CS Návod k použití 2
LV Lietošanas instrukcija 15
SK Návod na používanie 28

# USER MANUAL

Trouba
Cepeškrāsns
Rúra

ZOB131

ZANUSSI

## Obsah


Bezpečnostní informace _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Bezpečnostní pokyny _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 3
Popis spotřebiče _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Před prvním použitím _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Denní používání _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Použití příslušenství _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Doplňkové funkce _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Užitečné rady a tipy _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Čištění a údržba _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 10
Co dělat, když... _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 12
Technické údaje _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 13
Instalace _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 13
Poznámky k ochraně životního prostředí _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 14


Změny vyhrazeny.

# Bezpečnostní informace

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

## Bezpečnost dětí a postižených osob

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem. Děti mladší tří let nesmí být ponechány v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

## ⚠ Bezpečnostní pokyny

**Instalace**

⚠ **Upozornění** Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

**Připojení k elektrické síti**

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.

- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

**Použití spotřebiče**

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  – nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  – na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  – Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  – Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  – Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

**Čištění a údržba**

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

**Vnitřní osvětlení**

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.

⚠ **Upozornění** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

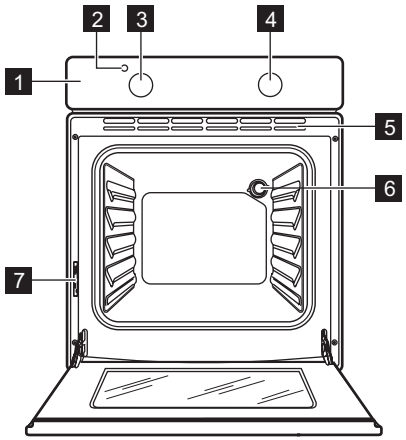
**Likvidace**

⚠ **Upozornění** Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## Popis spotřebiče

**Celkový pohled**




1 Ovládací panel
2 Kontrolka teploty
3 Ovladač teploty
4 Ovladač funkcí trouby
5 Větrací otvory
6 Žárovka trouby
7 Typový štítek

**Příslušenství trouby**

- **Drátěný rošt**

Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

| | |
|---|---|
| • **Mělký plech na pečení** | Na koláče a drobné pečivo. |

## Před prvním použitím

⚠ **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

**První čištění**

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

**Důležité** Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

**Předehřátí**

Tímto se spálí veškeré usazeniny na stěnách trouby. Příslušenství se může zahřát na vyšší teplotu než při normálním používání. Během této doby může docházet k uvolňování kouře a zápachu. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

Nastavte funkci na jednu hodinu.

## Denní používání

⚠ **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

**Zapnutí a vypnutí spotřebiče**

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.

3. Jestliže chcete spotřebič vypnout, otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

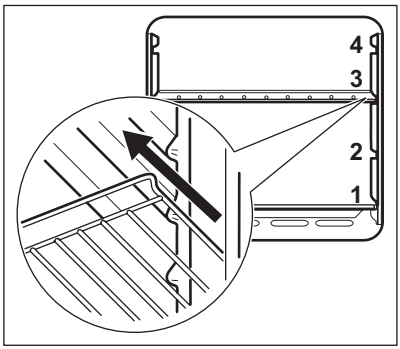
**Funkce trouby**

| Funkce trouby | | Použití |
|---|---|---|
| 0 | Poloha VYPNUTO | Spotřebič je vypnutý. |
| | Žárovka trouby | Svítí bez jakékoliv zapnuté funkce pečení. |
| | Dolní topný článek | Teplo přichází pouze ze spodní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. |
| | Konvenční ohřev | Teplo přichází z horního i dolního topného článku. K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. |
| | Horní topný článek | Teplo přichází pouze z horní části trouby. K dopečení hotových jídel. |

## Použití příslušenství

**Instalace příslušenství trouby**

Zasuňte příslušenství do drážek na jedné z úrovní trouby.




## Doplňkové funkce

**Chladicí ventilátor**

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Když spotřebič vypnete, vypne se i chladicí ventilátor.

**Bezpečnostní termostat**

Bezpečnostní termostat je tepelná ochrana zabudovaná do provozního termostatu.

Aby se zabránilo poškození termostatu trouby v důsledku nebezpečného přehřátí, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

**Upozornění** Bezpečnostní termostat funguje pouze tehdy, když termostat trouby nepracuje správně. V takovém případě je teplota trouby velmi vysoká a může dojít ke spálení všech pokrmů. Je nutné ihned zavolat servisního technika, aby provedl výměnu termostatu trouby.

## Užitečné rady a tipy

- Spotřebič má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte rošty do úrovně 1 a 3.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skle jeho dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití setřete vlhkost uvnitř spotřebiče.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

**Pečení moučníků**

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předehřát.
- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.

- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

**Pečení masa a ryb**

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li mít červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C–250 °C.
- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C–175 °C.
- Při pečení velmi mastného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily obtížně odstranitelné skvrny.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.

**Doby pečení**

Doba pečení záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.
Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádobí, recepty a množství.

**Tabulka pečení masa a moučných jídel**

## MOUČNÍKY

| DRUH JÍDLA | Klasické pečení | | Čas pečení [min] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Tepl. [°C] | | |
| Šlehané recepty | 2 | 170 | 45-60 | V koláčové formě |
| Křehké těsto | 2 | 170 | 24-34 | V koláčové formě |
| Máslovo-tvarohový koláč | 1 | 170 | 60-80 | V koláčové formě 26 cm |
| Jablečný dort (jablečný koláč) | 1 | 170 | 100-120 | 2 koláčové formy o průměru 20 cm na drátěném roštu |
| Štrúdl | 2 | 175 | 60-80 | Na plechu |
| Marmeládový dort | 2 | 170 | 30-40 | V koláčové formě 26 cm |
| Ovocný koláč | 2 | 170 | 60-70 | V koláčové formě 26 cm |
| Piškotový dort (netučný piškotový dort) | 2 | 170 | 35-45 | V koláčové formě 26 cm |
| Vánoční dort/Bohatý ovocný dort | 2 | 170 | 50-60 | V koláčové formě 20 cm |
| Švestkový koláč | 2 | 170 | 50-60 | Ve formě na chleba 1) |
| Malé moučníky | 3 | 170 | 20-30 | Na mělký plech na pečení |
| Sušenky | 3 | 150 | 20-30 | Na mělký plech na pečení 1) |
| Pusinky | 3 | 100 | 90-120 | Na mělký plech na pečení |
| Žemle | 3 | 190 | 15-20 | Na mělký plech na pečení 1) |
| Odpalované těsto | 3 | 190 | 25-35 | Na mělký plech na pečení 1) |

| DRUH JÍDLA | Klasické pečení | | Čas pečení [min] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Tepl. [°C] | | |
| Ploché koláče s náplní | 3 | 180 | 45-70 | V koláčové formě 20 cm |
| Piškotový dort | 1 nebo 2 | 180 | 40-55 | Vlevo + vpravo v dortové formě 20 cm |

**1)** Předehřát po dobu 10 minut.

## CHLÉB A PIZZA

| DRUH JÍDLA | Klasické pečení | | Čas pečení [min] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Tepl. [°C] | | |
| Bílý chléb | 1 | 190 | 60-70 | 1-2 kusy, 500 g jeden kus **1)** |
| Žitný chléb | 1 | 190 | 30-45 | Ve formě na chleba |
| Dalamánky | 2 | 190 | 25-40 | 6-8 kusů na mělký plech na pečení **1)** |
| Výroba pizzy | 1 | 190 | 20-30 | Na hluboký plech na pečení **1)** |
| Čajové koláčky | 3 | 200 | 10-20 | Na mělký plech na pečení **1)** |

