20 7-17

* podgrzewanie 10 min. ** podgrzewanie 5 min., 1 strona 10-20 min., 2 strona 7-17 min.

Odniesienie do EN 60350

Potrawa	Waga	Pozycja półki	Metoda gotowania	Temp [°C]	Czas [min.]		Naczynie
					1 strona	2 strona	
<i>Herbatniki</i>	–	3		180	15-25	–	Blacha do pieczenia
<i>Ciasto</i>	–	2		170	23-35	–	Blacha do pieczenia
<i>Rolada biszkoptowa</i>	–	3		200	10-18	–	Blacha do pieczenia
<i>Herbatniki</i>	–	1+3		180	15-30	–	Blacha do pieczenia
<i>Kielbaski</i>	400 g	4		240	5-10	3-6	Ruszt
<i>Tosty</i>	4 porcje	4		240	4-7	–	Ruszt
<i>Tosty</i>	9 porcji	4		240	4-7	–	Ruszt
<i>Wołowina</i>	1000 g	2		210	10-20	5-15	Ruszt*
<i>Wieprzowina</i>	1000 g	2		190	19-29	11-21	Ruszt
<i>Kurczak</i>	1300 g	2		180	35-45	15-25	Naczynie ceramiczne + Ruszt
<i>Burgery</i>	1000 g	4		240	10-20	5-10	Ruszt*
<i>Filety wieprzowe</i>	1000 g	4		240	15-25	10-20	Ruszt*
<i>Kielbaski</i>	400 g	4		240	4-8	3-5	Ruszt
<i>Filety wołowe</i>	1000 g	4		240	10-20	5-15	Ruszt*

* Wstaw brytfannę uniwersalną na poziom 1

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.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- **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.

Přečtěte si, prosím, pečlivě tento návod k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte pokynům týkajícím se bezpečnosti. Návod k obsluze si, prosím, uschovejte, abyste jej mohli použít i během pozdějšího používání přístroje.

Obsah

Bezpečnostní pokyny	8
Ovládací panel	8
Technické údaje	9
Instalace	9
Zapojení do elektrické sítě	10
Větrací otvory	10
Obsluha trouby	10
Nastavení hodin	10
Nastavení funkcí	10
Funkce hodin	10
Funkce dětské pojistky	10
Funkce časovače	10
Start/Pauza/Anulování funkce	11
Funkce úspory energie	11
Specifikace	11
Čištění a údržba	11
Vnější povrch dvířek	11
Katalytické samočištění	11
Výměna žárovky v troubě	11
Příslušenství	11
Tabulky a pokyny	12
Ekologie – pečujeme o životní prostředí	12

Bezpečnostní pokyny

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

- Před výměnou žárovky se ujistěte, že zařízení je vypnuté, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

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

- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Spotřebič není určen k provozu s použitím vnějších časových vypínačů nebo zvláštního systému dálkového ovládání.

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

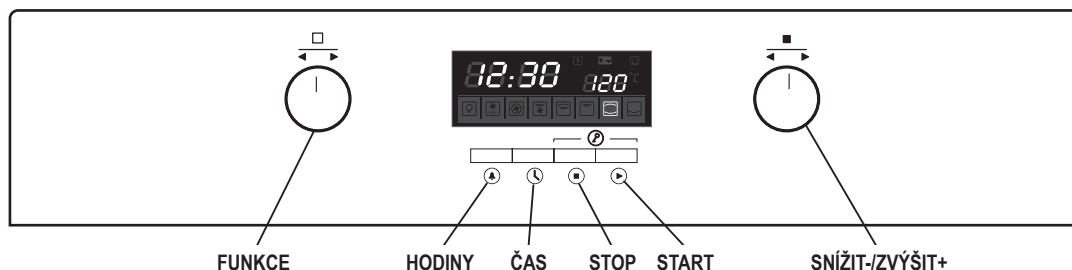
Oprava přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedená oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.

- Instalaci a opravy trouby musí provádět výhradně oprávněný technik v souladu s pokyny výrobce.
- Spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Používejte jej pouze k přípravě jídla, nikdy k jiným účelům.
- Dbejte na to, aby si se spotřebičem nehrály děti.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky ani ostré kovové předměty, protože mohou poškrábat povrch a to může způsobit popraskání skla.
- K čištění nepoužívejte páru.
- Troubu používejte pouze k účelu, pro který byla vyrobena; smí se používat pouze k přípravě jídla. Jakékoli jiné použití, např. k vytápění místnosti, je v rozporu s účelem použití a je proto nebezpečné. Výrobce nezodpovídá za škody způsobené nesprávným nebo nerozumným používáním trouby.
- Při vytahování vidlice ze zásuvky netahejte za napájecí kabel.
- Nedotýkejte se trouby mokřima nebo vlhkými rukama nebo nohama.
- Nedoporučuje se používat nástavce, lišty ani prodlužovací kabely.
- Veškeré instalační, údržbářské a jiné práce spojené s troubou je možno provádět, pokud je trouba odpojena od elektrické sítě.
- Spotřebič se během používání zahřívá. Doporučujeme opatrnost, aby nedošlo ke kontaktu s rozpálenými částmi uvnitř trouby.
- 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 být dimenzován pro příkon trouby. Výměnu kabelu musí provést technik s odpovídající kvalifikací. Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než proudový vodič.
- Vodiče napájecího kabelu musí mít jmenovitý průřez alespoň 3 x 1,5 mm².
- Pokud nebudou dodrženy tyto bezpečnostní pokyny, výrobce nezaručuje bezpečnost trouby. Odpojovací zařízení je třeba instalovat na neodpojitelných vodičích v souladu s platnými předpisy.

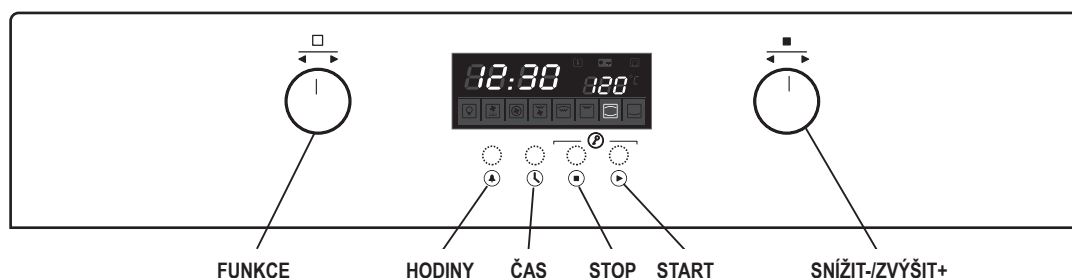
Před prvním použitím spotřebiče se seznamte s obsahem celého návodu.

Ovládací panel

Typ: ZME8051EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8051ED, ZME8081EE, ZME8081ED



Typ: ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8061EE, ZME8061ED, ZME8072EE, ZME8071ED



	Žárovka: Nejlepší model je vybaven dodatečnou žárovkou, takže můžete vidět, co se děje v troubě bez otvírání dvířek.
	Rozmrazování: Vzduch o pokojové teplotě je uveden do pohybu a proudí kolem potravin. Je to nenásilný způsob zkrácení doby rozmrazení jemných potravin, jako ryby nebo drůbež.
	Horkovzdušný oběh: Prvek ve tvaru prstence kolem ventilátoru neustále vytváří horký vzduch, který je pak vháněn dovnitř trouby a zaručuje stálou teplotu. Je to efektivní a úsporná metoda, zvláště vhodná při pečení na několika úrovních najednou.
	Gril s ventilátorem: Teplo je rozváděno součástí grilu a přímo se dotýká povrchu jídla, ve stejné době ventilátor vhání do trouby horký vzduch. Tato metoda umožňuje úsporu 30-40% energie a dosažení efektu rovnoměrného propečení. Ideální pro maso a drůbež pro dosažení efektu rožně.
	Grilování celého povrchu: infračervený článek a horní topné těleso pracují současně a zaručují grilování celého povrchu jídla a přesnou kontrolu teploty.
	Infračervený gril: pracuje pouze infračervený článek grilu, zapínáním a vypínáním udržuje teplotu. Ideální pro ohřev malého množství jídla nebo pouze střední části porce jídla.
	Tradiční pečení: Horní a dolní topné těleso pracují současně a zaručují pečení tradičním způsobem. Díky přirozené vodivosti teplý vzduch prochází středem trouby.
	Dolní gril: dolní topné těleso vysílá více koncentrované teplo k dolní části jídla. Ideální pro pizzu, chceme-li, aby pizza měla křupavý spodek.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku spotřebiče.

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

Zařízení splňuje požadavky platných norem.

Zařízení je shodné s požadavky směrnic:

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

Výrobek byl označen značkou CE na výrobním štítku.

Typ	ZME8052EE	ZME8051ED	ZME8051EE	ZME8061EE	ZME8061ED	ZME8062EE	ZME8072EE	ZME8071ED	ZME8071EE	ZME8081EE	ZME8081ED	ZME8082EE
Sklo (ks)	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4
Univerzální pekáč	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Katalytický panel	+	–	–	–	–	+	+	–	–	–	–	+
Teleskopické vodičí lišty	+	–	+	+	–	+	+	–	+	+	–	+

Instalace

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

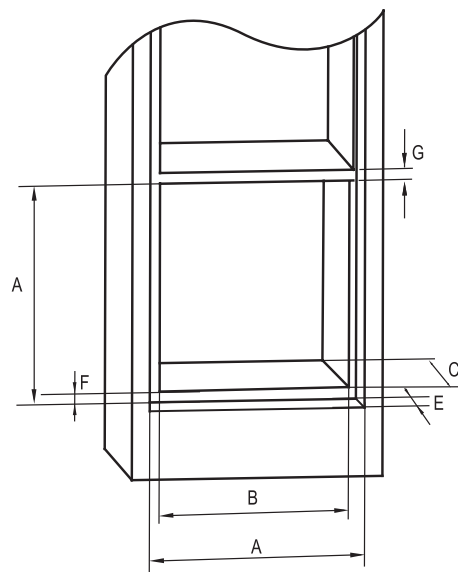
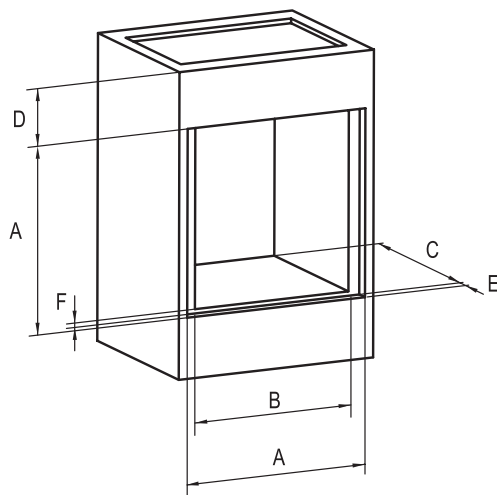
Pro nalezení upevňovacích otvorů otevřete dvířka trouby a nahlédněte dovnitř. Pro zajištění správného větrání je třeba při montáži trouby zachovat příslušné rozměry a vzdálenosti uvedené níže.

Zařízení musí instalovat kvalifikovaný technik. Výrobce nezodpovídá za žádné úrazy a škody způsobené špatnou montáží.

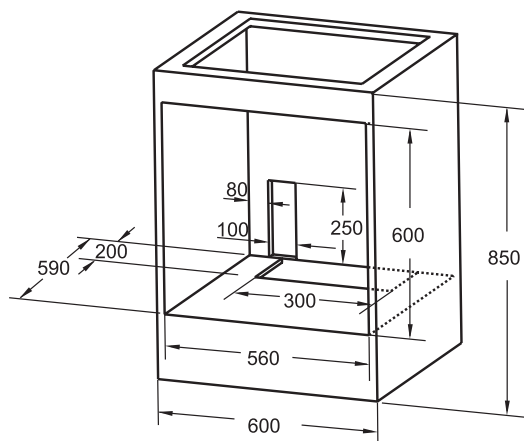
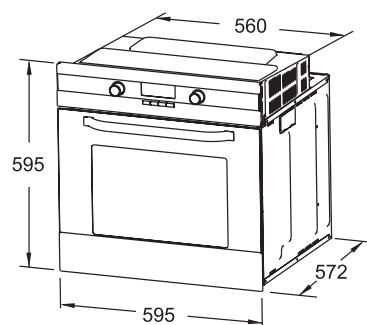
POZOR: Výrobce nezodpovídá za škody způsobené vadnou instalací, nesprávným používáním a vadnou obsluhou.

POZOR: 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 skříněk 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 skřínky 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.



	Rozměr [mm]		Rozměr [mm]
A	600 ₊₂	B	560 ₊₂
C	590 ₊₂	D	90
E	24 ₊₂	F	5
G	25 ₊₂		



Zapojení do elektrické sítě

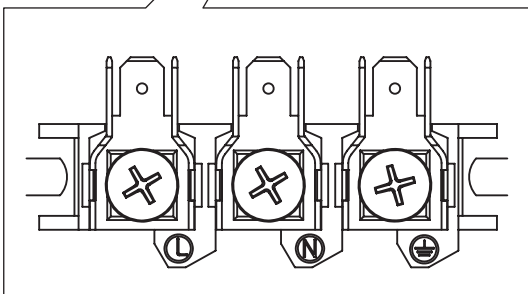
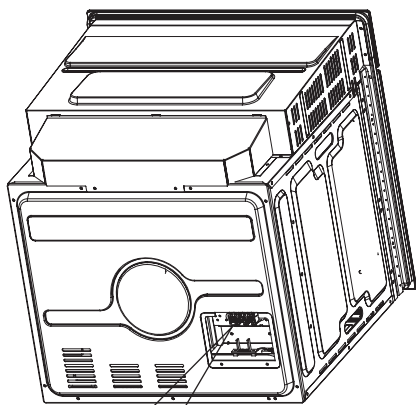
Vedle trouby nainstalujte na snadno přístupném místě vypínač. Vzdálenost mezi kontakty musí být alespoň 3 mm. Před zapojením napájecího kabelu do sítě se ujistěte, zda je elektrické vedení dostatečně dimenzováno pro maximální příkon trouby, který je uvedený na výrobním štítku.

POZOR: Během instalace je třeba mít na paměti polohu napájecího kabelu. Teplota na jakémkoli místě kabelu nesmí překročit 50°C. Trouba splňuje bezpečnostní normy stanovené příslušnými orgány. Používání trouby je bezpečné pouze tehdy, pokud byla správně uzemněna v souladu s platnými právními předpisy pro bezpečnost kabelů. Musíte zajistit správné uzemnění trouby. Výrobce nezodpovídá za jakoukoli škodu na majetku nebo úraz osob a zvířat způsobené nesprávným uzemněním trouby.

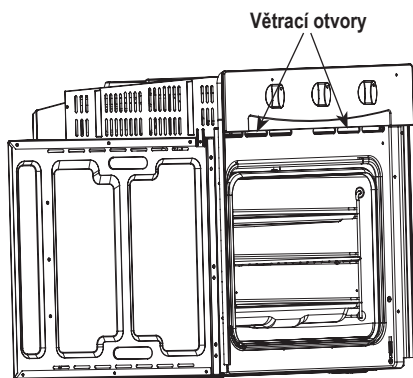
VÝSTRAHA: Napětí a kmitočet jsou uvedeny na výrobním štítku. Elektrické vedení a vodiče musí vydržet maximální příkon trouby. Příkon je uveden na výrobním štítku. Pokud máte jakékoli pochybnosti, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem.

Pro připojení kabelu:

- 1 Odšroubujte šrouby přidržující kabel a tři šrouby kontaktů L-N-.
- 2 Připevňte vodiče pod hlavičky šroubů.



Větrací otvory



Pozor: Ventilátor pracuje ještě 15 minut po ukončení práce trouby.

Obsluha trouby

NASTAVENÍ HODIN

Po připojení trouby k napájení se na hodinách zobrazí údaj „00:00“, zazní jeden zvukový signál a zařízení přejde do pohotovostního režimu.

- 1 Stiskněte tlačítko , rozsvítí se číslice hodin.
- 2 Ovládacím kolečkem  ► nastavte správnou hodinu v rozsahu 0-23.
- 3 Stiskněte tlačítko , rozsvítí se číslice minut.
- 4 Ovládacím kolečkem  ► nastavte správnou minutu v rozsahu 0-59.
- 5 Stisknutím tlačítka  nastavení hodin ukončíte. Rozbliká se symbol „:“ a zobrazí se nastavený čas.

POZOR: Hodiny jsou ve formátu 24 hodin. Při nastavování doby vaření kratší než 60 minut nastavte nejdříve delší dobu a pak otočte kolečkem zpět na požadovanou dobu.

NASTAVENÍ FUNKCÍ

- 1 Ovládacím kolečkem  ► vyberte požadovanou funkci. Rozsvítí se příslušná kontrolka.
- 2 Ovládacím kolečkem  ► nastavte teplotu.
- 3 Stisknutím tlačítka  potvrďte zahájení pečení.
- 4 Pokud vypustíte bod 2, stiskněte tlačítko  a přímo potvrďte zahájení pečení. Nastavení času proběhne automaticky a bude činit 9 hodin, automatické nastavení teploty se zobrazí na LED displeji.

POZOR:

1 Krokové hodnoty při nastavení času ovládacím kolečkem jsou následující:

0 - 30 min	: 1 minuta
30 min - 9 hodin	: 5 minut

2 Kroková hodnota při nastavování teploty činí 5°C.

3 Ovládacím kolečkem  ► můžete nastavit dobu pečení během pečení.

Pak stisknutím tlačítka  začnete pečení. Pokud nestisknete tlačítko  během 3 vteřin, trouba se vrátí k původnímu nastavení doby pečení a bude pokračovat v pečení.

4 Ovládacím kolečkem  ► můžete upravit teplotu během pečení. Rozsvítí se příslušná kontrolka. Pak stisknutím tlačítka  začnete pečení. Pokud nestisknete tlačítko  během 3 vteřin, trouba se vrátí k původnímu nastavení teploty a bude pokračovat v pečení.

FUNKCE HODIN

Během pečení můžete využít informační funkci. Po uplynutí 3 vteřin se zařízení vrátí do normálního pracovního režimu.

- 1 Během režimu pečení stiskněte tlačítko  pro zobrazení přesného času.
- 2 Pokud byl přesný čas již nastaven, stisknutím tlačítka  se dozvíte, kolik je hodin.

FUNKCE DĚTSKÉ POJISTKY

Pojistka: V pohotovostním módu stiskněte současně tlačítka  a  na dobu 3 vteřin. Zazní dlouhý zvukový signál, který signalizuje aktivaci dětské pojistky a současně se rozsvítí symbol .

Zrušení pojistky: V módu blokády stiskněte současně tlačítka  a  na dobu 3 vteřin. Zazní dlouhý zvukový signál, který signalizuje zrušení pojistky.

FUNKCE ČASOVAČE

Trouba je vybavena 9 hodinovým časovačem. Tato funkce Vám připomene, že nastal čas začít s vařením. Časovač lze nastavit na konkrétní dobu – od 1 minuty do 9 hodin. Časovač lze nastavit pouze v pohotovostním režimu (stand-by). Pro nastavení časovače postupujte následujícím způsobem:

- 1 Stiskněte tlačítko nastavení časovače .
- 2 Otočte knoflíkem  ► tak, abyste nastavili hodinu.
- 3 Stiskněte ještě jednou tlačítko nastavení časovače .
- 4 Otočte knoflíkem  ► tak, abyste nastavili minutu.

POZOR: Po uplynutí nastavené doby 10x zazní poplašný signál a symbol na displeji zmizí v okamžiku, kdy začnete vařit. Nastavení časovače můžete zrušit během procesu nastavování stisknutím tlačítka stop. Pokud jste již časovač nastavili, nastavení můžete vymazat dvojnásobným stisknutím tlačítka "stop".

START/PAUZA/ANULOVÁNÍ FUNKCE

- 1 Pokud byla nastavena doba vaření, stisknutím tlačítka začnete vaření. Pokud bylo vaření přerušeno, stiskněte tlačítko pro pokračování.
- 2 Během procesu pečení stisknutím tlačítka přerušíte pečení.
- 3 Pečení je možno anulovat dvojnásobným stisknutím tlačítka.

FUNKCE ÚSPORY ENERGIE

- 1 V pohotovostním módu stiskněte tlačítko na dobu 3 vteřin. LED displej zhasne a přejde do úsporného módu.
- 2 Pokud nebude v pohotovostním módu podniknuta žádná akce během 10 minut, LED displej zhasne a přejde do úsporného módu.
- 3 Úsporný mód opustíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka nebo otočením ovládacím kolečkem.

SPECIFIKACE

- 1 Na počátku po otočení kolečkem uslyšíte jeden zvukový signál.
- 2 Pokud jste nastavili programátor pečení a během 5 minut jste nestiskli tlačítko, zobrazí se aktuální čas. Nastavení bude zrušeno.
- 3 Zvukový signál je slyšitelný po funkčním stisknutí. Při nefunkčním stisknutí zvukový signál nezazní.
- 4 Zvukový signál zazní pětkrát jako upozornění, že pečení je skončeno.

Čištění a údržba

VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY

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

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

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

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

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

POZOR: Nepoužívejte žádné drsné mycí houby, škrabky ani jiné abrazivní prostředky.

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

KATALYTICKÉ SAMOČIŠTĚNÍ (ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE)

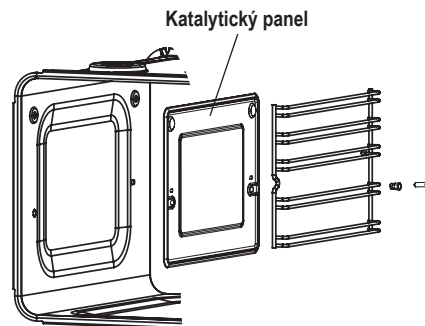
Boční stěny trouby mohou být vybaveny katalytickými panely. Trouby typu ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE jsou vybaveny katalytickými panely. Takový panel se čistí sám během práce trouby.

Doporučujeme v pravidelných intervalech ohřívat troubu bez jídla uvnitř za účelem provedení samoočištění.

- 1 Vyjměte z trouby všechny boční součásti.
- 2 Teplou vodou s přídavkem prostředku na mytí nádobí umyjte dno trouby a vysušte je.
- 3 Použijte funkci tradičního pečení. Nastavte troubu na teplotu 250°C. Vypněte troubu po uplynutí 45 minut.
- 4 Po vychladnutí trouby odstraňte měkkým vlhkým hadříkem zbývající nečistoty.

POZOR: Nepoužívejte čisticí prostředek na mytí trouby k čištění katalytických panelů trouby. Mohlo by dojít k jejich zničení.

Pokud smalt ztratí trochu barvu, nemá to vliv na její samočisticí vlastnosti.



ČIŠTĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

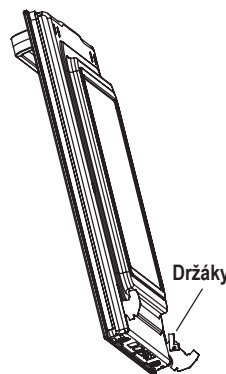
Pro získání pohodlného přístupu během mytí vnitřku trouby lze odmontovat dvířka trouby.

- 1 Otevřete dvířka tak, aby byly ve vodorovné poloze.
- 2 Uveďte držák závěsu na obou stranách do úplné otevřené polohy.
- 3 Nakloňte dvířka do úhlu 60 stupňů, uchopte je oběma rukama a vytáhněte je ze závěsů směrem k sobě.

Pokud se při vytahování dvířek dotýkáte závěsu, existuje riziko zranění.

Zpětná montáž dvířek trouby:

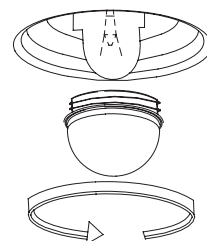
- 1 Vložte závěsy do příslušných otvorů na obou stranách a nakloňte dvířka směrem dolů. Jakmile se dvířka ocitnou ve správné poloze, odhálí se prvky závěsu.
- 2 Uzavřete držák závěsu.
- 3 Zavřete dvířka trouby.



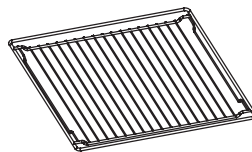
Výměna žárovky v troubě

Pro výměnu žárovky nejdříve vypněte troubu, vytáhněte vidlici ze zásuvky, a pokud je to nutné, počkejte, až trouba vychladne. Odšroubujte stínidlo a pak žárovku.

Žárovku vyměňte za stejnou novou (230 V – 25 W), která je schopna vydržet velmi vysoké teploty (300°C).

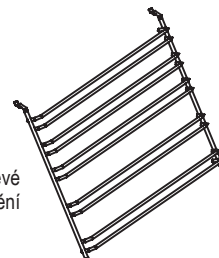


Příslušenství



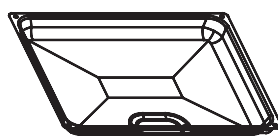
Police - rošt

Vložka pro postavení grilovací pánve, nádob, pečících plechů nebo jiných pomůcek pro opékání a grilování



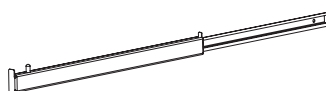
Podpěra polic

Podpěry s kolejkami na police po pravé a levé straně trouby je možno vyjmout za účelem čištění bočních stěn.



Univerzální pekáč

Pro vaření většího množství jídla, jako dorty z tekutého těsta, moučníky, zmražené potraviny atd. nebo k zachycování tuku/omáčky z masa.



Teleskopické vodící lišty

(ZME8051EE, ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8061EE, ZME8072EE, ZME8081EE)

Tabulky a pokyny

Potravina	Úroveň roštu	Metoda vaření	Teplota [°C]	Čas [min.]
<i>Moučníky</i>	3		160	20-30
<i>Piškotové těsto</i>	2		160	25-35
<i>Jablečný koláč</i>	2		190	50-70
<i>Jablečný koláč</i>	1+3		190	50-70
<i>Moučníky</i>	3		160	20-30
<i>Moučníky</i>	1+3		160	20-30
<i>Chléb (krajice)*</i>	4		240	1-3
<i>Burgery**</i>	4		240	10-20 7-17

* ohřívání 10 min., ** ohřívání 5 min., 1. strana 10-20 min. 2. strana 7-17 min.

Podle EN 60350

Potravina	Hmotnost	Úroveň roštu	Metoda vaření	Teplota [°C]	Čas [min.]		Nádoba
					1. strana	2. strana	
<i>Sušenky</i>	–	3		180	15-25	–	Pečící plech
<i>Koláč</i>	–	2		170	23-35	–	Pečící plech
<i>Piškotová roláda</i>	–	3		200	10-18	–	Pečící plech
<i>Sušenky</i>	–	1+3		180	15-30	–	Pečící plech
<i>Klobásy</i>	400 g	4		240	5-10	3-6	Rošt
<i>Tousty</i>	4 porce	4		240	4-7	–	Rošt
<i>Tousty</i>	9 porcí	4		240	4-7	–	Rošt
<i>Hovězí</i>	1000 g	2		210	10-20	5-15	Rošt*
<i>Vepřové</i>	1000 g	2		190	19-29	11-21	Rošt
<i>Kuře</i>	1300 g	2		180	35-45	15-25	Keramická nádoba + rošt
<i>Burgery</i>	1000 g	4		240	10-20	5-10	Rošt*
<i>Vepřové filé</i>	1000 g	4		240	15-25	10-20	Rošt*
<i>Klobásy</i>	400 g	4		240	4-8	3-5	Rošt
<i>Hovězí filé</i>	1000 g	4		240	10-20	5-15	Rošt*

* Univerzální pekáč vložte do úrovně 1.

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 využití.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte. Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CZECH s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

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 uzávěru dvířek.
- Kartónový obal se vyrábí z recyklovaného papíru a je třeba jej odevzdat do sběrně k opětovné recyklaci.
- Správnou likvidaci tohoto výrobku pomáháte zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a zdraví lidí, které by se mohly projevit v případě nesprávného zacházení s odpadem tohoto výrobku.
- Pro podrobné informace spojené s recyklací tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřad nebo firmu, která se zabývá vývozem odpadu.



