

Uživatelské
informace

Felhasználói
kézikönyv

Informácie
pre
používateľa

Vestavná
trouba

Aláépített
sütő

Zabudovaná
rúra

ZOU 251

Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič

Přejeme Vám s novým spotřebičem hodně spokojenosti a doufáme, že při dalším nákupu domácích spotřebičů budete opět uvažovat o naší značce.

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k použití a uschovejte si ho jako základní pomůcku po celou dobu životnosti spotřebiče. Návod k použití předejte i všem dalším majitelům spotřebiče.

Obsah

Varování a důležitá bezpečnostní upozornění	4
Popis spotřebiče	6
Ovládací prvky	7
Před prvním použitím trouby	9
Použití trouby	10
Tabulka pečení masa a moučníků	13
Čištění a údržba	15
Když něco nefunguje	18
Technické údaje	19
Pokyny pro technika	20
Pokyny k vestavbě	22
Záruka/Středisko služeb zákazníkům	23
Evropská záruka	24

Jak používat návod k použití



Bezpečnostní pokyny



Podrobné pokyny k provozu



Rady a tipy



Tento spotřebič je v souladu s následujícími směrnici EHS:

- **2006/95** (Směrnice pro nízké napětí);
 - **89/336** (Směrnice EMC);
 - **93/68** (Obecná směrnice);
- a jejich následným zněním.

Česky



Varování a důležitá bezpečnostní upozornění

Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem. Chcete-li spotřebič prodat, předat dalšímu majiteli, nebo když se přestěhujete na nové místo a spotřebič necháte ve starém bytě, vždy se přesvědčte, že nový vlastník má k dispozici tento návod k použití i doplňující informace.

Tato upozornění se uvádějí v zájmu bezpečnosti uživatelů a jejich spolubydlících. Před zapojením anebo používáním spotřebiče si je pozorně přečtěte.

Instalace

- Instalaci smí provádět pouze kvalifikovaný pracovník v souladu s platnými pravidly a předpisy. Jednotlivé postupy pro instalaci spotřebiče jsou popsány v části s pokyny pro technika.
- Instalaci a zapojení si nechte provést kvalifikovaným pracovníkem se speciálními znalostmi v souladu s příslušnými směrnici.
- Jakékoliv změny zdroje napájení nutné pro instalaci spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Při čištění trouby pracujte opatrně: nikdy nestříkejte nic na tukový filtr (je-li součástí vybavení), topné články a čidlo termostatu.
- Během pečení moučníků, masa a grilování se sklo trouby i další díly spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu, děti se proto nesmějí ke spotřebiči přibližovat. Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů zapojené do zásuvek v blízkosti trouby nedotýkají horkých plotýnek a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.

Provoz

- Tato trouba je určena k pečení jídel; nikdy ji nepoužívejte k jiným účelům.
- **Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení si uvědomte, že z trouby uniká horký vzduch.**
- Při použití sporáku buďte opatrní. Díky extrémně vysokým teplotám topných článků jsou velmi horké i police a další části trouby.
- Jestliže z jakéhokoli důvodu používáte v troubě k pečení jídel alobal, nesmí se v žádném případě přímo dotýkat dna trouby.
- Při vyjímání žáruvzdorných nádob z trouby vždy použijte kuchyňské chňapky.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení povrchového materiálu.
- Před čištěním trouby buď vypněte napájení, nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Pokud troubu již nechcete použít, přesvědčte se, že ovladač je v poloze "VYP" .
- Tato trouba (i když je spojena s elektrickou varnou deskou) je určena k provozu na jednofázové, dvojfázové či třífázové napětí 230 V s nulovým vodičem.
- Vícefázové připojení bez nulového

vodiče (400 V) může zničit troubu i případně instalovanou varnou desku.


- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat sklo ve dveřích trouby, které by pak mohlo prasknout.
- Spotřebič se nesmí čistit pomocí čističky s přehřátou párou, ani proudovým čisticím zařízením na páru.
- Jakékoli úpravy spotřebiče nebo jeho parametrů jsou nebezpečné.

Dětská pojistka

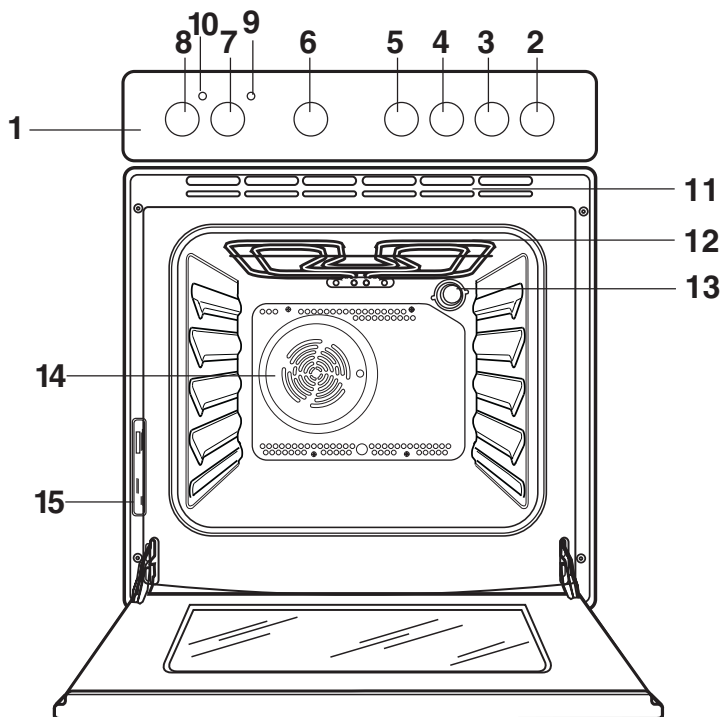
- Spotřebič je určen k použití dospělými osobami. Nedovolte dětem, aby ho používaly, nebo si s ním hrály.
- Děti by se neměly k zapnutému spotřebiči přibližovat. Trouba zůstane horká ještě dlouhou dobu po vypnutí.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, které jim brání v bezpečném používání spotřebiče, s výjimkou situace, kdy je sledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim dávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče.

Zákaznický servis

- Kontroly anebo opravy spotřebiče nechávejte provádět servisním oddělením výrobce nebo servisním oddělením autorizovaným výrobcem a žádejte výhradně originální náhradní díly.
- Spotřebič se v případě provozní poruchy nebo poškození nepokoušejte opravovat sami. Opravy prováděné nezkušenými osobami mohou vést ke zranění nebo poškození spotřebiče.

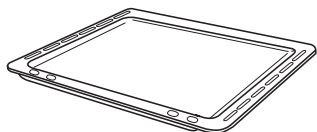
Symbol  na výrobku nebo jeho obalu znamená, že tento výrobek nepatří do normálního domácího odpadu. Je nutné ho odvézt do příslušného sběrného dvora k recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete chránit životní prostředí a lidské zdraví. Nesprávná likvidace poškozuje životní prostředí. Podrobnější informace o recyklaci tohoto spotřebiče získáte na místním obecním úřadu, středisku pro likvidaci domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste tento spotřebič zakoupili.

Popis spotřebiče

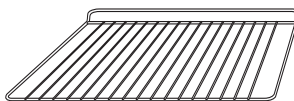


- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Ovládací panel | 7. Ovladač funkcí trouby |
| 2. Ovladač pravé přední plotýnky/varné zóny | 8. Ovladač termostatu trouby |
| 3. Ovladač pravé zadní plotýnky/varné zóny | 9. Provozní kontrolka |
| 4. Ovladač levé zadní plotýnky/varné zóny | 10. Kontrolka termostatu trouby |
| 5. Ovladač levé přední plotýnky/varné zóny | 11. Průduchy pro ventilátor |
| 6. Programátor konce pečení | 12. Gril |
| | 13. Žárovka trouby |
| | 14. Ventilátor trouby |
| | 15. Typový štítek |

Příslušenství trouby









Plech na koláč

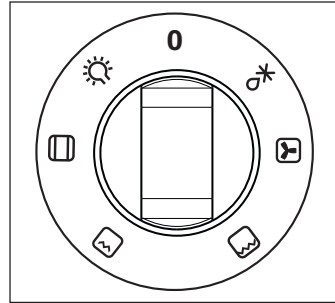


Police s ochranou proti převrnutí

Ovládací prvky

Ovladač funkcí trouby

- 0** Trouba je vypnutá.
-  Nastavení rozmrazování - Toto nastavení je určeno k rozmrazování zmrazených potravin.
-  Horký vzduch - Umožňuje pečení masa nebo pečení masa a koláčů současně na jakékoli polici bez mísení chutí.
-  Plný gril - Je zapnuté celé grilovací těleso.
-  Pouze topný článek vnitřního grilu - Lze použít pro grilování malých množství.
-  Klasické pečení - Teplo přichází z horního i dolního topného prvku rovnoměrně do vnitřku trouby.
-  Osvětlení trouby



Kontrolka zapnutí síťového napájení

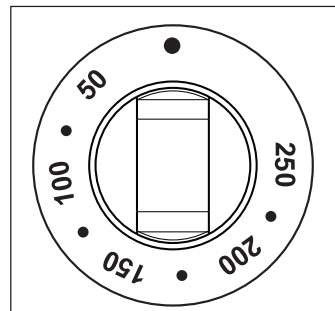
Kontrolka napájení se rozsvítí ihned po nastavení ovladače funkcí trouby.