**1)** Předehřát po dobu 10 minut.

## NÁKYPY

| DRUH JÍDLA | Klasické pečení | | Čas pečení [min] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Tepl. [°C] | | |
| Těstovinový nákyp | 2 | 180 | 40-50 | Ve formě na pečení |
| Zeleninový nákyp | 2 | 200 | 45-60 | Ve formě na pečení |
| Quiche (slaný koláč) | 1 | 190 | 40-50 | Ve formě na pečení |
| Lasagne | 2 | 200 | 25-40 | Ve formě na pečení |
| Cannelloni | 2 | 200 | 25-40 | Ve formě na pečení |
| Yorkshirský pudding | 2 | 220 | 20-30 | Forma na 6 kusů **1)** |

**1)** Předehřát po dobu 10 minut.

## MASO

| DRUH JÍDLA | Klasické pečení | | Čas pečení [min] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Tepl. [°C] | | |
| Hovězí | 2 | 200 | 50-70 | Na drátěném roštu a hluboký plech na pečení |

| DRUH JÍDLA | Klasické pečení | | Čas pečení [min] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Tepl. [°C] | | |
| Vepřové | 2 | 180 | 90-120 | Na drátěném roštu a hluboký plech na pečení |
| Telecí | 2 | 190 | 90-120 | Na drátěném roštu a hluboký plech na pečení |
| Anglický rostbíf, nepropečený | 2 | 210 | 44-50 | Na drátěném roštu a hluboký plech na pečení |
| Anglický rostbíf, středně propečený | 2 | 210 | 51-55 | Na drátěném roštu a hluboký plech na pečení |
| Anglický rostbíf, dobře propečený | 2 | 210 | 55-60 | Na drátěném roštu a hluboký plech na pečení |
| Vepřové plecko | 2 | 180 | 120-150 | Na hluboký plech na pečení |
| Vepřové nožičky | 2 | 180 | 100-120 | 2 kusy na hluboký plech na pečení |
| Jehněčí | 2 | 190 | 110-130 | Kýta |
| Kuře | 2 | 200 | 70-85 | Celé na hluboký plech na pečení |
| Krůta | 1 | 180 | 210-240 | Celá na hluboký plech na pečení |
| Kachna | 2 | 175 | 120-150 | Celá na hluboký plech na pečení |
| Husa | 1 | 175 | 150-200 | Celá na hluboký plech na pečení |
| Králík | 2 | 190 | 60-80 | Naporcovaný |
| Zajíc | 2 | 190 | 150-200 | Naporcovaný |
| Bažant | 2 | 190 | 90-120 | Celý na hluboký plech na pečení |

## RYBY

| DRUH JÍDLA | Klasické pečení | | Čas pečení [min] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Tepl. [°C] | | |
| Pstruh/pražma | 2 | 190 | 40-55 | 3-4 ryby |
| Tuňák/losos | 2 | 190 | 35-60 | 4-6 filetů |

## Čištění a údržba

⚠ **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými

předměty, ani je nemyjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

**Spotřebič z nerezové oceli nebo hliníku:**

Čistěte dveře trouby pouze vlhkou houbou. Potom je vysušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ocelové drátěnky ani kyselé nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Stejně opatrně čistěte i ovládací panel.

**Čištění dveřního těsnění**

- Dveřní těsnění pravidelně kontrolujte. Dveřní těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li dveřní těsnění poškozeno. Kontaktujte servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

**Žárovka trouby**

**Upozornění** Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Před započetím výměny žárovky spotřebič vždy vypněte. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

**Upozornění** V tomto spotřebiči se používají speciální žárovky určené pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je k osvětlení místností v domácnosti nebo jejich částí. Potřebujete-li žárovku vyměnit, náhradní žárovka musí mít stejný výkon a musí být určená pouze pro použití v domácích spotřebičích.

**Před výměnou žárovky trouby:**

- Vypněte spotřebič.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.
- Na dno trouby položte utěrku. Zabráníte tak poškození žárovky trouby a skleněného krytu.

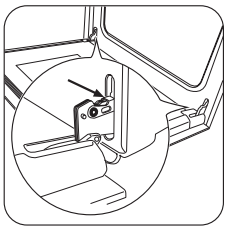
**Výměna žárovky trouby:**

1. Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C. Jako náhradní žárovku použijte pouze žárovku stejného typu. Musí mít stejný výkon a musí být určená pouze pro použití v domácích spotřebičích.
4. Nasaďte skleněný kryt.

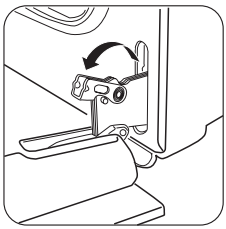
**Čištění dvířek trouby**

Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými tabulemi. Při čištění můžete dvířka trouby a vnitřní skleněnou tabuli odstranit.

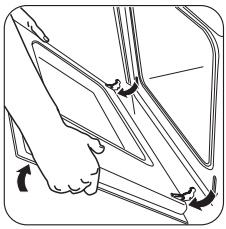
Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněnou tabuli před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



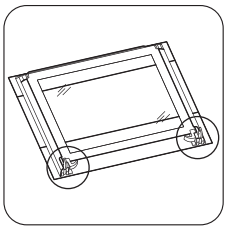
❶ Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



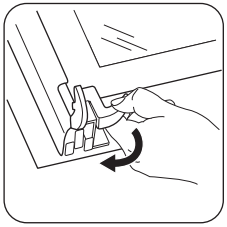
❷ Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



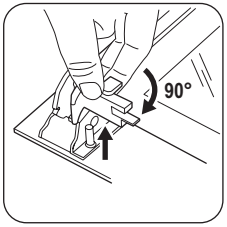
❸ Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka z jejich uchycení vytáhněte směrem dopředu.



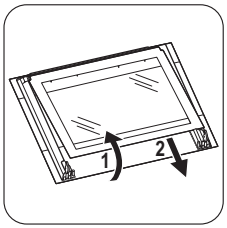
❹ Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



❺ Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněnou tabuli.




❻ Otočte 2 spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.

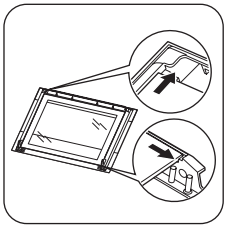



❼ Opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněnou tabuli.

Skleněnou tabuli omyjte vodou se saponátem. Skleněnou tabuli pečlivě osušte.

**Nasazení dvířek trouby a skleněné tabule**

Při montáži skleněné tabule s ozdobným rámem se ujistěte, že je potisk skla na vnitřní straně dvířek. Po vložení tabule se dále ujistěte, že povrch rámu této skleněné tabule na straně s potiskem není na dotek drsný. Ujistěte se, že jste vnitřní skleněnou tabuli umístili do správné polohy (viz obrázek).



## Co dělat, když...

⚠ **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Spotřebič nehřeje. | Spotřebič je vypnutý. | Zapněte spotřebič. Viz „Denní používání“. |
| Spotřebič nehřeje. | Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce. | Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. |
| Žárovka trouby nefunguje. | Žárovka trouby je vadná. | Vyměňte žárovku trouby. |
| Na jídle a na vnitřní straně spotřebiče se usazuje pára a kondenzát. | Nechali jste jídlo ve spotřebiči příliš dlouho. | Nenechávejte jídlo ve spotřebiči déle než 15—20 minut po dokončení jeho přípravy. |

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

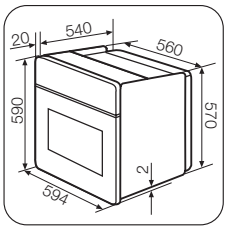
Sériové číslo (S.N.) .....