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

Dovozce/výrobce si vyhrazuje právo výrobek kdykoli, bez předchozího oznámení, upravovat za účelem přizpůsobení výrobku právním předpisům, normám, směrnici 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, pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Mimoriadnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Návod na obsluhu si uchovajte pre prípadne neskoršie použitie počas prevádzky spotrebiča.

Obsah

Bezpečnostné pokyny	13
Ovládaci panel	13
Technické údaje	14
Inštalácia	14
Pripojenie do elektrického napätia	15
Ventilačné otvory	15
Obsluha rúry	15
Nastavenie času	15
Nastavenie funkcií	15
Funkcia hodín	15
Funkcia blokády pred deťmi	15
Funkcia poplachu	15
Štart/Prestávka/Zrušenie funkcií	16
Funkcia úspory energie	16
Špecifikácia	16
Čistenie a údržba	16
Vonkajší povrch dvierok	16
Katalytické samočistenie	16
Výmena žiarovky vo vnútri rúry	16
Príslušenstvo	16
Tabuľka a pokyny	17
Ekológia – dbajme o životné prostredie	18

Bezpečnostné pokyny

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

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

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

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

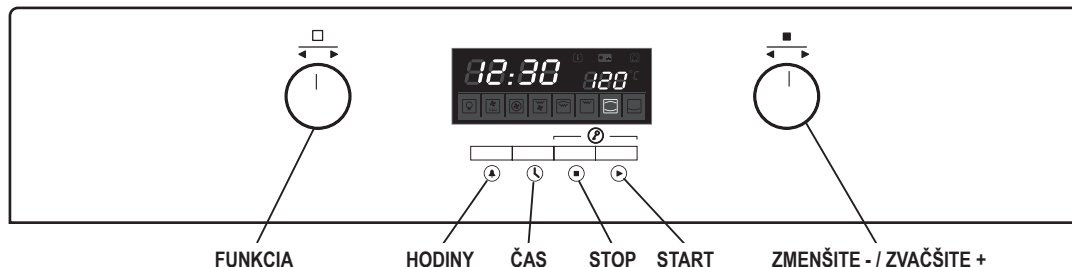
Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.

- Inštaláciu a opravu rúry musí vykonať výlučne oprávnený inštalátor v súlade s pokynmi výrobcu.
- Zariadenie je navrhnuté výlučne pre domáce používanie. Používajte ho výlučne na prípravu jedál, nikdy nie na iné účely.
- Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so zariadením.
- Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety na čistenie skla dvierok. Môžu porýsovať povrch, čo môže viesť k popukaniu skla.
- Nepoužívajte na čistenie paru.
- Rúra môže byť používaná výlučne na účely, na ktoré bola určená. Môžete ju používať výlučne na prípravu jedál. Akékoľvek iné použitie, napr. ako forma ohrievania je nevhodným použitím rúry a preto je nebezpečné. Výrobca nie je zodpovedný za akékoľvek škody zapríčinené nevhodným alebo nerozumným používaním rúry.
- Ak chcete vytiahnuť zástrčku zo zásuvky, neťahajte za kábel.
- Nedotýkajte sa rúry mokrými alebo vlhkými rukami alebo chodidlami.
- Používanie nástavcov, lišt alebo predlžovačiek sa neodporúča.
- Inštalčné, údržbové a iné činnosti týkajúce sa rúry môžete vykonávať len ak je zariadenie odpojené od elektrickej siete.
- Počas používania zariadenie sa zariadenia nahrieva. Odporúčame, zachovajte opatrnosť. Nedotýkajte sa horúcich prvkov vo vnútri rúry.
- Otvárajte opatrne dvierka 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 H05VV-F alebo H05V2V2-F. Kábel musí vydržať požadované napätie pre rúru. Výmenu kábla musí vykonať technik s príslušnými kvalifikáciami. Uzemňujúci kábel (žltá-zelený) musí byť o 10 mm dlhší od elektrického kábla.
- Vodiče elektrických káblov musia mať znamienkový prierez minimálne 3 x 1,5 mm².
- Ak nebudete dodržiavať vyššie uvedené pokyny, výrobca nezaručuje bezpečnosť rúry. Rozpájacie zariadenie zamontujte pomocou neodpojitelných káblov v súlade s pravidlami, ktoré sa týkajú káblov.

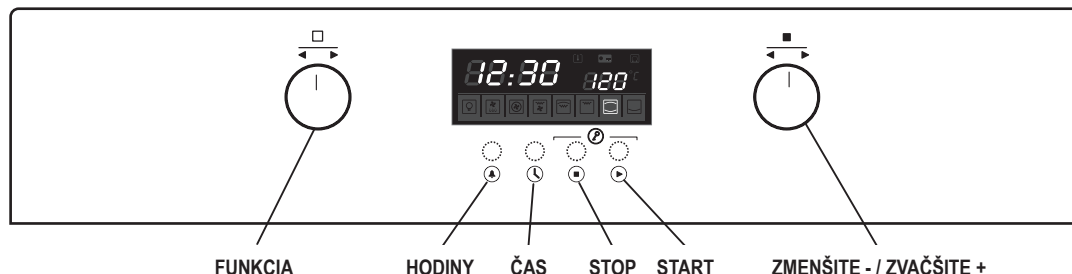
Pred začatím používania zariadenie sa oboznáňte s obsahom celého návodu.

Ovládaci panel

Typ: ZME8051EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8051ED, ZME8081EE, ZME8081ED



Typ: ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8061EE, ZME8061ED, ZME8072EE, ZME8071ED



	Kontrolka: Najlepší model má kontrolku, môžete teda vidieť, čo sa deje vo vnútri bez otvárania dvierok.
	Rozmrazovanie: Vzduch v izbovej teplote sa začne pohybovať prostredníctvom fúkania, vďaka čomu krúži okolo jedla. Je to mierny spôsob skrátenia času rozmrazovania jemných jedál ako napr. ryba alebo hydina.
	Termoobeh: Prvok v tvare prsteňa okolo ventilátora stále vytvára horúci vzduch, ktorý je následne rozvádzaný po vnútri rúry a zabezpečuje tak stálu teplotu. Je to efektívna a úsporná metóda, obzvlášť vynikajúca v prípade pečenia na niekoľkých úrovniach zároveň.
	Grill a vzduchová ventilácia: Teplo je rozvádzané pomocou prvku grila a priamo sa dotýka povrchu jedla. V tom istom čase ventilátor rozvádzá horúci vzduch v rúru. Táto metóda dovoľuje ušetriť 30-40% energie a získať efekt rovnomernej chrumkavosti. Je to ideálne k mäsu a hydine, aby ste získali efekt roštu.
	Grilovanie celého povrchu: prvok podčervení a horný ponorný varič pracujú zároveň. Zabezpečujú grilovanie celého povrchu a presnú kontrolu teploty.
	Grilovanie na podčervení: zapína a vypína sa len vnútorný prvok grila udržiavajúc tak teplotu. Je to ideálne v prípade malého množstva alebo len pre strednú časť povrchu jedla.
	Konvenčné pečenie: Horný a dolný ponorný varič pracujú v tom istom čase. Zabezpečujú pečenie konvenčnou metódou. Vďaka prirodzenému prenosu tepla teplý vzduch prechádza do stredu rúry.
	Ohrievanie s dolu: ponorný varič zamontovaný v dolnej časti rúry dodáva viac skoncentrované teplo od spodu jedla. Je to ideálne pre spodok pizzy, aby ste získali chrumiaci spodok.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené v znamienkovej tabuľke výrobu.

Rúra je zariadením I triedy, ktoré má nasledovné vybavenie:

pripojný elektrický kábel s ochrannou žilou a zástrčkou s ochranným kontaktom.

Zariadenie spĺňa požiadavky platných noriem.

Zariadenie je v súlade s požiadavkami direktív:

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

Výrobok je označený znakom CE na znamienkovej tabuľke.

Typ	ZME8052EE	ZME8051ED	ZME8051EE	ZME8061EE	ZME8061ED	ZME8062EE	ZME8072EE	ZME8071ED	ZME8071EE	ZME8081EE	ZME8081ED	ZME8082EE
Sklá (ks)	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4
Univerzálny hlboký pekáč	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Katalitický panel	+	–	–	–	–	+	+	–	–	–	–	+
Teleskopové kofajničky (vodiace lišty)	+	–	+	+	–	+	+	–	+	+	–	+

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 mocujúce otvory na kryte.

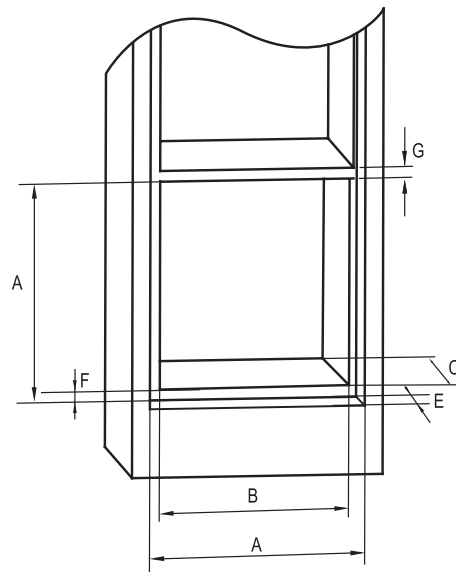
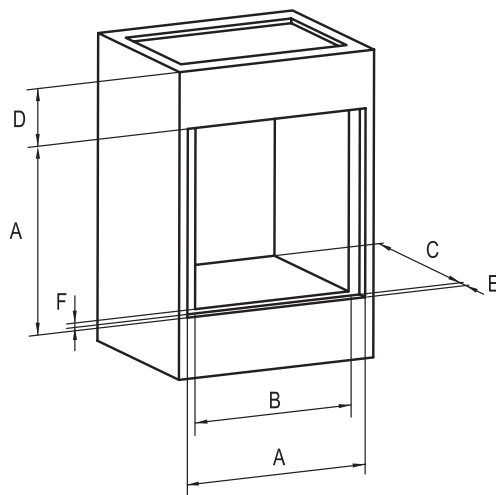
Ak chcete nájsť mocujúce otvory, otvorte dvierka rúry a pozrite sa dovnútra. Ak chcete zabezpečiť vhodnú ventiláciu, počas montáže rúry dodržujte príslušné rozmery a vzdialenosti uvedené nižšie.

Zariadenie musí zainštalovať vyškolený technik. Výrobca nezodpovedá za úrazy a zničenia zapríčinené nevhodným montážom.

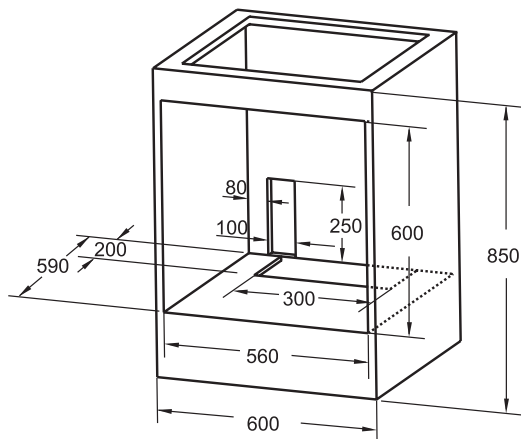
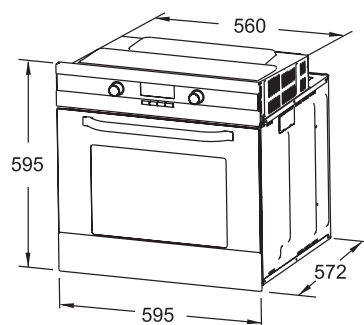
POZOR: Výrobca nezodpovedá za škody, ktoré vzniknú v dôsledku zlej inštalácie, nesprávneho a zlého používania.

POZOR: Ak má rúra správne pracovať, potrebný je vhodný kryt. Panele kuchynskej linky vedľa rúry musia byť z materiálov, ktoré sú odolné na pôsobenie vysokých teplôt. Presvedčte sa, že lep použítý do drevených lepených skriniek môže vydržať 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 skriniek alebo urobte otvory ukázané na inštalacioných obrázkach, aby ste zabezpečili príslušný prítok vzduchu okolo rúry. Na zadnej strane sa nachádza pripojný elektrický kábel. Pred pripojením do siete preverte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému v znamienkovej tabuľke zariadenia.



	Rozmer [mm]		Rozmer [mm]
A	600 ₊₂	B	560 ₊₂
C	590 ₊₂	D	90
E	24 ₊₂	F	5
G	25 ₊₂		



Prípojenie do elektrického prúdu

Vypínač zainštalujte pri rúre na ľahko prístupnom mieste. Vzdialenosť medzi kontaktnými musí predstavovať aspoň 3 mm.

Pred pripojením prípojného elektrického kábla do elektrickej siete preverte, či elektrická sieť má postačujúcu moc v pomere k maximálnej moci, ktorú odoberá rúra. Maximálna moc, ktorú odoberá rúra, je uvedená v znamienkovej tabuľke.

POZOR: Počas inštalácie zoberte do úvahy polohu elektrického kábla. Predchádzajte teplotám viac než 50°C v akokoľvek bode kábla. Rúra spĺňa bezpečnostné normy, ktoré určili regulačné orgány.

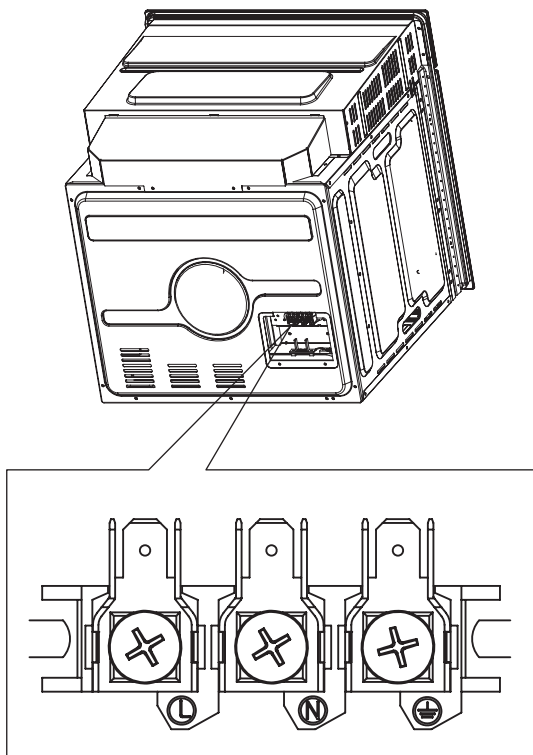
Rúra je bezpečná v používaní len vtedy, ak bola zodpovedajúco uzemnená v súlade s platnými právnymi požiadavkami ohľadne bezpečnosti káblov. Musíte zabezpečiť vhodné uzemnenie rúry. Výrobca nezodpovedá za akékoľvek škody alebo poranenia osôb, zvierat alebo vlastností zapríčinené nesprávnym uzemnením rúry.

UPOZORNENIE: Napätie a frekvencia boli určené v znamienkovej tabuľke. Systém kabeláže a káblov musí vydržať maximálnu elektrickú moc (príkon) požadovanú pre rúru. Moc je určená v znamienkovej tabuľke.

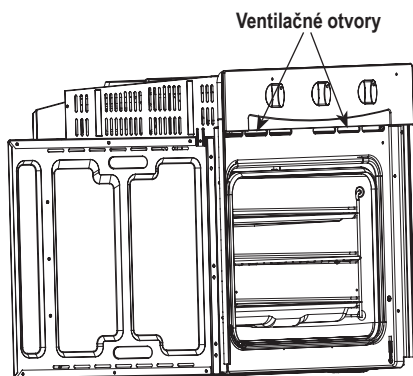
Ak máte akékoľvek pochybnosti, využite služby vyškvalifikovaného špecialistu.

Za účelom pripojenia kábla:

- 1 Odkrúťte šroby, ktoré pridrižujú kábel a tri šroby kontaktov L-N-
- 2 Zamocujte káble pod hlavičkami šrobov.



Ventilačné otvory



POZOR: Po ukončení práce rúry, ventilátor naďalej pracuje do 15 minút.

Obsluha rúry

NASTAVENIE HODÍN

Keď rúra bude zapojená do elektrického prúdu, zobrazuje sa na začiatku „00:00“, poplach vydá jeden zvukový signál a zariadenie prejde do stavu čakania.

- 1 Stlačte tlačítko , začnú sa svietiť číslice hodín.
- 2 Pretočte otočné tlačítko , aby ste nastavili správnu hodinu medzi 0-23.
- 3 Stlačte tlačítko , začnú sa svietiť číslice minút.
- 4 Pretočte otočné tlačítko , aby ste nastavili správne číslice minút medzi 0-59.
- 5 Stlačte tlačítko , aby ste ukončili nastavenie hodín. Začne svietiť pulzujúci „:“ a zobrazí sa hodina.

POZOR: Hodiny zobrazujú 24 hodinový cyklus. Pri nastavení času varenia na menej ako šesťdesiat minút, najskôr nastavte dlhší čas a následne pretočte otočné tlačítko do zadu na čas, aký chcete nastaviť.

NASTAVENIE FUNKCII

- 1 Pretočte otočné tlačítko , aby ste vybrali požadovanú funkciu. Zasvieti sa príslušný ukazovateľ.
- 2 Pretočte otočné tlačítko , aby ste nastavili teplotu.
- 3 Stlačte tlačítko , aby ste potvrdili začiatok pečenia.
- 4 Ak preskočíte bod 2, stlačte tlačítko , aby ste potvrdili priamo štart varenia. Nastavenie času bude automatické a predstavuje 9 hodín. Automatické nastavenie teploty bude zobrazené na displeji LED.

POZOR:

1 **Prahové hodnoty pre účely nastavenia času otočným kódujúcim tlačidlom sú nasledujúce:**

0 - 30 min : 1 minúta
30 min - 9 hodín : 5 minút

2 **Prahová hodnota nastavenia teploty predstavuje 5°Celsia.**

3 **Pretočte otočné tlačítko , ak chcete nastaviť čas pečenia v priebehu pečenia. Následne stlačte tlačítko , aby ste začali varenie. Ak nestlačíte  v priebehu 3 sekúnd, rúra sa vráti k predchádzajúcemu času a bude pokračovať vo varení.**

4 **Pretočte otočné tlačítko , aby ste vyregulovali teplotu počas varenia. Zasvieti sa príslušný ukazovateľ.**

Následne stlačte tlačítko , aby ste začali varenie. Ak nestlačíte  v priebehu 3 sekúnd, rúra sa vráti k predchádzajúcej teplote a bude pokračovať v pečení.

FUNKCIA HODÍN

Počas procesu pečenia môžete použiť informačnú funkciu. Po 3 sekundách od stlačenia tlačidla informačnej funkcie sa zariadenie vráti k normálnemu spôsobu práce.

- 1 Ak počas pečenia stlačíte tlačidlo , zobrazí sa aktuálny čas.
- 2 Ak ste nastavili hodiny a stlačíte tlačidlo , dozviete sa, koľko je hodín.

FUNKCIA BLOKÁDY PRED DEŤMI

Blokáda: V režime čakania stlačíte tlačítko  a  zároveň asi 3 sekundy. Budete počuť dlhý zvukový signál, ktorý znamená začiatok blokády pred deťmi a zasvieti sa ukazovateľ k .

Zrušenie blokády: V režime blokády stlačíte  a  zároveň asi 3 sekundy. Budete počuť dlhý signál zvukový ktorý znamená uvoľnenie blokády.

FUNKCIA POPLACHU

Elektrická rúra má poplach s dĺžkou do 9-ich hodín. Táto funkcia Vám má pripomínať, že už je čas začať variť. Poplach môžete nastaviť na určitý čas – od 1 minúty do 9 hodín. Poplach môžete nastaviť len v režime pripravenosti (stand-by). Ak chcete nastaviť poplach, postupujte podľa nasledujúcich krokov:

- 1 Stlačte tlačidlo nastavenie poplachu .
- 2 Otočte otočný regulátor . Nastavíte tak hodinu poplachu.
- 3 Stlačte opätovne tlačidlo nastavenia poplachu .
- 4 Otočte otočný regulátor . Nastavíte tak minúty poplachu.

POZOR: Ak nastavený čas uplynie, budete 10 krát počuť poplach. Následne symbol  zmizne z displeja, keď začnete variť. Poplach môžete počas procesu nastavovania zrušiť stlačením tlačidla stop. Ak ste však už poplach medzičasom nastavili, môžete ho zrušiť tak, že dvakrát stlačíte tlačidlo "stop". hodina.

ŠTART/PRESTÁVKA/ZRUŠENIE FUNKCIE

- 1 Ak ste už nastavili čas varenia a chcete začať variť, stlačte tlačidlo . Ak ste prerušili varenie a chcete pokračovať, stlačte tlačidlo .
- 2 Ak chcete počas procesu pečenia prerušiť pečenie, stlačte tlačidlo .
- 3 Stlačte tlačidlo  dvakrát, ak chcete zrušiť pečenie.

FUNKCIA ÚSPORY ENERGIE

- 1 V režime čakania stlačte tlačidlo  na asi 3 sekundy, displej LED sa vypne a prejde do režimu úspory energie.
- 2 Ak v režime čakania nebudete vykonávať žiadne činnosti asi 10 minút, displej LED sa vypne a prejde do režimu úspory energie.
- 3 V režime úspory energie stlačte akékoľvek tlačidlo alebo pretočte otočné kódujúce tlačidlo, aby ste vyšli z režimu úspory energie.

ŠPECIFIKÁCIA

- 1 Na začiatku po prekrútení otočného tlačidla budete počuť jeden zvukový signál.
- 2 Keď bol už nastavený programátor pečenia a v priebehu 5 minút ste nestlačili tlačidlo , zobrazí sa aktuálna hodina. Nastavenie sa zruší.
- 3 Zvukový signál je počuť po účinnom stlačení. Po neúčinnom stlačení zariadenie neodpovie.
- 4 Zvukový signál zaznie päťkrát, aby pripomenul, že pečenie sa skončilo.

Čistenie a údržba

VONKAJŠÍ POVRCH RÚRY

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

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

Zariadenia s prednými časťami z nehrdzavejúcej ocele – Vždy hneď odstraňujte škvrny zapríčinené kameňom, tukom, mliekom alebo vajecným bielkom.

Používajte výrobky na ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele. Pred použitím prostriedku na celom povrchu, ho najskôr vyskúšajte na malom, málo viditeľnom povrchu.

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

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

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

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

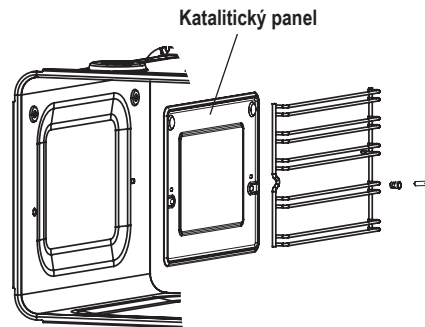
KATALITICKÉ SAMOČISTENIE (ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE)

Bočné steny rúry môžu mať katalitické panele.

Rúry typu ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE majú katalitické panele. Panel sa sám čistí počas práce rúry.

Odporúčame v pravidelných časových intervaloch zohrievať rúru bez jedál vo vnútri za účelom vykonania procesu samočistenia.

- 1 Vyberte z rúry všetky bočné prvky.
- 2 Použite teplú vodu a tekutinu na umývanie riadu, aby ste umyli dno rúry a vysušte ho.



- 3 Použite funkciu konvenčného nahrievania . Nastavte rúru na teplotu 250°C. Vypnite rúru po 45 minútach.
- 4 Odstráňte mäkkou vlhkou špongiou pozostatky zaniečistenia, keď rúra vychladne.

DOLEŽITÉ: Nepoužívajte čistiace prostriedok do katalitických panelov. Čistiace prostriedok do katalitických panelov môže zničiť panel.

Ak email stratí trochu farbu, neovplyvní to jej samočistiace vlastnosti.

ČISTENIE DVIEROK RÚRY

Za účelom pohodlného prístupu počas umývania vnútra rúry môžete vybrať dvierka rúry.

- 1 Otvorte dvierka tak, aby sa nachádzali vo zvislej polohe.
- 2 Presuňte držiak závesu po oboch stranách do polohy celkom otvorenej.
- 3 Držte dvierka pod uhlom 60 stupni oboma rukami a vytiahnite ich zo závesov smerom ku sebe.

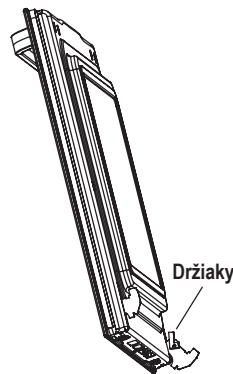
Ak pri vyťahovaní dvierok vložíte prsty do závesu, existuje riziko poranenia sa.

Pri inštalácii dvierok rúry:

- 1 Postavte závesy do príslušných otvorov po oboch stranách a prechýľte dvierka nadol.

Ak sa dvierka nájdu v príslušnej polohe, budete vidieť prvky závesu.

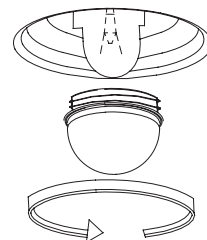
- 2 Zatvorte držiak závesu.
- 3 Zatvorte dvierka rúry.



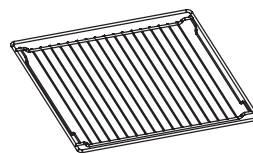
Výmena žiarovky vo vnútri rúry

Ak chcete vymeniť žiarovku v rúre, odpojte rúru od elektrického napätia a ak je to potrebné počkajte, pokiaľ rúra vychladne. Odkrúťte tienidlo a následne žiarovku.

Vymeňte žiarovku na podobnú (230 V – 25 W), ktorá môže vydržať veľmi vysoké teploty (300°C).

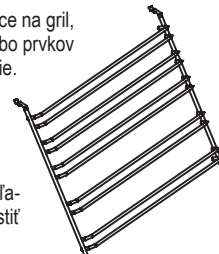


Príslušenstvo



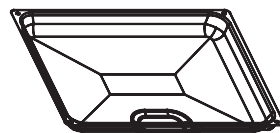
Polička-Rošť

Vložka pre polozenie panvice na gril, riadu, plechov na cesto alebo prvkov na opekánie alebo grilovanie.



Podpora políciek

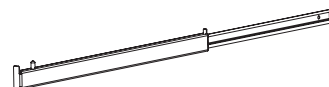
Podpory s koľajničkami na poličky po pravej a ľavej strane rúry môžete vyberať, ak chcete čistiť bočné steny.



Univerzálny hlboký pekáč (hlboký kovový oválny hrniec, ktorý slúži na pečenie)

Na varenie veľkého množstva jedál ako napr. torty s tečúcim zákuskom, zákuskov, zamrazených jedál atď. alebo na zbieranie tuku/omáčiek z mäsa.

Teleskopové koľajničky (vodiace lišty)
(ZME8051EE, ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8061EE, ZME8072EE, ZME8081EE)



Tabuľky a pokyny

Jedlo	Poloha poličky	Metóda varenia	Teplota [°C]	Čas [min.]
<i>Zákusky</i>	3		160	20-30
<i>Piškóta</i>	2		160	25-35
<i>Jablkový koláč</i>	2		190	50-70
<i>Jablkový koláč</i>	1+3		190	50-70
<i>Zákusky</i>	3		160	20-30
<i>Zákusky</i>	1+3		160	20-30
<i>Chlieb (krajec)*</i>	4		240	1-3
<i>Burgery**</i>	4		240	10-20 7-17

* ohrievanie 10 min. ** ohrievanie 5 min., 1 strana 10-20 min., 2 strana 7-17 min.