Ovladač termostatu

Ovladačem termostatu otočte směrem doleva a vyberte teploty mezi 50°C a 250°C.

Kontrolka ovladače termostatu


Kontrolka ovladače termostatu se rozsvítí ihned při otočení ovladače termostatu. Kontrolka svítí až do dosažení správné teploty. Pak se bude střídavě zapínat a vypínat k signalizaci udržení teploty.



Programátor konce pečení

Toto zařízení umožňuje automatické vypnutí trouby po uplynutí nastaveného času. Po skončení pečení zazní zvukový signál. Dobu pečení je možné nastavit na maximálně 90 minut.

Jídlo vložte do trouby a otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem termostatu na požadované nastavení. Ovladačem časového spínače otočte do maximální časové polohy ("90"), a pak jím pootočte zpět na požadovaný čas pečení. Po uplynutí nastavené doby pečení zazní zvukový signál a trouba se automaticky vypne.

Pootočením časového ovladače na  nastavíte troubu na ruční ovládání.

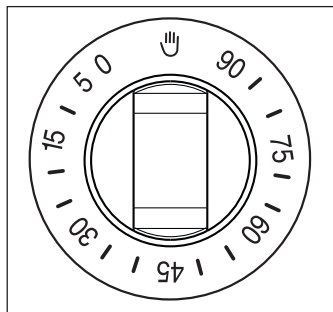
Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Trouba se při poklesu teploty opět automaticky zapne.

Při zásahu bezpečnostního termostatu z důvodu nesprávného použití spotřebiče počkejte, až trouba vychladne, a teprve pak řešte daný problém. Jestliže bezpečnostní termostat zasáhne z důvodu vadného dílu, obraťte se na zákaznický servis.

Chladicí ventilátor

Tato trouba je vybavena chladicím ventilátorem, který udržuje přední panel, ovladače a držadlo dveří trouby chladné. Chladicí ventilátor se po použití sporáku spustí automaticky. Horký vzduch proudí otvorem v blízkosti držadla dveří trouby. Ventilátor se vypne po skončení pečení, jakmile nastavíte ovladač funkcí trouby do polohy VYP. **0**.



Ovladače k plotýnce

Ovladače plotýnek jsou umístěny na kontrolním panelu trouby. Regulátor energie plotýnek může být nastaven do 7 různých poloh:

- 0** = Vypnuto
- 1** = Minimální
- 3** = Maximální

Střední polize zajišťují zvyšující se ohřívací výkon.

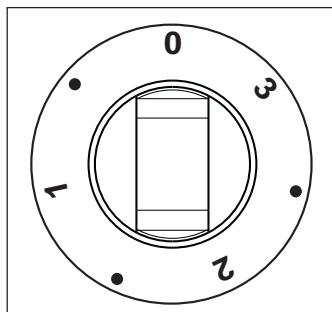
Dvojitá oválná varná zóna (je-li u modelu)

Pokud si přejete, aby oba dva elektrické obvody fungovaly současně, otočte ovladač do maximální polohy (3), a pak jím otočte směrem k symbolu "0". Uslyšíte kliknutí. Nyní je 2-obvodová varná zóna zapnutá.

Pak můžete výkon varné desky kontrolovat otočením ovladače doleva.



Jídla obsahující tuk nebo olej vařte opatrně, protože při přípravě těchto jídel může dojít při přehřátí k požáru.




Před prvním použitím trouby

i Před **použitím trouby** odstraňte všechny obaly z vnitřku i z vnější strany trouby.

Před prvním použitím zahřejte troubu bez jídla.

Trouba může při prvním zapnutí vydávat nepříjemný zápach. To je zcela normální jev. Je způsobený usazeninami z výroby. Zkontrolujte, zda je místnost dobře větraná.


 1. Ovladač funkcí trouby nastavte na tradiční pečení.



2. Nastavte ovladač termostatu na 250°C.

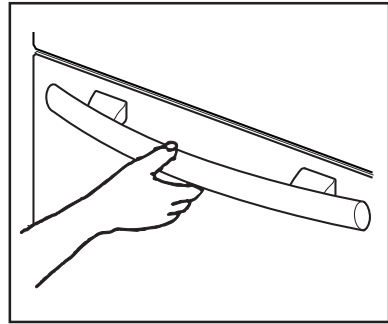
3. Otevřete okno k zajištění větrání.

4. Nechte troubu běžet asi 45 minut naprázdno.

Tento postup opakujte s funkcí plného grilu  na asi 5-10 minut.

i Pak nechte troubu vychladnout. Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou jemného tekutého mycího prostředku.

i Před prvním pečením pečlivě také omyjte příslušenství trouby.



Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

Použití trouby

Trouba se dodává s exkluzivním systémem, který zajišťuje přirozený oběh vzduchu a stálou recyklaci páry.

Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou měkká uvnitř a na vnější straně mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum. Při pečení může vznikat pára, která z trouby při otvírání dveří uniká. To je zcela normální jev.



Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení vždy odstepte, aby nahromaděná pára nebo teplo mohly bezpečně uniknout.



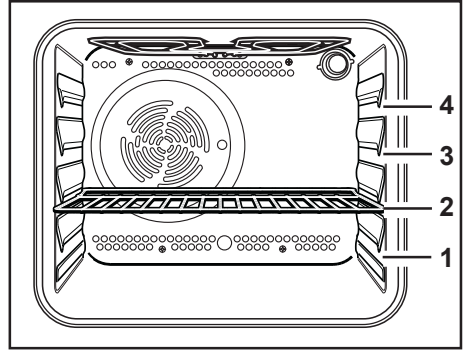
Upozornění! - Na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte při pečení alobalem; mohlo by se hromadit teplo, které by ovlivnilo výsledky pečení a poškodilo smalt trouby. Nádoby, žáruvzdorné nádoby i alobalové misky vždy stavte na mřížkovou polici zasunutou do policových drážek. Při zahřívání jídla vzniká pára stejně jako při vaření vody v konvici. Pára se při kontaktu se sklem dveří sráží a vznikají vodní kapky.

Ke snížení kondenzace troubu vždy před vložením jídla na 10 minut předehejte.

Doporučujeme setřít vodní kapky po každém použití sporáku.



Vždy pečte se zavřenými dveřmi trouby. Při otvírání výklopných dveří trouby vždy odstepte. **Dveře** nesmí spadnout dolů, vždy držte držadlo dveří, dokud se úplně neotevřou.



Trouba má čtyři úrovně polic a dodává se s jednou mřížkovou polici. Polohy polic se počítají odzodla, jak vidíte na obrázku.

Příslušenství trouby musí být zasunuto na správném místě jako na obrázku.

Pečící nádoby nestavte přímo na dno trouby.

Grilování -

- Většina jídel musí být umístěna na roštu v grilovací nádobě, která dovoluje maximální cirkulaci vzduchu a jídlo neleží v tuku a šťávě. Masa jako ryby, játra a ledvinky můžete položit i přímo do grilovací nádoby.
- Před grilováním musí být potraviny důkladně osušené, aby se co nejvíce omezilo stříkání. Libová masa a ryby potřete trochou oleje nebo rozpuštěného másla, aby zůstaly při pečení vlhké.
- Při grilování masa můžete pod rošt položit přílohy jako rajčata a houby.
- K toustování chleba doporučujeme použít horní polohu drážek.
- Potraviny během grilování podle potřeby obraťte.