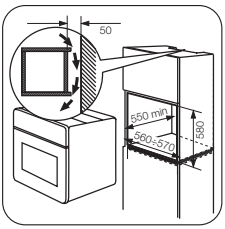
## Technické údaje

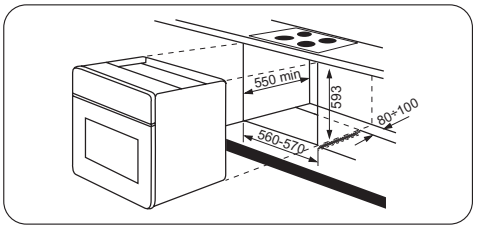
| | |
|---|---|
| Napětí | 230 V |
| Frekvence | 50 Hz |

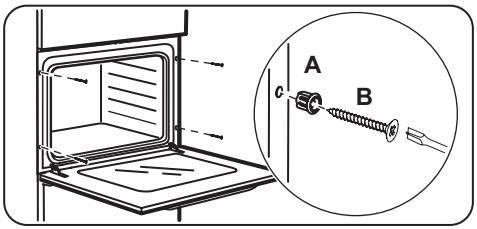
## Instalace

⚠ **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.




**Elektrická instalace**

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

ℹ Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a síťovým kabelem.

**Kabel**

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:

| Celkový příkon | Průřez kabelu |
|---|---|
| maximálně 1380 W | 3 x 0,75 mm² |
| maximálně 2300 W | 3 x 1 mm² |
| maximálně 3680 W | 3 x 1,5 mm² |

Zemnící vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

# Poznámky k ochraně životního prostředí

Recyklujte materiály označené symbolem ♺ . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.
Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Obalové materiály
Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

## Saturs


Drošības informācija _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 15
Drošības norādījumi _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 16
Izstrādājuma apraksts _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 18
Pirms pirmās ieslēgšanas _ _ _ _ _ _ _ _ 18
Izmantošana ikdienā _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 19
Piederumu lietošana _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 19
Papildfunkcijas _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 20
Noderīgi ieteikumi un padomi _ _ _ _ _ _ 20
Kopšana un tīrīšana _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23
Ko darīt, ja ... _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 25
Tehniskie dati _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 26
Uzstādīšana _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 26
Apsvērumi par vides aizsardzību _ _ _ _ 26


Izmaiņu tiesības rezervētas.

# Drošības informācija

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiet šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

## Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

⚠ **Brīdinājums** Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņus uzrauga pieaugušais vai par viņu drošību atbildīgā persona.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Bērnus, kas jaunāki par 3 gadiem, nedrīkst atstāt bez uzraudzības ierīces tuvumā.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

## Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.

- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.

## ⚠ Drošības norādījumi

**Uzstādīšana**

⚠ **Brīdinājums** Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet vai nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr rīkojieties uzmanīgi, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet minimālo attālumu no citām ierīcēm un mēbelēm.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāniem jāatrodas blakus pie tāda paša augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

**Elektriskais savienojums**

⚠ **Brīdinājums** Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Sazinieties ar servisa daļu vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai

pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Izmantojiet tikai pareizas izolācijas ierīces: automātslēdžus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamos drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdžus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

**Izmantošana**

⚠ **Brīdinājums** Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Izmantojiet šo ierīci mājsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ierīces darbības laikā vienmēr turiet ierīces durvis aizvērtas.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat cepeškrāsns durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

⚠ **Brīdinājums** Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
  – neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  – nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  – nelejiet ūdeni karstā ierīcē;
  – neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
  – izņemot vai uzstādot papildpiederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet cepamo pannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.

**Apkope un tīrīšana**

⚠ **Brīdinājums** Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var ieplīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Cepeškrāsnī atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

**Iekšējais apgaismojums**

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai mājsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.

⚠ **Brīdinājums** Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomaiņas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

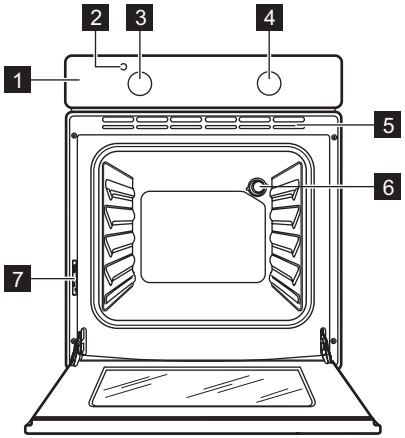
**Ierīces utilizācija**

⚠ **Brīdinājums** Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.
- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.

## Izstrādājuma apraksts

**Vispārējs pārskats**




1. Vadības panelis
2. Temperatūras indikators
3. Temperatūras regulators
4. Cepeškrāsns funkciju regulators
5. Ventilācijas atveres
6. Cepeškrāsns lampa
7. Datu plāksnīte

**Cepeškrāsns piederumi**

- **Restes**
  Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku traukiem un cepešiem.
- **Sekla cepešpanna**
  Kūkām un cepumiem.

## Pirms pirmās ieslēgšanas

⚠ **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

**Pirmā tīrīšana**

- Izņemiet no ierīces visas daļas.
- Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas.

**Svarīgi** Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

**Uzkarsēšana**

Tas nepieciešams, lai nodedzinātu nosēdumus no cepeškrāsns iekšpuses virsmas.

Piederumi var sakarst vairāk kā normālas lietošanas laikā. Šajā laikā var izdalīties smaka un dūmi. Tas ir normāli. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma ir pietiekama.

Iestatiet funkciju uz 1 stundu.

## Izmantošana ikdienā

**Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

**Ierīces aktivizēšana un deaktivizēšana**

1. Pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru, izvēlieties cepeškrāsns funkciju.
2. Pagriežot temperatūras kontroles rokturi, iestatiet nepieciešamo temperatūru.

Temperatūras indikators iedegas, kad ierīcē paaugstinās temperatūra.

3. Lai pārtrauktu ierīces darbību, pagrieziet funkciju regulatoru un temperatūras kontroles rokturi izslēgtā (Off) stāvoklī.

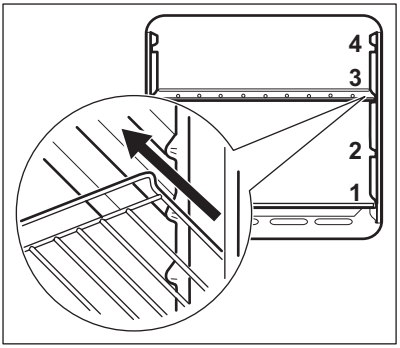
**Cepeškrāsns funkcijas**

| Cepeškrāsns funkcija | | Lietojums |
|---|---|---|
| 0 | Pozīcija Izslēgts | Ierīce ir izslēgta. |
| | Cepeškrāsns lampa | Iedegas bez gatavošanas funkcijas. |
| | Apakšējais sildelements | Karsē tikai no cepeškrāsns apakšdaļas. Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni. |
| | Tradicionala siltums | Karsē, izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu. Lai ceptu un grauzdētu vienā cepeškrāsns līmenī. |
| | Augšējais sildelements | Karsē tikai no cepeškrāsns augšdaļas. Lai pabeigtu gatavot ēdienus. |

## Piederumu lietošana

**Cepeškrāsns piederumu uzstādīšana**

Ielieciet iebīdāmos piederumus starp cepeškrāsns viena līmeņa vadotņu restēm.



## Papildfunkcijas

**Dzesēšanas ventilators**

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Ja izslēdzat ierīci, dzesēšanas ventilators izslēdzas.

**Drošības termostats**

Drošības termostats ir automātiskais siltuma izslēdzējs darbības termostatam.

Lai nepieļautu cepeškrāsns termostata bojājumus, kurus izraisījusi bīstama pārkaršana, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

**Brīdinājums** Drošības termostats darbojas tikai tad, ja cepeškrāsns termostats nedarbojas pareizi. Kad tas notiek, cepeškrāsns temperatūra ir ļoti augsta un ēdieni var piedegt. Nekavējoties jāsazinās ar servisa dienestu un jānomaina cepeškrāsns termostats.