Vzťah k EN 60350

Jedlo	Hmotnosť	Poloha poličky	Metóda varenia	Teplota [°C]	Čas [min.]		Riad
					1 strana	2 strana	
<i>Čajové kekse</i>	–	3		180	15-25	–	Plech na pečenie
<i>Koláče</i>	–	2		170	23-35	–	Plech na pečenie
<i>Piškótová roláda</i>	–	3		200	10-18	–	Plech na pečenie
<i>Čajové kekse</i>	–	1+3		180	15-30	–	Plech na pečenie
<i>Klobásky</i>	400 g	4		240	5-10	3-6	Rošt
<i>Toasty</i>	4 porcie	4		240	4-7	–	Rošt
<i>Toasty</i>	9 porci	4		240	4-7	–	Rošt
<i>Hovädzie mäso</i>	1000 g	2		210	10-20	5-15	Rošt*
<i>Prasacie mäso</i>	1000 g	2		190	19-29	11-21	Rošt
<i>Kura</i>	1300 g	2		180	35-45	15-25	Keramický riad +Rošt
<i>Burgery</i>	1000 g	4		240	10-20	5-10	Rošt*
<i>Filety prasacie</i>	1000 g	4		240	15-25	10-20	Rošt*
<i>Klobásky</i>	400 g	4		240	4-8	3-5	Rošt
<i>Filety hovädzie</i>	1000 g	4		240	10-20	5-15	Rošt*

* Vložte univerzálny hlboký pekáč (hlboký kovový oválny hrniec, ktorý slúži na pečenie) na úroveň 1.

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 patríte.

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



Opravy spotrebičov si uplatníte 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 odstráni 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.

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözljük a Zelmer termékek felhasználói között.

A legjobb hatások elérése érdekében javasoljuk, hogy használjon eredeti Zelmer tartozékokat. Kifejezetten ehhez a termékhez lettek kifejlesztve.

Kérjük figyelmesen olvassák el az alábbi használati utasítást. Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak. A használati utasítást kérjük megőrizni, hogy a készülék későbbi használata során is rendelkezésre álljon.

Tartalom

Biztonsági előírások	19
Kezelőpanel	19
Műszaki adatok	20
Beszerelés	20
Csatlakoztatás az energiahálózatba	21
Szellőző nyílások	21
A sütő használat	21
Az óra beállítása	21
A funkciók beállítása	21
Az óra funkciói	21
Gyermekzár funkció	21
Jelzőfunkció	21
Start/Szünet/Törölés funkció	22
Energiatakarékos funkciói	22
Specifikáció	22
Tisztítás és karbantartás	22
Az ajtó külső felülete	22
Katalitikus öntisztítás	22
A belső égő cseréje	22
Tartozékok	22
Táblázatok és javaslatok	23
Ökológia – védjük a környezetet	23

Biztonsági előírások

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

- Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva az égő kicserélése előtt, hogy elkerülje az esetleges áramütés veszélyét.

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

- A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy által készülékhasználatra vonatkozóan utasítást adtak.
- Ügyeljen arra, hogy gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A készülék működtetéséhez nem szabad külső időzítőt kapcsolót vagy külön távvezérlő rendszert csatlakoztatni.

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

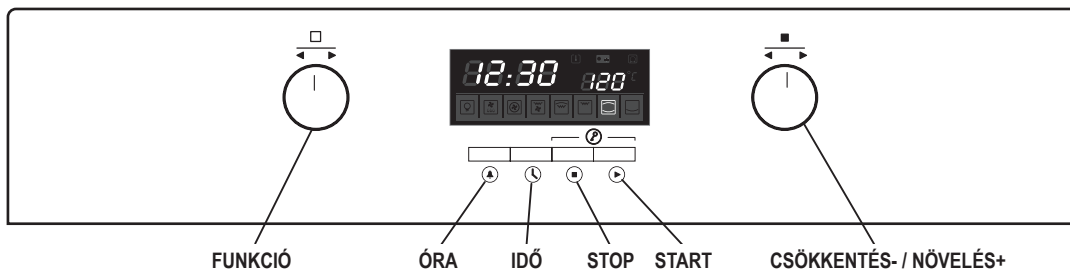
A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervízhez.

- A sütőt kizárólag szakember végezze a gyártó utasításainak megfelelően.
- A készülék kizárólag házi használatra készült. Semmilyen más célra, csak ételkészítésre használja.
- Figyeljünk arra, hogy gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- Ne használjon durva felületű tisztítószeret, vagy éles fém eszközöket az ajtóüveg tisztításához, mert azok megsérthetik azt, ami az üveg megrepedéséhez vezethet.
- Ne használjon párat a tisztításhoz.
- A sütő kizárólag rendeltetésének megfelelően, étel készítésre használható. Minden más fajta használat, pl.: melegítés, nem rendeltetésszerű és ezért veszélyes lehet.
- A gyártó nem felel a sütő nem rendeltetésszerű használatból adódó sérülésekért.
- Ne csatlakozó kihúzásához, ne húzza magát a kábelt.
- Ne érjen vizes, vagy nedves kézzel, vagy lábbal a sütőhöz.
- Hosszabbító, vagy csatlakozóaljzatot módosító kiegészítők használata nem ajánlatos.
- Beszerelést, tisztítást, karbantartási munkákat csak áramtalanított készülékkel végezzen. Működés közben a készülék felforrósodik. Vigyázzon, hogy ne érjen hozzá a készülék forró belsőfelületeihez. Óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, hogy elkerülje a forró pára okozta égési sérüléseket.
- Ha a csatlakozókábel megsérül, azonnal ki kell cserélni. Csere során kövesse a használati utasításban leírtakat. Távolítsa el csatlakozó kábelt és cserélje ki azt H05VVV-F vagy H05V2V2-F jelűre. A kábelnek meg kell felelnie a sütők számára előírt paramétereknek. A kábelt megfelelő szakképesítéssel rendelkező személy cserélje.
- A földelő kábel 10 cm hosszabb kell hogy legyen csatlakozó kábelnél.
- A csatlakozókábelnek min. 3 x 1,5 mm² kell hogy legyen az átmérője.
- Ha nem tesz eleget a fentebb leírtaknak a gyártó nem garantálja a sütő biztonságos működését. A megszakítót a csatlakozókábelben, a vezetékek számára előírt normáknak megfelelően kell felszerelni.

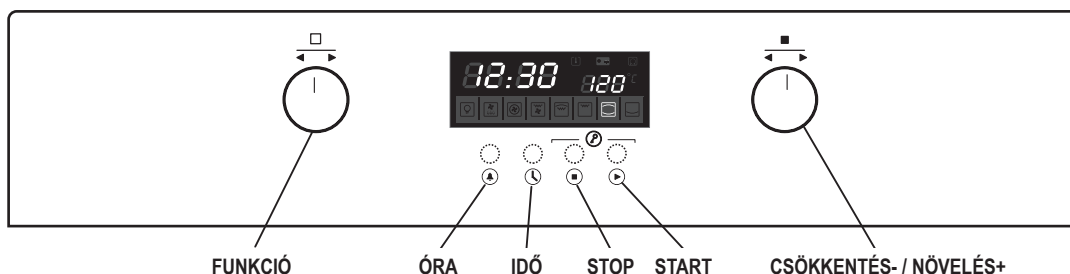
Használat előtt olvassa el figyelmesen az egész használati utasítást.

Kezelőpanel

Típus: ZME8051EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8051ED, ZME8081EE, ZME8081ED



Típus: ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8061EE, ZME8061ED, ZME8072EE, ZME8071ED



	Lámpa: A legjobb modell egy külön lámpával is rendelkezik, mely segítségével láthatja mi történik a sütőben sütés közben az ajtó kinyitása nélkül is.
	Olvasztás: Az étel körül szobahőmérsékletű levegő kerül erős keringtetésre. Ezáltal olyan lágy ételek is kiolvashatók, mint a hal, vagy a csirkehús.
	Hőforgatás: A ventilátor körüli gyűrűs fűtélelemek termelte hőt keringeteti a sütő, ezáltal állandó hőmérsékletet biztosítva. Ez egy hatásos és takarékos megoldás, kifejezetten előnyös több szinten történő sütés esetén.
	Grill és hő befűtés: A termelt hő grillsütő elemén keresztül terjed és közvetlenül éri a sülő ételt, míg a ventilátor szétoszlatja a forró levegőt a sütő belsejében. Ez a módszer lehetővé teszi, hogy 30-40% energia megtakarítás mellett egyöntetű ropogós felszín kapjunk. Ideális húshoz, baromfihoz, tökéletes grill sütő effektus ad.
	Teljes felületű grillezés: Infravörös elem, valamint a felső sütő elem segítségével az étel egész felszínét grillezi i precízen kontrolálja a hőmérsékletet.
	Infravörös grillezés: csak a grillsütő középső eleme kapcsol be és ki, pontosan tartva a hőmérsékletet. Ideális kis mennyiség esetén, vagy ha csak az étel középső részét akarjuk grillezni.
	Hagyományos sütés: Az alsó és a felső sütő elem dolgozik, így biztosítva a hagyományos sütést. A természetes hővezetés a sütő közepére vezeti a hőt.
	Alulról melegítés: Csak az alsó sütő elem dolgozik, mely csak az étel alsó részét melegíti. Ideális pizza tészta alap ropogósra sütéséhez.

Műszaki adatok

A műszaki adatok a termék paramétertábláján található.

A sütő I. osztályú termék, mely tartalmazza a szükséges csatlakozókábelt, a biztonsági zsinórt és egy földelt csatlakozót.

A készülék megfelel a kötelező normáknak.

A készülék megfelel az aktuális direktíváknak.

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

A készülék a névleges adattáblázaton CE jelzéssel van ellátva.

Típus	ZME8062EE	ZME8051ED	ZME8051EE	ZME8061EE	ZME8061ED	ZME8062EE	ZME8072EE	ZME8071ED	ZME8071EE	ZME8081EE	ZME8081ED	ZME8082EE
Üvegtábla (db)	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4
Univerzális sütőlap	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Katalitikus panel	+	–	–	–	–	+	+	–	–	–	–	+
Teleszkópos polckihúzó	+	–	+	+	–	+	+	–	+	+	–	+

Beszerezés

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

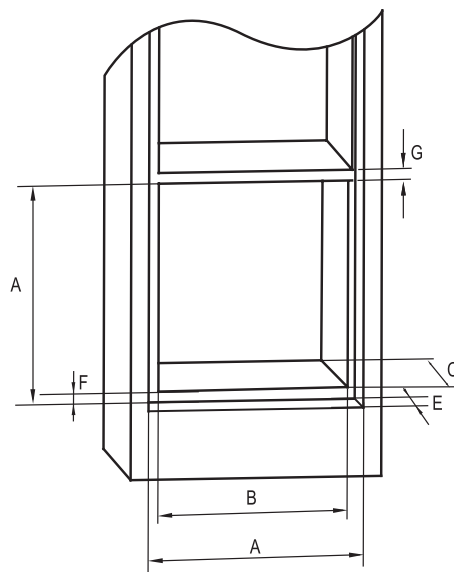
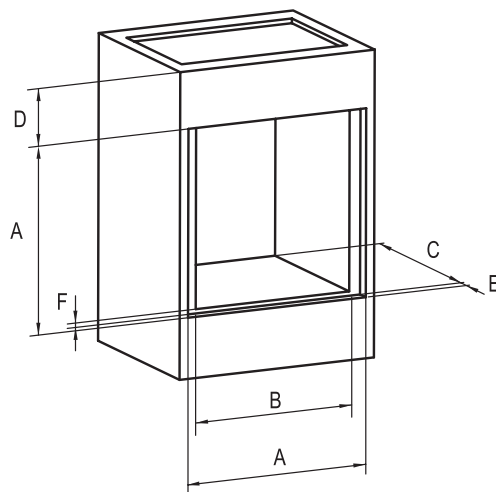
A nyílásokhoz hozzáférni a sütő ajtajának kinyitásával lehet. Ahhoz, hogy biztosítsuk a megfelelő szellőzést a beszerelés során vegyük figyelembe az alábbi méreteket.

A készüléket szerelje képzett szakember. A gyártó nem felel a helytelen szerelésből adódó károkért.

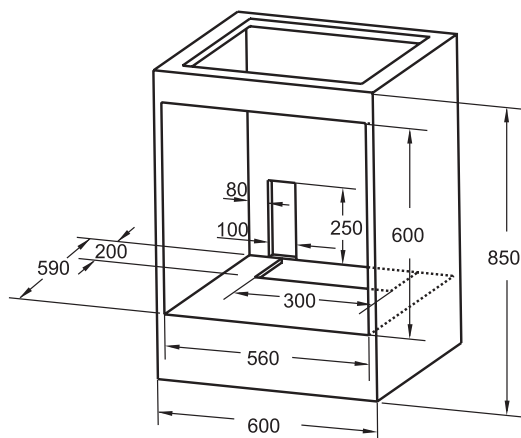
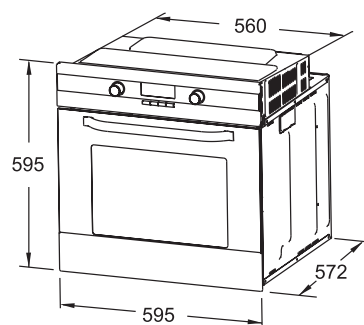
FIGYELEM: A gyártó nem felel a helytelen szerelésből adódó károkért.

FIGYELEM: A sütő helyes működéséhez fontos a megfelelő burkolat. A sütő körül található burkoló elemek Magas hőmérséklettel szemben ellenállóak kell hogy legyenek. Bizonyosodjon meg, hogy a szekrényhez használt ragasztó tűrőképessége eléri a 120°C. Az ilyen hőmérséklete nem tűrő, műanyagok, ragasztók elolvadnak és eldeformálják a szekrényt. A kötelező normáknak megfelelően, ha a készülék be van építve az elektromos elemeknek megfelelően izolálnak kell lenniük. Minden védőrétegnek megfelelően rögzítve kell lennie, hogy ne lehessen őket speciális eszközök nélkül eltávolítani.

Távolítsa el a szekrény hátlapját vagy vágjon rájuk nyílást, hogy biztosítsa a megfelelő szellőzést a sütő körül. Hátról található a csatlakozó nyílás. Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a paramétertáblán leírtaknak.



	Méret [mm]		Méret [mm]
A	600 ₊₂	B	560 ₊₂
C	590 ₊₂	D	90
E	24 ₊₂	F	5
G	25 ₊₂		



Csatlakoztatás az energiahálózatba

A sütő mellett könnyen elérhető helyen szereljen fel egy megszakítót, az érintkezők között minimum 3 mm kell hogy legyen a távolság. Ellenőrizze, hogy a hálózat megfelel-e a sütő által, a paramétertáblán található maximálisan felvett áram mennyiség igényeinek.

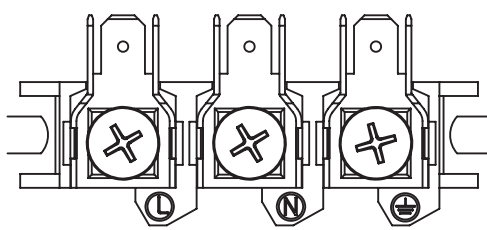
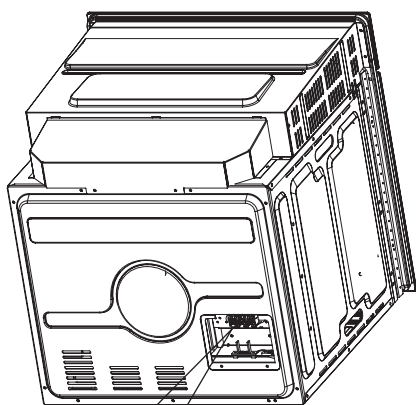
FIGYELEM: A beszerelés során vegye figyelembe a kábel elhelyezkedését. Kerülje az olyan helyeket, ahol a hőmérséklet meghaladja az 50°C. A sütő megfelel a szabályozó szervezetek által meghatározott normáknak. A sütő csak azon esetben biztonságos, ha a földelése megfelel a kötelező csatlakozó kábeleket érintő normáknak. Biztosítsa a készülék megfelelő földelését. A gyártó nem felel helytelen használatból adódó emberi, állati sérülésekért és vagyoni károkokért, melyet a helytelen földelés okozott.

VIGYÁZAT: A paramétertáblán található a feszültség és áramerősség adatait. A kábeleknek ki kell bírniuk a sütő okozta maximális áramerősséget. Ezt a paramétertáblán találhatja.

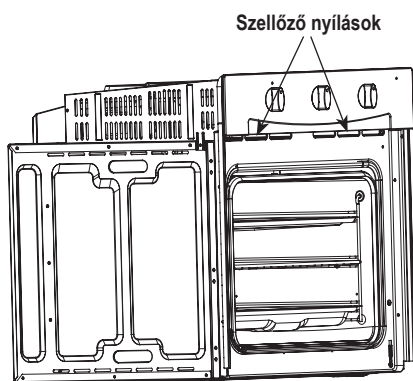
Ha bármilyen kétsége merülne fel, kérje szakember tanácsát.

A kábel csatlakoztatása céljából:

- 1 Csavarja ki a kábelt tartó csavarokat és az érintkezők csavarjait L-N-⏏
- 2 Rögzítse a csavarfejek alá a drótokat.



Szellőző nyílások



FIGYELEM: A ventilátor a sütés befejezése után 15 percig még dolgozik.

A sütő használata

ÓRABEÁLLÍTÁS

Amikor a sütő üzembe helyezésre kerül, kezdetben „00:00” fog megjelenni a kijelzőn és egyszeri hangjelzést fog hallani és a készülék várakozni fog.

- 1 Nyomja meg a , az órák számlálója elkezd világítani.
- 2 Tekerje el a úgy, hogy az órát 0-23 közé állítsa.
- 3 Nyomja meg a , az órák számlálója elkezd világítani.
- 4 Tekerje el a úgy, hogy az órákat 0-59 közé állítsa.
- 5 Nyomja meg a , hogy befejezze az óra beállítását. Pulzálva világítani kezd „:” világítani kezd az óra.

FIGYELEM: Az óra 24 órás. 60 percnél rövidebb sütési idő esetén előbb tekerje túl az időt, majd visszafelé tekerve állítsa be a kívánt időt.

FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSOK

- 1 Tekerje el a , hogy kiválassza a megfelelő funkciót. A megfelelő visszajelző világítani kezd.
- 2 Tekerje el a , ahogy beállítsa a hőmérsékletet.
- 3 Nyomja meg a , hogy elfogadja a sütés megkezdését.
- 4 Ha kihagyja 2 pontot, nyomja meg a , hogy elfogadja a sütés megkezdését. Ekkor az idő beállítása automatikus és 9 óra hosszan tart, a hőmérséklet a LED kijelzőn fog megjelenni.

FIGYELEM:

- 1 Az beállítható idő határértékei a következők:

0 - 30 perc : 1 perc
30 perc - 9 óra : 5 perc

- 2 A beállítható hőmérséklet határértéke 5 Celsius fok.

- 3 Tekerje el a , hogy beállítsa a sütési időt, sütés közben. Majd nyomja meg a , hogy megkezdje a főzést. Ha nem nyomja meg a 3 másodpercen belül, akkor a sütő visszaáll az előzőleg beállított időtartamra és folytatja a sütést.
- 4 Tekerje el a , hogy beállítsa a sütés hőmérsékletét a sütés alatt. Világítani kezd a megfelelő visszajelző. Nyomja meg a , hogy megkezdje a sütést. Ha nem nyomja meg 3 másodpercen belül a sütő visszaáll az előzőleg beállított hőmérsékletre és folytatja a sütést.

AZ ÓRA FUNKCIÓI

Sütés közben használhatja az információs funkciót. 3 másodperccel később a készülék visszaáll alapállapotba.

- 1 Sütés közben nyomja meg a gombot, hogy megjelenjen az aktuális idő.
- 2 Ha beállította az órát, nyomja meg a gombot, hogy megtudja mennyi az idő.

GYERMEKZÁR FUNKCIÓ

Gyermekezár: Várakozás módban nyomja meg a i egyszerre 3 másodpercen keresztül. Hosszantartó hangjelzést fog hallani, mely a gyermekezár beakosolását jelenti, valamint égni kezd .

Gyermekezár feloldása: Gyermekezár alatt nyomja i meg egyszerre 3 másodpercen. Hosszantartó hangjelzést fog hallani, mely a gyermekezár kikacsolását jelenti.

JELZŐFUNKCIÓ

A sütő 9 órás jelzőfunkcióval van felszerelve. Ez a funkció emlékezteti, ha eljött a főzés megkezdésének ideje. A jelzést 1 perctől 9 órányi időre lehet beállítani. A jelzést csak készenléti állapotban lehet beállítani (stand-by). A jelzés beállításához tegye a következőket:

- 1 Nyomja meg a jelzés beállítás gombját.
- 2 Fordítsa a tekerőkapcsolót tekerőkapcsoló , hogy beállítsa a jelzés óráját.
- 3 Nyomja meg újra a jelzésbeállítás gombját.
- 4 Tekerje a tekerőkapcsolót tekerőkapcsoló , hogy beállítsa a jelzés percét.

Vigyázat: Ha eltelt a beállított idő 10szer megszólal a jelzőhang, majd a jel eltűnik a kijelzőről, amint főzni kezd. Kitörölheti a jelzést a beállítás során, a stop gombot megnyomva. Ha azonban a jelzést már beállította, azt a stop gomb kétszeri megnyomásával törölheti ki.

START/SZÜNET/TÖRLÉS FUNKCIÓ

- Ha beállította a sütés időtartamát nyomja meg a , hogy megkezdje a sütést. Ha a sütés megszakadt, nyomja meg a , hogy folytatódjon.
- Sütés közben nyomja meg a , hogy megszakítsa a sütést.
- Nyomja meg a  kétszer és törlődik a sütés program.

ENERGIATAKARÉKOSÁGI FUNKCIÓ

- Várakozó módban nyomja meg a , 3 másodpercen át, LED kijelző kialszik és energiatakarékos módra.
- Ha a várakozás módban 10 percen át semmi sem történik, a LED kijelző kialszik és energiatakarékos módra.
- A várakozás módban bármely gomb megnyomására a sütő kilép az energiatakarékos módból.

SPECIFIKÁCIÓ

- Kezdetben a telerőkapcsoló mozgatasakor egy hangjelzés hallatszik.
- Ha beállítja a sütés programot és 5 percen keresztül nem nyomja meg a , az aktuális idő jelenik meg. A beállítások törlődnek.
- Megfelelően megnyomott gomb esetén hangjelzést fog hallani. Ha nem megfelelően nyomja meg valamelyik gombot, nem fog hangot hallani.
- A sütés befejezésekor 5 hangjelzést fog hallani.

Tisztítás és karbantartás

A SÜTŐ KÜLSŐ FELÜLETE

Törölje át a sütő felületét enyhén mosogatószeres, majd törölje szárazra. Maró és súrolószert tartalmazó szerek nem megfelelőek. Ha bármikor ilyen jellegű szer kerül a sütő előlapjára azonnal mossa le vízzel.

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

Rozsdamentes acél előlapú – Mindig esetben azonnal törölje le a vízkő, zsír, liszt, tojásfehérje okozta foltokat. Használjon rozsdamentes acélhoz javasolt szereket. Használat előtt próbálja ki egy kevésbé látható helyen.

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

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

FIGYELEM: Ne használjon durva felületű szivacsokat, kendőket, vagy súrolóanyagokat.

- Sose használjon párárt, nagynyomású sprayeket a tisztításhoz.
- Sose használjon súroló felületű anyagokat, éles tárgyakat a sütő üvegfelületének tisztításához.
- A rozsdamentes acélfelületeket és porcelán felületeket tisztítsa meleg vízzel és szappannal, vagy márkás erre a célra gyártott termékkel. Nem javasoljuk súrolójellegű anyagok használatát, mert tönkreteszhetik a sütő felületét. Fontos, hogy minden használat után elmossa a sütőt, mert a zsír rakódik le sütés alatt sütő falára. A következő használat során, az ilyen lerakódott zsír rossz szagokat okozhat és befolyásolhatja a sütést. A tisztításhoz használjon forró vizet és mosogatószert, majd jól öblítse le.
- A grillrács tisztításához használjon fémszálas szivacsot és mosogatószert. Az üvegfelületeket, mint az előlap, az ajtó, és a sütőkamra ajtaja, csak kihűlve tisztítsa. A fenti utasításoknak nem megfelelő tisztításból adódó károkért a gyártó nem vállal garanciát.

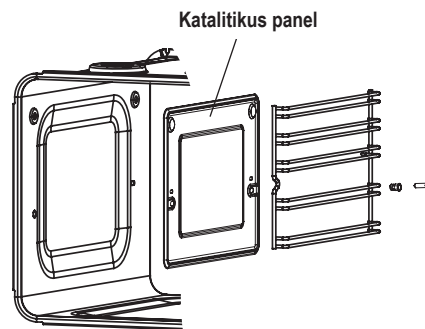
KATALITIKUS ÖNTISZÍTÓ

(ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE)

A sütő oldalfalai katalitikus öntisztítóval lehetnek felszerelve. A következő típusok ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE rendelkeznek katalitikus panellel. A panel sütés közben magától tisztul.

Javasoljuk a sütő felmelegítését, ételkészítés nélkül, hogy a meginduljon az öntisztulási folyamat.

- Vegye ki a sütőből az összes oldalelemet.
- Használjon meleg vizet és mosogatószert, hogy megmossa majd szárítsa ki a sütő belső felületét.
- Használja a hagyományos sütés funkcióját,  Állítsa a sütő hőfokát 250°C. Kapcsolja ki a sütőt 45 perc elteltével.
- Törölje ki száraz ronggyal a sütőben maradt szennyeződések a száradás, valamint a sütő kihűlése után.



FIGYELEM: Ne használjon tisztítószereseket a katalitikus panel tisztításához. Tönkreteszheti a panelt.

Ha a porcelán színe megváltozik, az nem jelenti a funkciója megromlását.

A SÜTŐ AJTAJÁNAK TISZTÍTÁSA

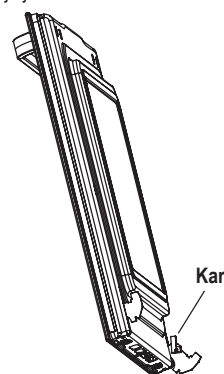
Azért, hogy jobban hozzáférjen a sütő belsejéhez, a sütő ajtaja levehető.

- Nyissa ki az ajtót egészen vízszintes helyzetig.
- Tolja az ajtópánt karját teljesen nyitott pozícióba.
- Tartsa az ajtót 60 fokban, fogja meg két kézzel és húzza az ajtópántot önmaga felé.

Ha kihúzás közben az ajtópánthoz nyúl, megsérülhet.

Szerelje fel a sütő ajtaját:

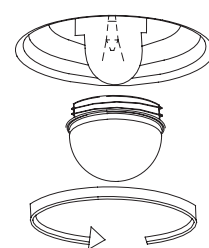
- Tegye az ajtópántot megfelelő pozícióba az ajtó két oldalán, majd döntse le az ajtót.
- Mikor a megfelelő pozícióba kerül az ajtó az ajtópánt láthatóvá válik.
- Zárja vissza az ajtópánt karját.
- Csukja be a sütő ajtaját.



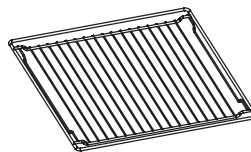
Belső égő cseréje

Ahhoz, hogy kicserélje a sütőben levő égőt, áramtalanítsa a sütőt, majd várja meg míg az kihűl. Csavarja ki a lámpaburát, majd az égőt.

Cserélje ki ugyanolyan 300°C hőállóra (230 V – 25 W).



Tartozékok

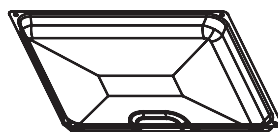


Grillrács

Betét, melyre grillsütő serpenyőt, süteményformát, vagy más grillhez valókat tehet.