Horkovzdušné pečení

- Jídlo se peče pomocí přehřátého vzduchu rozháněného rovnoměrně do trouby ventilátorem, který se nachází na vnitřní zadní stěně trouby.
- Teplo se tak rovnoměrně rozptýlí do všech částí trouby a umožňuje současné pečení různých druhů jídel umístěné na různých policích trouby. Horkovzdušné pečení rychle vysušuje vlhkost a suché prostředí trouby pak brání přenosu různých chutí a vůní z jednoho jídla na druhé.
- Možnost pečení na policích v různé výšce znamená, že můžete péct různá jídla současně a až tři plechy čajového pečiva a mini pizzy k okamžité spotřebě, nebo k následnému zmrazení.
- V troubě můžete samozřejmě také péct jen na jedné polici. V tomto případě doporučujeme péct v nejnižší poloze drážek, abyste mohli lépe sledovat průběh pečení.
- Trouba je rovněž obzvláště vhodná pro sterilizaci marmelád, vaření domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce.


Klasické pečení

- Prostřední poloha police umožňuje nejlepší šíření tepla. Chcete-li silnější zhnědnutí spodku jídla, zvolte nižší polohu police. K výraznějšímu zhnědnutí povrchu jídla zasuňte polici do vyšší úrovně drážek.
- Materiál a povrchová úprava forem a nádob na pečení ovlivňuje stupeň zhnědnutí spodku jídla. Smaltované, tmavé, těžké nebo nepřilnavé nádoby zesilují zhnědnutí spodku, zatímco skleněné nádoby, lesklé hliníkové nebo leštěné nerezové plechy teplo odrážejí a míra zhnědnutí spodku bude nižší.

- Jídlo položte doprostřed na polici, aby zhnědlo rovnoměrně.
- Nádoby vždy postavte na plech na pečení vhodné velikosti, aby se jídlo nevyklilo na dno trouby, a nemuseli jste ho čistit.
- **Nikdy** nestavte nádoby, formy nebo plechy na pečení přímo na dno trouby, protože se zahřívá na vysokou teplotu a může dojít k poškození nádob. Při tomto nastavení teplo přichází z horního i dolního topného prvku. Toto nastavení umožňuje pečení na jedné úrovni a je zvláště vhodné pro jídla, která vyžadují velmi výrazné zhnědnutí spodku jako slané koláče a koláče s náplní.

Zapékaná jídla, lasagne a dušená masa se zeleninou, která vyžadují velmi výrazné zhnědnutí povrchu se v klasické troubě upečou také dobře.

Jak používat klasickou troubu

1. Otočte ovladačem funkcí trouby do požadované polohy .
2. Ovladač termostatu otočte na požadovanou teplotu.

Odmrazování

Ventilátor trouby netopí, pouze rozhání vzduch pokojové teploty uvnitř trouby. Ujistěte se, že ovladač je v poloze VYP.

Rady a tipy

- Prostřední poloha police umožňuje nejlepší šíření tepla. Chcete-li silnější zhnědnutí spodku jídla, zvolte nižší polohu police. K výraznějšímu zhnědnutí povrchu jídla zasuňte polici do vyšší úrovně drážek.
- Materiál a povrchová úprava forem a nádob na pečení ovlivňuje stupeň zhnědnutí spodku jídla. Smaltované, tmavé, těžké nebo nepřilnavé

nádoby zesilují zhnědnutí spodku, zatímco skleněné nádoby, lesklé hliníkové nebo leštěné nerezové plechy teplo odrážejí a míra zhnědnutí spodku bude nižší.

- Jídlo položte doprostřed na polici, aby zhnědlo rovnoměrně.
- Nádoby vždy postavte na plech na pečení vhodné velikosti, aby se jídlo nevytilo na dno trouby, a nemuseli jste ho čistit.
- **Nikdy** nestavte talíře, formy nebo plechy na pečení přímo na dno trouby, protože se zahřívá na vysokou teplotu a může dojít k poškození nádob.

Pečení moučníků:

Moučnky a pečivo obvykle vyžadují střední teplotu (150°C-200°C), a proto troubu je nutné předehřát na asi 10 minut.

Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Křehké těsto se peče ve formě nebo na plechu až 2/3 potřebného času, a teprve pak se zdobí a úplně dopeče. Čas k dopečení moučníků závisí na druhu a množství zdobení na povrchu nebo náplně. Piškotové směsi se musí obtížně odlepovat od lžice. Přílišné množství tekutiny zbytečně prodlužuje čas pečení. Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení s moučníkem nebo čajovým pečivem najednou, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení s moučníkem nebo čajovým pečivem najednou, je nutné plechy po uplynutí asi 2/3 času k pečení vyměnit a otočit.

Pečení masa:

Nepečte pečeně s nižší vahou než 1 kg. Menší kousky se mohou při pečení vysušit. Tmavé maso, které chcete dobře propéct na povrchu, ale nechat středně

propečené nebo krvavé uvnitř, vyžaduje vyšší teplotu pečení (200°C-250°C).

Bílé maso, drůbež a ryby se zase většinou pečou při nižší teplotě (150°C-175°C). Přísady do omáčky nebo šťávy přidejte do pekáče hned na začátku jen tehdy, je-li doba pečení krátká. Při delším pečení je přidejte až v poslední půlhodině.

Chcete-li zjistit, zda už je maso propečené, použijte lžici: jestliže maso nejde stlačit, je už dost propečené. U hovězí pečeně a hovězích plátků, kdy má vnitřek zůstat pěkně zarůžovělý, je nutné nastavit vyšší teplotu na kratší dobu.

Maso můžete položit přímo na polici trouby, a do úrovně pod ní zasunout pekáč k zachycení šťávy.

Kýtu nechte odstát alespoň po dobu 15 minut, aby nevytekla šťáva.

Doporučujeme nalít do hlubokého plechu na zachycení tuku trochu vody, která zabrání při prudkém pečení vzniku kouře v troubě. Vodu přidejte několikrát, aby se během pečení netvořila kondenzace. Před podáváním na stůl můžete v troubě udržovat různé chody v teple při minimální teplotě trouby.



Pozor!

Dno trouby nevykládejte alobalem a na dno nestavte pekáč ani plech, protože teplo by poškodilo smalt trouby.

Doby vaření/pečení




Doba pečení záleží na složení jídel, přísadách a množství tekutiny v jídle. Zapamatujte si také své první zkušenosti s pečením v troubě a využijte je při dalším pečení stejných jídel.

Údaje v tabulce pak můžete upravit podle vlastních zkušeností.

