

<b>CS</b>	Návod k použití	2
<b>HU</b>	Használati útmutató	16
<b>SK</b>	Návod na používanie	31

Trouba  
Sütő  
Rúra

# USER MANUAL

## Obsah


Bezpečnostní informace	2	Čištění a údržba	10
Popis spotřebiče	4	Co dělat, když...	12
Před prvním použitím	5	Technické údaje	13
Denní používání	5	Instalace	13
Doplňkové funkce	6	Poznámky k ochraně životního prostředí	
Užitečné rady a tipy	6		15

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.

- Nedovolte, aby spotřebič používaly osoby, včetně dětí, se zhoršenými fyzickými a smyslovými schopnostmi, sníženými mentálními funkcemi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí. Takové osoby mohou spotřebič používat jen pod dozorem nebo vedením osob odpovědných za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovali. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.


### 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.
- Kuchyňská skříňka a výklenek musí mít vhodné rozměry.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič pomocí nábytku, abyste zabránili kontaktu s nebezpečnými částmi.
- 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, nezapojte do ní 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.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Ne-dotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či


nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.

- 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. Ovočné 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.

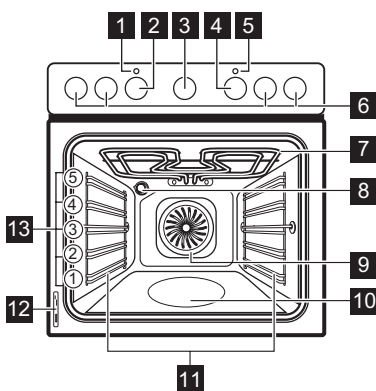
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

### 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



- 1** Kontrolka napájení
- 2** Ovladač funkcí trouby
- 3** Ovladač časovače

- 4** Ovladač teploty
- 5** Ukazatel teploty
- 6** Ovladače varné desky
- 7** Gril
- 8** Žárovka trouby
- 9** Ventilátor
- 10** Zásobník na čištění vodou
- 11** Podpěry roštů, vyjímatelné
- 12** Typový štítek
- 13** Polohy roštů

### Příslušenství trouby


- **Drátěný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečení.
- **Velký hliníkový plech na pečení**

Na koláče a sušenky.

- **Velký hluboký plech na grilování/pečení**

Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

## Před prvním použitím

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

### První čištění


- Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné držáky (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

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

### Předeheat



Předeheatí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

## Denní používání

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.






### Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.  
Když je spotřebič v provozu, svítí kontrolka napájení.

1. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat 45 minut.
3. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut. Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.


2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.  
Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

### Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
	Osvětlení	Zapne osvětlení trouby bez pečicí funkce.
	Klasické pečení / Čištění vodou	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Horní a dolní topné články pracují současně. Pro více informací ohledně čištění vodou viz kapitola „Čištění a údržba“.
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštích bez mísení vůní.
	Grilování	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek.


### Časovač - Minutka

Používá se k nastavení odpočítávání času pro funkci trouby.

 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.

1. Zvolte funkci trouby a teplotu.
2. Otočte ovladačem časovače, co nejdále to lze, a poté jím otočte na požadovaný čas.
3. V okamžiku uplynutí dané doby zazní zvukový signál.

### Ovladače varné desky

 Varná deska se ovládá pomocí ovladačů instalovaných s troubou. Další informace o varné desce najdete v návodu k použití k varné desce.

**Důležité** Je nutné si přečíst kapitolu „Bezpečnostní informace“ v návodu k použití k varné desce.


### Nastavení teploty


Ovladač	Funkce
0	Poloha Vypnuto

Ovladač	Funkce
1-9	Nastavení teploty (1 = nejnižší nastavení teploty; 9 = nejvyšší nastavení teploty)

1. Otočte voličem na požadovanou teplotu.
2. Vaření ukončíte otočením ovladače do polohy vypnuto.

### Použití dvojitě varné zóny (je-li součástí spotřebiče)

 **Pozor** Dvojitou zónu zapnete otočením ovladače po směru hodinových ručiček. Neotáčejte jím přes pozici vypnutí.

1. Otočte ovladačem po směru hodinových ručiček do polohy 9.
2. Pomalu otáčejte ovladačem na symbol , dokud neuslyšíte cvaknutí. Obě varné zóny jsou zapnuté.
3. Potřebnou teplotu nastavíte dle pokynů v části „Nastavení teploty“.

## Doplňkové funkce

### Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

### Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné

přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

## Užitečné rady a tipy

- Spotřebič má pět poloh roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- 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 skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je

normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejete.

- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

### Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

### Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- 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. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

### Doby vaření/pečení

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

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

### Tabulka pečení masa a moučných jídel

## MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	3	160	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	3	160	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslím	1	170	1	160	70 - 80	V koláčové formě o průměru 26 cm na drátěném roštu
Jablečný dort (jablečný koláč)	2	170	2 (vlevo a vpravo)	160	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na drátěném roštu <sup>1)</sup>
Štrúdl	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu
Marmeládový dort	2	170	2 (vlevo a vpravo)	165	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	2	170	2	160	50 - 60	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort/Bohatý ovocný dort	2	170	2	150	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm <sup>1)</sup>
Švestkový koláč	1	175	2	160	50 - 60	Ve formě na chleba <sup>1)</sup>
Malé koláčky - na jedné úrovni	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na plechu
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na plechu
Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu
Pusinky	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu
Žemle	3	190	3	180	15 - 20	Na plechu <sup>1)</sup>
Banánky	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu
Ploché koláče s náplní	2	180	2	170	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	1	160	2	150	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort	1	170	1 (vlevo a vpravo)	160	50 - 60	V koláčové formě o průměru 20 cm <sup>1)</sup>

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

## CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus <sup>1)</sup>
Žitný chléb	1	190	1	180	30 - 45	Ve formě na chleba
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu nebo v hlubokém plechu na pečení <sup>1)</sup>
Čajové koláčky	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu <sup>1)</sup>

1) Předehřát po dobu 10 minut.

## NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Těstovinový náky	2	200	2	180	40 - 50	Ve formě



DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tep. [°C]	Poloha roštu	Tep. [°C]		
Zeleninový ná-kyp	2	200	2	175	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	180	1	180	50 - 60	Ve formě <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě <sup>1)</sup>

1) Předehřát po dobu 10 minut.