Polctartó

A síneken nyugvó polctartó kivehető, hogy a sütő fala tisztítható legyen.

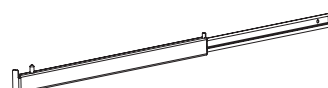


Univerzális sütőlap

Folyékony alapú tortalapok sütéséhez, fagyaszott ételek sütéséhez, vagy húszsír gyújtásához, stb.

Teleszkópos polckihúzó

(ZME8051EE, ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8061EE, ZME8072EE, ZME8081EE)



Táblázatok és útmutatás

Étel	Polc helyzete	Sütés	Hőmérséklet [°C]	Idő [min.]
Sütemény	3		160	20-30
Piskóta	2		160	25-35
Pite	2		190	50-70
Pite	1+3		190	50-70
Sütemény	3		160	20-30
Sütemény	1+3		160	20-30
Kenyér (szelet)*	4		240	1-3
Hamburger**	4		240	10-20 7-17

* melegítés 10 perc ** melegítés 5 perc., 1 oldal 10-20 perc, 2 oldal 7-17 perc.

Az EN 60350 szerint

Étel	Súly	Polc helyzete	Sütés	Hőm. [°C]	Idő [min.]		Edény
					1 oldal	2 oldal	
Teasütemény	–	3		180	15-25	–	Sütőlap
Sütemény	–	2		170	23-35	–	Sütőlap
Piskóta tekerics	–	3		200	10-18	–	Sütőlap
Teasütemény	–	1+3		180	15-30	–	Sütőlap
Kolbász	400 g	4		240	5-10	3-6	Grillrács
Pirított kenyér	4 porció	4		240	4-7	–	Grillrács
Pirított kenyér	9 porció	4		240	4-7	–	Grillrács
Marhahús	1000 g	2		210	10-20	5-15	Grillrács*
Disznóhús	1000 g	2		190	19-29	11-21	Grillrács
Csirke	1300 g	2		180	35-45	15-25	Kerámia edény + Grillrács
Hamburger	1000 g	4		240	10-20	5-10	Grillrács*
Marha szelet	1000 g	4		240	15-25	10-20	Grillrács*
Kolbász	400 g	4		240	4-8	3-5	Grillrács
Marha szelet	1000 g	4		240	10-20	5-15	Grillrács*

* tegye a sütőlapot az 1. szintre

Ökológia – védjük a természet!

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

A polietilén csomagolást (PE) dobja műanyag gyűjtőbe.

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

Ne dobja a készüléket kommunális hulladékgyűjtőbe!!!

- A csomagoló anyagok gyermekek számára veszélyesek lehetnek!
- Kérjük a csomagoló anyagokat és a készüléket megfelelő hulladék visszaforgató pontban adja le. Szerelje le a csatlakozó kábelt és az ajtózárra szerkezetet.
- A csomagolóanyag visszaforgatott (recycling) papírból készült és ezért azt hulladék-visszaforgató helyre adja le.

- A készülék megfelelő helyre történő leadásával hozzájárul a környezetet érő negatív hatások elkerüléséhez és egyben óvja az emberek egészségét, melyet a helytelen hulladékelvitel veszélyeztet.
- Ezen termék eltávolításához részletesebb információkért forduljon a helyi önkormányzatokhoz, vagy hulladékszállítással foglalkozó céghez.



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

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

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru și vă urăm bun-venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de firma Zelmer. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni. O atenție deosebită trebuie acordată indicațiilor privind siguranța folosirii aparatului. Vă sfătuim să păstrați instrucțiunile de utilizare, pentru a le putea folosi și mai târziu, în cursul utilizării ulterioare a aparatului.

Cuprins

Măsurii de siguranță	24
Panou de comandă	24
Date tehnice	25
Instrucțiuni de instalare	25
Conectarea la curent electric	26
Orificiile de ventilare	26
Utilizarea cuptorului	26
Setarea ceasului	26
Setarea funcțiilor	26
Funcția ceasului	26
Funcția de blocare pentru siguranța copiilor	26
Funcția alarmei	26
Start/Pauză/Anularea funcțiilor	27
Funcția de economisire a energiei	27
Specificații	27
Curățarea și conservarea	27
Suprafața exterioară a ușii	27
Autocurățarea catalitică	27
Schimbarea becului din interiorul cuptorului	27
Accesorii	27
Tabeluri și indicații	28
Ecologie – ne pasă de mediul înconjurător	29

Măsurii de siguranță

- Citiți cu atenție instrucțiunile de mai jos. Conțin indicații despre instalarea, utilizarea și îngrijirea cuptorului.
- Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc sigur, pentru a putea fi accesate ușor în viitor.
- Întotdeauna conectați unitatea la o priză a rețelei electrice (cu curent alternativ numai) cu siguranță, la o tensiune conformă cu cea descrisă pe foaia de date a unității.
- Conectarea incorectă a cablului la curent electric poate provoca electrocutarea utilizatorului.
- După instalarea unității, ștecherul trebuie să fie ușor accesibil.
- În timpul primei încălziri a cuptorului, se poate degaja un fum gros. Acest lucru are loc din cauza primei încălziri a materialului izolat al cuptorului. În cazul apariției fumului, așteptați degajarea acestuia înainte de a introduce mâncarea în cuptor.
- Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor, atunci când este fierbinte, dar mai ales atunci când este pornit grill-ul.
- Înainte de schimbarea becului din interiorul cuptorului asigurați-vă că unitatea a fost deconectată din priză.

ATENȚIE: Componentele accesibile pot deveni fierbinți. Nu lăsați copiii să atingă cuptorul.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu știu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.
- Trebuie să supravegheați copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Dispozitivul nu este conceput pentru a funcționa cu comutatori de timp externi sau cu un sistem separat de control de la distanță.

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

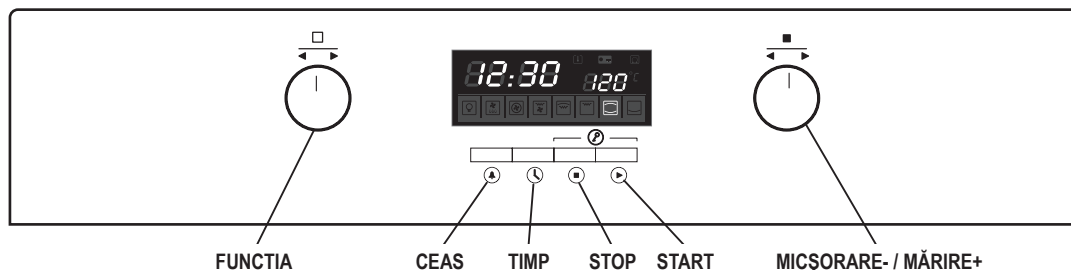
Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați serviciului specializat al firmei.

- Instalarea și repararea cuptorului poate fi făcută numai de un instalator autorizat conform instrucțiunilor producătorului.
 - Unitatea este destinată numai pentru uz casnic. Cuptorul poate fi folosit pentru prepararea mâncării, dar în niciun alt scop.
 - Copiii nu trebuie lăsați să se joace la unitate.
 - Nu utilizați mijloace de curățare aspre sau obiecte din metal ascuțite pentru curățarea sticlei ușii. Acestea pot zgâria suprafața și pot duce la crăparea sticlei.
 - Nu curățați cu ajutorul aburilor.
 - Cuptorul poate fi utilizat numai în scopul în care a fost destinat, adică numai pentru pregătirea mâncării. Orice alt scop, de exemplu pentru încălzire, este incorect și periculos. Producătorul nu este responsabil pentru niciun fel de pagube produse din cauza utilizării incorecte a cuptorului.
 - Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate ștecherul din priză.
 - Nu atingeți cuptorul cu mâinile sau picioarele ude.
 - Nu se recomandă utilizarea duzelor, prelungitoarelor simple sau cu mai multe prize.
 - Instalarea cuptorului, conservarea și alte activități pot fi realizate numai după deconectarea de la rețeaua electrică.
 - În timpul utilizării unitatea va deveni fierbinte. Se recomandă păstrarea atenției și evitarea atingerii elementelor fierbinți din interiorul cuptorului.
 - Deschideți cu atenție ușa cuptorului și evitați aburul fierbinte, care poate opări.
- Dacă cablul a fost avariât, trebuie schimbat imediat. Pentru schimbarea cablului urmați următoarele instrucțiuni. Îndepărtați cablul de alimentare și înlocuiți-l cu un cablu de tip H05VVV-F sau H05V2V2-F.
- Cablul trebuie să suporte tensiunea necesară pentru cuptor. Schimbarea cablului trebuie făcută de un tehnician calificat.
- Cablul de împământare (galben-verde) trebuie să fie cu 10 mm mai lung decât cablul de alimentare.
- Conductoarele cablurilor de alimentare trebuie să aibă diametrul de cel puțin 3 x 1,5 mm².
 - În cazul nerespectării indicațiilor de mai sus, producătorul nu poate garanta siguranța cuptorului. Dispozitivul de deconectare trebuie montat pe cablurile nedetașabile conform regulilor de utilizare a cablurilor.

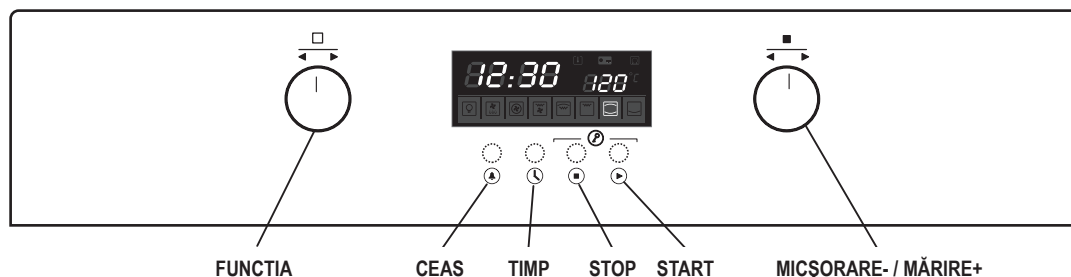
Înainte de începerea utilizării unității citiți cu atenție instrucțiunile de mai sus.

Panou de comandă

Tip: ZME8051EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8051ED, ZME8081EE, ZME8081ED



Tip: ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8061EE, ZME8061ED, ZME8072EE, ZME8071ED



	Lampă: Cel mai bun model este dotat cu o lampă adițională, datorită căreia puteți să vedeți ce se întâmplă în interior fără a deschide ușa.
	Decongelare: Aerul la temperatura camerei este pus în mișcare de un ventilator puternic, datorită căruia aerul circulă în jurul alimentelor. Aceasta este o modalitate ușoară de a scurta timpul de decongelare a alimentelor delicate cum ar fi peștele sau carnea de pasăre.
	Încălzire circulară: Elementul în formă de inel din jurul ventilatorului, emite constant aer fierbinte, care este distribuit în interiorul cuptorului asigurând o temperatură constantă. Această metodă este efektivă și economică mai ales pentru coacerea pe mai multe niveluri simultan.
	Grătar și ventilator: Căldura este emisă prin elementele grilului și intră în contact direct cu suprafața alimentului. În același timp ventilatorul emite aer cald în cuptor. Această metodă permite o economisire a energiei de 30-40% și un efect crocant uniform. Ideală pentru diferite tipuri de carne la grătar.
	Grătar pentru toată suprafața: elementul infraroșu și încălzitorul superior funcționează simultan pentru a asigura coacerea pe toată suprafața alimentului și controlul exact al temperaturii.
	Grătar cu infraroșu: numai elementul interior al grătarului se stinge și se aprinde pentru a menține temperatura necesară. Ideal pentru alimente în cantități mici sau pentru coacerea părții din mijloc.
	Coacere convențională: Încălzitoarele de sus și de jos funcționează simultan asigurând o coacere convențională. Datorită circulației naturale, aerul cald se adună în mijlocul cuptorului.
	Încălzire de jos: Încălzitorul inferior montat în partea de jos a cuptorului emite un jet concentrat de aer cald spre partea inferioară a alimentului. Ideal pentru blaturi crocante de pizza.

Date tehnice

Parametri tehnici sunt prezentați pe fișa de date a produsului.

Cuptorul este un dispozitiv de clasă I, dotat cu un cablu de alimentare cu protecție și un ștecher cu dispozitiv de siguranță.

Dispozitivul îndeplinește condițiile impuse de normele în vigoare. Dispozitivul îndeplinește condițiile impuse de directivele:

- Dispozitive de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul are simbolul CE pe fișa produsului.

Tip	ZME8052EE	ZME8051ED	ZME8051EE	ZME8061EE	ZME8061ED	ZME8062EE	ZME8072EE	ZME8071ED	ZME8071EE	ZME8081EE	ZME8081ED	ZME8082EE
Sticle (buc.)	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4
Tavă universală	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Panou catalitic	+	–	–	–	–	+	+	–	–	–	–	+
Ghidaje pentru tăvi	+	–	+	+	–	+	+	–	+	+	–	+

Instrucțiuni de instalare

Introduceți cuptorul în spațiul din bucătărie amenajat cu acest scop. Cuptorul poate fi montat sub blat sau într-un dulap vertical. Montați cuptorul în poziția corectă utilizând șuruburile și orificiile pentru montare de pe carcasă.

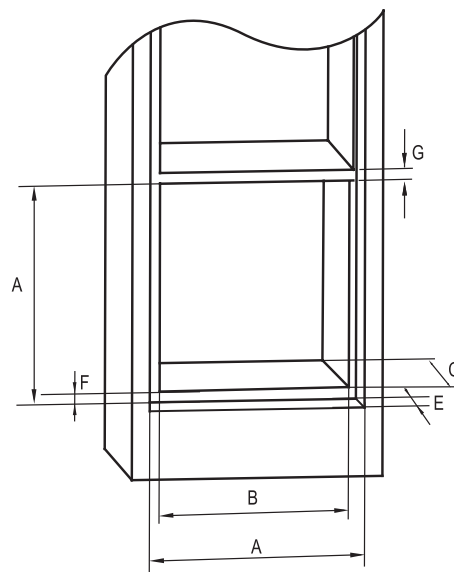
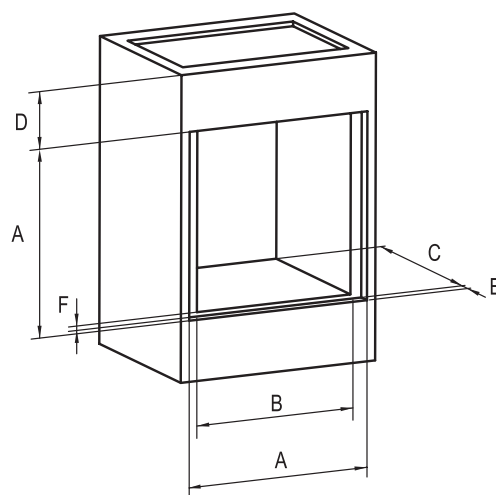
Pentru a localiza orificiile de montare, deschideți ușa cuptorului și uitați-vă înăuntru. Pentru a asigura o ventilație corectă, în timpul montării păstrați distanțele și spațiile specificate mai jos.

Unitatea poate fi instalată numai de un tehnician autorizat. Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru niciun accident sau pagubă rezultate în urma unei montări incorecte.

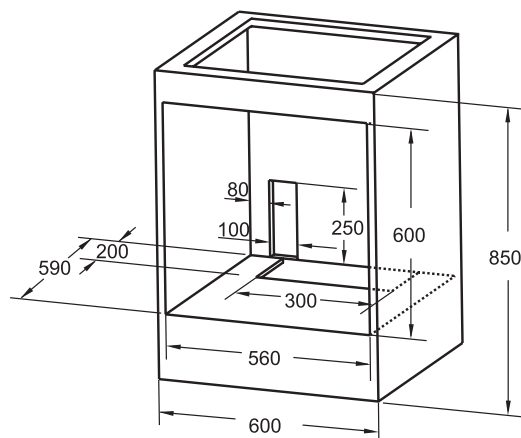
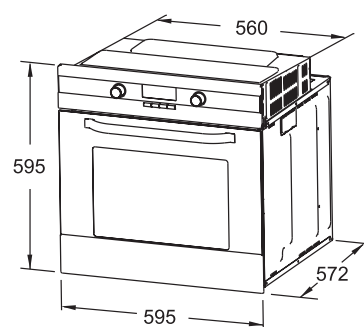
ATENȚIE: Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru pagubele rezultate în urma instalării incorecte și utilizării greșite a cuptorului.

ATENȚIE: Pentru ca cuptorul să funcționeze corect, este necesară o carcasă corespunzătoare. Panourile carcasei trebuie să fie din material rezistent la acțiunea temperaturilor ridicate. Asigurați-vă că substanțele de lipire a dulapurilor din lemn pot rezista la temperaturi de 120°C. Materialele artificiale și substanțele de lipire nerezistente se pot topi și deforma. Conform normelor de siguranță, elementele electrice ale dispozitivelor încorporate trebuie să fie izolate în totalitate. Toate izolațiile trebuie să fie bine montate, astfel încât demontarea lor să fie posibilă numai cu ustensile speciale.

Îndepărtați panoul din spate al dulapului sau tăiați orificiile de instalare conform desenului, pentru a permite accesul aerului în jurul cuptorului. În spate se află cablul de conectare. Înainte de conectarea la rețea, verificați dacă tensiunea este conformă cu cea descrisă pe fișa produsului.



	Mărire [mm]		Mărire [mm]
A	600 $\pm$ 2	B	560 $\pm$ 2
C	590 $\pm$ 2	D	90
E	24 $\pm$ 2	F	5
G	25 $\pm$ 2		



Conectarea la curent electric

Instalați lângă cuptor, într-un loc ușor accesibil, un întrerupător. Distanța dintre contacte trebuie să fie de cel puțin 3 mm.

Înainte de racordarea cablului la rețeaua electrică, verificați dacă puterea ei corespunde puterii maxime necesare cuptorului. Această informație se află pe fișa produsului.

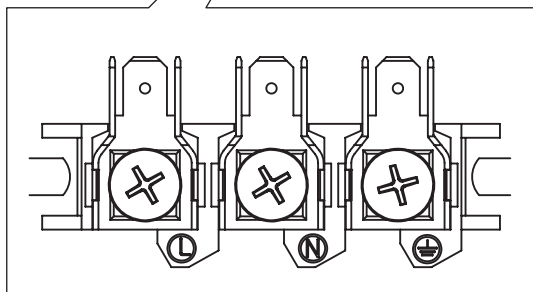
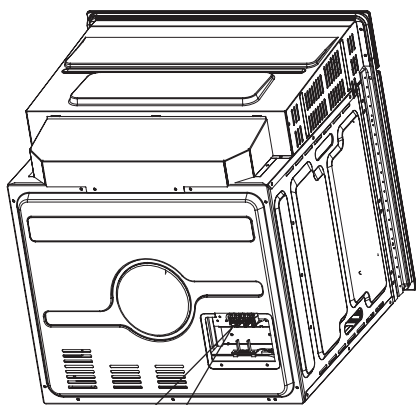
ATENȚIE: În timpul instalării trebuie luată în considerare poziția cablului de racordare. Cablul nu poate suporta temperaturi mai mari de 50°C în niciun loc. Cuptorul îndeplinește normele de siguranță stabilite de organele de control. Utilizarea cuptorului prezintă siguranță numai dacă împământarea a fost făcută corect, conform normelor legale de siguranță a cablurilor în vigoare. Împământarea cuptorului trebuie să fie corectă. Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru niciun fel de pagube sau leziuni suportate de oameni, animale sau bunuri, care au fost cauzate de o împământare incorectă a cuptorului.

ATENȚIE: Tensiunea și frecvența au fost specificate pe fișa produsului. Cablurile și tuburile trebuie să reziste la puterea electrică maximă necesară funcționării cuptorului. Aceasta poate fi găsită pe fișa produsului.

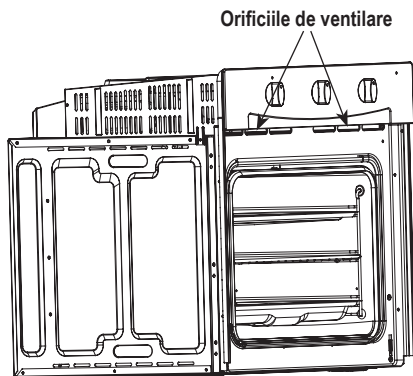
În caz de neclarități, apălați la ajutorul un specialist calificat.

Pentru conectarea cablului:

- 1 Demontați șuruburile, care susțin cablul și cele trei șuruburi de conectare L-N-
- 2 Montați cablurile sub capurile șuruburilor.



Orificiile de ventilare



ATENȚIE: Ventilatorul funcționează timp de 15 minute după oprirea cuptorului.

Utilizarea cuptorului

SETAREA CEASULUI

După conectarea cuptorului la curent electric, ecranul va afișa la început „00:00”, iar alarma va emite un singur sunet și unitatea va trece în stand-by.

- 1 Apăsăți butonul , se vor aprinde cifrele orelor.
- 2 Rotiți butonul  , pentru a seta ora corectă între 0-23.
- 3 Apăsăți butonul , se vor aprinde cifrele minutelor.
- 4 Rotiți butonul  , pentru a seta minutele corecte între 0-59.
- 5 Apăsăți butonul , pentru a termina setarea ceasului. Se va aprinde pulsatoriu „:” și se va afișa ora corectă.

ATENȚIE: Ceasul are 24 ore. La setarea ceasului de gătire la mai puțin de șazece de minute, setați mai întâi un timp mai lung, după care dați timpul înapoi pentru a seta timpul dorit.

SETAREA FUNCȚIILOR

- 1 Rotiți butonul , pentru a alege funcția dorită. Se va aprinde indicatorul funcției.
- 2 Rotiți butonul  , pentru a seta temperatura dorită.
- 3 Apăsăți butonul , pentru a confirma începerea coacerii.
- 4 Dacă uitați punctul 2, apăsați butonul , pentru a confirma direct începerea gătirii. Setarea timpului va fi automată și va afișa 9 ore, iar temperatura va fi afișată în mod automat pe ecranul LED.

ATENȚIE:

- 1 Timpul poate fi setat prin rotirea butonului în modul următor:

0 - 30 min : 1 minut
30 min - 9 ore : 5 minute

- 2 Valoarea pentru temperatură este de 5 grade Celsius.

- 3 Rotiți butonul  , pentru a seta timpul de coacere, în timpul coacerii.

După care apăsați butonul , pentru a începe gătit. Dacă nu apăsați butonul  în decurs de 3 secunde, cuptorul va reveni la timpul setat precedent și va continua gătit.

- 4 Rotiți butonul  , pentru a seta temperatura în timpul gătirii. Se va aprinde indicatorul corespunzător. După care apăsați butonul , pentru a începe gătit. Dacă nu apăsați butonul  în decurs de 3 secunde, cuptorul va reveni la temperatura setată precedent și va continua coacerea.

FUNCȚIA CEASULUI

În timpul procesului de coacere puteți utiliza funcția de informare. După 3 secunde dispozitivul va reveni la modul de lucru normal.

- 1 În timpul procesului de coacere apăsați butonul , pentru a afișa timpul curent.
- 2 Dacă ceasul a fost deja fixat, apăsați butonul , pentru a afla cât este ceasul.

FUNCȚIA DE BLOCARE PENTRU SIGURANȚA COPIILOR

Blocaj: În timpul setării stand-by, apăsați simultan butoanele  și  timp de 3 secunde. Veți auzi un semnal sonor lung care semnalează pornirea blocajului pentru siguranța copiilor. Se va aprinde indicatorul .

Anularea blocajului: În timpul blocajului apăsați simultan butoanele  și  timp de 3 secunde. Veți auzi un semnal sonor lung care semnalează oirirea blocajului pentru siguranța copiilor.

FUNCȚIA ALARMEI

Cuptorul este echipat cu o alarmă de durată de 9 ore. Această funcție îți va aminti că este deja timpul să începi să gătești. Alarma o puteți fixa pentru un timp anume – de la 1 minut până la 9 ore. Alarma o puteți fixa doar în modul stand-by. Pentru a fixa alarma urmați pașii următori:

- 1 Apăsăți butonul de fixare al alarmei .
- 2 Rotiți butonul rotativ   pentru a fixa ora alarmei.
- 3 Apăsăți din nou butonul de fixare al alarmei .
- 4 Rotiți butonul rotativ   pentru a fixa minuta alarmei.

ATENȚIE: Când timpul fixat se va termina veți auzi alarma de 10 ori, iar apoi simbolul  va dispărea de pe panou când veți începe să gătiți. Puteți anula alarma în timpul procesului de fixare, apăsând butonul stop. Dacă alarma este deja fixată o puteți anula apăsând butonul stop de două ori.

START/PAUZĂ/ANULAREA FUNCȚIILOR

- 1 Dacă a fost setat timpul de gătire, apăsați butonul , pentru a începe gătitul. Dacă gătitul a fost întrerupt, apăsați butonul  pentru a continua.
- 2 În timpul procesului de coacere apăsați butonul  pentru a întrerupe coacerea.
- 3 Apăsați butonul  de două ori, pentru a anula coacerea.

FUNCȚIA DE ECONOMISIRE A ENERGIEI

- 1 În timpul setării stand-by, apăsați butonul  timp de 3 secunde, ecranul LED se va stinge și va trece în setarea de economisire a energiei electrice.
- 2 Dacă în timpul setării stand-by nu va fi nicio activitate timp de 10 minute, ecranul LED se va stinge și va trece în setarea de economisire a energiei electrice.
- 3 În timpul setării de economisire a energiei electrice apăsați sau rotiți orice buton pentru ieși din setarea de economisire a energiei electrice.

SPECIFICAȚII

- 1 La început, după rotirea butonului veți auzi un singur semnal sonor.
- 2 Dacă ați setat programul de coacere, dar nu ați apăsă în decurs de 5 minute butonul , pe ecran se va afișa ora actuală. Setarea va fi anulată.
- 3 După apăsarea butonului se va auzi un semnal sonor. Dacă butonul nu va fi apăsă corect, nu se va auzi niciun sunet.
- 4 Semnalul sonor se va auzi de cinci ori pentru a aminti despre terminarea coacerii.

Curățarea și conservarea

SUPRAFAȚA EXTERIOARĂ A CUPTORULUI

Spălați cuptorul cu apă cu puțin detergent de vase. Ștergeți cuptorul cu o lavetă moale. Nu utilizați substanțe acide sau aspre. Dacă asemenea substanțe vor intra în contact cu partea frontală a cuptorului, spălați-le cu multă apă.

ATENȚIE: Diferențele minore de culoare pe partea frontală a cuptorului apar din cauza utilizării mai multor tipuri de materiale, cum ar fi sticla, plasticul și metalul.

Aparate cu fronturi din oțel inoxidabil – Îndepărtați imediat orice fel de pete și urme de piatră, grăsime, făină sau albuș de ou.

Utilizați produse pentru îngrijirea oțelului inoxidabil. Înainte de aplicarea produsului pe întreaga suprafață, încercați-l mai întâi pe o suprafață mică și puțin vizibilă.

Aparate cu fronturi din aluminiu – Utilizați un detergent delicat pentru spălarea geamurilor. Ștergeți suprafața cu o lavetă moale pentru geamuri sau cu o lavetă din microfibre, cu mișcări orizontale, fără a apăsa. Mijloacele de curățare agresive, bureții aspri și lavetele aspre nu pot fi utilizate pentru acest tip de suprafețe.

ATENȚIE: În timpul spălării dispozitivul trebuie să fie rece și deconectat de la curentul electric. Din motive de siguranță nu utilizați pentru curățare aburii sau dispozitivele cu presiune. Produsele agresive de curățare, bureții și lavetele aspre nu pot fi folosite.

ATENȚIE: Nu utilizați niciun fel de lavete aspre sau mijloace de frecare.