Tabulka pečení masa a moučníků

Klasické pečení

 Uvedené časy nezahrnují předehřátí.
Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Doby pečení v minutách 	POZNÁMKY
	 tepl. °C	tepl. °C	 tepl. °C	tepl. °C		
MOUČNÍKY						
Šlehané recepty	2	170	2 (1 a 3)*	160	45-60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3)*	160	20-30	V koláčové formě
Máslovo-tvarohový koláč	1	175	2	165	60-80	V koláčové formě
Jablečný koláč	1	170	2lev+prav.	160	90-120	V koláčové formě
Jablkový závin	2	180	2	160	60-80	Na plechu
Dort s džemem	2	190	2(1a 3)*	180	40-45	V koláčové formě
Ovocný koláč	2	170	2	150	60-70	V koláčové formě
Piškotová buchtka	1	170	2(1 a 3)*	165	30-40	V koláčové formě
Vánočka	1	150	2	150	120-150	V koláčové formě
Švestkový koláč	1	175	2	160	50-60	Ve formě na chleba
Malý koláč	3	170	2	160	20-35	Na plechu
Biscuits	2	160	2(1 a 3)*	150	20-30	Na plechu
Pusinky	2	135	2(1 a 3)*	150	60-90	Na plechu
Žemle	2	200	2	190	12~20	Na plechu
Lístkové: odpalované těsto	2 nebo 3	210	2(1 a 3)*	170	25-35	Na plechu
Ovocné koláčky	2	180	2	170	45-70	V koláčové formě
CHLĚB A PIZZA						
Bílý chléb	1	195	2	185	60-70	
Zitný chléb	1	190	1	180	30-45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	200	2(1 a 3)*	175	25-40	Na plechu
Pizza	2	200	2	200	20-30	Na plechu
KOLÁČESNÁPLNÍ						
Těstovinový korpus	2	200	2 (1 a 3)*	175	40- 50	Ve formě
Zeleninový korpus	2	200	2 (1 a 3)*	175	45- 60	Ve formě
Slaný koláč	1	210	1	190	30-40	Ve formě
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Ve formě
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Ve formě
MASO						
Hovězí	2	190	2	175	50-70	Na roštu
Vepřové	2	180	2	175	100-130	Na roštu
Telečí	2	190	2	175	90-120	Na roštu
Anglický rostbíf						
krvavý	2	210	2	200	50-60	Na roštu
střední	2	210	2	200	60-70	Na roštu
dobře propečený	2	210	2	200	70-80	Na roštu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120-150	S kůží
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100-120	2 kousky
Jehněčí	2	190	2	175	110-130	Kýta
Kuře	2	190	2	200	70-85	Celé
Krocán	2	180	2	160	210-240	Celý
Kachna	2	175	2	220	120-150	Celá
Husa	2	175	1	160	150-200	Celá
Králík	2	190	2	175	60-80	Nakrájený na kousky
Zajíc	2	190	2	175	150-200	Nakrájený na kousky
Bažant	2	190	2	175	90-120	Celý
Sekaná	2	180	2	170	celk.150	ve formě na chleba
RYBY						
Pstruh/mořská ryba	2	190	2(1 a 3)*	175	40-55	3-4 ryby
Tuňák/losos	2	190	2(1 a 3)*	175	35-60	4-6 filetů

(*) Pečete-li více jídel najednou, doporučujeme vložit je na úroveň drážek uvedené v závorkách.

Grilování -

i Uvedené časy nezahrnují předehřátí.
Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Čas grilování v minutách	
	Kousky	gr	 4 1	tepl. °C	1. strana	2. strana
Hovězí plátky	4	800	3	250	12~15	12~14
Bifteky	4	600	3	250	10~12	6~8
Párky	8	/	3	250	12~15	10~12
Vepřové kotlety	4	600	3	250	12~16	12~14
Kuře (rozpůlené)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebaby	4	/	3	250	10~15	10~12
Kuřecí prsa	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Předehřát na 5'00"						
Ryby (filety)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sendviče	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

i Uvedené teploty jsou orientační. Teploty lze upravit podle vlastních požadavků.

Čištění a údržba



Před každým čištěním troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

Spotřebič se nesmí čistit pomocí čističky s přehřátou párou, ani proudovým čisticím zařízením na páru.

Důležité: Před každou údržbou nebo čištěním je nutné odpojit spotřebič od elektrické sítě.

Chcete-li zajistit dlouhou životnost spotřebiče, je nutné pravidelně provádět následující čištění:

- Vždy nechte troubu vychladnout.
- Smaltované části omyjte vodou a mycím prostředkem.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Nerezové ocelové části a sklo osušte měkkým hadříkem.
- Na odolné skvrny použijte čisticí prostředky na nerezové plochy, které zakoupíte v obchodě, nebo teplý ocet.

Smalt trouby je neobyčejně odolný a vysoce nepropustný. Působení horkých ovocných kyselin (z citrónů, švestek apod.) může nicméně zanechat na smaltovaném povrchu trvalé, matné a drsné stopy. Tyto stopy na jasně lesklém povrchu smaltu nemají ale žádný vliv na provoz trouby. Troubu po každém použití řádně vyčistěte. Nejsnadněji tak odstraníte všechny nečistoty, které se nemohou připálit.

Čisticí prostředky

Před použitím jakékoli čisticího prostředku na troubu si ověřte, zda je jejich použití vhodné a je výrobcem doporučeno k čištění trouby.

Čisticí prostředky obsahující bělidla se NESMÍ používat, protože by mohly způsobit zmatnění povrchové úpravy. Nepoužívejte ani abrazivní čisticí prostředky.

Čištění vnějších ploch

Ovládací panel, dveře trouby a těsnění dveří pravidelně otírejte měkkým, dobře vyždímaným hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou tekutého čisticího prostředku.

Nedoporučujeme použití následujících čisticích prostředků, které poškozují nebo porušují skleněné tabule dveří:

- Čisticí prostředky pro domácnost a bělidla
- Impregnované houbičky nevhodné pro nádoby s nepřilnavým povrchem
- Drátěnky
- Chemické drátěnky na trouby nebo spreje
- Odstraňovače rzi
- Odstraňovače skvrn na umyvadla nebo dřezy

Vnější a vnitřní sklo čistěte vlhkým hadříkem s teplou mýdlovou vodou. Pokud je vnitřní sklo velmi znečištěné, doporučujeme použití speciálního čisticího prostředku. Nepoužívejte k odstranění nečistot škrabky k odstranění nátěru.



Dveře trouby NEČISTĚTE, dokud jsou skleněné panely ještě teplé. Skleněný panel by totiž mohl prasknout.

i Dojde-li k odštípnutí nebo hlubokému poškrábání skleněného dveřního panelu, sklo se tím oslabí a je nutné ho vyměnit za nové, aby panel nepraskl. Další informace můžete získat v místním servisním středisku.

Vnitřek trouby

Smaltovaný spodek trouby se nejlépe čistí, když je trouba ještě teplá.

Vnitřek trouby vyčistěte po každém použití měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě. Čas od času vnitřek trouby vyčistěte důkladně pomocí vhodného čisticího prostředku doporučeného výrobcem.

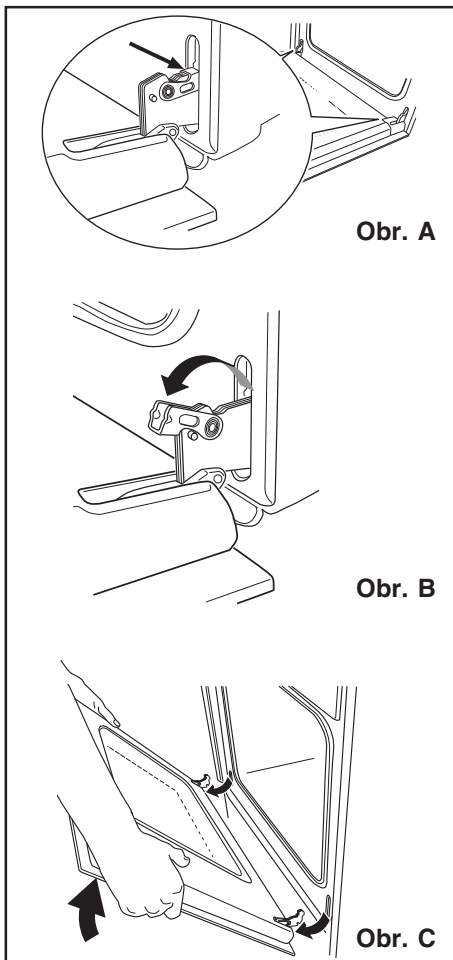
Čištění dveří trouby

Před čištěním dveří trouby doporučujeme jejich sejmutí z trouby.

Postupujte následovně:

1. dveře trouby zcela otevřete;
2. najděte závěsy spojující dveře s troubou (obr. A);
3. odblokujte a otočte dvě páčky, které se nacházejí na závěsech (obr. B);
4. uchopte dveře po levé a pravé straně a pomalu je zdvihejte směrem k troubě, až jsou napolo zavřené (obr. C);
5. opatrně vytáhněte dveře z jejich usazení (obr. C);
6. položte je na stabilní plochu;

Skleněné dveře trouby čistěte pouze měkkým vlhkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě. Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Po vyčištění nasadte dveře trouby opačným postupem zpět.



Obr. A

Obr. B

Obr. C

Spotřebič z nerezové oceli nebo hliníku:

Doporučujeme čistit dveře trouby pouze vlhkou houbou a pak je osušit měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky ani kyselé nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.



Dveře trouby NEČISTĚTE, dokud jsou skleněné panely ještě teplé. Skleněný panel by totiž mohl prasknout.

Dojde-li k odštípnutí nebo hlubokému poškrábání skleněného dveřního panelu, sklo se tím oslabí a je nutné ho vyměnit za nové, aby panel nepraskl. Další informace můžete získat v místním servisním středisku.