## Noderīgi ieteikumi un padomi

- Ierīcei ir četri plauktu līmeņi. Skaitiet plauktu līmeņus no ierīces apakšas.
- Dažādus ēdienus var gatavot divos līmeņos vienlaicīgi. Novietojiet plauktus 1. un 3. līmenī.
- Šai cepeškrāsnij ir speciāla sistēma, kas cirkulē gaisu un pastāvīgi recirkulē tvaiku. Ar šo sistēmu ēdienu var gatavot ar tvaiku palīdzību, uzturot to mīkstu iekšpusē un kraukšķīgu no ārpuses. Tas ievērojami samazina gatavošanas laiku un enerģijas patēriņu.
- Ierīcē vai uz stikla durtiņām var sakrāties mitrums. Tas ir normāli. Ja lietošanas laikā atverat durtiņas, obligāti stāviet atstatus no ierīces. Lai mazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas darbiniet ierīci 10 minūtes.
- Pēc katras ierīces lietošanas reizes noslaukiet mitrās vietas.
- Nelieciet priekšmetus tieši uz ierīces pamatnes un gatavošanas laikā neapsedziet komponentus ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emaljas pārklājumu.

**Pīrāgu pagatavošana**

- Piemērotākā pīrāgu gatavošanas temperatūra ir robežās no 150 °C līdz 200 °C.
- Pirms pagatavošanas sakarsējiet cepeškrāsni aptuveni 10 minūtes.
- Neatveriet cepeškrāsns durtiņas, pirms nav pagājušas ¾ no gatavošanas laika.
- Ja vienlaikus lietojat divas universālās cepešpannas, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

**Zivju un gaļas gatavošana**

- Necepiet gaļu, kas sver mazāk par 1 kg. Gatavojot gaļu nelielā daudzumā, tā izžūst.
- Lai sarkanā gaļa tiktu labi apcepta un vienlaikus sulīga, iestatiet temperatūru robežās no 200 °C-250 °C.
- Baltajai gaļai, piemēram, mājputnu gaļai un zivīm iestatiet temperatūru robežās no 150 °C -175 °C.
- Lai pagatavotu ļoti taukainu gaļu un novērstu cepeškrāsns notraipīšanu ar šķidrajām taukvielām, lietojiet dziļo cepešpannu.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet dziļajā cepešpannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

**Gatavošanas laiki**

Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiet labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

**Gatavošanas un cepšanas tabula**

## KŪKAS

| ĒDIENA VEIDS | Abpusējā karsēšana | | Gatavošanas laiks [min.] | Piezīmes |
|---|---|---|---|---|
| | Līmenis | Temp. [°C] | | |
| Biskvītkūkas | 2 | 170 | 45-60 | Kūku veidnē |
| Smilšu mīkla | 2 | 170 | 24-34 | Kūku veidnē |
| Siera kūka | 1 | 170 | 60-80 | 26 cm lielā kūku veidnē |
| Ābolkūka (ābolu pīrāgs) | 1 | 170 | 100-120 | Divas 20 cm kūku veidnes uz restotā plaukta |
| Strūdele | 2 | 175 | 60-80 | Uz cepešpannas |
| Ievārījuma kūka | 2 | 170 | 30-40 | 26 cm lielā kūku veidnē |
| Augļu kūka | 2 | 170 | 60-70 | 26 cm lielā kūku veidnē |
| Biskvītkūka (biskvītkūka bez tauku satura) | 2 | 170 | 35-45 | 26 cm lielā kūku veidnē |
| Ziemassvētku kūka / trekna augļu kūka | 2 | 170 | 50-60 | 20 cm lielā kūku veidnē |
| Plūmju kūka | 2 | 170 | 50-60 | Maizes formā **1)** |
| Kūciņas | 3 | 170 | 20-30 | Uz seklas cepešpannas |
| Cepumi | 3 | 150 | 20-30 | Uz seklas cepešpannas**1)** |
| Bezē | 3 | 100 | 90-120 | Uz seklas cepešpannas |
| Bulciņas | 3 | 190 | 15-20 | Uz seklas cepešpannas**1)** |
| Štopkūkas | 3 | 190 | 25-35 | Uz seklas cepešpannas**1)** |
| Groziņi | 3 | 180 | 45-70 | 20 cm lielā kūku veidnē |
| Biskvītkūka ar pildījumu | 1 vai 2 | 180 | 40-55 | Kreisais + labais 20 cm lielā kūku veidnē |

**1)** Iepriekš uzsildiet 10 minūtes.

## MAIZE UN PICA

| ĒDIENA VEIDS | Abpusējā karsēšana | | Gatavošanas laiks [min.] | Piezīmes |
|---|---|---|---|---|
| | Līmenis | Temp. [°C] | | |
| Baltmaize | 1 | 190 | 60-70 | 1-2 klaipi, 500 g viens klaips**1)** |
| Rudzu maize | 1 | 190 | 30-45 | Maizes veidnē |
| Bulciņas | 2 | 190 | 25-40 | 6-8 maizītes seklajā cepešpannā **1)** |

| ĒDIENA VEIDS | Abpusējā karsēšana | | Gatavošanas laiks [min.] | Piezīmes |
|---|---|---|---|---|
| | Līmenis | Temp. [°C] | | |
| Pica | 1 | 190 | 20-30 | Dziļajā cepešpannā 1) |
| Plāceņi | 3 | 200 | 10-20 | Uz seklas cepešpannas 1) |

**1)** Iepriekš uzsildiet 10 minūtes.

## VAĻĒJI PĪRĀGI

| ĒDIENA VEIDS | Abpusējā karsēšana | | Gatavošanas laiks [min.] | Piezīmes |
|---|---|---|---|---|
| | Līmenis | Temp. [°C] | | |
| Vaļējais pīrāgs ar makaroniem | 2 | 180 | 40-50 | Veidnē |
| Vaļējais dārzeņu pīrāgs | 2 | 200 | 45-60 | Veidnē |
| Sāļie pīrāgi | 1 | 190 | 40-50 | Veidnē |
| Lazanja | 2 | 200 | 25-40 | Veidnē |
| Kaneloni | 2 | 200 | 25-40 | Veidnē |
| Jorkšīras pudiņš | 2 | 220 | 20-30 | 6 pudiņu veidnes 1) |

**1)** Iepriekš uzsildiet 10 minūtes.

## GAĻA

| ĒDIENA VEIDS | Abpusējā karsēšana | | Gatavošanas laiks [min.] | Piezīmes |
|---|---|---|---|---|
| | Līmenis | Temp. [°C] | | |
| Liellopu gaļa | 2 | 200 | 50-70 | Uz restotā plaukta un dziļa cepešpanna |
| Cūkgaļa | 2 | 180 | 90-120 | Uz restotā plaukta un dziļa cepešpanna |
| Teļa gaļa | 2 | 190 | 90-120 | Uz restotā plaukta un dziļa cepešpanna |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (asiņains) | 2 | 210 | 44-50 | Uz restotā plaukta un dziļa cepešpanna |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts) | 2 | 210 | 51-55 | Uz restotā plaukta un dziļa cepešpanna |
| Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pilnībā izcepts) | 2 | 210 | 55-60 | Uz restotā plaukta un dziļa cepešpanna |
| Cūkas plecs | 2 | 180 | 120-150 | Dziļajā cepešpannā |
| Cūkas stilbiņš | 2 | 180 | 100-120 | 2 gabali dziļajā cepešpannā |

| ĒDIENA VEIDS | Abpusējā karsēšana | | Gatavošanas laiks [min.] | Piezīmes |
|---|---|---|---|---|
| | Līmenis | Temp. [°C] | | |
| Jēra gaļa | 2 | 190 | 110-130 | Stilbs |
| Vista | 2 | 200 | 70-85 | Vesels — dziļajā cepešpannā |
| Tītars | 1 | 180 | 210-240 | Vesels — dziļajā cepešpannā |
| Pīle | 2 | 175 | 120-150 | Vesels — dziļajā cepešpannā |
| Zoss | 1 | 175 | 150-200 | Vesels — dziļajā cepešpannā |
| Trusis | 2 | 190 | 60-80 | Sadalīts gabalos |
| Zaķis | 2 | 190 | 150-200 | Sadalīts gabalos |
| Fazāns | 2 | 190 | 90-120 | Vesels — dziļajā cepešpannā |