- Nu utilizați niciodată pentru curățarea unității aburi sau pulverizatoare sub presiune.
- Nu utilizați niciodată pentru curățarea ușii din sticlă lavete aspre sau mijloace de frecare.
- Suprafețele din oțel inoxidabil sau emaliat pot fi spălate numai cu apă caldă cu puțin săpun sau cu un produs recomandat de producător. Nu se recomandă utilizarea mijloacelor de frecare. Acestea pot zgâria suprafața, ceea ce va duce la stricarea aspectului plăcut al cuptorului. Cuptorul trebuie curățat după fiecare utilizare. Grăsimea topită se depune pe pereții cuptorului. La următoarea utilizare această grăsime poate emite un miros neplăcut și poate chiar să influențeze calitatea mâncării. Pentru curățare utilizați apă fierbinte cu detergent, după care clătiți bine.
- Pentru curățarea grătarului din oțel inoxidabil, utilizați detergenți și spălătoare din metal. Suprafețele din sticlă, cum ar fi partea superioară, ușa cuptorului sau ușa camerei de încălzire, trebuie curățate atunci când sunt reci. Deteriorările produse din cauza nerespectării regulilor de mai sus, nu sunt incluse în garanție.

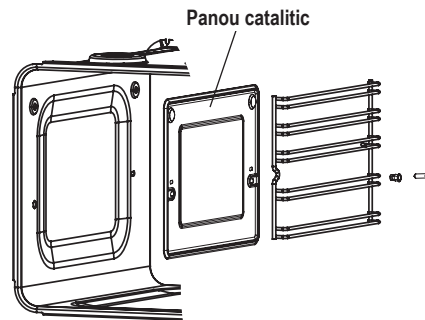
AUTOCURĂȚAREA CATALITICĂ (ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE)

Pereții laterali ai cuptorului pot fi dotați cu panouri catalitice.

Cuptoarele de tip ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE sunt dotate cu panouri catalitice.

Panoul se curăță singur în timpul funcționării cuptorului. Se recomandă pornirea regulată a cuptorului fără alimente înăuntru cu scopul de a permite unității să se autocurețe.

- 1 Scoateți din cuptor toate elementele laterale.
- 2 Utilizați apă și detergent de spălat vasele, pentru a spăla partea de jos a cuptorului și pentru a o usca.



- 3 Utilizați funcția de încălzire convențională . Setati cuptorul la 250°C. Opriti cuptorul după 45 de minute.
- 4 Îndepărtați cu o lavetă moale și umedă impuritățile rămase după răcirea cuptorului.

ATENȚIE: Nu utilizați mijlocul de curățare pentru cuptoare pentru spălarea panourilor catalice. Acesta poate distruge panourile.

Dacă emalia își va pierde puțin culoarea, aceasta nu va influența în niciun fel autocurățarea.

CURĂȚAREA UȘII CUPTORULUI

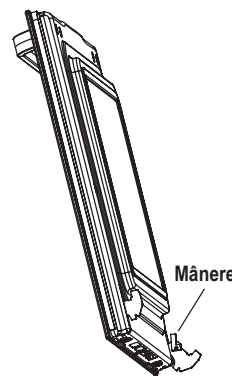
Pentru un acces mai comod la interiorul cuptorului, ușa cuptorului poate fi scoasă.

- 1 Deschideți ușa până ajunge în poziție orizontală.
- 2 Mutati mânerul balamalei din ambele părți până la deschiderea completă.
- 3 Țineți ușa la un unghi de 60 grade cu ambele mâini și scoateți-o din balamale.

Dacă în timpul scoaterii ușii atingeți balamaua, există pericolul de rănire.

Instalarea ușii cuptorului:

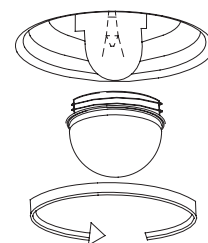
- 1 Introduceți balamalele în locurile corespunzătoare din ambele părți și aplecați ușa în jos. Când ușa va ajunge în poziția corectă, vor deveni vizibile elementele balamalelor.
- 2 Închideți mânerul balamalelor.
- 3 Închideți ușa cuptorului.



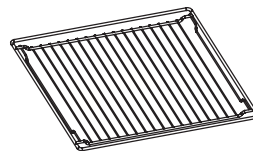
Schimbarea becului din interiorul cuptorului

Pentru a schimba becul din interiorul cuptorului, deconectați unitatea de la curent electric și așteptați până se răcesc. Desfaceți cloșul și scoateți becul.

Schimbați becul cu unul identic (230 V – 25 W), care poate să reziste la temperaturi foarte mari (300°C).

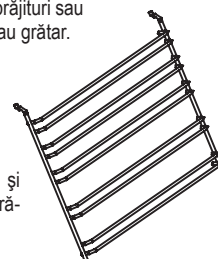


Accesorii



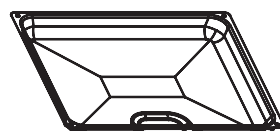
Raft-Grătar

Support pentru punerea tigăii pe grătar, pentru vase, forme pentru prăjituri sau elemente pentru coacere sau grătar.



Support pentru raft

Support pentru raft cu șine în partea dreaptă și stângă a cuptorului. Poate fi scos în timpul curățării cuptorului.

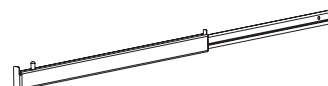


Tavă universală

Pentru pregătirea alimentelor în cantități mari, cum ar fi prăjiturile, alimentele congelate etc. sau pentru adunarea grăsimii/sosurilor din carne.

Ghidaje pentru tăvi

(ZME8051EE, ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8061EE, ZME8072EE, ZME8081EE)



Tabeluri și indicații

Fel de mâcare	Poziția raftului	Metoda de gătire	Temp. [°C]	Timp [min.]
<i>Prăjituri</i>	3		160	20-30
<i>Pișcot</i>	2		160	25-35
<i>Șarlotă</i>	2		190	50-70
<i>Șarlotă</i>	1+3		190	50-70
<i>Prăjituri</i>	3		160	20-30
<i>Prăjituri</i>	1+3		160	20-30
<i>Pâine (felii)*</i>	4		240	1-3
<i>Burger**</i>	4		240	10-20 7-17

* încălzire 10 min. ** încălzire 5 min., o parte 10-20 min., a doua parte 7-17 min.

Datele se referă la EN 60350

Fel de mâcare	Greutate	Poziția raftului	Metoda de gătire	Temp [°C]	Timp [min.]		Vas pentru gătit
					1 parte	a 2-a parte	
<i>Biscuiți</i>	–	3		180	15-25	–	Tavă de coacere
<i>Chec</i>	–	2		170	23-35	–	Tavă de coacere
<i>Ruladă din pișcot</i>	–	3		200	10-18	–	Tavă de coacere
<i>Biscuiți</i>	–	1+3		180	15-30	–	Tavă de coacere
<i>Cârnați</i>	400 g	4		240	5-10	3-6	Grătar
<i>Pâine tost</i>	4 porții	4		240	4-7	–	Grătar
<i>Pâine tost</i>	9 porții	4		240	4-7	–	Grătar
<i>Carne de vacă</i>	1000 g	2		210	10-20	5-15	Grătar*
<i>Carne de porc</i>	1000 g	2		190	19-29	11-21	Grătar
<i>Carne de pui</i>	1300 g	2		180	35-45	15-25	Vas ceramic + Grătar
<i>Burger</i>	1000 g	4		240	10-20	5-10	Grătar*
<i>Filet de porc</i>	1000 g	4		240	15-25	10-20	Grătar*
<i>Cârnați</i>	400 g	4		240	4-8	3-5	Grătar
<i>Filet de vacă</i>	1000 g	4		240	10-20	5-15	Grătar*

* Introduceți tava universală la nivelul 1.

Ecologie – ne pasă de mediul înconjurător

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

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

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



Nu aruncați dispozitivul uzat la gunoi!!!

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

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

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

Поздравляем Вас с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей товарами Zelmer.

Чтобы достичь наилучших результатов, мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

Содержание

Указания по безопасности	30
Панель управления	30
Технические характеристики	31
Установка	31
Подключение питания	32
Вентиляционные отверстия	32
Использование духовки	32
Установка часов	32
Установка функций	32
Функция часов	32
Функция блокировки от детей	32
Функция сигнала тревоги	32
Старт/Пауза/Аннулирование функции	33
Функция экономии энергии	33
Спецификация	33
Очистка и уход за духовкой	33
Внешняя поверхность дверцы	33
Каталитическая самоочистка	33
Замена лампочки внутри духовки	33
Аксессуары	33
Таблицы и указания	34
Экология – давайте позаботимся об окружающей природной среде	35

Указания по безопасности

- Внимательно прочитайте настоящую инструкцию. Она содержит важные указания по безопасной установке, использованию и сервисному обслуживанию духовки.
- Храните инструкцию в безопасном месте, чтобы обеспечить легкий доступ к ней в будущем.
- Бытовой прибор подключайте всегда к розетке электрической сети (исключительно переменного тока) оснащенной защитным штырем, с напряжением в соответствии со щитком прибора.
- Неправильное подключение присоединительного провода может вызвать риск поражения электрическим током.
- После установки бытового прибора вилка должна быть легко доступна.
- При первом включении духовки может выходить едкий дым. Это происходит потому что в первый раз было разогрето вяжущее вещество изоляционных панелей вокруг духовки. Это совершенно обыкновенное явление. Если возникнет дым, следует подождать пока он улетучится, прежде чем положить блюдо в духовку.
- Не разрешайте детям подходить близко к духовке, когда она горяча, в частности, когда включен гриль.
- Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что прибор выключен, прежде чем заменять лампочку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Доступные части могут стать горячими. Не следует допускать детей к духовке.

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

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

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

- Установка и ремонт духовки должны быть проведены исключительно уполномоченным монтажником, согласно указаниям производителя.
 - Бытовой прибор спроектирован исключительно для домашнего пользования. Его следует использовать единственно с целью приготовления пищи, никогда в других целях.
 - Следует обращать внимание на детей, чтобы не играли оборудованием.
 - Не использовать жестких средств для очистки или острых металлических предметов для очистки стекла дверцы, так как они могут исцарапать поверхность, что может привести к образованию трещин на стекле.
 - Не следует применять пара для очистки.
 - Духовка может быть использована исключительно согласно предназначению; она может использоваться исключительно с целью изготовления блюд. Любое использование например как вида отопления является неправильным использованием духовки и поэтому опасно. Производитель не несет ответственности ни за какие ущербы вызванные ненадлежащим или неразумным использованием духовки.
 - Не тяните за провод чтобы вынуть вилку из розетки.
 - Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ступнями.
 - Не советуется применять накладки, колодки или удлинители.
 - Установку, уход и другие действия с духовкой можно осуществлять, когда прибор отключен от электрической сети.
 - При использовании бытовой прибор становится горячим. Советуется соблюдать меры осторожности, чтобы избежать прикосновения к горячим элементам внутри духовки.
 - Осторожно открывайте дверцу духовки, чтобы избежать обжoga выходящим жарким паром.
 - Если провод поврежден, его следует немедленно заменить. При замене провода следуйте нижеуказанным руководствам. Уберите питающий провод и замените его проводом типа H05VVV-F или H05V2V2-F. Провод должен выдерживать ток требуемый для духовки. Замена провода должна осуществляться техником с надлежащей квалификацией. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен быть на 10мм длиннее питающего провода.
 - Проводники питающих проводов должны иметь номинальное сечение не менее чем 3 x 1,5 мм².
 - Если вы не соблюдаете вышеуказанных указаний, производитель не гарантирует безопасности духовки.
- Отключительное устройство следует установить на неподлежащих отделению проводах в соответствии с правилами, касающимися проводов.

Прежде чем начать использование бытового прибора ознакомьтесь с содержанием всей инструкции.

Панель управления

Модель: ZME8051EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8051ED, ZME8081EE, ZME8081ED



Модель: ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8061EE, ZME8061ED, ZME8072EE, ZME8071ED



	Лампочка: Наилучшая модель оснащена дополнительной лампочкой, так что вы можете видеть что происходит внутри, не открывая дверцу.
	Размораживание: Воздух при комнатной температуре приводится в движение мощным надувом, благодаря чему он циркулирует вокруг блюда. Это мягкий способ сокращения времени размораживания нежных блюд, таких как рыба или домашняя птица.
	Тепловый цикл: Элемент в виде кольца вокруг вентилятора постоянно производит горячий воздух, который распространяется внутри духовки обеспечивая постоянную температуру. Это эффективный и экономный метод, особенно замечателен в случае выпечки одновременно на нескольких уровнях.
	Гриль и надув: Тепло распространяется с помощью элемента гриля и непосредственно прикасается к поверхности блюда, в то же время вентилятор распространяет в духовке горячий воздух. Этот метод позволяет сэкономить 30-40% энергии и получить результат равномерно хрустящего блюда. Идеальный для мяса и домашней птицы, чтобы добиться эффекта гриля.
	Гриль по всей поверхности: инфракрасный элемент и верхняя грелка работают одновременно, обеспечивая нагрев по всей поверхности и точный контроль за температурой.
	Гриль инфракрасный: единственно внутренний элемент гриля включается и выключается, поддерживая температуру. Идеально в случае небольшого количества или только центральной поверхности блюда.
	Традиционный нагрев: Верхняя и нижняя грелка работают одновременно, обеспечивая выпечку традиционным методом. Благодаря натуральной проводимости тепла воздух перемещается в центр духовки.
	Подогрев снизу: нижняя грелка помещенная в нижней части духовки доставляет более сосредоточенное тепло с низу блюда. Идеально для основы пиццы, чтобы получить хрустящий низ.

Технические характеристики

Технические характеристики указаны на щитке изделия.

Духовой шкаф является прибором первого класса, оснащенным присоединительным проводом с защитной жилой и вилок с защитным стыком.

Данный бытовой прибор соответствует требованиям действующих норм.

Прибор соответствует требованиям директив:

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

Изделие отмечено знаком CE на щитке.

Модель	ZME8052EE	ZME8051ED	ZME8051EE	ZME8061EE	ZME8061ED	ZME8062EE	ZME8072EE	ZME8071ED	ZME8071EE	ZME8081EE	ZME8081ED	ZME8082EE
Стекла (шт.)	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4
Универсальный противень	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Каталитическая панель	+	–	–	–	–	+	+	–	–	–	–	+
Телескопические направляющие	+	–	+	+	–	+	+	–	+	+	–	+

Установка

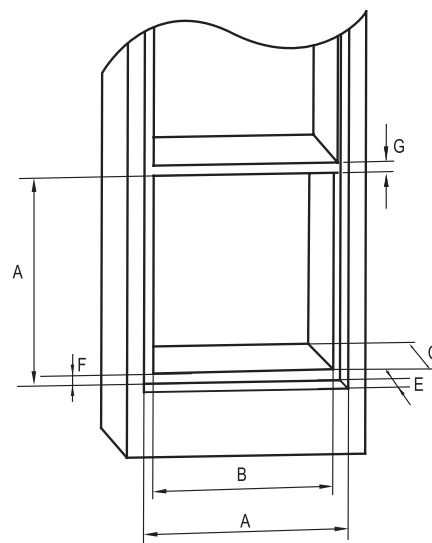
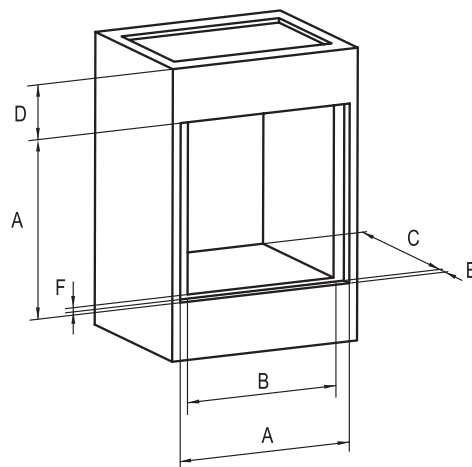
Вставьте духовку на предназначенное для нее место в кухонной мебели; ее можно встраивать под столешницу или в вертикальный шкаф. Прикрепите духовку в надлежащем положении с помощью винтов, используя два отверстия крепления на корпусе. Чтобы определить местонахождение отверстий крепления откройте дверцу духовки и загляните внутрь. Для обеспечения соответствующей вентиляции при установке духовки следует соблюдать соответственные измерения и расстояния указанные ниже.

Прибор должен быть установлен квалифицированным техником. Производитель не несет никакой ответственности ни за какие несчастные случаи и повреждения, вызванные неправильной установкой.

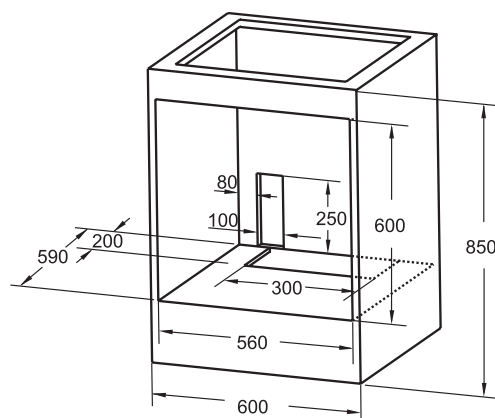
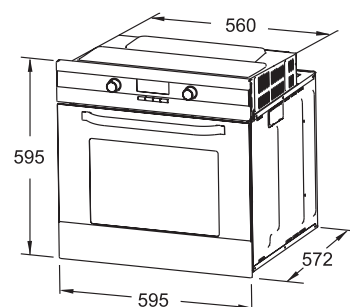
ВНИМАНИЕ: Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной установкой, ненадлежащим и неправильным использованием.

Чтобы духовка работала правильно, необходима подходящая мебель. Панели мебели находящиеся рядом с духовкой должны быть из материалов устойчивых к действию высоких температур. Убедитесь, что клеи, использованные в шкафчиках из облицованного дерева устойчивы к температуре до 120°С. Пластмассы или клеи не устойчивые к таким температурам будут плавиться и деформировать шкаф. Согласно действующим нормам безопасности, когда прибор встроен, электрические элементы должны быть полностью изолированы. Все оболочки должны быть хорошо прикреплены, так чтобы их нельзя было удалить без применения специальных инструментов.

Уберите заднюю стенку шкафа или сделайте отверстия, указанные на рисунках об установке, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха вокруг духовки. Сзади находится присоединительный провод. Прежде чем подключить его к сети следует проверить, соответствует ли напряжение в сети напряжению, указанному на щитке прибора.



	Измерение [мм]		Измерение [мм]
A	600 ₊₂	B	560 ₊₂
C	590 ₊₂	D	90
E	24 ₊₂	F	5
G	25 ₊₂		



Подключение питания

При духовке установите выключатель в легко доступном месте, расстояние между стыками должно составлять по меньшей мере 3 мм.

Прежде чем подключить присоединительный провод к электрической сети, проверьте, имеет ли электрическая сеть достаточную мощность по отношению к указанной на щитке максимальной мощности получаемой духовкой.

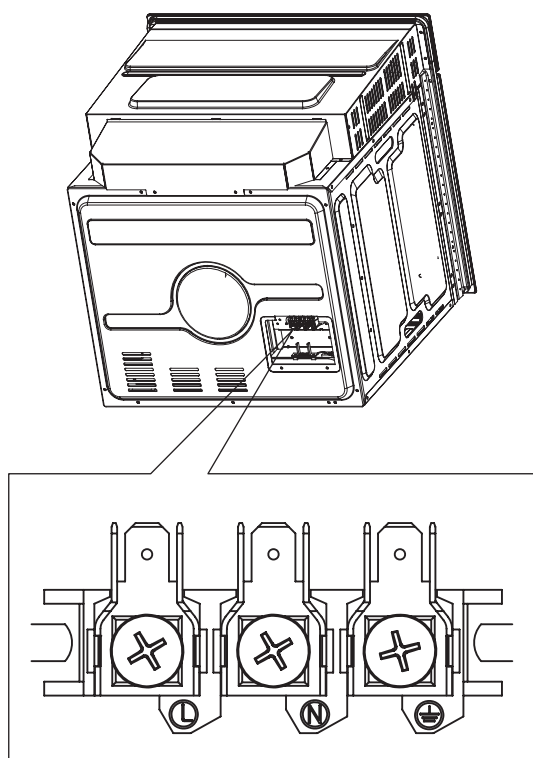
ВНИМАНИЕ: Во время установки следует обратить внимание на расположение питающего провода. Следует избегать температуры выше 50°С в любой точке провода. Духовка соответствует требованиям норм безопасности, определенных регулируемыми органами. Духовка безопасна при использовании единственно тогда, когда она надлежаще заземлена, в соответствии с действующими требованиями закона по безопасности проводов. Вы должны обеспечить надлежащее заземление духовки. Производитель не несет ответственности ни за какие ущербы или повреждения лиц, животных или имущества, вызванные неправильным заземлением духовки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Напряжение и частота указаны на щитке. Сеть кабелей и проводов должна выдерживать максимальную электрическую мощность, которой требует духовка. Мощность указана на щитке.

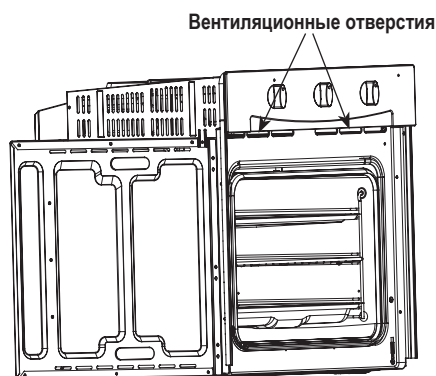
Если у вас есть какие либо сомнения, воспользуйтесь услугой квалифицированного специалиста.

С целью подключения кабеля:

- ① Отвинтите болты, поддерживающие кабель и три болта стыков L-N-⊥
- ② Прикрепите кабели под головками болтов.



Вентиляционные отверстия



Внимание: Вентилятор продолжает работать в течение 15 минут с момента завершения работы духовки.

Использование духовки

УСТАНОВКА ЧАСОВ

Когда духовка подключена к источнику питания, сначала появляется «00:00», прозвучит однократный звуковой сигнал и прибор перейдет в состояние ожидания.

- ① Нажмите на кнопку , начнут светить цифры часов.
- ② Поверните регулятор , чтобы настроить соответственный час между 0-23.
- ③ Нажмите на кнопку , начнут светить цифры минут.
- ④ Поверните регулятор , чтобы настроить соответственные цифры минут между 0-59.
- ⑤ Нажмите на кнопку , чтобы завершить установку часов. Начнет пульсировать «:» и появится час.

ВНИМАНИЕ: Часы имеют 24 часа. При установке времени приготовления ниже шестидесяти минут, сначала установите время дольше и потом переверните галочку назад чтобы задать желаемое время.

УСТАНОВКА ФУНКЦИЙ

- ① Поверните регулятор , чтобы выбрать желаемую функцию. Засветит соответствующий индикатор.
- ② Поверните регулятор , чтобы установить температуру.
- ③ Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить начало выпечки.
- ④ Если вы пропустите пункт 2, нажмите на кнопку , чтобы подтвердить начало приготовления. Установка времени произойдет автоматически и будет составлять 9 часов, тогда как автоматическая установка температуры появится на дисплее LED.

ВНИМАНИЕ:

① Пороговые величины для установки времени с помощью кодирующего регулятора следующие:

0 - 30 мин : 1 минута
30 мин - 9 часов : 5 минут

② Пороговая величина настройки температуры составляет 5 градусов Цельсия.

③ Поверните регулятор , чтобы установить время выпечки, во время выпечки. Затем нажмите на кнопку , чтобы начать приготовление. Если не нажмете , в течение 3 секунд, духовка вернется к предыдущему времени и продолжит приготовление.

④ Поверните регулятор , чтобы отрегулировать температуру во время приготовления. Засветится соответственный индикатор. Затем нажмите на кнопку , чтобы начать приготовление. Если не нажмете , в течение 3 секунд, духовка вернется к предыдущей температуре и продолжит приготовление.

ФУНКЦИЯ ЧАСОВ

Во время процесса запекания Вы можете использовать функцию информации. Через 3 секунды устройство возвратится в обычный режим работы.

- ① Во время режима запекания нажмите на кнопку , чтобы вывести на дисплей текущее время.
- ② Если часы установлены, нажмите на кнопку , чтобы узнать, который час.

ФУНКЦИЯ СИГНАЛА ТРЕВОГИ

Блокировка: В режиме ожидания нажимайте кнопки  и  одновременно в течение трех секунд. Вы услышите долгий звуковой сигнал, обозначающий начало блокировки от детей и засветится индикатор .

Аннулирование блокировки: В режиме блокировки нажимайте кнопки  и  одновременно в течение трех секунд. Вы услышите долгий звуковой сигнал, обозначающий отмену блокировки.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ НАПОМИНАНИЯ

Духовка оборудована 9-часовым сигналом тревоги. Эта функция должна Вам напомнить о том, что пришло время для начала приготовления пищи. Сигнал тревоги можно установить на определенное время – от 1 минуты до 9 часов. Сигнал тревоги можно устанавливать только в режиме ожидания в готовности (stand-by). Чтобы установить сигнал тревоги, поступайте согласно следующим шагам:

- ① Нажмите на кнопку установки сигнала тревоги .
- ② Поверните ручку , чтобы установить час сигнала тревоги.

- ③ Повторно нажмите на кнопку установки сигнала тревоги .
- ④ Поверните ручку , чтобы установить минуту сигнала тревоги.

Примечание: Когда истечёт установленное время, 10 раз прозвучит сигнал тревоги, а затем символ  исчезнет с дисплея, когда Вы начнёте приготовление пищи. Вы можете удалить сигнал тревоги во время установки, нажимая на кнопку „стоп“. А если сигнал тревоги уже установлен, то Вы можете его удалить, нажимая два раза на кнопку „стоп“.

СТАРТ / ПАУЗА / АННУЛИРОВАНИЕ ФУНКЦИИ

- ① Если было задано время приготовления, нажмите на кнопку , чтобы начать готовить. Если приготовление было приостановлено, нажмите на кнопку , чтобы продолжить.
- ② При процессе выпечки нажмите на кнопку , чтобы приостановить выпечку.
- ③ Нажмите на кнопку  дважды, чтобы аннулировать выпечку.

ФУНКЦИЯ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- ① В режиме ожидания нажмите на кнопку  в течение 3 секунд, дисплей LED выключится и перейдет в режим экономии энергии.
- ② Если в режиме ожидания в течение 10 минут не будет никаких действий, дисплей LED выключится и перейдет в режим экономии энергии.
- ③ В режиме экономии энергии нажмите на любую кнопку или поверните кодирующий регулятор, чтобы выйти из режима экономии энергии.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

- ① В начале, после поворота регулятора, вы услышите один звуковой сигнал.
- ② Когда программатор выпечки был установлен, но в течение 5 минут не была нажата кнопка , будет указано текущее время. Установка будет аннулирована.
- ③ Звуковой сигнал слышен после успешного нажатия. После безуспешного нажатия ответа не будет.
- ④ Звуковой сигнал прозвучит пять раз, чтобы напомнить, что выпечка завершена.

Очистка и уход за духовкой

ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ ДУХОВКИ

Протрите духовку водой с добавкой жидкости для мойки посуды. Осушите мягкой тряпкой.

Едкие и абразивные вещества не подходят для мойки. Если какие-либо вещества такого рода окажутся на лицевой поверхности духовки, их следует немедленно смыть водой.

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

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

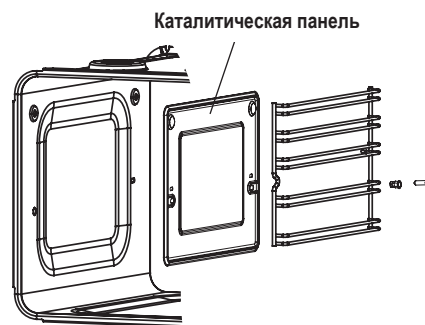
Приборы с лицевой стороной из алюминия – Используйте нежный детергент для мойки стекол. Протрите поверхность мягкой тряпкой для мойки окон или тряпкой из микрофибры, горизонтальными движениями, без нажима. Агрессивные средства для чистки, царапающие губки и жесткие тряпки не подходят для очистки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При очистке прибор должен быть выключен и охлажден. Из соображений безопасности нельзя чистить прибор паром или оборудованием высокого давления. Агрессивные средства для чистки, царапающие губки и жесткие тряпки не подходят для очистки.