Výměna osvětlení trouby

Spotřebič odpojte od sítě.

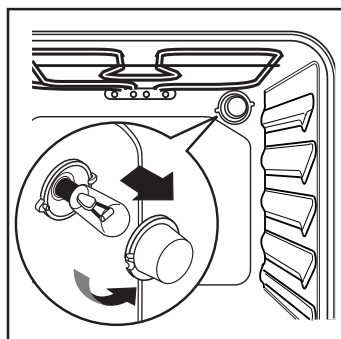
Jestliže je nutné vyměnit žárovku, musí nová žárovka odpovídat následujícím technickým údajům:

- Elektrický příkon: 15 W/25 W,
- Elektrické napětí: 230 V (50 Hz),
- Odolnost teplotě 300°C;
- Objímka: E14.

Tyto žárovky můžete zakoupit v nejbližším servisním středisku.

Výměna vadné žárovky:

1. Zkontrolujte, zda je trouba odpojená od sítě.
2. Skleněný kryt zatlačte a otočte jím směrem doleva.
3. Odstraňte vadnou žárovku a nahraďte ji novou.
4. Vraťte skleněný kryt zpět a spotřebič opět připojte k síti.



Když něco nefunguje

Pokud trouba nefunguje správně, nevolejte hned do servisního střediska Electrolux, ale proveďte nejprve tyto kontroly.

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
<ul style="list-style-type: none"> ■ Trouba se nezapnula. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Zkontrolujte, zda jste nastavili funkci pečení i teplotu <i>nebo</i> ◆ Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený a zásuvkový spínač nebo síťový vypínač trouby jsou zapnuté.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrolka teploty trouby se nerozsvítila. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Zvolte teplotu otočením ovladače termostatu <i>nebo</i> ◆ Zvolte funkci pomocí ovladače funkcí trouby.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrolka trouby se nerozsvítila. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Zvolte teplotu otočením ovladače termostatu <i>nebo</i> ◆ Zkontrolujte žárovku a v případě potřeby ji vyměňte (viz "Čištění trouby".)
<ul style="list-style-type: none"> ■ Dokončení jídel trvá příliš dlouho, nebo se připraví příliš rychle. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Třeba je nutné seřídit teplotu. <i>nebo</i> ◆ Dodržujte rady uvedené v tomto návodu, hlavně část "Praktické tipy".
<ul style="list-style-type: none"> ■ Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut.

Technické údaje

Jmenovitý výkon topného článku grilu

Celá trouba (horní+dolní)	1800 W
Horkovzdušná trouba	2000 W
Vnitřní gril	1650 W
Plný gril	2450 W
Horkovzdušný ventilátor	25 W
Osvětlení trouby	25 W
Ventilátor	25 W
Celkový příkon	2500 W

Provozní napětí (50 Hz) 230 V - 400 V

Rozměry výklenku

Výška	593 mm
Šířka	560 mm
Hloubka	550 mm

Trouba

Výška	335 mm
Šířka	405 mm
Hloubka	400 mm
Objem trouby	56 l

Tento spotřebič může být připojen k různým keramickým varným deskám:

- Keramické desky**

Typ: ZC 6685

Maximální příkon 6500 W

Typ: ZC 6695

Maximální příkon 6400 W

Typ: ZK 630

Maximální příkon 7600 W

Typ: ZK 660

Maximální příkon 6300 W

Napájecí napětí (50 Hz) 230 V

Jmenovitý topný výkon

- Trouba s keramickou deskou
9000 W - 8900 W - 10100 W - 8800 W

Pokyny pro technika



Dále uvedené pokyny jsou určeny zejména pro kvalifikovaného technika a měly by mu pomoci při přesné instalaci, seřízení a údržbě spotřebiče v souladu se všemi platnými právními předpisy a nařízeními. Důrazně doporučujeme, aby všechny instalační postupy spotřebiče provedl kvalifikovaný technik v souladu s existujícími pravidly a předpisy.

Žlutozelený uzemňovací vodič nesmí být přerušen spínačem a musí být o 2-3 cm delší než fázový a nulový vodič. Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby v žádném bodě nebyla jeho teplota o 50°C vyšší, než je teplota prostředí.

Vhodné přívodní kabely jsou následujícího typu, přičemž je nutno dodržet jejich potřebný průřez: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Připojení k elektrické síti

Před připojením k elektrické síti se přesvědčte, že:

- ochranné jištění a domácí elektrická soustava jsou dimenzované pro celkové napájení trouby (viz typový štítek);
- váš domácí elektrický rozvod je vybaven účinným zemnicím kabelem, odpovídajícím platným předpisům a normám;
- použitá nástěnná zásuvka nebo vícepólový spínač jsou lehce dosažitelné i při vestavěném sporáku.

Spotřebič se dodává bez elektrického přívodního kabelu, proto je nutné připojit přívodní kabel s běžnou vidlicí, která odpovídá celkovému příkonu spotřebiče uvedenému na typovém štítku. Zástrčku zasuněte do vhodné nástěnné zásuvky. Pokud chcete připojit spotřebič přímo na síť, pak se musí mezi síť a spotřebič zařadit odpovídající spínač na všechny póly, jehož vzdálenost mezi kontakty činí nejméně 3 mm; tento spínač musí odpovídat zatížení a musí být normalizovaný.

Připojení ke svorkovnici

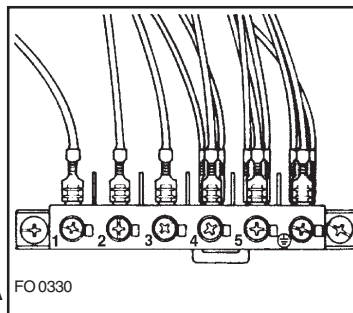
Spotřebič je vybaven snadno dostupnou šestipólovou svorkovnicí, jejíž propojky (můstky) jsou již připraveny pro provoz s napětím 400 V trojfázového proudu s nulovým vodičem (obr. A). Pokud by měla síť jiné napětí, je nutno propojky na svorkovnici uspořádat tak, jak je znázorněno na výkresu (obr. B). Uzemňovací kabel musí být připojen ke koncovce. . Po spojení přívodního kabelu se svorkovnicí je nutno kabel fixovat kabelovou příchytkou.

Elektrické připojení s varnou deskou

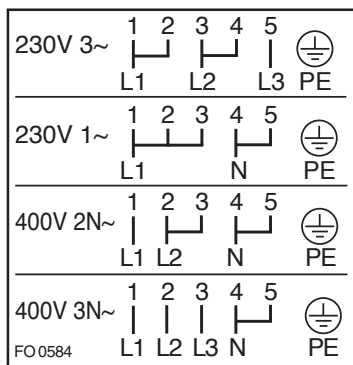
Tato trouba může být také připojena k varným deskám uvedeným v odstavci "Technické údaje". Zásuvka pro zapojení varné desky je umístěna v horní části skříně trouby. Varné desky se dodávají spolu s připojovacími kabely pro plotýnky/varné zóny a zemnicím vodičem; tyto kabely jsou vybaveny zapojovacími konektory. Připojení varné desky k troubě se provádí zasunutím těchto konektorů do příslušné zásuvky trouby.

Zapojení zástrčky do zásuvky je navrženo tak, aby znemožnilo případné chybné zapojení.

i Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení těchto bezpečnostních opatření.



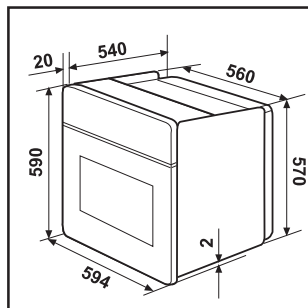
Obr. A FO 0330



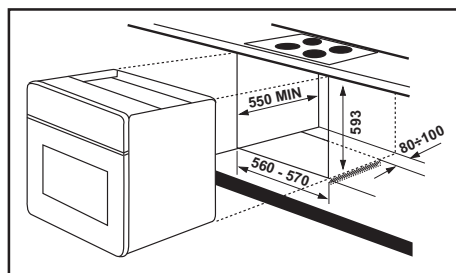
Obr. B FO 0584

Pokyny k vestavbě

K zajištění správného provozu vestavné trouby musí mít kuchyňská skříňka a prostor k zabudování vestavného spotřebiče vhodné rozměry. Po zabudování spotřebiče nesmí zůstat okolo žádné volné místo a spotřebič musí být po všech stranách uzavřen kuchyňským nábytkem, aby nemohlo dojít k náhodnému dotyku "živých" (pod proudem) částí trouby. Všechny části zajišťující tuto ochranu, včetně všech krycích panelů (např. je-li spotřebič instalován na konci nebo na začátku kuchyňské linky), musí být připevněny tak, aby šly odstranit pouze s použitím nějakého nástroje. Tento spotřebič je možné umístit jeho zadní částí a jednou stranou ke spotřebičům nebo stěnám, které jsou vyšší. Druhou stranu je ale nutné umístit k nábytku nebo spotřebičům, které jsou stejně vysoké.