## MASO

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tep. [°C]	Poloha roštu	Tep. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 - 70	Na drátěném roštu
Vepřové	2	180	2	180	90 - 120	Na drátěném roštu
Telecí	2	190	2	175	90 - 120	Na drátěném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	2	210	2	200	50 - 60	Na drátěném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	60 - 70	Na drátěném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	70 - 75	Na drátěném roštu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 - 120	Dva kusy
Jehněčí	2	190	2	175	110 - 130	Kýta
Kuře	2	220	2	200	70 - 85	Celá
Krůta	2	180	2	160	210 - 240	Celá
Kachna	2	175	2	220	120 - 150	Celá
Husa	2	175	1	160	150 - 200	Celá
Králík	2	190	2	175	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Celá

## RYBY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Pstruh/pražma	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetů

## Grilování

 Prázdnou troubu vždy před přípravou jídel na 10 minut přehřejte.


DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Čas pečení [min]	
	Kousky	(g)	Poloha roštu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	4	max.	12-15	12-14
Hovězí biftek	4	600	4	max.	10-12	6-8
Klobásy	8	-	4	max.	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	4	max.	20-30	-
Rybí filé	4	400	4	max.	12-14	10-12
Toasty	4-6	-	4	max.	5-7	-
Topinky	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

## Varování ohledně akrylamidů

**Důležité** Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při

smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

## Čištění a údržba

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.

- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipírají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.

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

**i Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:**

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

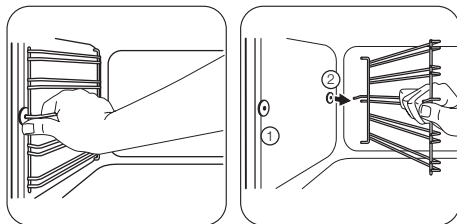
**Čištění dveřního těsnění**

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

**Podpěry roštů**

Při čištění bočních stěn můžete podpěry roštů vyjmout.

**Vyjmutí podpěr roštů**



**1** Odtáhněte přední část podpěry roštu od stěny trouby.

**2** Odtáhněte zadní konec podpěry roštu od stěny trouby a vytáhněte je ven.

**Instalace podpěr roštů**

Podpěry roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zakulacené konce podpěr roštů musejí směřovat dopředu.

**Čištění vodou**

Proces čištění vodou využívá páry k usnadnění odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

1. Do zásobníku na čištění vodou, který se nachází na dně trouby, nalijte 300 ml vody.
2. Nastavte funkci trouby .
3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Nechte spotřebič pracovat 30 minut.
5. Spotřebič vypněte a nechte jej vychladnout.
6. Když je spotřebič chladný, vyčistěte vnitřní plochy trouby pomocí hadru.

**! Upozornění** Před tím, než se spotřebiče dotknete, se ujistěte, že je chladný. Hrozí nebezpečí popálení.

**Žárovka trouby**

**! Upozornění** Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

**Před výměnou žárovky trouby:**

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

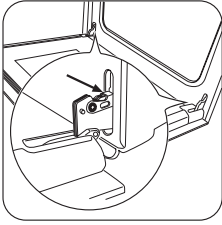
**i** Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu. Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasadte skleněný kryt.

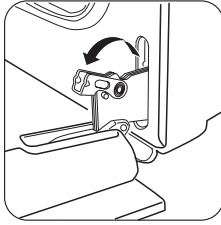
**Čištění dvířek trouby**

Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.

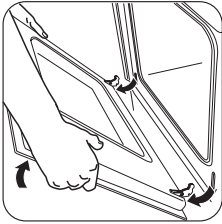
**i** Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněné panely před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



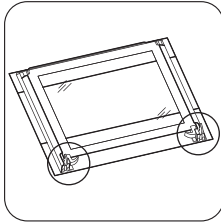
**1** Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



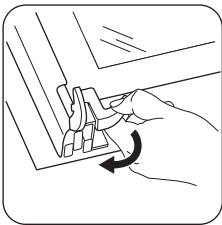
**2** Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



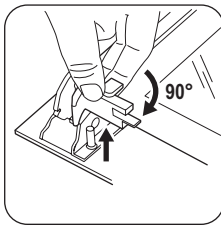
**3** Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do polohy otevírání). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



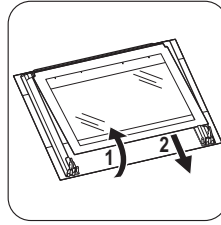
**4** Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



**5** Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.



**6** Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



**7** Opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněný panel.

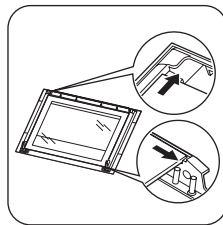
Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

### Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu

Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.

Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění. Viz obrázek.



## Co dělat, když...

**!** **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Varné zóny nefungují.	Viz uživatelská příručka varné desky.	
Spotřebič vůbec nefunguje.	Spotřebič není zapnutý.	Zapněte spotřebič. Viz kapitola „Denní používání“.
Spotřebič vůbec nefunguje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže ji- stič vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.

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 (SN) .....


## Technické údaje

Napětí	230/400 V
Frekvence	50 Hz

## Instalace

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

### Vestavba pod pracovní desku

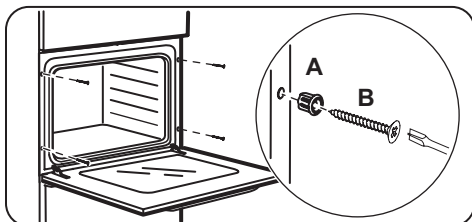
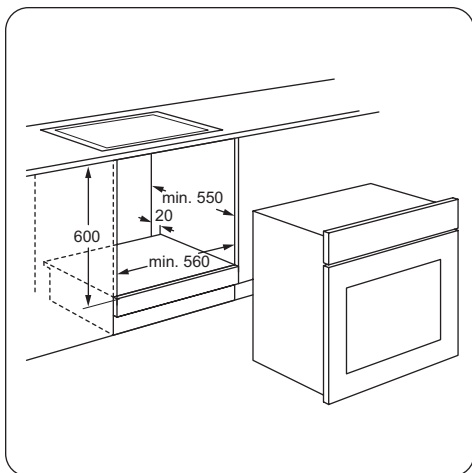
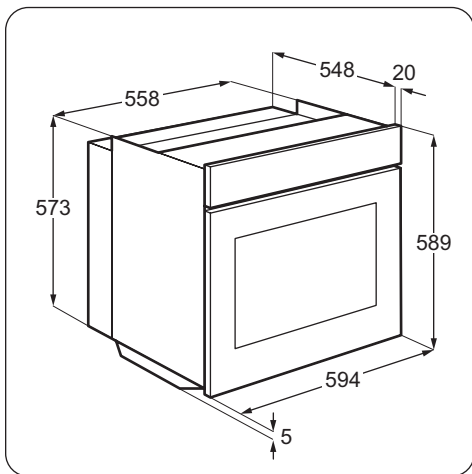
 **Upozornění** Instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba. Jestliže se neobráťte na kvalifikovaného nebo kompetentního pracovníka, nebudete moci v případě závady uplatnit záruku.