ВНИМАНИЕ: Не применяйте никаких трущих мочалок, острых скребков или абразивных средств

- Никогда не применяйте пара или спреев высокого давления для очистки бытового прибора.
- Никогда не применяйте абразивных средств, мочалок из проволоки или острых предметов для очистки стеклянной дверцы духовки.
- Поверхности из нержавеющей стали или эмалированные чистить теплой водой с мылом или соответственным фирменным средством. Не советуется применять абразивные вещества для чистки, так как они могут повредить поверхность и испортить вид духовки. Очень важно, чтобы чистить духовку после каждого использования. Расплавленный жир накапливается на стенках духовки во время приготовления. На следующий раз после использования духовки этот жир может вызвать неприятный запах или даже повлиять на результат приготовления. Для чистки используйте горячую воду и детергент, тщательно вычистите.
- Для очистки решетки из нержавеющей стали используйте детергенты и металлические мочалки, например мочалки с детергентом. Стеклянные поверхности, такие как верх, дверца духовки а также дверца нагревательной камеры духовки следует чистить когда они холодны. Повреждения, вызванные несоблюдением вышеуказанных правил не подлежат гарантии.

КАТАЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИСТКА (ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE)



Боковые стенки духовки могут быть оснащены каталитическими панелями. Модели духовки ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE оснащены каталитическими панелями.

Панель очищается самостоятельно во время работы духовки.

Советуется через регулярные промежутки времени нагревать духовку без блюд внутри с целью проведения процесса самоочистки.

- ① Уберите из духовки все боковые элементы.
- ② Примените теплую воду и жидкость для посуды, чтобы помыть дно духовки и осушить его.
- ③ Используйте функцию традиционного нагрева . Установите температуру духовки на 250°C. Выключите духовку 45 минут спустя.
- ④ С помощью мягкой, влажной мочалки уберите оставшиеся загрязнения когда духовка остынет.

ВНИМАНИЕ: Не используйте средства для очистки духовки чтобы чистить каталитические панели духовки. Оно может повредить панель.

Если эмаль немного потеряет цвет, это не повлияет на ее самоочистительные свойства.

ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

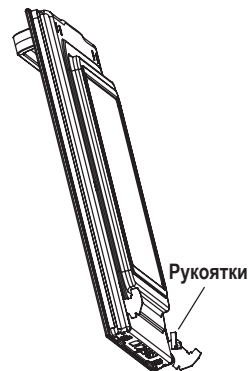
Чтобы получить удобный доступ во время мойки камеры духовки, дверцу духовки можно убрать.

- ① Откройте дверцу, чтобы она оказалась в горизонтальном положении.
- ② Передвиньте рукоятку петли по обеим сторонам в полностью открытое положение.
- ③ Держите дверцу под углом 60 градусов, схватите ее обеими руками и потяните из петель на себя.

Если вынимая дверцу дотронетесь до петель, может выступить риск нанесения себе ущерба.

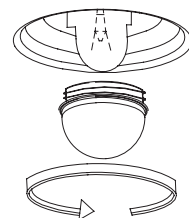
Устанавливая дверцу духовки:

- ① Вставьте петли в соответствующие отверстия по обеим сторонам и наклоните вниз. Когда дверца окажется в соответствующем положении, обнаружатся элементы петли.
- ② Закройте рукоятку петли.
- ③ Закройте дверцу духовки.

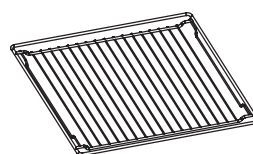


Замена лампочки внутри духовки

Чтобы заменить лампочку в духовке отключите ее от источника питания, если это необходимо, подождите, пока духовка остынет. Открутите колпак и затем лампочку. Замените ее идентичной лампочкой (230 V – 25 W), выдерживающей очень высокие температуры (300°C).



Аксессуары



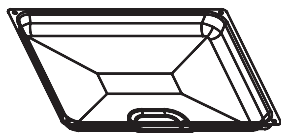
Кронштейн для полок

Кронштейны с шинами для полок с правой и левой стороны духовки могут сниматься с целью очистки боковых стен.

Полки-решетки

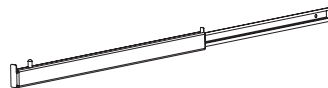
Вставка для помещения сковороды для гриля, посуды, противней для выпечки или элементов для запекания либо обработки на гриле.





Универсальный противень

Для приготовления больших блюд, таких как торты со льющим тестом, пирожные, замороженные блюда итп., или для собирания жира/соуса из-под мяса.



Телескопические направляющие
(ZME8051EE, ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8061EE, ZME8072EE, ZME8081EE)

Таблицы и указания

Блюдо	Положение полки	Метод приготовления	Температура [°C]	Время [мин.]
Пирожные	3		160	20-30
Бисквит	2		160	25-35
Шарлотка	2		190	50-70
Шарлотка	1+3		190	50-70
Печенье	3		160	20-30
Печенье	1+3		160	20-30
Хлеб (ломтики)*	4		240	1-3
Бургеры**	4		240	10-20 7-17

* подогрев 10 мин. ** подогрев 5 мин., 1 сторона 10-20 мин., 2 сторона 7-17 мин.

Ссылка на EN 60350

Блюдо	Вес	Положение полки	Метод приготовления	Темп. [°C]	Время [мин.]		Сосуд
					1 сторона	2 сторона	
Мелкое печенье	–	3		180	15-25	–	Противень для выпечки
Пирожное	–	2		170	23-35	–	Противень для выпечки
Бисквитный рулет	–	3		200	10-18	–	Противень для выпечки
Мелкое печенье	–	1+3		180	15-30	–	Противень для выпечки
Колбаски	400 г	4		240	5-10	3-6	Решетка
Тосты	4 порции	4		240	4-7	–	Решетка
Тосты	9 порций	4		240	4-7	–	Решетка
Говядина	1000 г	2		210	10-20	5-15	Решетка*
Свинина	1000 г	2		190	19-29	11-21	Решетка
Ципленок	1300 г	2		180	35-45	15-25	Керами-ческий сосуд+Решетка
Бургеры	1000 г	4		240	10-20	5-10	Решетка*
Свиное филе	1000 г	4		240	15-25	10-20	Решетка*
Колбаски	400 г	4		240	4-8	3-5	Решетка
Говяжье филе	1000 г	4		240	10-20	5-15	Решетка*

* Вставьте универсальный противень на 1. уровень

Экология – давайте позаботиться об окружающей природной среде

Каждый пользователь может способствовать охране природной среды. Это не сложно и не слишком дорого.

С этой целью:

Картонную упаковку передайте в пункт сбора макулатуры.

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

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



Не выбрасывайте прибор вместо с бытовым мусором!!!

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

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

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

Поздравяваме Ви за избора и добре дошли сред потребителите на продукти Zelmer. За постигане на най-добри резултати Ви препоръчваме да използвате само оригинални аксесоари от фирмата Zelmer. Те са проектирани специално за тези продукти. Моля прочетете внимателно тази инструкция за употреба. Особено внимание обърнете на препоръките за безопасност. Моля запазете инструкцията за употреба, за да можете да я ползвате и по време на по-нататъшното използване на уреда.

Съдържание

Указания относно безопасност	36
Контролен панел	36
Технически данни	37
Инсталиране	37
Подключване към захранването	38
Вентилационни отвори	38
Експлоатация на фурната	38
Поставяне на часовника	38
Поставяне на функции	38
Функция на часовник	38
Функция на блокиране от деца	38
Функция на аларма	38
Старт/Пауза/Анулиране на функцията	39
Функция на спестяване на енергия	39
Спецификация	39
Почистване и поддържане	39
Външна повърхност на вратата	39
Каталитично самоочистяване	39
Сменяване на лампичка вътре във фурната	39
Аксесоари	40
Таблицы и указания	40
Екология – пазете околната среда	41

Указания относно безопасност

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

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

Контролен панел

Тип ZME8051EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8051ED, ZME8081EE, ZME8081ED



Тип ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8061EE, ZME8061ED, ZME8072EE, ZME8071ED



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

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

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

- Инсталиране и ремонт на фурната следва да се извърши изключително от специалист с правомощия съгласно указания на производителя.
 - Устройството е проектирано изключително за домашна употреба. То следва да се употребява единствено за приготвяне на ястия, никога за други цели.
 - Следва да обърщате внимание деца да не играят с устройството.
 - Не употребявайте грапави миещи средства или остри метални предмети за почистване на стъкло на вратата, тъй като те могат да издраскат повърхността, което може да доведе до пукане на стъклото.
 - За почистване не използвайте пара.
 - Фурната може да се употребява изключително съгласно предназначението ѝ; тя може да се използва единствено за приготвяне на ястия. Каквато и да било друга цел на използване, напр. като форма на отопление, съставя неправилна употреба на фурната и затова е опасна. Производителят не носи отговорност за каквито и да било щети, предизвикани от неправилно или неразумно използване на фурната.
 - Не дърпайте кабела, за да извадите щепсела от гнездото.
 - Не се докосвайте до фурната с мокри или влажни ръце или крака.
 - Не се препоръчва да употребявате наставки, рейки или удължители.
 - Действията по инсталиране, поддържане и други действия, отнасящи се до фурната, могат да се извършват когато устройството е отключено от електрическата мрежа.
 - При използване устройството става горещо. Препоръчва се предпазливост, за да избягвате докосване до горещите елементи вътре във фурната.
 - Предпазливо отваряйте врата на фурната, за да избегнете опарване от излизащата гореща пара.
 - Ако кабелът е повреден, той следва незабавно да се смени. При замяна на кабела постъпвайте съгласно следните инструкции. Отстранете захранващия кабел и го заменете с кабел тип H05VV-F или H05V2V2-F. Кабелът следва да издържа изискуемото за фурната захранване. Сменяване на кабела следва да се извърши от технически работник със съответни квалификации. Заземаващият (жълто-зелен) кабел следва да бъде с 10 мм по-дълъг от захранващия кабел.
 - Проводници на захранващите кабели следва да са с номинално сечение не по-малко от 3 x 1,5 mm².
 - Ако не спазвате горепосочените указания, производителят не гарантира безопасност на фурната.
- Прекъсващото устройство следва да е монтирано по неотключаемите кабели съгласно правилата относно кабели.

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

	Лампичка: Най-добрият модел е снабден с допълнителна лампичка, така че можете да виждате, какво става вътре, без да отваряте вратата.
	Размразяване: Въздухът с околна температура се задвижва от силно надуване, благодарение на което той циркулира около ястието. Това е мек начин на съкратяване на време на размразяването на деликатни ястия, като риба или птиче месо.
	Термоциркуляция: Пръстеновидният елемент около вентилатора постоянно произвежда горещ въздух, който след това се разпределя вътре във фурната, като осигурява постоянна температура. Това е ефективен и икономичен метод, особено приоден при едновременно печене на няколко нива.
	Грил и надуване: Топлината се разпределя от елемент на грила и непосредствено допира до повърхност на ястието, а през същото време вентилаторът разпределя във фурната горещ въздух. Този метод позволява да се спести 30 – 40% енергия и да се получи ефект на равномерна хрупкавост. Идеална за месо и птица, за да получим ефект на скара.
	Грилиране на цялата повърхност: елементът на инфрачервено излъчване и горната грейка действат едновременно, като осигуряват грилиране на цялата повърхност и точен контрол на температурата.
	Инфрачервено грилиране: само вътрешният елемент на грил се включва и изключва, като поддържа температурата. Идеално при малки количества или само при повърхност по средата на ястието.
	Обикновено печене: Горната и долната грейка действат едновременно, като осигуряват печенето с конвенционален метод. Благодарение на естествено пропускане топъл въздух преминава към средата на фурната.
	Отопление отдолу: долната грейка, монтирана в долната част на фурната, доставя по-концентрирана топлина от долната страна на ястието. Идеално за кора на пицца, за да се получи хрупкава кората.

Технически данни

Техническите параметри са посочени в табелката за технически данни на изделието. Фурна е устройство от I клас, снабдено с присъединителен кабел със защитна жила и със щепсел със защитен контакт.

Устройството съответства на изисквания на действащите норми.

Устройството отговаря на изисквания на директивите:

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

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

Тип	ZME8052EE	ZME8051ED	ZME8051EE	ZME8061EE	ZME8061ED	ZME8062EE	ZME8072EE	ZME8071ED	ZME8071EE	ZME8081EE	ZME8081ED	ZME8082EE
Съгласно (бр.)	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4
Brytfanna uniwersalna	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Каталитични панели	+	–	–	–	–	+	+	–	–	–	–	+
Prowadnice teleskopowe	+	–	+	+	–	+	+	–	+	+	–	+

Инсталиране

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

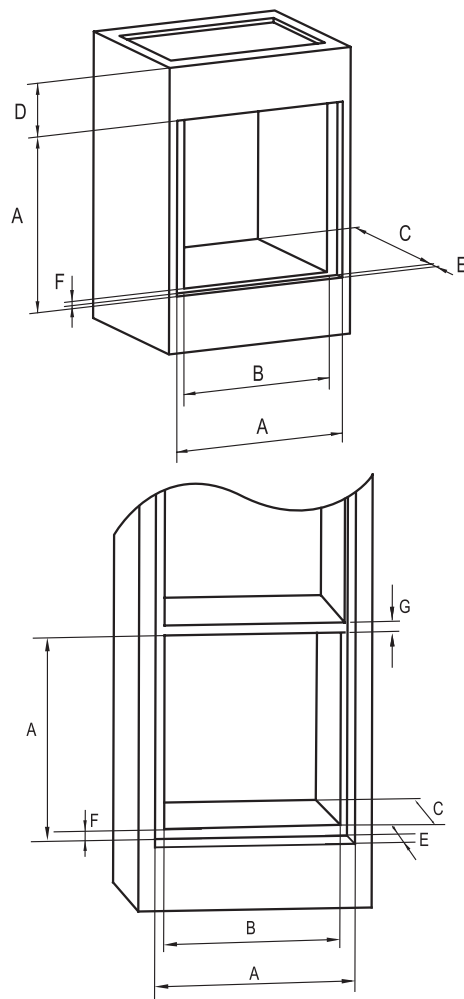
За да намерите закрепващите отвори, отворете врата на фурната и погледнете вътре. За да осигурите съответна вентилация, при монтаж на фурната следва да се спазват съответните допусочени размери и разстояния.

Устройството следва да е инсталирано от квалифициран технически работник. Производителят не носи никаква отговорност за всякакви нещастни случаи и повреди, предизвикани от неправилен монтаж.

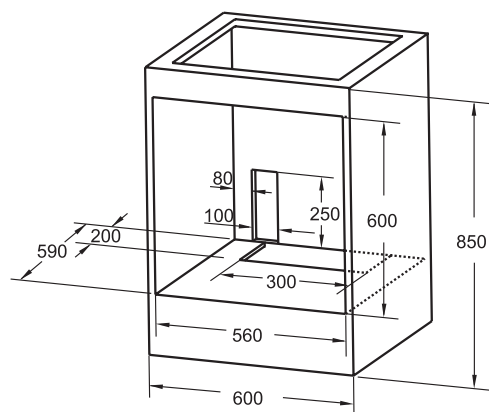
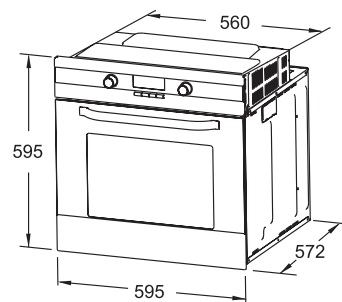
ВНИМАНИЕ: Производителят не отговаря за щетите, възникнали в резултат на погрешно инсталиране, неправилна и погрешна употреба.

ВНИМАНИЕ: За да може фурната да работи правилно, е необходимо съответно застрояване. Паниел за застрояване до фурната следва да бъдат от материали, устойчиви към въздействие на висока температура. Осигурете се дали използваното за изпълнение от облепено дърво шкафчето лепило може да издържи температура 120°C. Пластмаси или лепила, които не могат да издържат такава температура, ще се разтопят и деформират шкафчето. Съгласно действащите норми за безопасност, когато устройството е вградено, електрическите елементи следва да бъдат напълно изолирани. Всички видове защита следва да са добре закрепени, за да не могат да бъдат отстранени без специални инструменти.

Отстранете задната страна на шкафчето или направите показаните в инсталационните чертежи отвори, за да осигурите съответно течение на въздух около фурната. Отзад се намира присъединителният кабел. Преди присъединяване към мрежата следва да проверите дали мрежовото напрежение съответства на напрежението, посочено върху табелката за технически данни на устройството.



	Размер [мм]		Размер [мм]
A	600 ₊₂	B	560 ₊₂
C	590 ₊₂	D	90
E	24 ₊₂	F	5
G	25 ₊₂		



Подключване към захранването

До фурната инсталирайте изключвател на леснодостъпно място, разстояние между контактите следва да съставлява най-малко 3 мм.

Преди подключване на присъединителния кабел към електрическата мрежа проверете дали мрежата е с достатъчна мощност по отношение към максималната разходвана от фурната мощност, която е посочена върху табелката за технически данни.

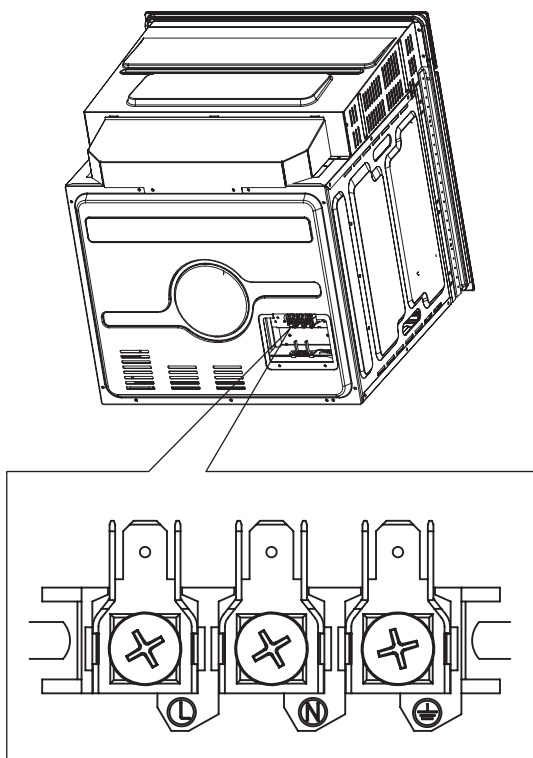
ВНИМАНИЕ: При инсталиране следва да вземете пред вид положение на захранващия кабел. Следва да избягвате температура над 50°C на каквото и да е място по кабела. Фурната отговаря на нормите за безопасност, определени от регулационни органи. Фурната е безопасна за употреба само когато е съответно заземена съгласно действащите законови изисквания относно безопасност на кабели. Следва да осигурите съответно заземяване на фурната. Производителят не носи отговорност за каквото и да било щети или телесни повреди на хора, животни и предмети, предизвикани от неправилно заземяване на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Напрежението и честотата са определени върху табелката за технически данни. Кабелната мрежа следва да издържа максималната изискуема за фурната електрическа мощност. Тя е определена върху табелката за технически данни.

Ако имате каквото и да било съмнения, потърсете услуга на квалифициран специалист.

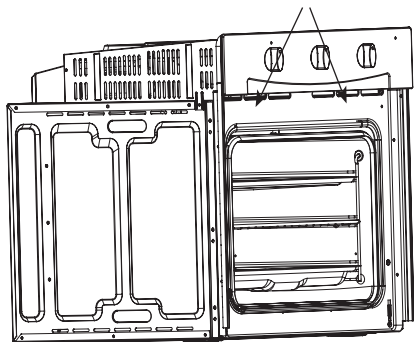
За подключване на кабела:

- 1 Отвийте винтовете, поддържащи кабела и три винта за контакти L-N-
- 2 Закрепете кабелчета под глави на винтовете.



Вентилационни отвори

Вентилационни отвори



ВНИМАНИЕ: Вентилаторът продължава да работи до 15 минути след приключване на работа на фурната.

Експлоатация на фурната

ПОСТАВЯНЕ НА ЧАСОВНИКА

Когато фурната се подключва към захранването, в началото се показва «0:00», ще се раздаде еднократен звуков сигнал и устройството ще премине към състояние на очакването.

- 1 Натиснете копчето , ще светнат цифрите за часове.
- 2 Завъртете въртока , за да поставите съответен час между 0–23.
- 3 Натиснете копчето , ще светнат цифрите за минути.
- 4 Завъртете въртока , за да поставите съответни цифри за минути между 0–59.
- 5 Натиснете копчето , за да приключите поставяне на часовника. Ще започне да пулсира «:» и ще се покаже времето.

ВНИМАНИЕ: Часовникът е с 24 часа. При поставяне на време за готвене под шестдесет минути поставете най-напред по-дълго време, а след това завъртете въртока назад за време, което искате да поставите.

ПОСТАВЯНЕ НА ФУНКЦИИ

- 1 Завъртете въртока , за да изберете желаемата функция. Ще светне съответният показател.
- 2 Завъртете въртока , за да поставите температура.
- 3 Натиснете копчето , за да потвърдите започване на печенето.
- 4 Ако пропуснете точка 2, натиснете копчето , за да потвърдите непосредствено старт на готвенето. Времето ще се постави автоматично и съставя 9 часа, а автоматично поставената температура ще се вижда върху LED-дисплея.

ВНИМАНИЕ:

1 Прагови стойности за поставяне на времето с въртока за кодиране са следните:

0 - 30 мин : 1 минута
30 мин - 9 часа : 5 минути

2 Прагова стойност за поставяне на температурата съставя 5°C.

3 Завъртете въртока , за да поставите време за печене по време на печенето. След това натиснете копчето , за да започнете готвенето. Ако не натиснете  в течение на 3 секунди, фурната ще се върне към предходното време и ще продължава готвенето.

4 Завъртете въртока , за да регулирате температура по време на готвенето. Ще светне съответният показател. След това натиснете копчето , за да започнете готвенето. Ако не натиснете  в течение на 3 секунди, фурната ще се върне към предходната температура и ще продължава печенето.

ФУНКЦИЯ НА ЧАСОВНИК

По време на процеса на печене можете да използвате информационна функция. След 3 секунди устройството ще се върне към нормален режим на работа.

- 1 В режима на печене натиснете копчето , за да се покаже актуално време.
- 2 Ако часовникът е поставен, натиснете копчето , за да узнаете, колко е часът.

ФУНКЦИЯ НА БЛОКИРАНЕ ОТ ДЕЦА

Блокиране: в режим на очакването натискайте копчетата  и  едновременно в течение на 3 секунди. Ще чуете дълъг звуков сигнал, означаващ започване на блокирането от деца и ще светне показателят .

Отменяване на блокировката: в режим на блокирането натискайте копчетата  и  едновременно в течение на 3 секунди. Ще чуете дълъг звуков сигнал, означаващ освобождаване от блокировката.

ФУНКЦИЯ НА АЛАРМА

Фурната е снабдена с 9-часова аларма. Тази функция трябва да Ви напомня, че дойде време да започнете готвенето. Алармата може да се постави за определено време – от 1 минута до 9 часа. Алармата може да се постави единствено в състояние на готовността (stand-by). За да поставите алармата, постъпвайте както следва:

- 1 Натиснете копчето за поставяне на аларма .

- ② Завъртете върток , за да поставите часа на алармата.
- ③ Повторно натиснете копчето за поставяне на аларма .
- ④ Завъртете върток , за да поставите минута на алармата.

Бележка: Когато изтече поставеното време, алармата ще се раздаде 10 пъти, а след това от дисплея ще излезне символът  когато започнете да готвите. Можете да отмените алармата в процеса на поставяне, като натискате копчето Стоп. Ако алармата е вече поставена, можете да я отмените с двукратно натискане на копчето Стоп.

СТАРТ/ПАУЗА/АНУЛИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

- ① Ако е поставено време за готвенето, натиснете копчето , за да започнете готвенето. Ако готвенето беше прекъснато, натиснете копчето , за да продължавате.
- ② По време на процес на печенето натиснете копчето , за да спрете печенето.
- ③ Натиснете копчето  два пъти, за да анулирате печенето.

ФУНКЦИЯ НА СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ

- ① В режим на очакването натиснете копчето  в течение на 3 секунди, LED-дисплеят ще се изключи и ще премине към режима на спестяване на енергия.
- ② Ако в режим на очакването няма да има никакво действие в течение на 10 минути, LED-дисплеят ще се изключи и ще премине към режима на спестяване на енергия.
- ③ В режима на спестяване на енергия натиснете каквото и да било копче или завъртете въртока за кодиране, за да напуснете режима на спестяване на енергия.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

- ① В началото след завъртане на въртока ще чуете един звуков сигнал.
- ② Ако е поставен програматорът за печене, а копчето , не беше натиснато в течение на 5 минути, ще се покаже актуалното време. Настройката ще бъде отменена.
- ③ Звуковият сигнал се чува след ефективно натискане. След неефективно натискане няма да има потвърждение.
- ④ Звуковият сигнал ще се раздаде пет пъти, за да припомни, че печенето е приключило.

Почистване и поддържане

ВЪНШНА ПОВЪРХНОСТ НА ФУРНАТА

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

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

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

Устройства с предната страна от неръждаема стомана – Винаги незабавно отстранявайте петна, причинени от камък, мазнина, брашно или белтък на яйца.

Употребявайте продукти за поддържане на неръждаема стомана. Преди употреба на средството за цялата повърхност изпробвайте го най-напред за малка, слабо видима повърхност.

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

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

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

- За почистване на устройството никога не употребявайте пара или спрей под високо налягане.
- Никога не използвайте абразивни средства, телен шабър или остри предмети за почистване на стъклена врата на фурната.
- Повърхностите от неръждаема стомана или емайлирани почиствайте с топла вода със сапун или съответен качествен продукт. Не се препоръчва да използвате за почистване абразивни средства, тъй като те могат да разрушат повърхността

та и да развалят външен вид на фурната. Много важно е да почиствате фурната след всяка употреба. Разтопената мазнина се утаява при готвене по стените на фурната. При следващата употреба на фурната тази мазнина може да предизвика неприятна миризма или дори да повлияе върху ефект от готвенето. За почистване използвайте гореща вода и детергент, щателно изплакнете.

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

КАТАЛИТИЧНО САМООЧИСТВАНЕ (ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE)

Страничните стени на фурната могат да бъдат снабдени с каталитични панели.

Фурната от тип ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE е снабдена с каталитични панели.

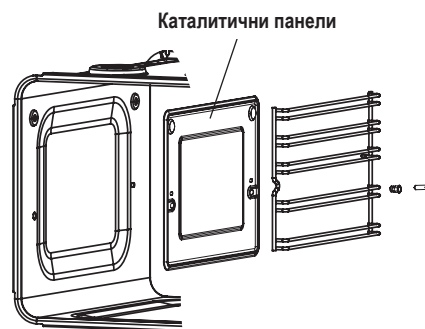
Панелът почиства се сам по време на работа на фурната.

Препоръчва се на равномерни интервали от време фурната да се нагрява без ястия вътре, за да се осъществи процесът на самоочистване.

- ① Извадете от фурната всички странични елементи.
- ② Използвайте топла вода и миешо средство за съдове, за да измиете дъното на фурната и да го изсушите.
- ③ Използвайте функция на конвенционално нагряване . Поставете фурната за температура 250°C. След 45 минути изключете фурната.
- ④ Отстранете с мека влажна гъба останалите замърсявания след изстиване на фурната.

ВАЖНО: За каталитични панели на фурната не употребявайте средства за почистване на фурни. То може да разруши панела.