## ZIVIS

| ĒDIENA VEIDS | Abpusējā karsēšana | | Gatavošanas laiks [min.] | Piezīmes |
|---|---|---|---|---|
| | Līmenis | Temp. [°C] | | |
| Forele / jūras asaris | 2 | 190 | 40-55 | 3-4 zivis |
| Tuncis / lasis | 2 | 190 | 35-60 | 4-6 filejas |

## Kopšana un tīrīšana

⚠ **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

- Tīriet cepeškrāns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas samērcēta siltā ūdenī, kuram pievienots tīrīšanas līdzeklis.
- Lai notīrītu metāliskās virsmas, izmantojiet parastu tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet cepeškrāsns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tādējādi varēsit vieglāk notīrīt netīrumus, un tie nepiedegs.
- Piekaltušus netīrumus tīriet ar īpašu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet visus cepeškrāsns piederumus pēc katras lietošanas reizes ar siltā ūdenī samērcētu mīkstu drāniņu un tīrīšanas līdzekli, un pēc tam mitrās virsmas rūpīgi nosusiniet.
- Ja jums ir nepiedegoši piederumi, netīriet tos ar agresīviem tīrīšanas līdzekļiem, asiem priekšmetiem vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var sabojāt pretpiedegumu pārklājumu!

**Ierīces no nerūsējošā tērauda vai alumīnija:**

Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.
Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus

**Durtiņu blīvējuma tīrīšana**

- Regulāri pārbaudiet durtiņu blīvējumu. Durtiņu blīvējums aptver cepeškrāsns iekšpuses rāmi. Nelietojiet ierīci, ja durtiņu blīvējums ir bojāts. Sazinieties ar tuvāko servisa centru.
- Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

**Cepeškrāsns lampa**

⚠ **Brīdinājums** Esiet piesardzīgi, mainot cepeškrāsns lampu. Pirms lampas nomaiņas vienmēr izslēdziet ierīci. Pastāv risks saņemt strāvas triecienu.

⚠ **Brīdinājums** Šajā ierīcē uzstādītās elektriskās spuldzes ir paredzētas izmantošanai vienīgi mājsaimniecības ierīcēs. Nelietojiet tās iekštelpu vai to daļu apgaismojumam. Ja ir nepieciešams nomainīt spuldzi, jaunajai spuldzei ir jābūt ar tādu pašu jaudu un paredzētai lietošanai tikai mājsaimniecības ierīcēs.

**Pirms nomainât cepeškrāsns lampu:**

- deaktivizējiet ierīci.
- Izņemiet drošinātājus no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet slēgiekārtu.
- Ieklājiet cepeškrāsns apakšā audumu. Tas novērsīs cepeškrāsns lampas un stikla pārsega bojājumus.

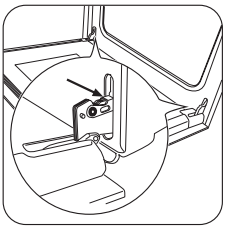
**Cepeškrāsns lampas maiņa:**

1. Lampas stikla pārsegs atrodas cepeškrāsns dobuma aizmugurē. Pagrieziet lampas stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. Lietojiet tikai tādu pašu cepeškrāsns lampu kā tā, ko nomainât. Tai ir jābūt ar tādu pašu jaudu un paredzētai lietošanai tikai mājsaimniecības ierīcēs.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

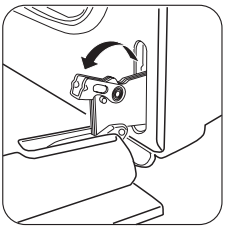
**Cepeškrāsns durvju tīrīšana**

Cepeškrāsns durvis ir aprīkotas ar diviem stikla paneļiem. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu.

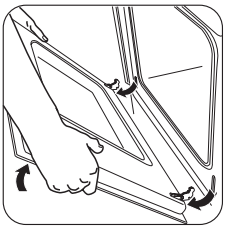
ⓘ Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsiet izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr durtiņas vēl nav noņemtas.



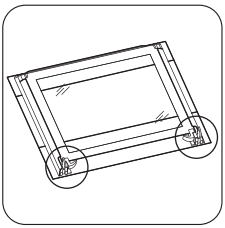
❶ Atveriet durvis līdz galam un turiet abas durvju eņģes.



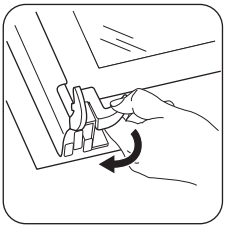
❷ Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras.



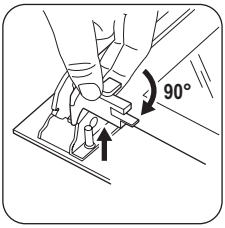
❸ Veriet ciet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (pusvirus). Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



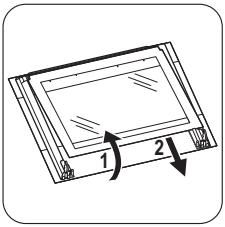
❹ Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



❺ Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.




❻ Pagrieziet abus stiprinājumus par 90° un izceliet no to ligzdām.

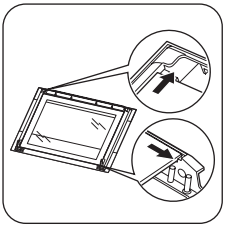



❼ Uzmanīgi paceliet (1. solis) un izņemiet (2. solis) stikla paneli.

Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

**Durvju un stikla paneļa uzstādīšana**

Ievietojot paneli ar dekoratīvo ietvaru, pārliecinieties, ka drukātā teksta zona ir vērsta pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa ietvars vietās, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjš, kad tam pieskaraties.
Ārējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi (skatiet attēlu).



## Ko darīt, ja ...

⚠ **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības norādes".

| Problēma | Iespējamie iemesli | Risinājums |
|---|---|---|
| Ierīce nesakarst. | Ierīce ir izslēgta. | Ieslēdziet ierīci. Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”. |
| Ierīce nesakarst. | Nedarbojas mājas elektrosistēmas drošinātājs. | Pārbaudiet drošinātāju. Ja drošinātājs atvienojies vairākkārtīgi, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| Neieslēdzas cepeškrāsns lampa. | Cepeškrāsns lampa ir bojāta. | Nomainiet cepeškrāsns lampu. |
| Uz pārtikas un ierīces iekšpusē parādās tvaiks un kondensāts. | Ēdieni ierīcē atstāti pārāk ilgi. | Neļaujiet produktiem palikt ierīcē ilgāk par 15-20 minūtēm pēc gatavošanas beigām. |

Ja neizdodas atrisināt problēmu pašam, sazinieties ar savu izplatītāju vai apkopes centru.
Servisa centram nepieciešamie dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītē. Tehnisko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (mod.) .....

Izstrādājuma Nr. (PNC) .....

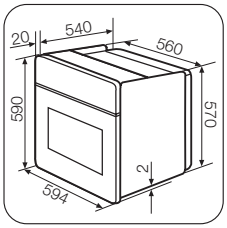
Sērijas numurs (S.N.) .....