- Před instalací spotřebič vybavte vhodnou varnou deskou uvedenou v tabulce.

Typ	Maximální výkon
ZEV6041	6400 W

### Elektrické připojení s varnou deskou

Připojovací zásuvka varné desky se nachází na horní části skříňové trouby. Varná deska je vybavena připojovacími kabely varných zón a zemnicím kabelem. Kabely jsou vybaveny zástrčnými konektory. Varnou desku k troubě připojíte zastrčením konektorů do správných zásuvek na troubě. Design zástrček a zásuvek brání nesprávnému zapojení.



### Elektrická instalace

**⚠ Upozornění** Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

**i** Výrobce nenes odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bez-

pečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává bez zástrčky a napájecího kabelu.

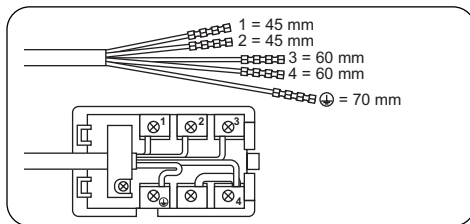
### Kabel

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.

### Připojení ke svorkovnici

Tento spotřebič je vybaven šestipólovou svorkovnicí. Propojky (můstky) jsou připraveny pro provoz s napětím 400 V trojfázového proudu s nulovým vodičem.

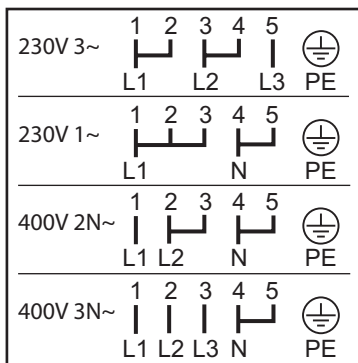


L 1 – 2 – 3 = fázové vodiče

N 4 = nulový vodič

⊕ = zemnicí vodič

Pokud se napětí v síti liší, přenastavte propojky na svorkovnici (viz níže uvedené schéma zapojení). Připojte zemnicí kabel ke svorkovnici. Po připojení přívodního kabelu ke svorkovnici je nutno kabel zajistit kabelovou příchytkou.



## Poznámky k ochraně životního prostředí

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto

výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



### 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.

## Tartalomjegyzék


Biztonsági információk	16	Ápolás és tisztítás	25
Termékleírás	18	Mit tegyek, ha...	27
Az első használat előtt	19	Műszaki adatok	28
Napi használat	19	Üzembe helyezés	28
További funkciók	20	Környezetvédelmi tudnivalók	30
Hasznos javaslatok és tanácsok	21		

A változtatások jogát fenntartjuk.


### Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

#### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága


-  **Vigyázat** Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.
- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért feléls személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.
  - Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
  - Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
  - A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
  - Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.

#### Üzembe helyezés

-  **Vigyázat** A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

#### Elektromos csatlakoztatás

-  **Vigyázat** Tűz- és áramütésveszély.
- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
  - A készüléket kötelező földelni.
  - Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
  - Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.



- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
  - Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervezhez vagy villanszerelőhöz.
  - Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
  - A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
  - Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
  - Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
  - A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
  - Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
  - Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintésközvetlőséggel kell rendelkeznie.
- Működés közben tilos a készüléket figyelet nélkül hagyni.
  - Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
  - A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivesszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
  - Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
  - Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
  - Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
  - Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
  - Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
  - Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
  - Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
  - Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetjére.



**Vigyázat** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.

## Használat



**Vigyázat** Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.

- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

## Ápolás és tisztítás

- ⚠ **Vigyázat** Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.
- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon.

Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerral.

## Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.

⚠ **Vigyázat** Vigyázat! Áramütés-veszély.

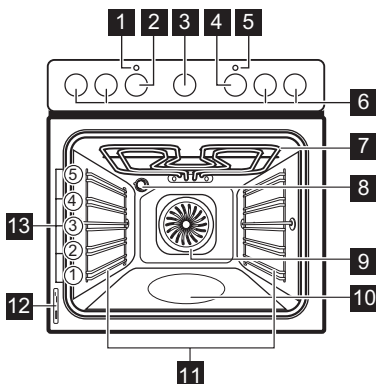
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## Ártalmatlanítás

⚠ **Vigyázat** Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## Termékleírás



- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Időzítő gombja
- 4 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5 Hőmérséklet-visszajelző
- 6 A főzőlap kezelőszervei
- 7 Grill
- 8 Sütőlámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Víz tisztítás tartálya
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Adattábla
- 13 Polcszintek

- 1 Bekapcsolás-visszajelző


## Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Nagyméretű alumínium tepsi**

Tortákhoz és süteményekhez.

- **Nagyméretű mély grillező/hússütő edény**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

## Az első használat előtt

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.



### Kezdeti tisztítás

- Vegyen ki minden tartozékot és kivehető polcvezető sint (ha van).
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.


**Fontos** Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

### Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja 45 percig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket. A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## Napi használat





 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.


### A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához. Működés közben a bekapcsolás-visszajelző világít.

2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályzót.


### Sütőfunkciók

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Felső/alsó sütés / Víz tisztítás	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem. A Víz tisztításról további tájékoztatásért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egy-nél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Grillezés	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Pírtós készítéséhez.


## Időzítő - percszámláló

A sütőfunkció visszaszámlálási idejének beállítására használhatja.

 Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Forgassa el ütközésig az időzítő gombját, majd forgassa a kívánt időtartamra.
3. Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható.

## A főzőlap kezelőszervei

 A főzőlap szabályozógombjainak a segítségével tudja működtetni a sütővel együtt beszerelt főzőlapot. A főzőlappal kapcsolatos további tájékoztatásért lapozza fel a főzőlap használati utasítását.

**Fontos** Olvassa el a főzőlap használati utasításának „Biztonsági információk” c. fejezetét.

## Hőfokbeállítások

Gomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás

## További funkciók

### Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.


### Biztonsági felszerelés


A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túl-

Gomb	Funkció
1-9	Hőfokbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás, 9 = legmagasabb hőbeállítás)

1. Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra.
2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a kikapcsolt helyzetbe.

## A dupla főzőzóna használata (ha létezik)

 **Figyelem** A dupla zóna beállításához, az óramutató járásával megegyező irányba fordítsa a gombot. Ne forgassa túl a stop pozíción.

1. Forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, a 9 helyzetbe a gombot.
2. Addig fordítsa lassan gombot a  szimbólum felé, amíg kattanást hall. A két főzőzóna be van kapcsolva.
3. A szükséges hő beállításához lásd a "Hőbeállítások" című részt.

melegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

## Hasznos javaslatok és tanácsok

- A sütőben öt polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcosását.

### Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

### Tészta- és hússütési táblázat

## SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	3	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	3	160	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajtorta	1	170	1	160	70 - 80	26 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon <sup>1)</sup>

- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Tepsiben
Gyümölcstorta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	160	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	170	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában <sup>1)</sup>
Szilvatorta	1	175	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában <sup>1)</sup>
Aprósütemény – egy szinten	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Tepsiben
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Tepsiben
Habcsók	3	120	3	120	80 - 100	Tepsiben
Molnárika	3	190	3	180	15 - 20	Tepsiben <sup>1)</sup>
Képviselőfánk	3	190	3	170	25 - 35	Tepsiben
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	1	170	1 (bal és jobb)	160	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában <sup>1)</sup>

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

## KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db <sup>1)</sup>
Rozskenyér	1	190	1	180	30 - 45	Kenyérsütő formában

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Tepsiben vagy mély hússütő tepsiben <sup>1)</sup>
Pogácsák	3	200	3	190	10 - 20	Tepsiben <sup>1)</sup>

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

## TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	200	2	180	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45 - 60	Formában
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Formában <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában <sup>1)</sup>

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

## HÚS


ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Marhahús	2	200	2	190	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	2	180	2	180	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	2	190	2	175	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült közepesen átsütve	2	210	2	200	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült jól átsütve	2	210	2	200	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	2	180	2	170	120 - 150	Bőrös

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Sertécsütlök	2	180	2	160	100 - 120	Két darab
Bárány	2	190	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	2	220	2	200	70 - 85	egészben
Pulyka	2	180	2	160	210 - 240	egészben
Kacsa	2	175	2	220	120 - 150	egészben
Liba	2	175	1	160	150 - 200	egészben
Házinyúl	2	190	2	175	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150 - 200	feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90 - 120	egészben

## HAL

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filé

## Grillezés

 Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	4	maximális	12-15	12-14
Bífsztek	4	600	4	maximális	10-12	6-8
Kolbászok	8	-	4	maximális	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	4	maximális	12-16	12-14
Csirke (félbe vágva)	2	1000	4	maximális	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maximális	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	4	maximális	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maximális	20-30	-
Halfilé	4	400	4	maximális	12-14	10-12



ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Melegszendvics	4-6	-	4	maximális	5-7	-
Pirítós	4-6	-	4	maximális	2-4	2-3

## Tudnivaló az akril-amidokról

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek

esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

## Ápolás és tisztítás

**⚠ Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretetheti a teflon bevonatot!

### **i** Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelő-

paneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

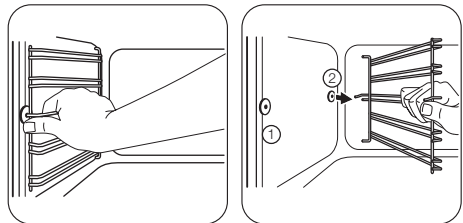
### Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítés állapotát. Az ajtótomítás a sütőtér kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótomítás sérült. Forduljon márkaszervizhez.
- Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

### Polctartók

A polctartók kiszerelhetők az oldalfalak tisztításához.

### A polctartók eltávolítása



**1** Húzza el a polctartó elejét az oldalfaltól.

**2** Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

### A polctartók behelyezése

A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

**i** A polctartók kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

### Víz tisztítás

A Víztisztítás program gőz segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. Öntsön 300 ml vizet a Víztisztítás tartályába, mely a sütő ajján található.
2. Állítsa be a sütőfunkciót  $\Delta^*$ .
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

**!** **Vigyázat** A készülék megérintése előtt győződjön meg róla, hogy lehűlt-e. Égésveszély!

### Sütőlámpa

**!** **Vigyázat** Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

#### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.

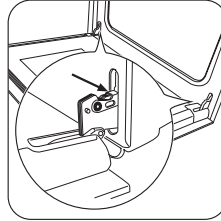
**i** Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát. A zsírmadék beégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

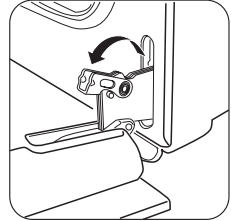
### A sütőajtó tisztítása

A sütőajtóban két üveglap található. A sütő ajtaja és belső üveglapja a tisztításhoz kivethetőek.

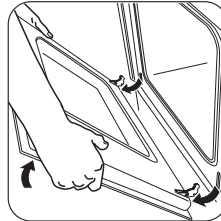
**i** A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



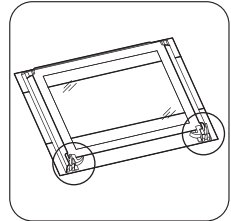
**1** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsarnérját.



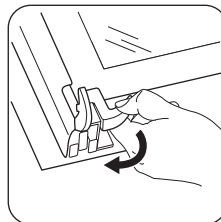
**2** Emelje meg és fordítsa el a két zsarnéron lévő kart.



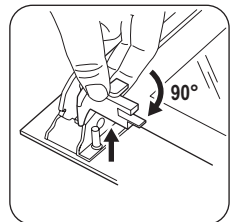
**3** Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



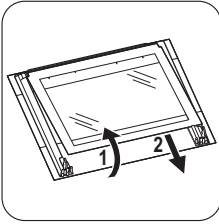
**4** Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



**5** Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



**6** A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



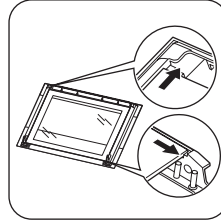
**7** Óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés) az üveglapot.

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

### A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér. Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére. Lásd az ábrát.



## Mit tegyek, ha...

**!** **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütőzónák nem működnek.	Lásd a főzőlap használati utasítását.	
A készülék nem működik.	A készülék nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket. Lásd a „Napi használat” című részt.
A készülék nem működik.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosító többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.) .....