Obr. A



Obr. B

Rozměry trouby (obr. A)

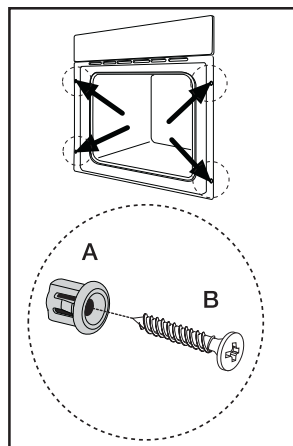
Pokyny k vestavbě

Před vestavbou připojte troubu k varné desce (viz příslušná kapitola).

K zajištění správného provozu vestavné trouby musí mít kuchyňská skříňka nebo prostor k zabudování vestavného spotřebiče vhodné rozměry (obr. B).

Připevnění trouby ke skříňce

- Otevřete dveře trouby;
- Připevněte troubu ke skříňce pomocí čtyř distančních držáků (obr. C - A), jež jsou součástí dodávky, a které přesně zapadnou do otvorů v rámu, a pak zasuňte čtyři přiložené šrouby do dřeva (obr. C - B).



Obr. C

Záruční podmínky

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen "Kupující") a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti.

Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícím.

Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:

výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze,

veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy prováděny v Autorizovaném servisním středisku,

Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska.

Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.

Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.

Běh záruční doby se staví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, avšak jen při splnění podmínky uvedené v předchozím bodu.

Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte.

Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu

středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující, povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užitné vlastnosti (který není závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.

Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.

Jakékoli bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:

prodávající,

Electrolux Service, a to buď na telefonu: 261126112, nebo na adrese ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Budějovická 3, 140 21 Praha 4, Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.

Evropská záruka

Na tento spotřebič se vztahuje záruka společnosti Electrolux ve všech zemích uvedených v zadní části tohoto návodu během období stanoveného v záruce spotřebiče nebo jinak zákonem. Jestliže se přestěhujete z jedné uvedené země do jiné z uvedených zemí, záruka na spotřebič bude i nadále platná za následujících podmínek:

- Záruka na spotřebič platí ode dne prvního zakoupení spotřebiče, které je možné doložit předložením platného dokladu o koupi vydaného prodejcem spotřebiče.
- Záruka na spotřebič je platná pro stejné období a na stejný rozsah práce a dílů, jako platí v nové zemi Vašeho pobytu pro tento určitý model řady spotřebičů.
- Záruka na spotřebič je vázaná na osobu původního kupce spotřebiče a není přenosná na další osoby.
- Spotřebič je instalovaný a používán v souladu s pokyny vydanými společností Electrolux a používá se pouze v domácnosti, tzn. spotřebič není využíván ke komerčním účelům.
- Spotřebič je instalovaný v souladu se všemi příslušnými platnými předpisy v nové zemi pobytu.

Ustanovení Evropské záruky nemají vliv na žádná závazná práva, která se na Vás vztahují podle zákona.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 . 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta!

Kívánjuk, hogy sokszor lelje örömét új készülékében, és reméljük, hogy ismét a mi márkánkat keresi majd, amikor háztartási készülékeket vásárol.

Kérjük, hogy figyelmesen tanulmányozza át ezt a felhasználói kézikönyvet, és őrizze meg a termék teljes életciklusa során, hogy később is a rendelkezésére álljon. A felhasználói kézikönyvet adja át a készülék esetleges jövőbeli tulajdonosának.

Tartalomjegyzék

Figyelmeztetések és fontos biztonsági tudnivalók	28
A készülék leírása	30
Kezelőszervek	31
A sütő első alkalommal történő használata előtt	33
A sütő használata	34
Sütési táblázatok	38
Tisztítás és karbantartás	40
Ha valami nem működik	43
Műszaki adatok	44
Utasítások az üzembe helyező részére	45
Beépítési utasítások	48
Európai jótállás	50

Útmutató a kézikönyv használatához



Biztonsági tudnivalók



Részletes útmutató



Javaslatok és tanácsok



Ez a készülék megfelel a következő **EGK irányelveknek**:

- **2006/95** (Kisfeszültségű irányelv);
 - **89/336** (EMC Irányelv);
 - **93/68** (Általános irányelvek);
- és későbbi módosítások.

Magyar



Figyelmeztetések és fontos biztonsági tudnivalók

A használati utasítást mindig tartsa a készülék közelében. Ha a készüléket továbbadja vagy eladja harmadik személynek, vagy költözés alkalmával otthagyja az új tulajdonosnak, nagyon fontos, hogy az új felhasználó hozzáférjen a használati utasításhoz és az azt kísérő információkhoz.

Az utasításban szereplő figyelmeztetések a felhasználó és a vele együtt élők biztonságát szolgálják. Olvassa hát el gondosan azokat, mielőtt csatlakoztatná és/vagy használná a készüléket.

Üzembe helyezés

- Az üzembe helyezést az érvényben lévő szabályok és törvények alapján szakképzett személynek kell végeznie. A készülék üzembe helyezésével kapcsolatos egyes műveleteket a használati utasítás írja le az üzembe helyező számára.
- A készülék üzembe helyezését és csatlakoztatását szakismeretekkel rendelkező szakembernek kell elvégeznie, mégpedig a kapott utasítások szerint.
- Ha az üzembe helyezés miatt az áramellátásba változtatásokat kell bevezetni, ezt is képesített villanyszerelővel kell elvégeztetni.

Üzemelés

- A süttét élelmiszerek elkészítésére tervezték; soha ne használja más célra.
- **Amikor sütés közben vagy a sütés befejeztével kinyitja a sütő ajtaját, vigyázzon a sütőből kiáramló gőzre és forró levegőre.**
- Nagyon óvatosan járjon el a sütő használatakor. A fűtőelemekből áradó rendkívüli forróság a polcokat és a sütő más elemeit is felforrósítja.

- Ha bármilyen okból alufólia segítségével készíti el az ételt a sütőben, soha ne hagyja, hogy a fólia közvetlenül hozzáérjen a sütő aljához.
- A sütő tisztításakor óvatosan járjon el: soha ne permetezzen semmit a zsírszűrőre (ha van felszerelve), a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- Sütés vagy grillezés közben a sütő ablaka vagy a készülék más részei átforrósodnak, ezért ne hagyja, hogy gyerekek menjenek a készülék közelébe. Ha elektromos berendezéseket csatlakoztatott a sütő közelében lévő aljzatba, ügyeljen arra, hogy annak vezetéke ne érjen hozzá a forró felülethez, vagy ne akadjon be a sütő ajtajába.
- Mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki a sütőálló edényeket vagy lábosokat a sütőből.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy tönkremenjen a felület anyaga.
- A sütő tisztítása előtt vagy kapcsolja ki az áramot, vagy húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ügyeljen rá, hogy a sütő "KI" pozícióban legyen, ha már nem használja tovább a sütőt.

- Ez a sütő (még ha egy elektromos főzőlaphoz is van csatlakoztatva) 230 V-os (egy, két vagy három fázis és nulla) feszültségen működik.
- A nullavezetékekkel nem rendelkező többfázisú csatlakoztatás (400 V) a sütő és az eseteleges főzőlapp súlyos károsodását eredményezheti.
- Ne használjon a tisztításhoz szemcsés súrolószert vagy éles fémkaparót. Megsértheti velük a sütő ajtaján az üveget, ez pedig az üveg széttöréséhez vezethet.
- A készüléket forrógőzös tisztítógéppel vagy gőzborotvával tilos tisztítani.
- Veszélyes bármiféle módosítást végrehajtani a készüléken vagy annak specifikációjában.