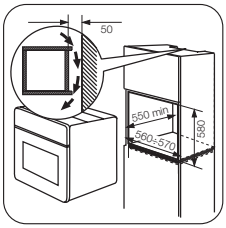
## Tehniskie dati

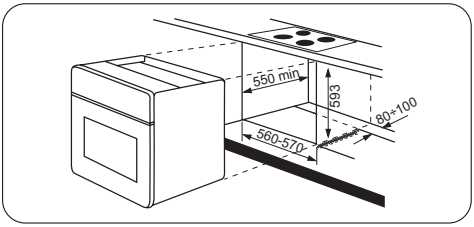
| | |
|---|---|
| Spriegums | 230 V |
| Frekvence | 50 Hz |

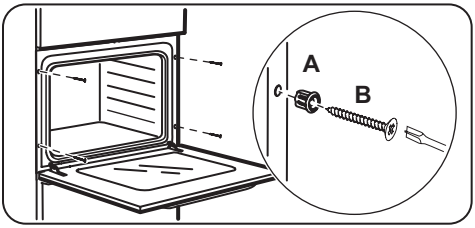
## Uzstādīšana

⚠ **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības norādes".




**Elektroinstalācija**

⚠ **Brīdinājums** Tikai kvalificēts un kompetents speciālists drīkst veikt elektroinstalācijas darbus.

ℹ Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti sadaļā "Drošības informācija".

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

**Kabelis**

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaiņai: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Attiecībā uz kabeļu šķērsgriezumu, skatiet kopējo jaudu (uz tehnisko datu plāksnītes) un tabulu:

| Kopējā jauda | Kabeļa šķērsgriezums |
|---|---|
| maksimums 1380 W | 3 x 0,75 mm² |
| maksimums 2300 W | 3 x 1 mm² |
| maksimums 3680 W | 3 x 1,5 mm² |

Iezemēšanas vadam (zaļš/dzeltens kabelis) jābūt par 2 cm garākam par fāzes un neitrālajiem kabeļiem (zili un brūni kabeļi).

## Apsvērumi par vides aizsardzību

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbol ♺ . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros to otrreizējai pārstrādei.

Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu 🗑 kopā

ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Iepakojuma materiāli

Iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un otrreizēji pārstrādājami. Plastmasas daļas ir marķētas ar starptautiskajiem saīsinājumiem PE, PS utt. Utilizējiet iepakojumu vietējā atkritumu apsaimniekotāja nodrošinātājos konteineros.

## Obsah


Bezpečnostné informácie _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 28
Bezpečnostné pokyny _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 29
Popis výrobku _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 31
Pred prvým použitím _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 31
Každodenné používanie _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 31
Používanie príslušenstva _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 32
Doplnkové funkcie _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 32
Užitočné rady a tipy _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 33
Ošetrovanie a čistenie _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 36
Čo robiť, keď... _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 38
Technické údaje _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 38
Inštalácia _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 38
Ochrana životného prostredia _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 39


Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

# Bezpečnostné informácie

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom. Deti do troch rokov nesmú zostať v blízkosti spotrebiča bez dozoru.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

## Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Dbajte, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo úderu elektrickým prúdom.

## ⚠ Bezpečnostné pokyny

### Inštalácia

⚠ **Varovanie** Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia rovnakej výšky.

### Elektrické zapojenie

⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prívodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť prívodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a neizolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel. Vždy ťahajte za zástrčku napájacieho kábla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť

kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## Používanie

⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo zranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do blízkosti spotrebiča nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti, ani naň.

⚠ **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  – nádoby na pečenie ani iné predmety neklaďte priamo na dno spotrebiča.
  – na dno spotrebiča nedávajte alobal.
  – do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  – po ukončení prípravy jedla v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  – pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

## Ošetrovanie a čistenie

⚠ **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič vyčistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

## Vnútorné osvetlenie

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

⚠ **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými údajmi.

## Likvidácia

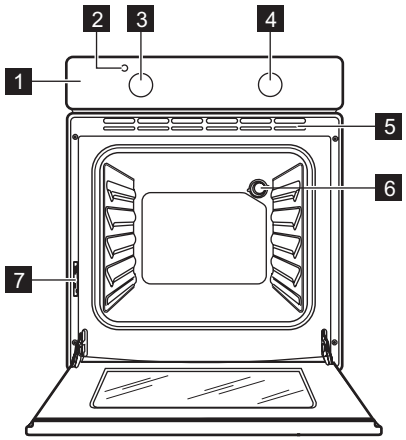
⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický napájací kábel a zlikvidujte ho.

- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

## Popis výrobku

### Celkový prehľad




1. Ovládací panel
2. Ukazovateľ teploty
3. Ovládač teploty
4. Ovládač funkcií rúry
5. Vetracie otvory
6. Osvetlenie rúry
7. Typový štítok

### Príslušenstvo rúry na pečenie

- **Drôtený rošt**
  Na riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plochý plech na pečenie**
  Na koláče a sušienky.

## Pred prvým použitím

⚠ **Varovanie** Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

### Prvé čistenie

- Zo spotrebiča vyberte všetky súčasti.
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

**Dôležité upozornenie** Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.

### Predohrev

Tento postup slúži na vypálenie všetkých zvyškov z vnútorného povrchu. Príslušenstvo sa môže zohriať viac ako pri bežnom používaní. Počas tejto doby môže z rúry unikať pach. Je to normálne. Postarajte sa o dostatočné vetranie.
Nastavte funkciu na 1 hodinu.

## Každodenné používanie

⚠ **Varovanie** Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

1. Otočte otočný ovládač funkcií rúry na príslušnú funkciu.
2. Otočte otočný ovládač teploty na príslušnú teplotu.
   Indikátor teploty svieti, kým sa teplota v spotrebiči sa zvyšuje.
3. Ak chcete deaktivovať spotrebič, otočte otočný ovládač funkcie rúry a otočný ovládač teploty do polohy VYP.

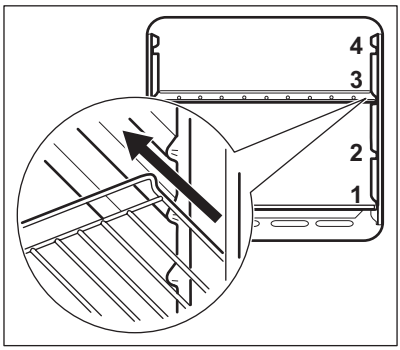
**Funkcie rúry**

| Funkcia rúry | | Použitie |
|---|---|---|
| 0 | Poloha VYPNUTÉ | Spotrebič je vypnutý. |
| | Osvetlenie rúry | Rozsvieti sa svetlo bez funkcie pečenia. |
| | Dolný ohrevný článok | Teplo sa privádza z dolnej časti rúry. Pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou. |
| | Tradičné pečenie | Teplo sa privádza z horného aj z dolného ohrevného článku. Na pečenie múčnych pokrmov a mäsa na jednej úrovni. |
| | Horný ohrevný článok | Teplo sa privádza z hornej časti rúry. Na dopečenie jedál. |

## Používanie príslušenstva

### Inštalovanie príslušenstva rúry

Zatlačte zásuvné príslušenstvo medzi vodiace tyče jednej z úrovní rúry.




## Doplnkové funkcie

### Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič zapnutý, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor sa zastaví.

### Bezpečnostný termostat

Bezpečnostný termostat zabezpečuje tepelné vypnutie prevádzkovaného termostatu.

Rúra má bezpečnostný termostat, ktorý v prípade potreby preruší napájanie, aby zabránil poškodeniu termostatu rúry nadmerným prehriatím. Keď teplota klesne, rúra sa opäť automaticky zapne.

**Varovanie** Bezpečnostný termostat zasiahne iba vtedy, keď termostat rúry nepracuje správne. Keď dôjde k takejto situácii, teplota v rúre je veľmi vysoká a môže spáliť pokrmy. Okamžite kontaktujte servisné stredisko, aby zabezpečili výmenu termostatu rúry.