## Műszaki adatok

Feszültség	230/400 V
Frekvencia	50 Hz

## Üzembe helyezés

**!** **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

### Beépítés felület alá

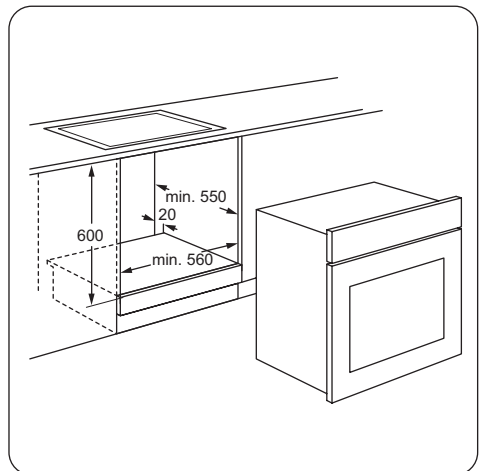
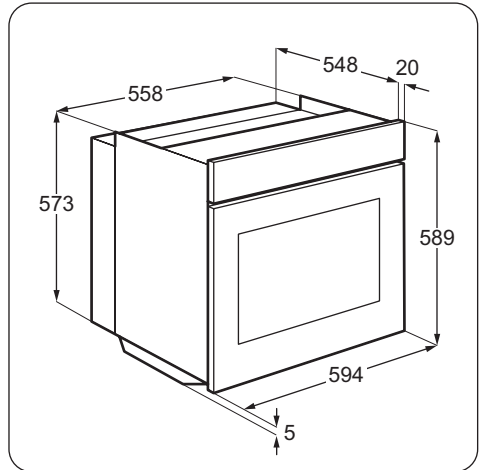
**!** **Vigyázat** A készülék üzembe helyezését csak képezített és hozzáértő személy végezheti. Ha nem vesz igénybe szakképzett vagy hozzáértő személyt, meghibásodás esetén a garancia hatályát veszti.

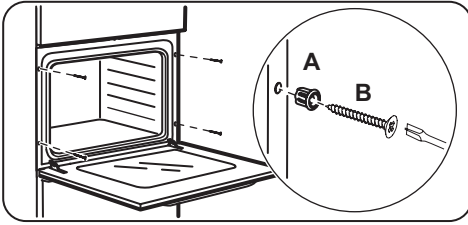
- Mielőtt üzembe helyezné a készüléket, szerelje rá a szükséges tartozékokat a munkafelületről.

Típus	Legnagyobb teljesítmény
ZEV6041	6400 W

### Elektromos csatlakoztatás a tűzhellyel

A főzőlap csatlakoztatására szolgáló aljzat a sütő készülékházának tetején található. A főzőlaphoz szállításkor mellékelve vannak a főzőzónákhoz szükséges csatlakozóvezetékek és a földelő vezeték. A vezetékek csatlakozódugókkal vannak felszerelve. A főzőlap sütőhöz csatlakoztatásához dugja a csatlakozódugókat a sütő megfelelő aljzataiba. A csatlakozódugók és az aljzatok olyan kialakításúak, hogy nem teszik lehetővé a helytelen csatlakoztatást.





### Elektromos üzembe helyezés

**!** **Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képesített személy végezheti el.

**i** A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

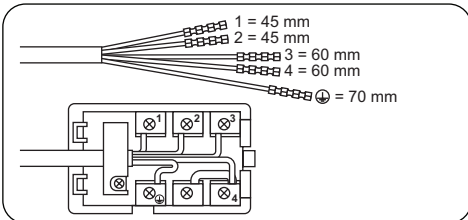
### Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszetét az adattáblán található összteljesítmény alapján állapíthatja meg.

### A csatlakozótábla csatlakoztatása

A készülék hatpólusú csatlakozótáblával rendelkezik. A jumperek (áthidalók) semleges vezetékkel ellátott, 400 V-os, háromfázisú működéshez vannak beállítva.

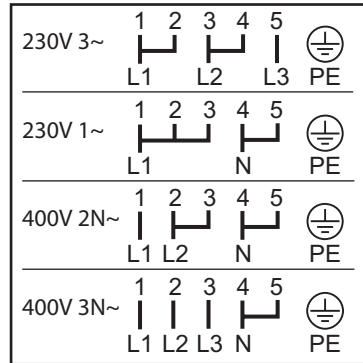


L 1 – 2 – 3 = fázis vezetékek

N 4 = nulla vezeték


⊕ = földelő vezeték

Ettől eltérő tápfeszültség esetén a csatlakozótáblán az áthidaló vezetékeket az alábbi kapcsolási rajzon látható módon kell elrendezni. Csatlakoztassa a földelő vezetékét a kötésponthoz. A tápkábelt a csatlakozótáblához történő csatlakoztatása után egy csatlakozókapoccsal rögzítse.



## Környezetvédelmi tudnivalók

---

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha

részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



### Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag alkatrészeket olyan nemzetközi rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

## Obsah


Bezpečnostné pokyny	31	Ošetrovanie a čistenie	39
Popis výrobku	33	Čo robiť, keď...	41
Pred prvým použitím	33	Technické údaje	42
Každodenné používanie	34	Inštalácia	42
Doplnkové funkcie	35	Ochrana životného prostredia	43
Užitočné rady a tipy	35		

Vyhradujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.


## Bezpečnostné pokyny

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 udusenía, poranenia alebo trvalého postihnutia.
- Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou spôsobilosťou ani osoby s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami. Tieto osoby musia byť pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo ich táto osoba musí poučiť o správnom používaní spotrebiča.
  - Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
  - Všetky obaly uschovajte mimo dosahu detí.
  - Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď je v činnosti alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
  - Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.

### 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.
- Kuchynská skrinka a príslušný výklenok musia mať vhodné rozmery.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do nábytku, aby ste zabránili kontaktu s nebezpečnými časťami.
- 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, rozvojky ani predĺžovacie 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.
- 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.
- 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, nekladte 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 nekladte 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.

### Vnútrorné osvetlenie

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

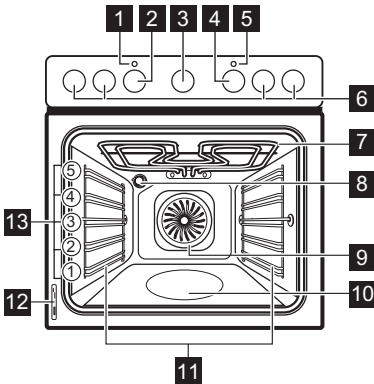
**!** **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

### Likvidácia

- !** **Varovanie** Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.
- 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



- 1** Ukazovateľ prevádzky
- 2** Ovládač funkcií rúry
- 3** Ovládač časomera
- 4** Ovládač teploty
- 5** Ukazovateľ teploty

- 6** Ovládače varného panela
- 7** Gril
- 8** Osvetlenie rúry
- 9** Ventilátor
- 10** Nádržka na čistenie vodou
- 11** Zasúvacie lišty, vyberateľné
- 12** Typový štítok
- 13** Úrovne v rúre

### Príslušenstvo rúry

- **Drôtený rošť**  
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Veľký pohliníkový plech na pečenie**  
Na koláče a sušienky.
- **Veľký hlboký pekáč na grilovanie/pečenie mäsa**  
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

## Pred prvým použitím

**!** **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

### Prvé čistenie


- Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty (ak sú k dispozícii).
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

**Dôležité upozornenie** Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

### Prvé zohriatie rúry


Prázdnu rúru treba zohriať, aby sa vypálili zvyšky z výroby.

1. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.

2. Spotrebič nechajte spustený 45 minút.
3. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
4. Spotrebič nechajte spustený 15 minút.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Zo spotrebiča môže vychádzať zápach a dym. Je to normálne. Zabezpečte dostatočné vetranie.

## Každodenné používanie






 **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

1. Otočte ovládač funkcií rúry na príslušnú funkciu. Indikátor prevádzky svieti počas činnosti spotrebiča.


2. Otočte ovládač teploty na príslušnú teplotu. Indikátor teploty svieti, kým sa teplota v spotrebiči zvyšuje.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií rúry a ovládač teploty do vypnutej polohy.

### Funkcie rúry

Funkcia rúry na pečenie		Použitie
	Poloha Vypnuté	Spotrebič je vypnutý.
	Osvetlenie	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.
	Tradičné pečenie / čistenie vodou	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. Horný a dolný ohrevný článok sú zapnuté súčasne. Viac informácií o čistení vodou nájdete v kapitole „Ošetrovanie a čistenie“.
	Teplotovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)	Na pečenie mäsa alebo pečenie múčnych a mäsových pokrmov, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia, pri použití viacerých zásuvných roštov bez prenosu arómy.
	Grilovanie	Na grilovanie malých množstiev plochých potravín v strede roštu. Na prípravu hriankov.


### Časomer – Kuchynský časomer

Pomocou tejto funkcie nastavíte čas odpočítavania pre funkciu rúry.

 Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.

1. Zvoľte funkciu pečenia a teplotu.
2. Ovládač časomera otočte do krajnej polohy a následne ním nastavte potrebný čas.
3. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.

### Ovládače varného panela

 Varný panel, ktorý ste nainštalovali s rúrou sa ovláda pomocou otočných ovládačov varného panela. Ďalšie informácie o varnom paneli nájdete v návode na používanie pre varný paneľ.

**Dôležité upozornenie** V návode na používanie varného panela si musíte prečítať časť „Bezpečnostné informácie“.

### Nastavenia varných stupňov

Ovládač	Popis
<b>0</b>	Poloha Vypnuté
<b>1-9</b>	Varné stupne (1 = najnižší ohrev, 9 = najvyšší ohrev)


1. Otočným ovládačom nastavte potrebný varný stupeň.
2. Proces varenia ukončíte nastavením otočného ovládača do polohy Vypnuté.

## Používanie dvojkruhovej varnej zóny (ak je k dispozícii)



**Pozor** Dvojkruhovú varnú zónu zapnete otočením otočného ovládača v smere hodinových ručičiek. Nepretáčajte ho cez pozíciu zastavenia.

1. Ovládač otočte v smere hodinových ručičiek do polohy 9.

2. Pomaly otáčajte otočný ovládač na symbol , až kým nezaznie zavčaknutie. Sú zapnuté oba varné okruhy.
3. Informácie o potrebnom varnom stupni nájdete v časti „Varné stupne“.

## Doplňkové funkcie

### Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič zapnutý, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

### Bezpečnostný termostat

Pri nesprávnom ovládaní spotrebiča alebo poškodených súčiastiach môže dôjsť k nebezpečnému prehriatiu. Aby sa tomu zabránilo, rúra má zabudovaný bezpečnostný termostat, ktorý odpojí napájanie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

## Užitočné rady a tipy

- Spotrebič má päť úrovní zasunutia. Úrovne zasunutia počítajte od dna vnútorného priestoru spotrebiča.
- 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 skracaje čas pečenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otvorení dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Inak sa môžu zmeniť výsledky varenia a poškodiť smalt rúry.

- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

### Pečenie mäsa a rýb

- Pri pečení veľmi masného mäsa použite nádobu na odkvapkavanie tuku, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn v rúre, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.
- Do nádoby na odkvapkavanie nalejte trochu vody, aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu pri pečení. Aby ste predišli kondenzácii dymu, pridajte malé množstvo vody vždy, keď sa odparí.

### Doby prípravy jedla

Doby prípravy jedla závisia od druhu pokrmu, jeho konzistencie a objemu

Na začiatku používania si všimajte proces pečenia. Snažte sa nájsť najlepšie nastavenia pri použití tohto spotrebiča (teplota, čas varenia a pod.)

### Pečenie koláčov

- Dvierka rúry neotvárajte, kým neuplynuli 3/4 doby pečenia.

### Tabuľka pečenia mäsa

## KOLÁČE

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Šlahané cestá	2	170	3	160	45 - 60	Vo forme na koláče
Krehké cesto	2	170	3	160	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	1	170	1	160	70 - 80	V 26 cm forme na koláče na drôtenom rošte
Jablkový koláč	2	170	2 (vľavo a vpravo)	160	80 - 100	V dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte <sup>1)</sup>
Závin	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pečenie
Džemová torta	2	170	2 (vľavo a vpravo)	165	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótvový koláč	2	170	2	160	50 - 60	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štola/biskupský chlebiček	2	170	2	150	90 - 120	V 20 cm forme na koláče <sup>1)</sup>
Slivkový koláč	1	175	2	160	50 - 60	Vo forme na chlieb <sup>1)</sup>
Malé koláčiky – jedna úroveň	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na plechu na pečenie
Malé koláčiky – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu na pečenie
Sušienky/koláče z lístkového cesta – jedna úroveň	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na plechu na pečenie
Sušienky/koláče z lístkového cesta – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu na pečenie
Snehové pečivo	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu na pečenie
Žemličky	3	190	3	180	15 - 20	Na plechu na pečenie <sup>1)</sup>
Plnené zákusky	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu na pečenie
Plochý koláč	2	180	2	170	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Biskupský chlebiček	1	160	2	150	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč	1	170	1 (vľavo a vpravo)	160	50 - 60	V 20 cm forme na koláče <sup>1)</sup>

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

## CHLIEB A PIZZA

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Biely chlieb	1	190	1	190	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g <sup>1)</sup>
Ražný chlieb	1	190	1	180	30 - 45	Vo forme na chlieb
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu na pečenie alebo v hlbokom pekáči <sup>1)</sup>
Čajové pečivo	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečenie <sup>1)</sup>

1) Predhrievajte 10 minút.

## ZAPEKANÉ POKRMY

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Zapekané cestoviny	2	200	2	180	40 - 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	2	200	2	175	45 - 60	Vo forme
Quiche (slaný koláč)	1	180	1	180	50 - 60	Vo forme <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme <sup>1)</sup>

1) Predhrievajte 10 minút.