Gyermekbiztonság

- A készüléket felnőttek általi használatra tervezték. Veszélyes hagyni, hogy gyerekek használják vagy játsszanak vele.
- A gyerekeket mindig tartsa távol a sütőtől, amikor be van kapcsolva. Emellett a sütő kikapcsolás után még hosszú ideig forró marad.
- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt gyermekek vagy más olyan személyek használják, akiket fizikai, értelmi vagy mentális képességeik, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiánya megakadályoz abban, hogy a készüléket biztonságosan használják, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan.

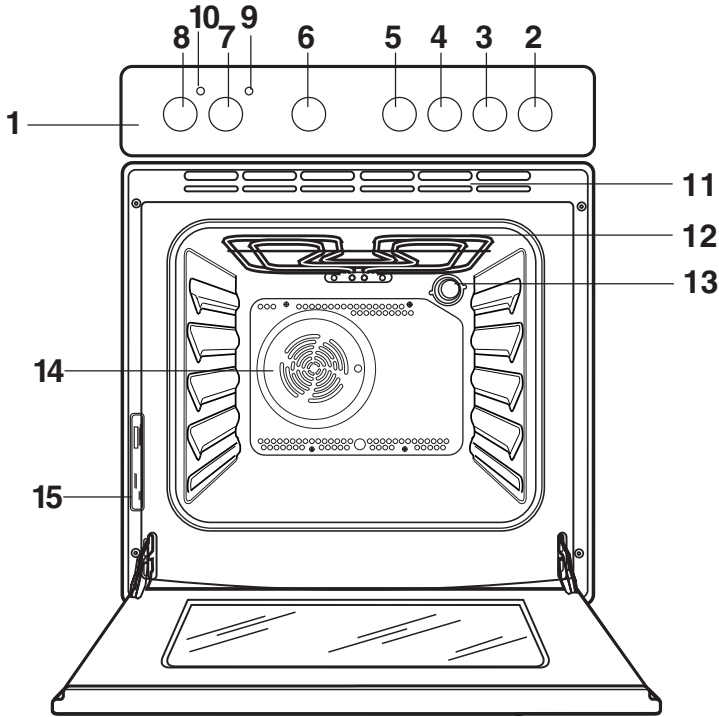
Ügyfélszolgálat

- A szükséges ellenőrzéseket és/vagy javításokat a gyártó szerviz részlegével vagy a gyártó által megbízott szerviz részleggel végeztessen el, és ehhez csak eredeti alkatrészeket használjon fel.
- Ne próbálja meg egyedül megjavítani a berendezést, ha hibát vagy károsodást észlel. A szakképzetlen személlyel végeztetett javítás sérülést okozhat, vagy károsíthatja a berendezést.

A a terméken vagy annak csomagolásán

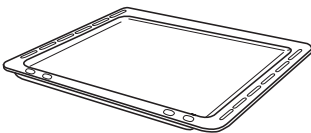
látható  szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető a szokásos háztartási hulladékként. Ennek megfelelően el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítási gyűjtőtelepére. A termék megfelelő hulladékkezelése segít a környezet és az emberek egészségének a védelmében. A nem megfelelő hulladékkezelés veszélyt jelent mind a környezetre, mind az egészségre. A termék újrahasznosítására vonatkozó részletesebb információt a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékelhelyezési szolgálatnál vagy abban a boltban kaphat, ahol a terméket vásárolta.

A készülék leírása

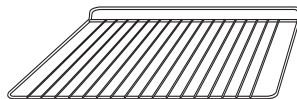


- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Kezelőpanel 2. Jobb első főzőlap/főzési zóna szabályozógombja 3. Jobb hátsó főzőlap/főzési zóna szabályozógombja 4. Bal hátsó főzőlap/főzési zóna szabályozógombja 5. Bal első főzőlap/főzési zóna szabályozógombja 6. A sütési program vége | <ul style="list-style-type: none"> 7. Sütő funkció szabályozógombja 8. Sütő hőfokszabályozó gombja 9. Általános ellenőrző lámpa 10. Sütő hőfokszabályozó lámpája 11. Hűtőventilátor levegőnyílása 12. Grill 13. Sütőlámpa 14. Sütőventilátor 15. Adattábla |
|--|---|

A sütő tartozékai









Tortatálca

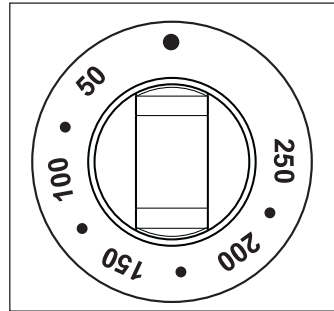
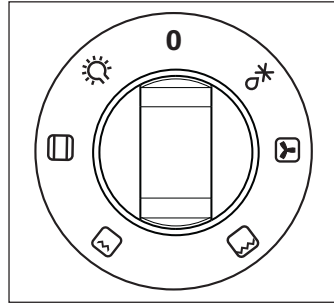


Rögzítő polc

Kezelőszervek

A sütő funkciókapcsoló gombja

- 0** A sütő ki van kapcsolva
-  Olvasztás beállítása - Ennek a beállításnak az a célja, hogy segítsen kiolvasztani a fagyott ételeket
-  Légkeveréses sütés - Ennek a funkciónak a kiválasztásával süthet húsokat, illetve anélkül süthet egyszerre húst és tésztaféléket, bármelyik polcon, hogy az egyik átvénne a másik ízt.
-  Teljes grill - A teljes grill elem be lesz kapcsolva
-  Csak belső grill elem - Kisebb mennyiségek grillezéséhez
-  Hagyományos sütés - A felső és az alsó elem is sugároz hőt, ami egyenletes hőelosztást biztosít a sütőben
-  Sütővilágítás



Bekapcsolva jelzőlámpa

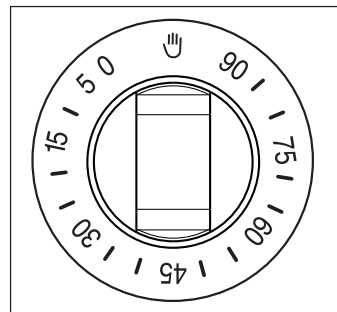
Bekapcsolt állapot jelzőlámpája a sütő funkciószabályozó gombjának a beállításakor kezd világítani.

Hőfokszabályozó gomb

A hőfokszabályozó gombot az óramutató járásával ellenkező irányban elfordítva választhatja ki a kívánt hőmérsékletet 50°C és 250°C között.

Hőfokszabályozó jelzőlámpája

A hőfokszabályozó lámpája akkor kezd világítani, ha a hőfokszabályozó gombot elfordítja. A jelzőlámpa mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a kívánt




hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva a hőmérséklet fenntartását.

A sütési program vége

A készülék egyik funkciója révén a sütő automatikusan kikapcsol, amint lejár az előre beprogramozott időtartam. A sütés befejeződésekor egy hangjelzés hallható. A sütés időtartama maximum 90 percre állítható be.

Tegye az ételt a sütőbe, majd forgassa el a funkciószabályozó gombot és a hőfokszabályozó gombot a megfelelő pozícióba. Forgassa el az időzítő gombot a maximális állásba ("90"), majd forgassa vissza, amíg el nem éri a kívánt sütési időtartamot. A sütési időtartam elteltével egy hangjelzés hallható, a sütő pedig automatikusan kikapcsol.

Forgassa el a időzítő gombot  állásba, hogy kézi beállításra kapcsolja át a készüléket.

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval van felszerelve, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Amennyiben a biztonsági hőfokszabályozó a készülék nem megfelelő használata miatt bekapcsol, elegendő, ha a hibát a sütő kihűlése után javítja ki. Ha viszont a hőfokszabályozó valamelyik elem meghibásodása miatt lép működésbe, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

A hűtőventilátor

A sütőben hűtőventilátor működik azzal a céllal, hogy ne hagyja felmelegedni az

előlapot, a gombokat és a sütő ajtajának fogóját. A ventilátor a sütő bekapcsolásakor automatikusan elindul. A sütőajtó fogantyúja közelében a nyíláson keresztül meleg levegő áramlik ki. A ventilátor akkor kapcsol ki, amikor a sütő funkciószabályozó gombját sütés után KI pozícióba állítja **0**.