- Spotrebič má štyri úrovne zasunutia. Úrovne zasunutia počítajte od dna vnútorného priestoru spotrebiča.
- V rúre môžete piecť súčasne viacero jedál na dvoch úrovniach. Umiestnite rošty do úrovní 1 a 3.
- Spotrebič má špeciálny systém na cirkuláciu vzduchu a nepretržitú recykláciu pary. Tento systém umožňuje pečenie v pare, takže jedlá sú mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Systém skracuje čas pečenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na skle dvierok môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití vytrite vnútro rúry dosucha.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Môže to mať vplyv na výsledky pečenia alebo môže dôjsť k poškodeniu smaltu rúry.

### Pečenie koláčov

- Najvhodnejšia teplota na pečenie koláčov je 150 °C až 200 °C.
- Rúru predohrejte počas približne 10 minút pred pečením.
- Dvierka rúry neotvárajte pred uplynutím 3/4 nastavenej doby pečenia.
- Pri použití dvoch plechov na pečenie súčasne nechajte medzi nimi jednu zásuvnú úroveň prázdnu.

### Pečenie mäsa a rýb

- Nepečte mäso s hmotnosťou nižšou ako 1 kg. Pri pečení veľmi malých kúskov sa mäso veľmi vysuší.
- Aby sa červené mäso dobre prepieklo na povrchu a ostalo šťavnaté vnútri, nastavte teplotu v rozmedzí 200 – 250 °C.
- Pri pečení bieleho mäsa nastavte teplotu 150 – 175 °C.
- Pri pečení veľmi mastných jedál používajte nádobu na odkvapkávanie tuku, predídete tým tvorbe neodstrániteľných mastných škvŕn.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte približne 15 minút odstáť, aby z neho neunikala šťava.
- Aby ste pri pečení mäsa predišli nadmernému dymeniu v rúre, do nádoby na odkvapkávanie tuku prilejte trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, prilejte vodu vždy, keď sa odparí.

### Doby pečenia

Doba pečenia závisí od druhu jedla, konzistencie a množstva potravín.
Pri pečení si poznamenajte výsledky. Zistite najvhodnejšie nastavenia (nastavenie ohrevu, doby pečenia a pod.) pre použité nádoby, recepty a množstvá jedál pre tento spotrebič.

### Tabuľka pečenia

## KOLÁČE

| DRUH JEDLA | Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie) | | Doba pečenia [min.] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Teplota [°C] | | |
| Šľahané cestá | 2 | 170 | 45-60 | Vo forme na koláče |
| Krehké cesto | 2 | 170 | 24-34 | Vo forme na koláče |
| Tvarohový koláč | 1 | 170 | 60-80 | Vo forme na koláče s priemerom 26 cm |
| Jablkový koláč | 1 | 170 | 100-120 | 2 formy na koláče s priemerom 20 cm na drôtenom rošte. |
| Závin | 2 | 175 | 60-80 | Na plechu na pečenie |

| DRUH JEDLA | Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie) | | Doba pečenia [min.] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Teplota [°C] | | |
| Džemová torta | 2 | 170 | 30-40 | Vo forme na koláče s priemerom 26 cm |
| Ovocný koláč | 2 | 170 | 60-70 | Vo forme na koláče s priemerom 26 cm |
| Piškótový koláč (bez tuku) | 2 | 170 | 35-45 | Vo forme na koláče s priemerom 26 cm |
| Vianočka/ovocný koláč | 2 | 170 | 50-60 | Vo forme na koláče s priemerom 20 cm |
| Slivkový koláč | 2 | 170 | 50-60 | Vo forme na chlieb **1)** |
| Drobné pečivo | 3 | 170 | 20-30 | Na plytkom plechu na pečenie |
| Sušienky | 3 | 150 | 20-30 | Na plytkom plechu na pečenie**1)** |
| Snehové pečivo | 3 | 100 | 90-120 | Na plytkom plechu na pečenie |
| Žemličky | 3 | 190 | 15-20 | Na plytkom plechu na pečenie**1)** |
| Odpaľované cesto | 3 | 190 | 25-35 | Na plytkom plechu na pečenie**1)** |
| Plochý koláč | 3 | 180 | 45-70 | Vo forme na koláče s priemerom 20 cm |
| Viktóriin koláč | 1 alebo 2 | 180 | 40-55 | Vľavo + vpravo v 20 cm forme na koláče |

**1)** Predhrievajte 10 minút.

## CHLIEB A PIZZA

| DRUH JEDLA | Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie) | | Doba pečenia [min.] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Teplota [°C] | | |
| Biely chlieb | 1 | 190 | 60-70 | 1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusu 500 g**1)** |
| Ražný chlieb | 1 | 190 | 30-45 | Vo forme na chlieb |
| Rožky | 2 | 190 | 25-40 | 6 – 8 rožkov na plytkom plechu na pečenie**1)** |
| Pizza | 1 | 190 | 20-30 | V hlbokom pekáči**1)** |
| Čajové pečivo | 3 | 200 | 10-20 | Na plytkom plechu na pečenie**1)** |

**1)** Predhrievajte 10 minút.

## TORTOVÉ KORPUSY

| DRUH JEDLA | Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie) | | Doba pečenia [min.] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Teplota [°C] | | |
| Zapekané cestoviny | 2 | 180 | 40-50 | Vo forme |
| Zapekaná zelenina | 2 | 200 | 45-60 | Vo forme |
| Slané plnené torty | 1 | 190 | 40-50 | Vo forme |
| Lasagne | 2 | 200 | 25-40 | Vo forme |
| Cannelloni | 2 | 200 | 25-40 | Vo forme |
| Yorkshirský puding | 2 | 220 | 20-30 | 6 pudingových foriem 1) |

**1)** Predhrievajte 10 minút.

## MÄSO

| DRUH JEDLA | Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie) | | Doba pečenia [min.] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Teplota [°C] | | |
| Hovädzie mäso | 2 | 200 | 50-70 | Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči |
| Bravčové | 2 | 180 | 90-120 | Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči |
| Teľacie mäso | 2 | 190 | 90-120 | Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči |
| Krvavý anglický rozbíf | 2 | 210 | 44-50 | Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči |
| Stredne prepečený anglický rozbíf | 2 | 210 | 51-55 | Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči |
| Prepečený anglický rozbíf | 2 | 210 | 55-60 | Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči |
| Bravčové pliecko | 2 | 180 | 120-150 | V hlbokom pekáči |
| Bravčové koleno | 2 | 180 | 100-120 | 2 kusy v hlbokom pekáči |
| Jahňacie mäso | 2 | 190 | 110-130 | Stehno |
| Kurča | 2 | 200 | 70-85 | Vcelku v hlbokom pekáči |
| Morka | 1 | 180 | 210-240 | Vcelku v hlbokom pekáči |
| Kačka | 2 | 175 | 120-150 | Vcelku v hlbokom pekáči |
| Hus | 1 | 175 | 150-200 | Vcelku v hlbokom pekáči |
| Králik | 2 | 190 | 60-80 | Porciovaný |
| Zajac | 2 | 190 | 150-200 | Porciovaný |
| Bažant | 2 | 190 | 90-120 | Vcelku v hlbokom pekáči |

## RYBY

| DRUH JEDLA | Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie) | | Doba pečenia [min.] | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| | Úroveň | Teplota [°C] | | |
| Pstruh/morský okúň | 2 | 190 | 40-55 | 3 – 4 ryby |
| Tuniak/losos | 2 | 190 | 35-60 | 4 – 6 filetov |

## Ošetrovanie a čistenie

⚠ **Varovanie** Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

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

### Antikorové alebo hliníkové spotrebiče:

Na čistenie dvierok rúry používajte iba vlhkú špongiu. Osušte ich mäkkou handrou.
Nepoužívajte drôtenky, kyseliny ani abrazívne látky, pretože by mohli poškodiť povrch rúry. Pri čistení ovládacieho panela rúry dodržiavajte rovnaké ochranné opatrenia

### Čistenie tesnenia dverí

- Tesnenie dverí pravidelne kontrolujte. Tesnenie dverí sa nachádza okolo rámu dutiny rúry. Ak je tesnenie dverí poškodené, spotrebič nepoužívajte. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri čistení tesnenia sa riaďte príslušnými pokynmi v návode na používanie.