## MÄSO


DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Hovädzie mäso	2	200	2	190	50 - 70	Na drôtenom rošte
Bravčové	2	180	2	180	90 - 120	Na drôtenom rošte
Tefacie mäso	2	190	2	175	90 - 120	Na drôtenom rošte
Anglický rozbiľ, krvavý	2	210	2	200	50 - 60	Na drôtenom rošte
Anglický rozbiľ, stredne prepečený	2	210	2	200	60 - 70	Na drôtenom rošte
Anglický rozbiľ, prepečený	2	210	2	200	70 - 75	Na drôtenom rošte
Bravčové plecko	2	180	2	170	120 - 150	S kožou

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Bravčové koleno	2	180	2	160	100 - 120	Dva kusy
Jahňacie mäso	2	190	2	175	110 - 130	Stehno
Kurča	2	220	2	200	70 - 85	Vcelku
Morka	2	180	2	160	210 - 240	Vcelku
Kačka	2	175	2	220	120 - 150	Vcelku
Hus	2	175	1	160	150 - 200	Vcelku
Králik	2	190	2	175	60 - 80	Porciovaný
Zajac	2	190	2	175	150 - 200	Porciovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Vcelku

## RYBY

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Pstruh/pražma morská	2	190	2	175	40 - 55	3 – 4 ryby
Tuniak/losos	2	190	2	175	35 - 60	4 – 6 filetov

## Grilovanie

 Pred pečením predohrejte prázdnu rúru na 10 minút.

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia (min.)	
	Kusy	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Steaky fillet	4	800	4	max.	12-15	12-14
Hovädzie steaky	4	600	4	max.	10-12	6-8
Klobásy	8	-	4	max.	12-15	10-12
Bravčové kotlety	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kurča (polovičky)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kuracie prsia	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Rybie filé	4	400	4	max.	12-14	10-12

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia (min.)	
	Kusy	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Zapečené sendviče	4-6	-	4	max.	5-7	-
Hrianky	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

## Informácie o akrylamidoch

**Dôležité upozornenie** Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy vznikajúce pri

zapekaní jedla (predovšetkým u jedál s obsahom škrobu) predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie. Preto vám odporúčame pripravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a príliš jedlá nezapekať.

## Ošetrovanie a čistenie

**Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.
- Vnútny priestor rúry na pečenie vyčistite po každom použití. Jednoduchšie tak odstránite nečistoty, ktoré sa nepripáľa.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čističom na rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo rúry a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Mohlo by dôjsť k poškodeniu príslušenstva.

### **i** Antikorové alebo hliníkové spotrebiče

Dvierka rúry čistite iba vlhkou špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. Pri čistení ovládacieho panelu dodržiavajte rovnaké ochranné opatrenia.

### Čistenie tesnenia dverí

- Tesnenie dverí pravidelne kontrolujte. Tesnenie dverí sa nachádza okolo rámu dutiny rúry. Ak je tesne-

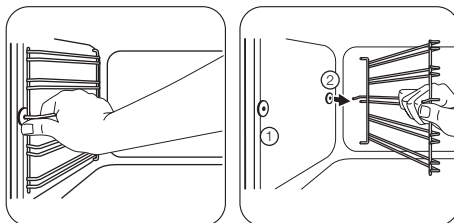
nie dverí poškodené, spotrebič nepoužívajte. Kontaktujte servisné stredisko.

- Pri čistení tesnenia sa riadte všeobecnými pokynmi v návode na používanie ohľadne čistenia.

### Zasúvacie lišty

Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zasúvacie lišty.

### Vyberanie zasúvacích lišt



**1** Potiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.

**2** Potiahnite zadnú časť lišt od bočnej steny a lišty vyberte.


### Montáž zasúvacích lišt

Pri montáži zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

- i** Zaoblené konce zasúvacích lišt musia smerovať dopredu.

### Čistenie vodou

Funkcia čistenia vodou používa paru a pomáha z rúry odstraňovať zvyšky tuku a potravín.

1. Do nádržky na čistenie vodou v spodnej časti rúry nalejte 300 ml vody.
2. Nastavte funkciu rúry .

3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Spotrebič nechajte spustený 30 minút.
5. Vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť.
6. Keď spotrebič vychladne, vyčistite handričkou vnútorné plochy rúry.

**!** **Varovanie** Nedotýkajte sa spotrebiča, ktorý ešte nevychladol. Hrozí riziko popálenia.

### Osvetlenie rúry

**!** **Varovanie** Pri výmene žiarovky osvetlenia buďte opatrní. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

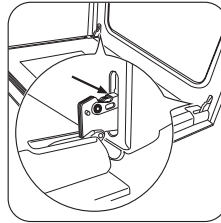
### Pred výmenou žiarovky v osvetlení rúry:

- Vypnite rúru.
  - Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo vypnite elektrický istič.
- i** Položte na dno rúry handru, aby ste zabránili poškodeniu osvetlenia rúry a skleneného krytu. Halogénovú žiarovku uchopte vždy handričkou, aby ste zabránili pripáleniu zvyškov tuku na žiarovke.
1. Otočte sklenený kryt doľava a vyberte ho.
  2. Vyčistite sklenený kryt.
  3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku osvetlenia rúry s tepelnou odolnosťou do 300 °C. Použite ten istý druh žiarovky osvetlenia rúry.
  4. Nasadte sklenený kryt.

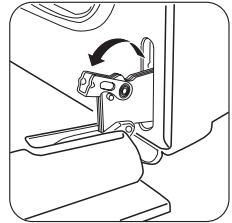
### Čistenie dvierok rúry

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

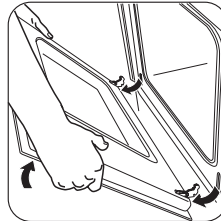
**i** Ak by ste sa pokúšali vnútorné sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



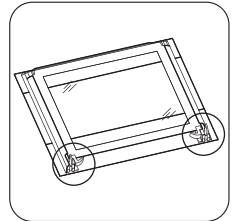
**1** Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte závesy dvierok.



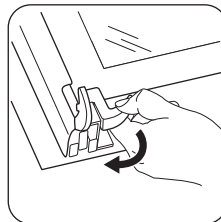
**2** Prichytky na oboch závesoch nadvihnite a preklopte ich.



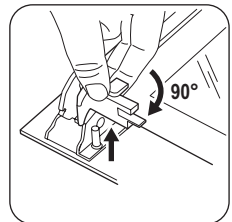
**3** Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



**4** Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

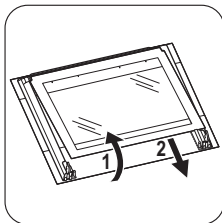


**5** Uvoľnite blokovací systém, aby sa dali vybrať vnútorné sklenené panely.



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





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

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

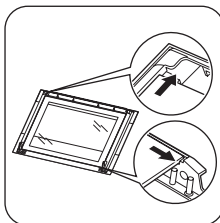
### Montáž dvierok a sklenených panelov

Po ukončení čistenia namontujte sklenený panel a dvierka rúry. Pri montáži zvolte opačný postup.