Ако емайълът загуби малко цвят, това не влияе върху неговите самоочистващи свойства



ПОЧИСТВАНЕ НА ВРАТА НА ФУРНАТА

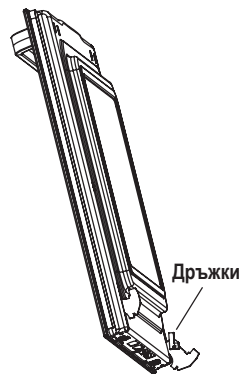
За удобен достъп при миене на фурната отвътре вратата може да бъде извадена.

- ① Отворете вратата така, че да се намери в хоризонтално положение.
- ② Преместете дръжка на шарнира от двете страни в напълно отворено положение.
- ③ Държете вратата под ъгъл 60 градуса, хванете я с двете ръце и изтеглете я от шарнирите към себе си.

Ако при изваждане на вратата се докоснете до шарнира, има опасност от нараняване.

При инсталиране на врата на фурната:

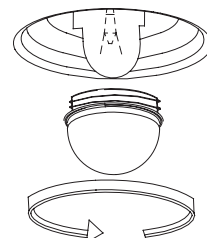
- ① Поставете шарнирите в съответни отвори от двете страни и наведете вратата надолу. Когато вратата се окаже в съответно положение, ще се виждат елементи на шарнира.
- ② Затворете дръжка на шарнира.
- ③ Затворете врата на фурната.



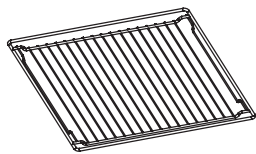
Сменяване на лампичка вътре във фурната

За да смените лампичка във фурната, отключете я от захранването и ако е необходимо, почакайте фурната да изстине. Отвийте тарелката, а след това лампичката.

Заменете я с идентична (230 В – 25 Вт), която може да издържа много висока температура (300°C).

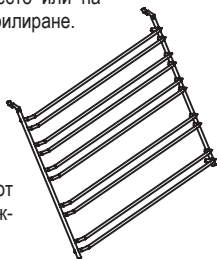


Асесоари



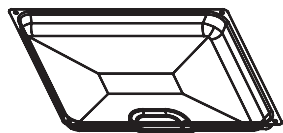
Полички – скара

Вложка за поставяне на тиган за грил, на съдове, на тави за тесто или на елементи за печене или грилиране.



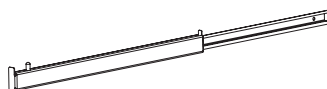
Конзола за поличките

Конзоли с шини за поличките от дясната и от лявата страна на фурната могат да се изваждат за почистване на странични стени.



Универсална тава

За готвене на големи количества ястия, като торти с полутечно тесто, сладкиши, замразени ястия и др. или за събиране на мазнина/сос от месото.



Телескопични направляващи

(ZME8051EE, ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8061EE, ZME8072EE, ZME8081EE)

Таблицы и указания

Ястие	Положение на поличката	Метод на готвене	Темп. (°C)	Време (мин.)
Паста	3		160	20-30
Бисквит	2		160	25-35
Тесто с плодове	2		190	50-70
Тесто с плодове	1+3		190	50-70
Паста	3		160	20-30
Паста	1+3		160	20-30
Хляб (филии)*	4		240	1-3
Бургери**	4		240	10-20 7-17

* нагриване 10 мин. ** нагриване 5 мин., 1 страна 10 – 20 мин., 2 страна 7 – 17 мин.

Препращане към EN 60350

Ястие	Тегло	Положение на поличката	Метод на готвене	Темп. [°C]	Време (мин.)		Съд
					1 страна	2 страна	
Бисквити	–	3		180	15-25	–	Тава
Тесто	–	2		170	23-35	–	Тава
Бисквитно руло	–	3		200	10-18	–	Тава
Бисквити	–	1+3		180	15-30	–	Тава
Кебапчета	400 г	4		240	5-10	3-6	Скара
Тостове	4 порции	4		240	4-7	–	Скара
Тостове	9 порции	4		240	4-7	–	Скара
Говеждо	1000 г	2		210	10-20	5-15	Скара*
Свинско	1000 г	2		190	19-29	11-21	Скара
Пилешко	1300 г	2		180	35-45	15-25	Керамичен съд +Скара
Бургери	1000 г	4		240	10-20	5-10	Скара*
Свинско филе	1000 г	4		240	15-25	10-20	Скара*
Кебапчета	400 г	4		240	4-8	3-5	Скара
Говеждо филе	1000 г	4		240	10-20	5-15	Скара*

* Поставете универсалната тава на ниво 1.

Екология – пазете околната среда

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

Картонни опаковки предадете за макулатура.

Полиетиленови (РЕ) торби хвърлете в контейнер за пластмаса.

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



Не изхвърляйте устройството заедно с битови отпадъци!!!

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

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

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

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

Для того, щоб отримати найкращі результати, ми рекомендуємо використовувати тільки оригінальні аксесуари компанії Zelmer. Вони спроектовані спеціально для цього продукту.

Просимо старанно прочитати цю інструкцію з обслуговування. Особливу увагу треба звернути на вказівки з безпеки. Інструкцію просимо зберегти, щоб за необхідністю скористатися нею під час користування у майбутньому.

Зміст

Рекомендації щодо техніки безпеки	42
Панель управління	42
Технічні дані	43
Монтаж	43
Підключення до джерела енергопостачання	44
Вентиляційні отвори	44
Обслуговування духовки	44
Установлення годинника	44
Установлення функцій	44
Функція годинника	44
Функція блокування від дітей	44
Функція сигналу тривоги	44
Старт/Пауза/Анулювання функції	44
Функція економії електроенергії	44
Специфікація	44
Чищення та догляд	45
Зовнішня поверхня дверцят	45
Каталітична самоочистка	45
Заміна лампочки всередині духовки	45
Додатки	45
Таблиці та рекомендації	46
Екологія – піклуймося про навколишнє середовище	47
Транспортування і зберігання	47

Рекомендації щодо техніки безпеки

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

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

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

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

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

- Монтаж і ремонт духовки повинен проводити виключно уповноважений спеціаліст по монтажу відповідно до рекомендацій виробника.
- Пристрій запроектований виключно для домашнього користування. Слід його використовувати виключно для випічки страв, ніколи для інших цілей.
- Необхідно звертати увагу на дітей, щоб вони не гралися пристроєм.
- Не використовуйте шорсткі засоби для чищення або гострі металеві предмети для чищення скла дверцят, оскільки вони можуть подрпати поверхню, що може спричинити тріскання скла.
- Не слід використовувати для чищення пару.
- Духовка може використовуватися виключно з метою відповідно до призначення; її можна використовувати тільки для випічки страв. Будь-яке інше використання, наприклад, як форма обігрівання, являється невластивним використанням духовки і тому є небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, заподіяну неналежним або нерозсудливим користуванням духовкою.
- Не тягніть за кабель для того, щоб виїняти штепсельну вилку з розетки.
- Не торкайтеся духовки мокрими чи вологими руками або ступнями.
- Не рекомендується застосування насадок, контактних планок або продовжувачів.
- Монтажні роботи, процедури по догляду та інші, що стосуються духовки, можна виконувати тільки коли пристрій вимкнений з електричної мережі.
- Під час користування обладнання стає гарячим. Рекомендується поводитися обережно, щоб уникнути торкання гарячих елементів всередині духовки.
- Обережно відкривайте дверцята духовки, щоб запобігти одержанню опіків від гарячої пари, яка звідти виходить.
- Якщо приєднувальний кабель пошкоджений, його слід негайно замінити. Під час заміни кабелю поступайте згідно наступних інструкцій. Усуньте кабель живлення і замініть його кабелем типу H05VVV-F або H05V2V2-F. Кабель повинен витримувати енергопостачання, необхідне для духовки. Заміна кабелю повинна бути зроблена техніком з відповідною кваліфікацією. Заземлюючий провід (жовто-зелений) повинен бути на 10 мм довший, ніж кабель живлення.
- Провідники кабелів живлення повинні мати номінальний переріз не менший, ніж 3 x 1,5 мм².
- Якщо Ви не будете дотримуватися вищевказаних рекомендацій, то виробник не гарантує безпеки духовки. Розподілюючий пристрій слід замонтувати на невід'єднувальних кабелях згідно з правилами, що стосуються кабелів.

Перед початком користування пристроєм ознайомтеся зі змістом всієї інструкції

Панель управління

Тип: ZME8051EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8051ED, ZME8081EE, ZME8081ED



Тип: ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8061EE, ZME8061ED, ZME8072EE, ZME8071ED



	Лампочка: Найкраща модель обладнана додатковою лампочкою, тому Ви можете бачити, що робиться всередині, не відкриваючи дверцят.
	Розморожування: Повітря кімнатної температури приводиться у рух за допомогою сильного наддуву, завдяки чому воно циркулює довкола страви. Це м'який спосіб скорочення часу розморожування ніжних продуктів, таких як риба чи птиця.
	Термообіг: Елемент у виді кільця довкола вентилятора постійно виробляє гаряче повітря, котре потім розподіляється по внутрішній частині духовки, забезпечуючи постійну температуру. Це ефективний і економний метод, особливо досконалий у випадку запікання на декількох рівнях одночасно.
	Гриль та вентилятор: Тепло розподіляється елементом гриля та безпосередньо торкається поверхні страви, у той же час вентилятор розподіляє гаряче повітря в духовці. Цей метод дозволяє зекономити 30 - 40 % енергії та отримати ефект рівномірної хрусткості. Ідеальний для м'яса та птиці, щоб отримати ефект вертела.
	Грилювання всієї поверхні: Інфрачервоний елемент та верхній нагрівач працюють одночасно, забезпечуючи грилювання всієї поверхні, а також точний контроль температури.
	Інфрачервоне грилювання: Тільки внутрішній елемент гриля вмикається та вимикається, підтримуючи температуру. Ідеальне у випадку малої кількості або тільки центральної частини страви.
	Звичайне запікання: Верхній та нижній нагрівачі працюють одночасно, забезпечуючи запікання звичайним способом. Завдяки природній провідності тепле повітря переходить у центр духовки.
	Нагрівання знизу: Нижній нагрівач, установлений у нижній частині духовки, подає дуже сильно сконцентроване тепло до нижньої частини страви. Ідеальне для основи піци, щоб отримати хрусткий низ.

Технічні дані

Технічні параметри наведені на інформаційній таблиці специфікації виробу.

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

Пристрій відповідає вимогам діючих норм.

Пристрій відповідає вимогам директив:

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

Виріб позначений знаком CE на інформаційній таблиці специфікації.

Тип	ZME8052EE	ZME8051ED	ZME8051EE	ZME8061EE	ZME8061ED	ZME8062EE	ZME8072EE	ZME8071ED	ZME8071EE	ZME8081EE	ZME8081ED	ZME8082EE
Скла (шт.)	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4
Універсальна бритванна (лоток)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Каталітична панель	+	–	–	–	–	+	+	–	–	–	–	+
Телескопічні напрямні	+	–	+	+	–	+	+	–	+	+	–	+

Монтаж

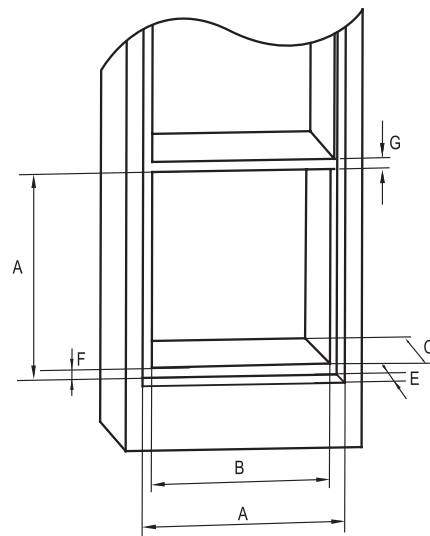
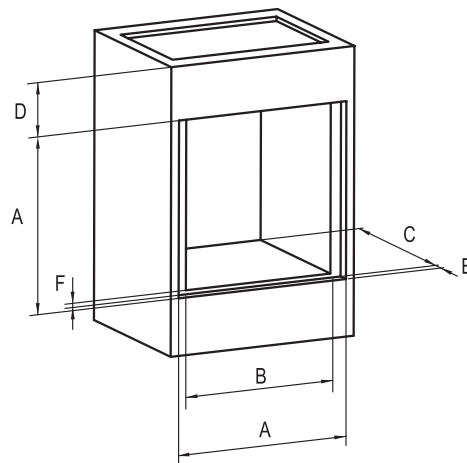
Вставте духовку в призначене для неї місце у забудованому кухонному наборі; можна її встановити під льодою або у вертикальній шафі. Прикріпіть духовку у відповідному положенні шурупами, використовуючи два монтажні отвори в корпусі. Щоб знайти монтажні отвори, відкрийте дверцята духовки та зазирніть усередину. Для забезпечення відповідної вентиляції під час монтажу духовки слід дотримуватися відповідних розмірів та відстаней, що наведені нижче.

Пристрій повинен бути замонтований кваліфікованим техніком. Виробник не несе жодної відповідальності за будь-які нещасні випадки та знищення, викликані неналежним монтажем.

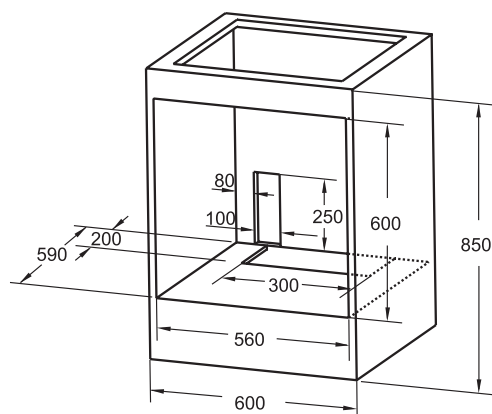
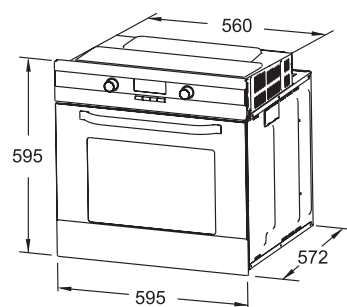
УВАГА: Виробник не відповідає за шкоду, заподіяну внаслідок неправильного монтажу, неналежного або помилкового використання.

УВАГА: Для того, щоб духовка правильно працювала, необхідний відповідний корпус. Панелі забудови довкола духовки повинні бути з матеріалів, стійких до впливу високих температур. Переконайтеся в тому, що клей, який використовувався до виготовлення шаф з облесного дерева, може витримати температуру 120°C. Пластмаси або клеї, котрі не можуть витримати такої температури, будуть розтоплюватися і деформувати шафку. Відповідно до діючих норм техніки безпеки, якщо пристрій вбудований, то електричні елементи повинні бути повністю ізольовані. Всі захисні панелі повинні бути добре закріплені, щоб неможливо було їх усунути без спеціальних інструментів.

Усуньте задню частину шафи або зробіть отвори, як показано на монтажних малюнках, щоб забезпечити відповідну циркуляцію повітря довкола духовки. Ззаду знаходиться приєднувальний кабель. Перед підключенням його до мережі необхідно перевірити, чи напруга в мережі відповідає напрузі, вказаній на інформаційній таблиці специфікації пристрою.



	Розмір [мм]		Розмір [мм]
A	600 ₊₂	B	560 ₊₂
C	590 ₊₂	D	90
E	24 ₊₂	F	5
G	25 ₊₂		



Підключення до джерела енергопостачання

Біля духовки встановіть у легко доступному місці вимикач, відстань між контактами повинна становити не менше 3 мм. Перед підключенням приєднувального кабелю до електромережі перевірте, чи електромережа має достатню потужність у співвідношенні до максимальної потужності споживання духовки, котра вказана на інформаційній таблиці специфікації пристрою.

УВАГА: Під час монтажу слід враховувати положення кабелю живлення. Необхідно уникати температури вище 50°C у будь-якій точці кабелю. Духовка відповідає нормам техніки безпеки, встановленим регулюючими органами. Духовка являється пристроєм, безпечним у користуванні, тільки тоді, коли вона була належним чином заземлена відповідно до діючих нормативних вимог у сфері безпеки кабелів.

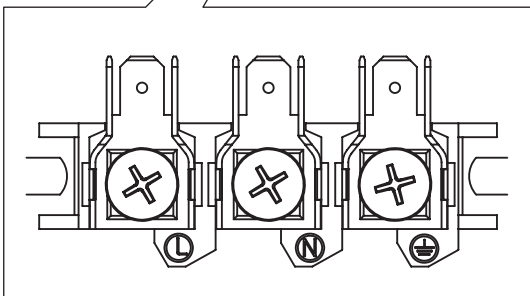
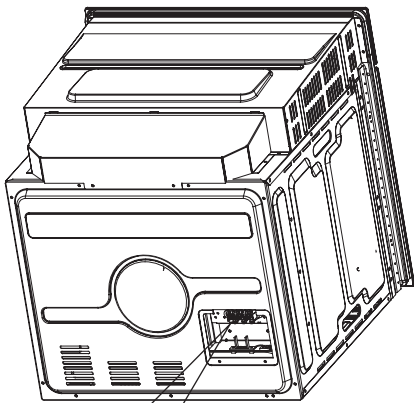
Ви повинні забезпечити належне заземлення духовки. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду або тілесні ушкодження осіб, тварин чи власності, спричинені неправильним заземленням духовки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Напруга та частота вказані на інформаційній таблиці специфікації пристрою. Система проведених кабелів та проводів повинна витримати максимальну електричну потужність, яка потрібна для духовки. Ця потужність вказана на інформаційній таблиці специфікації пристрою.

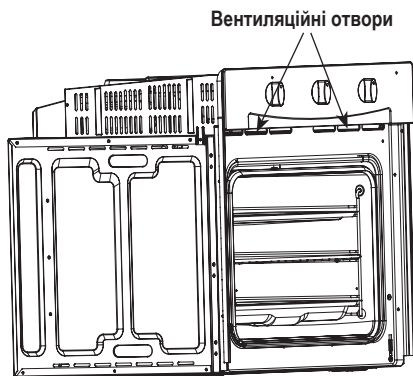
Якщо у Вас виникли будь-які сумніви, скористайтеся послугами кваліфікованого спеціаліста.

Для підключення кабелю:

- 1 Відкрутіть гвинти, які притримують кабелі, а також три гвинти контактів L - N - 
- 2 Прикріпіть кабелі під головками гвинтів.



Вентиляційні отвори



УВАГА: Вентилятор продовжує працювати протягом 15 хвилин після закінчення праці духовки.

Обслуговування духовки

УСТАНОВЛЕННЯ ГОДИННИКА

Коли духовка підключення до джерела енергопостачання, спочатку з'явиться «00:00», сигнал тривоги видасть одноразовий звуковий сигнал і пристрій перейде у стан очікування.

- 1 Натисніть на кнопку , засвітяться цифри годин.
- 2 Покрутіть ручку , щоб установити властиву годину між 0-23.
- 3 Натисніть на кнопку , засвітяться цифри хвилин.
- 4 Покрутіть ручку , щоб установити властиві цифри хвилин між 0-59.
- 5 Натисніть на кнопку , щоб закінчити установлення годинника

УВАГА: Годинник має 24 години. При установленні часу випічки менше, ніж 60 хвилин, слід спочатку встановити довший час, а потім покрутити ручку назад на час, який Ви хочете встановити.

УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЙ

- 1 Покрутіть ручку , щоб вибрати потрібну функцію. Засвітиться відповідний індикатор.
- 2 Покрутіть ручку , щоб установити температуру.
- 3 Натисніть на кнопку , щоб затвердити початок запікання.
- 4 Якщо Ви пропустите пункт 2, то натисніть на кнопку , щоб безпосередньо підтвердити старт випічки. Установлення часу відбудеться автоматично і становитиме 9 годин, натомість установлена автоматично температура буде показана на дисплеї ЛЕД (LED)

УВАГА:

- 1 **Значення кроку для установлення часу ручкою кодування наступні:**
0 - 30 хв. : 1 хвилина
30 хв. - 9 годин : 5 хвилин.
- 2 **Значення кроку установки температури становить 5 градусів по Цельсію.**
- 3 Покрутіть ручку , щоб установити час запікання під час процесу випічки. Потім натисніть на , кнопку щоб розпочати випічку. Якщо Ви не натиснете на кнопку протягом 3 секунд, то духовка перейде до попереднього часу і буде  продовжувати випічку.
- 4 Покрутіть ручку , щоб відрегулювати температуру під час випічки. Засвітиться відповідний індикатор. Потім натисніть на кнопку , щоб розпочати випічку. Якщо Ви не натиснете на кнопку  протягом 3 секунд, то духовка перейде до попередньої температури і буде продовжувати випічку.

ФУНКЦІЯ ГОДИННИКА

Під час процесу запікання Ви можете використовувати функцію інформації. Через 3 секунди пристрій повернеться до звичайного режиму праці.

- 1 Під час режиму запікання натисніть на кнопку , щоб вивести на дисплей біжучу годину.
- 2 Якщо годинник установлений, натисніть на кнопку , щоб дізнатися, котра година.

ФУНКЦІЯ БЛОКАДИ ВІД ДІТЕЙ

Блокада: У режимі очікування натисніть на кнопки  і  одночасно протягом 3 секунд. Ви почуєте довгий звуковий сигнал, котрий означає початок блокади від дітей, а також засвітиться індикатор .

Зняття блокади: У режимі блокади натисніть на  і  одночасно протягом 3 секунд. Ви почуєте довгий звуковий сигнал, котрий свідчить про зняття блокади.

ФУНКЦІЯ СИГНАЛУ ТРИВОГИ

Духовка обладнана 9-годинним сигналом тривоги. Ця функція повинна Вам нагадати про те, що прийшов час для приготування їжі. Сигнал тривоги можна установити на визначений час – від 1 хвилини до 9 годин. Сигнал тривоги можна установлювати тільки в режимі очікування в готовності (stand-by). Для того, щоб установити сигнал тривоги, поступайте згідно з наступними кроками:

- 1 Натисніть на кнопку установки сигналу тривоги .
- 2 Поверніть ручку , щоб установити годину сигналу тривоги.

③ Повторно натисніть на кнопку установки сигналу тривоги .

④ Поверніть ручку  , щоб установити хвилину сигналу тривоги.

Примітка: Коли закінчиться установлений час, 10 разів пролунає сигнал тривоги, а потім символ  зникне з дисплею, коли Ви розпочнете приготування їжі. Ви можете усунути сигнал тривоги під час установки, натискаючи на кнопку „стоп”. А якщо сигнал тривоги уже встановлений, то Ви можете його усунути, натискаючи два рази на кнопку „стоп”.

СТАРТ / ПАУЗА / АНУЛЮВАННЯ ФУНКЦІЇ

① Якщо було встановлено час випічки, то натисніть на кнопку , щоб розпочати випічку. Якщо випічку перервано, то натисніть на кнопку , щоб її продовжувати.

② Під час процесу запікання натисніть на кнопку , щоб перервати запікання.

③ Натисніть на кнопку  два рази, щоб відмінити запікання.

ФУНКЦІЯ ЕКОНОМІЇ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

① У режимі очікування натисніть на кнопку  протягом 3 секунд, дисплей LED (LED) вимкнеться і перейде у режим економії електроенергії.

② Якщо у режимі очікування не буде ніяких дій протягом 10 хвилин, то дисплей LED вимкнеться і перейде у режим економії електроенергії.

③ У режимі економії електроенергії натисніть на будь-яку кнопку або покрутіть кодуючу ручку, щоб вийти з режиму економії електроенергії.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

① Спочатку, до повертання ручки Ви почуєте один звуковий сигнал.

② Коли буде встановлено програматор запікання, а протягом 5 хвилин не буде натиснуто на кнопку , то буде показана актуальна година. Установлення анулюється.

③ Звуковий сигнал пролунає після результативного натискання. Після нерезультативного натискання не буде відповіді.

④ Звуковий сигнал пролунає п'ять разів для того, щоб нагадати, що запікання закінчилося.

Чищення та догляд

ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ ДУХОВКИ

Протріть духовку водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду. Висушіть м'якою ганчіркою. Ідкі або абразивні речовини недопустимі. Якщо будь-яка речовина такого типу ввійде в контакт з передньою частиною духовки, то потрібно негайно її змити за допомогою води.

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

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

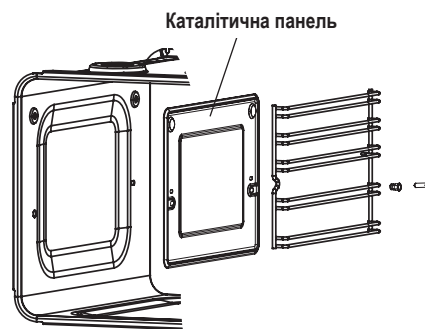
Прилади з передньою частиною з алюмінію – Застосовуйте лагідні миючі засоби для миття віконного скла. Протріть поверхню м'якою ганчіркою для миття вікон або ганчіркою з мікрофібри горизонтальними рухами без натискання. Агресивні засоби для чищення, дряпаючі губки та шорсткі ганчірки недопустимі.

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

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

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

КАТАЛІТИЧНА САМООЧИСТКА (ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE)



Бокові стінки духовки можуть бути обладнані каталітичними панелями. Духовки типу ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE обладнані каталітичними панелями. Панель очищається самостійно під час праці духовки. Рекомендується через регулярні проміжки часу нагрівати духовку без страв всередині з метою виконання процесу самоочищення.

① Вийміть з духовки всі бічні елементи.

② Користуйтеся теплою водою і рідиною для миття посуду, щоб помити духовку, та висушіть її.

③ Використайте функцію звичайного нагрівання . Установіть духовку на температуру 50°C. Вимкніть духовку через 45 хвилин.

④ Усуньте м'якою вологою губкою решту забруднення після охолодження духовки.

УВАГА: Не застосовуйте засіб для чищення духовок до каталітичних панелей духовки. Він може знищити панель.

Якщо емаль трохи втратить колір, то це не вплине на її властивості самоочищення.

ЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

З метою вигідного доступу під час миття духовки зсередини, можна вийняти дверцята духовки.

① Відкрийте дверцята, щоб вони знаходилися у горизонтальній позиції.

② Пересуньте захват завіси з обох сторін до повністю відкритого положення.

③ Тримайте дверцята під кутом 60 градусів, візьміть їх обома руками і витягніть з завіс на себе.

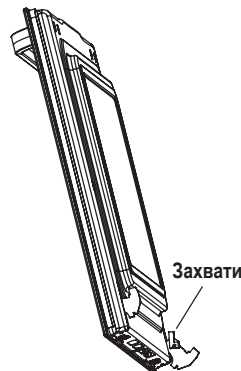
Якщо витягуючи дверцята Ви візьметеся за завіси, то існує небезпека скалічення.

Установлюючи назад дверцята духовки:

① Вставте завіси у відповідні отвори з обох сторін та нахиліть дверцята вниз. Коли дверцята опиняться у відповідному положенні, то стануть помітними елементи завіси.

② Закрийте захват завіси.

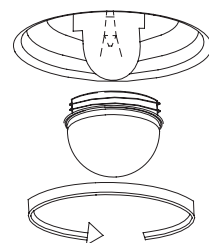
③ Закрийте дверцята духовки.



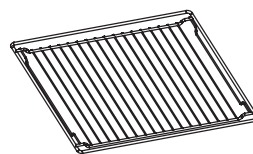
Заміна лампочки всередині духовки

Щоб замінити лампочку в духовці, відключіть духовку від енергопостачання і, якщо це необхідно, почекайте, аж поки вона охолоне. Відкрутіть ковпак, а потім лампочку.

Замініть її на ідентичну (230 В – 25 Вт), котра може витримати дуже високі температури (300°C).



Додатки



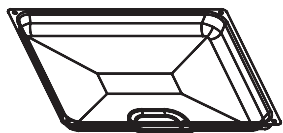
Полиці - Решітка

Вкладка для ставлення сковорідки на гриль, посуду, дека для тістечок або елементів для запікання чи грилювання.