### Osvetlenie rúry

⚠ **Varovanie** Pri výmene žiarovky v rúre postupujte opatrne. Pred výmenou žiarovky vždy vypnite spotrebič. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

⚠ **Varovanie** Žiarovky použité v tomto spotrebiči sú špeciálne žiarovky určené iba na použitie v domácich spotrebičoch. Nepoužívajte ich na osvetlenie miestností ani ich častí. Ak potrebujete vymeniť žiarovku, náhradná žiarovka musí mať rovnaký výkon a musí byť určená iba pre domáce spotrebiče.

### Pred výmenou žiarovky v rúre:

- Spotrebič vypnite.
- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.
- Na dno rúry položte handričku. Zabránite tak poškodeniu osvetlenia rúry a skleneného krytu.

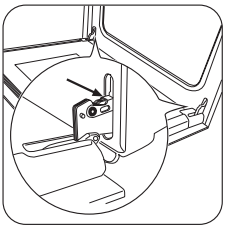
### Výmena žiarovky osvetlenia rúry:

1. Sklenený kryt žiarovky sa nachádza v zadnej časti rúry.
   Otočte sklenený kryt žiarovky doľava a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Žiarovku osvetlenia rúry vymeňte za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
   Ako náhradnú žiarovku použite iba rovnaký typ žiarovky. Musí mať rovnaký výkon a musí byť určená iba pre domáce spotrebiče.
4. Nasaďte sklenený kryt.

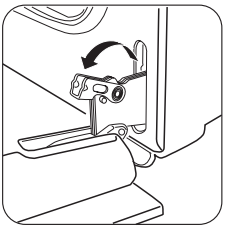
### Čistenie dvierok rúry

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

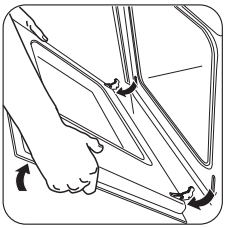
Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



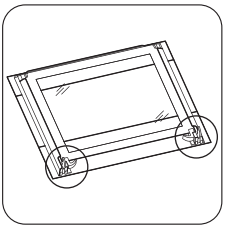
❶ Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte závesy dvierok.



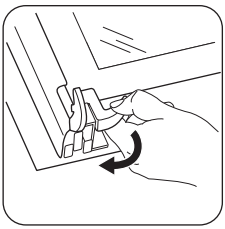
❷ Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.



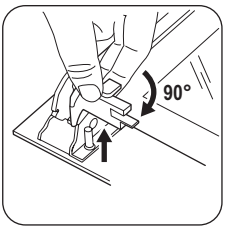
❸ Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



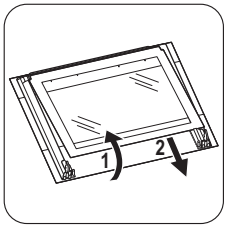
❹ Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



❺ Uvoľnite blokovací systém, aby sa dali vybrať vnútorné sklenené panely.




❻ Otočte dve úchytky o 90° a vyberte ich z ich lôžok.

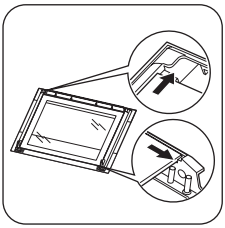



❼ Opatrne nadvihnite (krok 1) a vyberte (krok 2) sklenený panel.

Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklené panely dôkladne osušte.

### Montáž dvierok a sklenených panelov

Pri montáži panela s dekoratívnym rámom skontrolujte, či je potlač otočená smerom k vnútornej strane dierok. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch skleného panela na mieste potlače na dotyk drsný.
Skontrolujte, či ste dali vnútorný sklenený panel do správnych lôžok (pozri uvedený obrázok).



# Čo robiť, keď...

⚠ **Varovanie** Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Spotrebič nehreje. | Spotrebič je vypnutý. | Spotrebič zapnite. Pozrite si časť Každodenné používanie. |
| Spotrebič nehreje. | Vyhodená poistka v poistkovej skrinke. | Skontrolujte poistku. Ak sa poistka vyhodí viackrát, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára. |
| Osvetlenie rúry nefunguje. | Žiarovka v rúre je vypálená. | Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry. |
| Na jedle a vo vnútri spotrebiča sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda. | Jedlá ste nechali v spotrebiči príliš dlho. | Po ukončení pečenia nenechávajte jedlo v spotrebiči dlhšie ako 15 – 20 minút. |

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok je na prednom ráme vnútorného priestoru rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.) .....

Výrobné číslo (PNC) .....

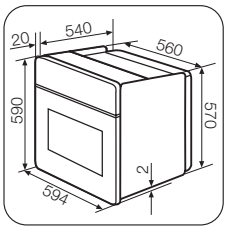
Sériové číslo (S. N.) .....

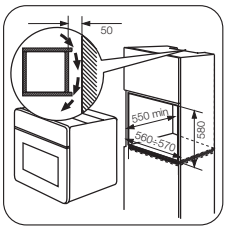
# Technické údaje

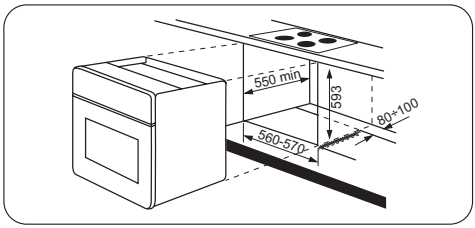
| | |
|---|---|
| Elektrické napätie | 230 V |
| Frekvencia | 50 Hz |

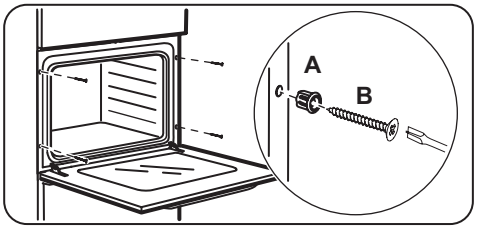
# Inštalácia

⚠ **Varovanie** Pozrite si kapitoly o bezpečnosti.






### Elektrické zapojenie

⚠ **Varovanie** Elektrické zapojenie smie vykonať iba kvalifikovaná a kompetentná osoba.

ⓘ Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných pokynov uvedených v príslušnej kapitole.

Tento spotrebič sa dodáva s elektrickou zástrčkou a prívodným elektrickým káblom.

### Kábel

Typy káblov použiteľných pre montáž alebo výmenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Ohľadne parametrov kábla sa riaďte podľa celkového príkonu (na typovom štítku) a údajov v tabuľke:

| Celkový príkon | Prierez kábla |
|---|---|
| maximálne 1380 W | 3 x 0,75 mm² |
| maximálne 2300 W | 3 x 1 mm² |
| maximálne 3680 W | 3 x 1,5 mm² |

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý kábel).

## Ochrana životného prostredia

Materiály označené symbolom ♺ odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu.
Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Obalový materiál
Obalový materiál je šetrný k životnému prostrediu a recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami, napríklad PE, PS atď. Obalový materiál odovzdajte v kontajneroch určených na tento účel v lokálnych priestoroch na likvidáciu odpadu.



www.zanussi.com/shop



892954532-C-382013

CE