## Čo robiť, keď...

**!** **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dvierok. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný. Uistite sa, že ste vnútorný sklenený panel namontovali do lôžok správne. Pozri uvedený obrázok.



Problém	Možná příčina	Riešenie
Varné zóny nefungujú.	Pozrite si návod na používanie spotrebiča.	
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je zapnutý.	Spotrebič zapnite. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Spotrebič nefunguje.	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.
Vo vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vzniká skondenzovaná voda.	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre 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 sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Modeli (MOD.) .....

Číslo produktu (PNC) .....

Sériové číslo (S. N.) .....

## Technické údaje

Napätie	230/400 V
Frekvencia	50 Hz

## Inštalácia

**!** **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

### Zabudovanie pod pracovnú dosku

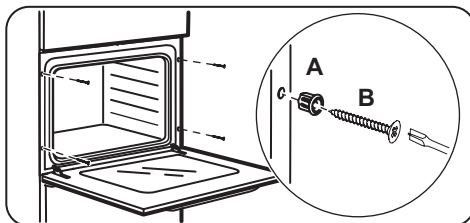
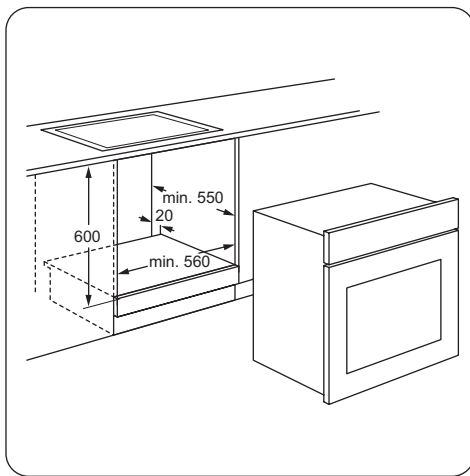
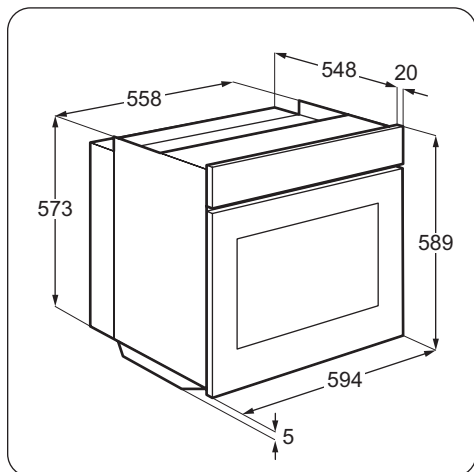
**!** **Varovanie** Spotrebič smie nainštalovať iba vyškolený a kvalifikovaný pracovník. Ak na inštaláciu nezavoláte vyškoleného a kvalifikovaného pracovníka, záruka spotrebiča stratí platnosť.

- Pred inštaláciou pripojte k spotrebiču príslušný varný panel uvedený v tabuľke.

Typ	Maximálny výkon
ZEV6041	6400 W

### Elektrické prepojenie s varným panelom

Zásuvka na zapojenie varného panela sa nachádza v hornej časti skrinky rúry. Varný panel má napájacie káble pre varné zóny a uzemňovací kábel. Vodiče majú zástrčkové konektory. Ak chcete pripojiť varný panel k rúre, zastrčte konektory do správnych zásuviek rúry. Tvar konektorov a zásuviek zabraňuje nesprávnemu pripojeniu.



### Elektrická inštalácia

**!** **Varovanie** Elektrické zapojenie smie vykonať výhradne vyškolený pracovník.

**i** Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných pokynov uvedených v kapitole „Bezpečnostné pokyny“.

Tento spotrebič sa dodáva bez zástrčky alebo bez prírodného elektrického kábla.

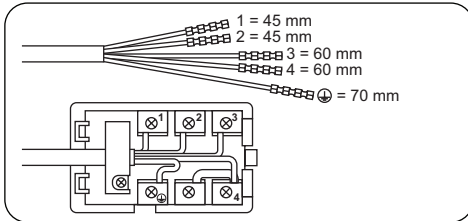
### Kábel

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.

Pri voľne vhodného kábla s vhodnými parametrami sa riadte celkovým príkonom na typovom štítku.

### Zapojenie svorkovnice

Spotrebič má šesťpólovú svorkovnicu. Prevádzacie (premost'ovacie) káble sú určené na prevádzku pri trojfázovom napätí 400 V s neutrálnym vodičom.




L 1 – 2 – 3 = fázové káble

N 4 = neutrálny kábel

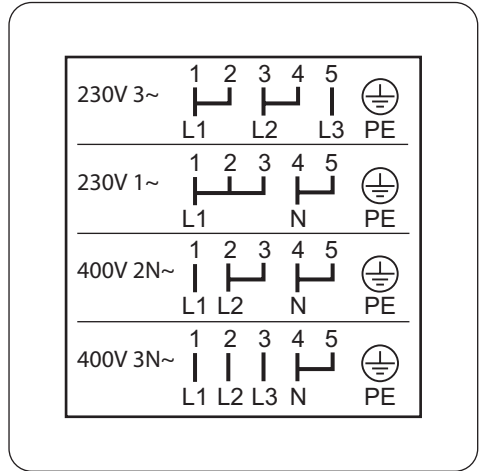
⊕ = uzemňovací kábel

Ak je sieťové napätie iné, upravte premost'ovacie káble na svorkovnici (pozrite si nižšie schému zapojenia). Uzemňovací kábel pripojte k svorkovnici. Po zapojení prívodného elektrického kábla k svorkovnici ho prichyťte upevňovacou svorkou.

## Ochrana životného prostredia

Symbol  na výrobku alebo na jeho obale, návode na použitie a záručnom liste znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné ho odovzdať do najbližšieho zmluvného zberného dvora vykonávajúceho zber odpadu z elektrozariadení za účelom jeho ďalšieho zhodnotenia a spracovania, prípadne predajni pri kúpe nového výrobku, ak táto predajňa uskutočňuje spätný odber.

Prispajte preto k tomu, aby bol odpad zhodnotený a zneškodnený environmentálne vhodným spôsobom tak,



aby sa predišlo jeho negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie. Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk).

### Obalový materiál

Obalový materiál nie je škodlivý pre životné prostredie a je recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami, ako napr. PE, PS atď. Obalový materiál zlikvidujte prostredníctvom kontajnerov určených na tento účel na mieste likvidácie odpadu.



[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)