Стояк для полиць

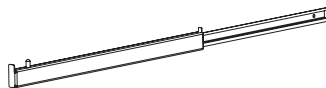
Стояки з шинами для полиць з правої та лівої сторони духовки можуть вийматися з метою чищення бокових стінок.





Універсальна бритванна (лоток)

Для випічки великої кількості страв, таких як торти з литим тістом, печиво, заморожені страви та ін., або для збирання жиру/соусу з м'яса.



Телескопічні напрямні

(ZME8051EE, ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8061EE, ZME8072EE, ZME8081EE)

Таблиці та рекомендації

Страва	Положення полиці	Метод випічки	Температура [°C]	Час (хв.)
Тістечка	3		160	20-30
Бісквіт	2		160	25-35
Яблучний пиріг (шарлотка)	2		190	50-70
Яблучний пиріг (шарлотка)	1+3		190	50-70
Тістечка	3		160	20-30
Тістечка	1+3		160	20-30
Хліб (скибки)*	4		240	1-3
Бургери**	4		240	10-20 7-17

* підігрівання 10 хв. ** підігрівання 5 хв., 1 сторона 10 – 20 хв., 2 сторона 7 – 17 хв.

Згідно з EN 60350

Страва	Вага	Положення полиці	Метод випічки	Темп. [°C]	Час (хв.)		Посуд
					1 сторона	2 сторона	
Печиво до чаю	–	3		180	15-25	–	Деко для випічки
Здобне тісто	–	2		170	23-35	–	Деко для випічки
Бісквітний рулет	–	3		200	10-18	–	Деко для випічки
Печиво до чаю	–	1+3		180	15-30	–	Деко для випічки
Ковбаски	400 г	4		240	5-10	3-6	Решітка
Тости	4 порції	4		240	4-7	–	Решітка
Тости	9 порцій	4		240	4-7	–	Решітка
Гов'ядина	1000 г	2		210	10-20	5-15	Решітка*
Свинина	1000 г	2		190	19-29	11-21	Решітка
Курча	1300 г	2		180	35-45	15-25	Керамічний посуд + Решітка
Бургери	1000 г	4		240	10-20	5-10	Решітка*
Свиняче філе	1000 г	4		240	15-25	10-20	Решітка*
Ковбаски	400 г	4		240	4-8	3-5	Решітка
Гов'яже філе	1000 г	4		240	10-20	5-15	Решітка*

* Вставте універсальну бритванна (лоток) на рівень 1

Екологія – піклуймося про навколишнє середовище

Кожен користувач може посприяти охороні навколишнього середовища. Це не важко, ані надто дорого.

З цією метою:

- Картонні упаковки здайте на макулатуру.
- Мішки з поліетилену (PE) викиньте у контейнер для пластика.
- Використаний пристрій віддайте у відповідний пункт для зберігання, оскільки небезпечні компоненти, що знаходяться в пристрої, можуть бути загрозою для навколишнього середовища.



Не викидайте пристрій разом з побутовим сміттям!!!

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

Транспортування і зберігання

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

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

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

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 instruction manual carefully. Pay special attention to important safety instructions. Keep this instruction manual for future reference.

Table of contents

Safety instructions	48
Control panel	48
Technical data	49
Installation	49
Power supply	50
Vents	50
Operating the oven	50
Setting the clock	50
Setting a function	50
Inquiring function	50
Children safety function	50
Reminder function	50
Starting/pausing/cancelling a function	50
Energy saving function	50
Specifications	50
Cleaning and maintenance	51
Outside surface	51
Catalytic self-cleaning	51
Changing the light bulb inside the oven	51
Accessories	51
Tables and guidelines	52
Ecology – keeping it green	53

Safety instructions

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

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

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

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

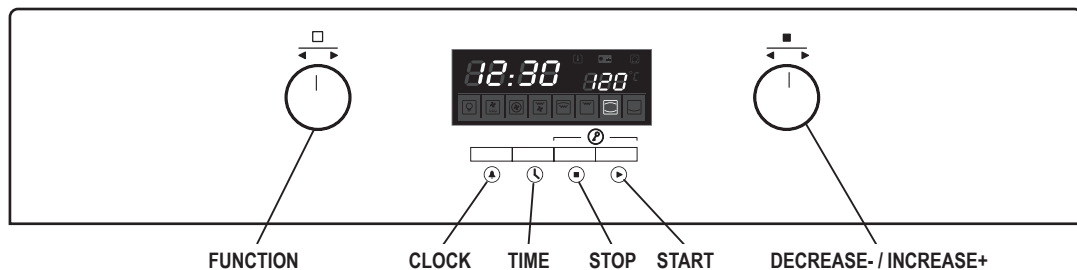
- Installation and repairs of the oven may be done only by an entitled installer, and only according to the instructions of the producer.
- The device is designed for household use. It may be only used for preparing dishes, any other purposes are forbidden.
- Do not let children play with the device.
- Do not use coarse cleaning agents or sharp metal tools to clean the glass door, as it may result in scratches or even cracks.
- Do not use steam for cleaning purposes.
- The oven may only used according to its purpose – preparing dishes. Any other use, e.g. for heating is wrong, and thus may be hazardous. The producer bears no responsibility for any damages resulting from improper or careless use of the oven.
- Do not pull the cable to take the plug out of the socket.
- Do not touch the oven with wet or moistened hands or feet.
- Using extension cables or other types of adapters is not recommended.
- Any installation, maintenance and other works may only be carried out when the oven is disconnected from the power supply.
- During use the oven is hot. We advise caution when touching any elements inside the oven, as they will be hot.
- Open the door of the oven carefully, in order to avoid burning with hot steam coming from the inside.
- If the power cable is damaged, it has to be replaced immediately. During replacement follow the instructions. Remove the power cable and replace it with a H05VVV-F or H05V2V2-F cable. The cable should withstand the power supply needed for the oven to work. The replacement may be only done by a qualified technician. The grounding wire (yellow-green) should be 10 mm longer than the power cable.
- Power cable conductors must have nominal section of minimum 3 x 1,5 mm².
- If you do not follow the guidelines above, the producer cannot guarantee you safety when using the oven.

The disconnecting system should be installed on the inseparable cables in accordance to regulations on cables.

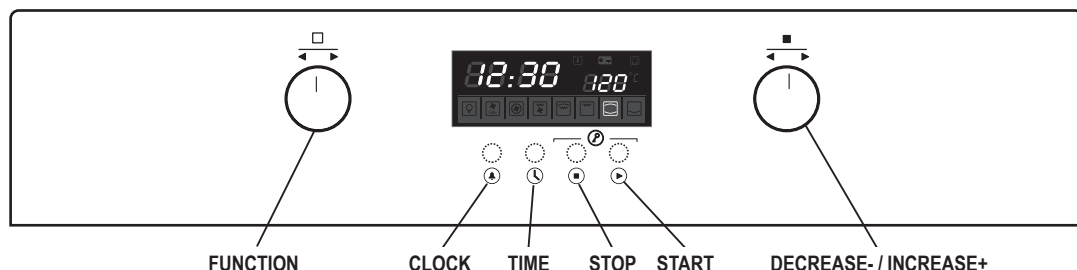
Before using the device be sure to read the entire manual.

Control panel

Type: ZME8051EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8051ED, ZME8081EE, ZME8081ED



Type: ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8061EE, ZME8061ED, ZME8072EE, ZME8071ED



	Light: the best model is equipped with an additional lamp, to let you see what is going on inside without opening the doors.
	Defrosting: air at room temperature will be set in motion through strong blow-in circling around the dish. It is a delicate way to defrost dishes such as fish or poultry.
	Thermaflow: ring around the fan productes hot air which is distributed throughout the oven providing fixed temperature. It is an effective and economical method, especially efficient for cooking dishes on several levels simultaneously.
	Grill + airflow: Heat is distributed through the grill element to directly touch the surface of a dish, and at the same time the hot air is distributed throughout the oven. This method saves up 30-40% of energy, making the dishes evenly crispy. Perfect for spit-roasted-like effect for meat and poultry.
	Full grill: the infrared element and the upper heater work simultaneously providing grilling for the entire surface together with precise control of temperature.
	Infrared grill: only the inner element of the grill is turned on and off to keep a steady temperature. Perfect for small amounts of food or middle surface of a dish.
	Traditional cooking: The upper and lower heater work at the same time providing a traditional cooking technique. The natural conduction makes the hot air travel to the center of the oven.
	Bottom heating: the lower heater installed at the bottom of the oven provides food with more concentrated heat starting at its bottom. Ideal for baking a crispy pizza base.

Technical data

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

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

The dishwasher fulfills all the binding standards.

The dishwasher is designed in conformity with the directives:

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

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

Type	ZME8052EE	ZME8051ED	ZME8051EE	ZME8061EE	ZME8061ED	ZME8062EE	ZME8072EE	ZME8071ED	ZME8071EE	ZME8081EE	ZME8081ED	ZME8082EE
Window panels pcs.)	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4
Brytfanna uniwersalna	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Catalytic panel	+	–	–	–	–	+	+	–	–	–	–	+
Prowadnice teleskopowe	+	–	+	+	–	+	+	–	+	+	–	+

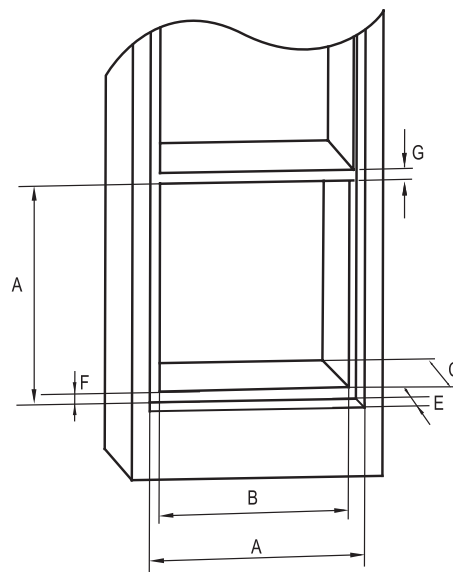
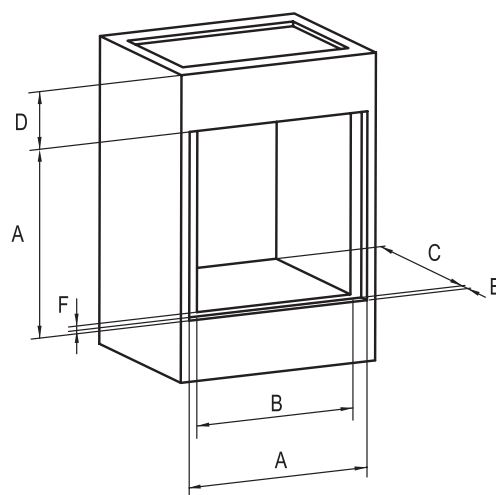
Installation

Place the oven in a spot right for it in the kitchen cupboards – under the table top or in a vertical unit. Secure the oven in the proper position with bolts screwed through the two fastening holes in the casing. To find the fastening holes open the oven door and look inside. For proper airing, during the installation process follow the measurements and distances given below. The device should be installed by a qualified technician. The producer does not bear any responsibility for any accidents or damages caused by improper installation.

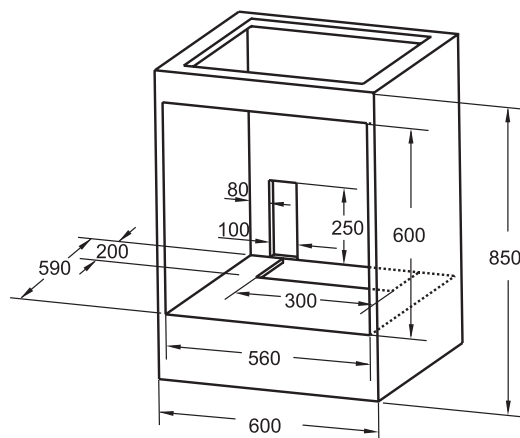
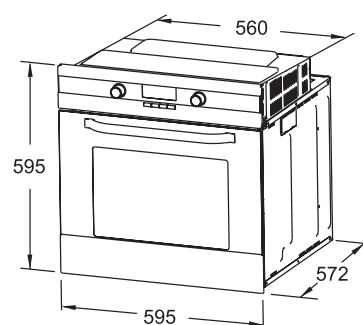
ATTENTION: The producer bears no responsibility for damages caused by faulty installation, as well as improper or incorrect use.

ATTENTION: In order for the oven to work correctly, a specific casing is needed. The unit panels must be made out of heat-resistant materials. Make sure that the glue used in the units from plywood will withstand 120°C. Plastics or glues that will not withstand such temperatures will melt and may deform the unit. According to the binding safety standards, a built-in device must have all electrical elements insulated. All screens must be fastened so that they cannot be removed without special tools.

Remove the back of the unit and make the holes shown on installation figures to provide the area around the oven with an adequate airflow. At the back of the device you will find a connecting cable. Before connecting it to the power supply, check if the voltage is consistent with the value given on the rating plate of the product.



	Measurement [mm]		Measurement [mm]
A	600 $\pm$ 2	B	560 $\pm$ 2
C	590 $\pm$ 2	D	90
E	24 $\pm$ 2	F	5
G	25 $\pm$ 2		



Power supply

Install a circuit-breaker near the oven in an easily accessible place. The distance between the contacts must be at least 3 mm. Before connecting the cable to the power supply, check if the network has sufficient power in relation to the maximum power drawn by the oven according to the data given on the rating plate.

ATTENTION: During the installation process bear in mind the position of the power cable. Avoid temperature over 50°C at any part of the cable. The oven meets the safety standards established by the governing bodies.

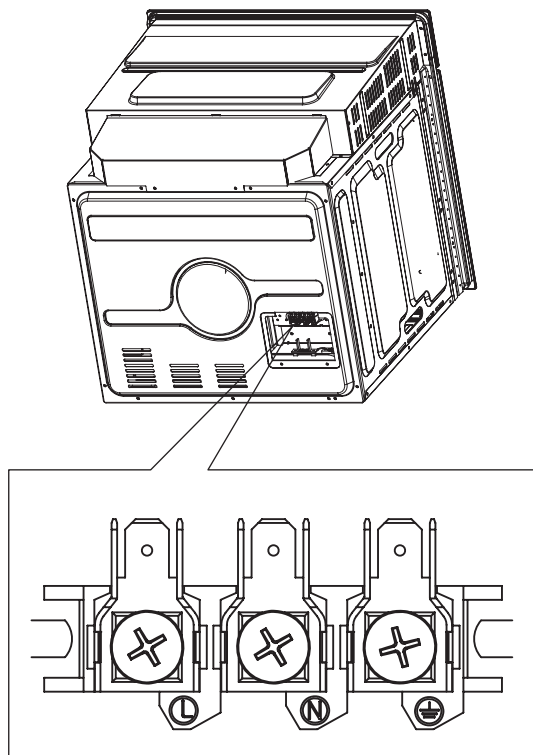
The oven is safe to use, only if it was properly grounded according to binding legal requirements for cable safety. You are responsible for grounding the oven properly. The producer bears no responsibility for damages or injuries of people, animals or property caused by improper grounding of the oven.

WARNING: Voltage and frequency are given on the rating plate. Cable and wiring system must withstand the maximum power required for the oven, given on the rating plate.

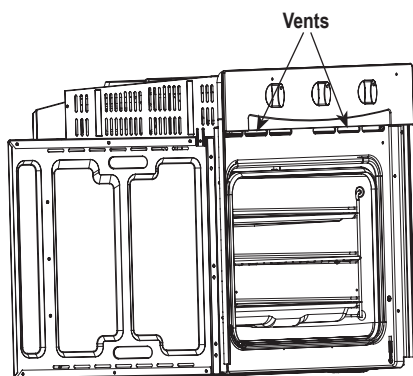
If you have any doubts, call in a qualified expert.

In order to connect the cable:

- ① Unscrew the bolts holding the cable and three bolts of L-N-
- ② Fasten the cables under the bolt heads.



Vents



ATTENTION: The fan works for 15 minutes after the oven has stopped working.

Operating the oven

SETTING THE CLOCK

When the oven is plugged into the power source, you will see "00:00" on the display and hear a single sound signal, after which the device will go into a standby mode.

- ① Press the  button – you will see hours' digits on the display.
- ② Turn the  dial to set the right hour between 0-23.
- ③ Press the  button – you will see minutes' digits on the display.
- ④ Turn the  dial to set the right minutes between 0-59.
- ⑤ Press the  button to finish setting the clock. The ":" will start flashing and the clock will be set.

ATTENTION: The clock is in a 24 h mode. When setting cooking time below 60 minutes, set the longer time first, and then turn the dial backwards to the desired time.

SETTING A FUNCTION

- ① Turn the  dial to select the desired function. You will see a proper indicator turn on.
- ② Turn the  dial to set the temperature.
- ③ Press the  button to start the cooking process.
- ④ If you skip step 2, press the  button to confirm immediate start. Time will be set automatically to 9 hours, and the automatic temperature will be given on the LED display.

ATTENTION:

- ① Threshold values to set by the coding dial are the following:

0 - 30 min	: 1 minute
30 min - 9 hours	: 5 minutes

- ② The threshold value for temperature setting is 5 degrees Celsius.

- ③ Turn the  dial to set the time for cooking during the process. Next press the  button to start cooking. If you press  within the next 3 seconds, the oven will go back to its previous time set and will continue cooking.

- ④ Turn the  dial to adjust the temperature during cooking. A proper indicator will turn on. Next press the  button to start cooking. If you do not press  within the next 3 seconds, the oven will go back to its previous temperature and continue cooking.

INQUIRING FUNCTION

During cooking process, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current working state.

- ① During cooking mode, press  button to see the current time.
- ② If the clock was set, press  button to ask for current time.

CHILDREN SAFETY FUNCTION

Locking: In standby mode press the  +  buttons simultaneously for 3 seconds. You will hear a long sound signal meaning the children safety lock is on – the following indicator will be on: .

Unlocking: In lock mode press the  +  buttons simultaneously for 3 seconds. You will hear a long sound signal meaning the children safety lock is off.

REMINDER FUNCTION

The oven has 9 hours reminder, this function will help remind you to start cooking in a certain time from 1 minute to 9 hours. Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- ① Press reminder setting button .
- ② Turn  to set the hour time of reminder.
- ③ Press reminder setting button  again.
- ④ Turn  to set minute time of reminder.

Note: After the set time, the oven buzzer will sound for 10 times, then  symbol disappears on the screen to remind you start cooking. You can cancel the reminder during setting process by press stop button. If the reminder was set, you can cancel it by press stop button twice.

STARTING/PAUSING/CANCELLING A FUNCTION

- 1 If the cooking time has been set, press the  button to start cooking. If the cooking has been interrupted, press the  button to continue.
- 2 During the cooking process press the  button to pause.
- 3 Press the  button twice to cancel cooking.

ENERGY SAVING FUNCTION

- 1 In standby mode press the  button for 3 seconds – the LED display will turn off and go into energy saving mode.
- 2 If there will no action performer in the standby mode, the LED display will turn off and go into energy saving mode.
- 3 To leave the energy saving mode all you have to do is push any button or turn the dial.

SPECIFICATIONS

- 1 Firstly you will hear a single sound signal after turning the dial.
- 2 If the cooking programmer is set, and within the next 5 minutes the  button is not pressed, the current time will be displayed. The setting will be cancelled.
- 3 A sound signal is heard after a successful push of a button. After an unsuccessful push there will be no answer.
- 4 A sound signal will be heard 5 times as a reminder that the cooking has ended.

Cleaning and maintenance

OUTSIDE SURFACE

Wipe the oven with water and a little of dishwashing liquid. Dry with a soft cloth. Caustic and abrasive agents are not suitable. If any such substances meet the front of the oven, they should be immediately washed off with water.

ATTENTION: Minor differences in the coloring of the oven front are caused by use of different materials, such as plastics, glass and metal.

Ovens with stainless steel fronts – remove immediately any stains caused by stone, fat, flower or egg white. Use stainless steel care agents. Before using an agent on the surface, try it first on a smaller area that is not visible.

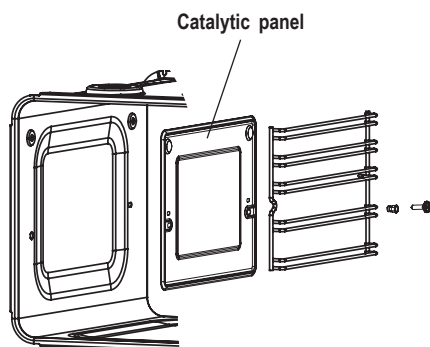
Ovens with aluminum fronts – use a mild windowpane detergent. Wipe the surface with vertical moves, adding no pressure to the movement by using a windowpane or microfiber cloth. Aggressive cleaning agents, coarse sponges and cloths are not suitable for the task.

ATTENTION: In order to clean the oven, it should be turned off and cold. Due to safety reasons it is not advisable to clean the oven with steam or by using high pressure. Aggressive cleaning agents, coarse sponges and cloths are not suitable for the task.

ATTENTION: Do not use any scrapers, coarse sponges or abrasive agents.

- Never use steam or high-pressured sprays to clean the oven.
- Never use abrasive agents, scourers or sharp objects to clean the oven door.
- Stainless steel or enameled surfaces need to be cleaned with warm water with soap or a special quality product. It is not advisable to use abrasive cleaning agents, as they can damage the surface and the design of the oven. It is important to clean. The oven after each use. Melted grease accumulates on the walls of the oven during cooking. It may cause an unpleasant smell in the future or may even affect the dishes in the oven. Use hot water with detergent to clean the oven. Remember to rinse it thoroughly after washing.
- The stainless gridiron should be cleaned with detergents and metal scrapers. Glass surfaces, such as the oven door and heating chamber may be cleaned only, if they are cold. Any damages caused by negligence and ignoring the above rules are not covered by the guarantee.

CATALYTIC SELF-CLEANING (ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE)



The side walls of the oven may be equipped with catalytic panels.

ZME8062EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8072EE ovens are equipped with catalytic panels.

The panel cleans itself during the work of the oven.

It is advisable at regular intervals to heat up the oven with no dishes inside – this will result in the process of self-cleaning.

- 1 Remove all side objects from the oven.
- 2 Use warm water and dishwashing fluid to clean the bottom of the oven. Dry it afterwards.
- 3 Use the traditional cooking function . Set the oven to 250°C. Turn off the oven after 45 minutes.
- 4 After the oven is dry clean all the remaining stains by using a wet sponge.

ATTENTION: Do not use an oven cleaning agent to clean catalytic panels of the oven. It may damage the panels.

Even if the color of enamel fades, this will in no way compromise the self-cleaning properties of the panels.

CLEANING THE OVEN DOOR

To get a better access to the oven inside, you can take the oven doors.

- 1 Open the door until horizontal position.
- 2 Move the hinges at the both sides to open position.
- 3 Holding the door at a 60-degree angle take it with both hands, and pull out of the hinges.

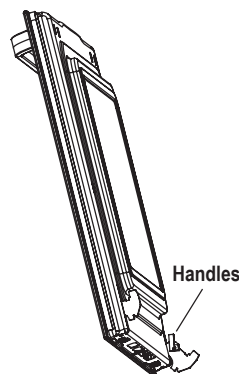
If you touch the hinges when pulling out the door, you may cut yourself.

To install the oven door:

- 1 Insert the hinges in the holes at both sides of the oven and tilt the door down.

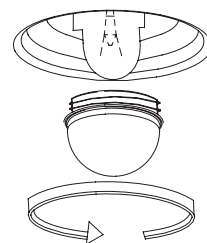
When the door will be in the proper position, you will see the elements of hinges.

- 2 Close the handles.
- 3 Close the oven door.

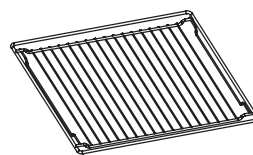


Changing the light bulb inside the oven

In order to change the light bulb in the oven, unplug it from the power supply, and wait for the oven to cool off, if necessary. Unscrew the lampshade and then the light bulb. Replace it with an identical one (230 V – 25 W) that may withstand very high temperatures (300°C).



Accessories

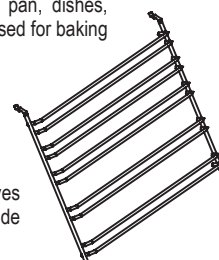
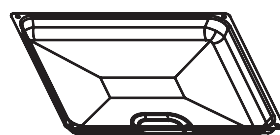


Gridiron-shelves

A shelf for placing a grill pan, dishes, baking tins and elements used for baking or grilling.

Shelf bracket

A bracket with runners for right and left shelves may be taken out to facilitate cleaning of side walls of the oven.

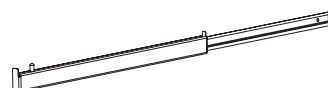


All-purpose baking/roasting tin

For preparing larger amounts of food, such as cakes, frozen dishes etc. or to collect grease/ gravy from meat.

Telescopic runners

(ZME8051EE, ZME8062EE, ZME8071EE, ZME8082EE, ZME8052EE, ZME8061EE, ZME8072EE, ZME8081EE)



Tables and guidelines

Food type	Shelf level	Cooking method	Temp. [°C]	Time [min.]
<i>Cookies</i>	3		160	20-30
<i>Sponge cake</i>	2		160	25-35
<i>Apple pie</i>	2		190	50-70
<i>Apple pie</i>	1+3		190	50-70
<i>Cookies</i>	3		160	20-30
<i>Cookies</i>	1+3		160	20-30
<i>Bread (slices)*</i>	4		240	1-3
<i>Burgers**</i>	4		240	10-20 7-17

* heated up for 10 min. ** heated up for 5 min., 1st side 10-20 min., 2nd side 7-17 min.

Reference to EN 60350

Food type	Weight	Shelf level	Cooking method	Temp [°C]	Time [min.]		Dish
					1nd side	2nd side	
<i>Biscuits</i>	–	3		180	15-25	–	Baking tin
<i>Cake</i>	–	2		170	23-35	–	Baking tin
<i>Sponge cake roll</i>	–	3		200	10-18	–	Baking tin
<i>Biscuits</i>	–	1+3		180	15-30	–	Baking tin
<i>Sausages</i>	400 g	4		240	5-10	3-6	Gridiron
<i>Slices of toast</i>	4 portions	4		240	4-7	–	Gridiron
<i>Slices of toast</i>	9 portions	4		240	4-7	–	Gridiron
<i>Beef</i>	1000 g	2		210	10-20	5-15	Gridiron*
<i>Pork</i>	1000 g	2		190	19-29	11-21	Gridiron
<i>Poultry</i>	1300 g	2		180	35-45	15-25	Ceramic dish +Gridiron
<i>Burgers</i>	1000 g	4		240	10-20	5-10	Gridiron*
<i>Pork fillets</i>	1000 g	4		240	15-25	10-20	Gridiron*
<i>Sausages</i>	400 g	4		240	4-8	3-5	Gridiron
<i>Beef fillets</i>	1000 g	4		240	10-20	5-15	Gridiron*

* Put the all-purpose baking/roasting tin on level 1

Ecology – keeping it green

Everyone may contribute to saving the environment. It is neither hard nor expensive. All you need to do is:

Hand over the cardboard box for recycling.

When throwing polyethylene (PE) bags out, make sure to use plastic waste containers.

Hand over the used device to a waste disposal center, as it may contain elements hazardous to the environment.



Do not throw out the device together with the rest of the waste!!!

- Packaging materials may be hazardous for children!
- Please visit a recycling point to dispose of the packaging or the device. The power cable should be cut off and the door lock destroyed.
- The cardboard box is produced from recycled paper and should be handed over for recycling.
- By making sure the product was properly removed, you help to prevent any negative effects that may be hazardous to the environment or human health caused by improper waste management of the product.
- For further information on recycling of our product, please contact your local government or waste disposal company.

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.

The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.