Főzőlapok szabályozógombjai

A főzőlapok szabályozógombjai a sütő kapcsolótábláján található. A főzőlapok energiaszabályozója a 7 állású szabályozógombbal állítható be:

0 = Kikapcsolva

1 = Minimum

3 = Maximum

A közbenső állások növekvő fűtési teljesítményt nyújtanak.

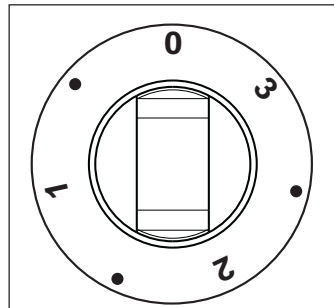
Kétkörös főzési zóna (ahol van)

Ha azt szeretné, hogy két elektromos kör összehangolva működjön, akkor forgassa a gombot Max állásba (3), majd forgassa tovább a "0" jelzés felé. Hallani fog egy kattantást. Most a két kör együtt üzemel.

Ezután beállíthatja a főzési zóna teljesítményét a szabályozógombot az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva.



Olaj és zsír melegítését mindig elővigyázatosan végezze, mivel ezek az élelmiszerek túlhevítés következtében könnyen meggyulladhatnak.




A sütő első alkalommal történő használata előtt

i A sütő használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítsa el **minden csomagolóanyagot**.

A legelső használat előtt a sütőt üresen fel kell melegíteni.

Ekkor kellemetlen szag jöhet a sütőből. Ez teljesen normális jelenség. A gyártás során keletkezett maradványok okozzák.

Ügyeljen rá, hogy jól kiszellőztesse a szobát.


☞ 1. A sütő funkció szabályozógombját kapcsolja hagyományos sütés funkcióra .

2. A hőfokszabályozó gombot kapcsolja 250 állásba.

3. Nyisson ablakot.

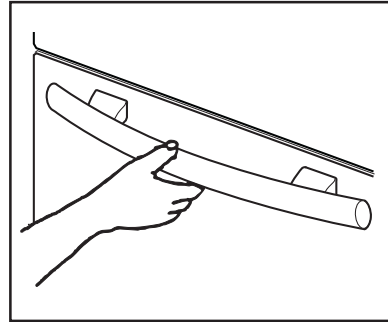
4. Körülbelül 45 percen keresztül hagyja a sütőt üresen bekapcsolva.

Ezt az eljárást meg kell ismételni a teljes

grill  funkcióval körülbelül 5-10 percen keresztül.

i Hagyja lehűlni a sütőt. Majd nedvesítsen meg meleg vízzel és kevés gyenge folyékony mosogatószerrel egy puha ruhát, és ennek segítségével tisztítsa ki a sütő belsejét.

i A legelső használat előtt gondosan mosogassa el a sütő tartozékait is.



A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

A sütő használata

A sütő egy különleges rendszerrel van ellátva, ami természetes levegőáramlást hoz létre, és biztosítja a gőz állandó visszaforgatását.

Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő sütést, miáltal az elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ezenfelül a sütési idő és az energiafogyasztás minimálisra csökken. A sütés során gőz képződhet, ami a sütő ajtajának kinyitásakor távozik. Ez teljesen normális jelenség.

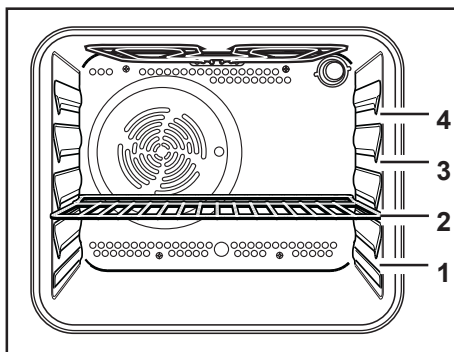


Ha a sütő ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.



Figyelem! - Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő aljára, és a sütő semmilyen részét ne takarja le sütés közben alufóliával, mivel ennek hatására a hő egyes helyeken koncentrálódhat, ami hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását. Mindig tegyen tepsit, hőálló edényt vagy alumíniumtálcát a polctartó sínekbe behelyezett polcra. Amikor az étel felmelegszik, a sütőben - akár csak egy vízfórralóban - gőz keletkezik. Amikor a gőz a sütő ajtajának üvegével érintkezik, lecsapódik, és vízcseppek képződnek rajta.

A gőzlecsapódás csökkentése érdekében minden alkalommal legalább 10 percig üresen melegítse elő a sütőt.



Javasoljuk, hogy minden sütési folyamatot követően törölgesse le a vízcseppeket.



Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie. A lenyitható sütőajtó kinyitásakor álljon félre. Ne hagyja, hogy az ajtó lecsapódjon - a fogantyú segítségével tartsa az ajtót, amíg teljesen ki nem nyílik.



A sütőnek négy polcszintje van, és egy polc található benne. A polcszintek az ábrán látható módon, alulról lefelé számozódnak.

Fontos, hogy ezeket a polcokat az ábrán látható módon megfelelően helyezze el.

Ne tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára.

Grillezés -

- A legtöbb ételt a grillezőedény rácsára kell helyezni a maximális légáramlás biztosítása és annak érdekében, hogy az étel ne érjen bele a zsiradékba és a lébe. Az olyan ételek, mint a hal, máj és vese, saját belátása szerint közvetlenül a

grillezőedénybe is behelyezhetők.

- Az ételekről a nedvességet alaposan fel kell itatni grillezés előtt, a fröcskölés minimálisra csökkentése érdekében. A sovány húsokat és a halat egy kevés olajjal vagy olvasztott vajjal kenje meg, hogy a sütés alatt ne száradjanak ki.
- Az olyan kísérőket, mint a paradicsom és a gomba, húsok grillezésekor a rács alá kell helyezni.
- Kenyér pirításakor javasoljuk a legfelső sínállás használatát.
- Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.

Légbefúvásos sütés

- Az étel sütését az előre melegített levegőáramlat végzi, amelyet a sütő hátsó falába beépített ventilátor egyenletesen körbekeríngtet a sütő belsejében.
- Ezáltal a hő egyenletesen és gyorsan eljut a sütő minden részébe, vagyis a különböző szinteken egyszerre lehet különbözőfajta ételeket készíteni. A légbefúvásos sütés gondoskodik a nedvesség gyors távozásáról, így a sütő szárazabb környezete megakadályozza, hogy egyik ételről a másikra szálljanak a különböző illatok és ízek.
- A különböző szinteken sütés lehetősége azt jelenti, hogy egy időben lehet különböző ételeket készíteni, és akár három doboz kekszet és mini pizzát lehet azonnal elfogyasztani vagy ezt követően lefagyasztani.
- Természetesen a sütőben az is lehetséges, hogy csak egyetlen szinten süssön. Ebben az esetben az alsó sínárokat kell használni, hogy könnyebben szemmel tudja követni a folyamatokat.

- Ráadásul a sütő különösen ajánlatos lekvárok sterilizálására, otthon készített befőtték készítésére, valamint gomba vagy gyümölcs aszalására.

Hagyományos sütés

- A legjobb hőeloszlást a középső polcállásban lehet biztosítani. Ha szeretné, hogy az étel alja jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal lejjebb. Ha szeretné, hogy az étel teteje jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal feljebb.
- A használt sütőtepsik és edények anyaga és felületi kezelése is befolyásolja, hogy mennyire barnul meg az ételek alja. A zománcos edények, a sötét, nehéz vagy nem tapadásgátló konyhai eszközök használata növeli az ételek aljának barnulását, míg az üveg-, fényes alumínium- vagy a polírozott acéltálcák visszaverik a hőt, és kevesebb barnulást tesznek lehetővé.
- Az egyenletes barnulás biztosítása érdekében a polcon mindig középre helyezze az edényeket.
- Állítsa az edényeket megfelelő méretű tepsire, mert így az esetleg kiömlött lé nem a sütő aljára folyik, és a tisztítás is könnyebb lesz.
- **Ne** tegyen edényeket, tepsiket vagy sütőserpenyőket közvetlenül a sütő aljába, mert rendkívül felforrósodnak és tönkremehetnek. Ennek a beállításnak a használatakor a hő a felső és alsó fűtőelemekből egyaránt sugárzik. Emiatt egyetlen szinten elkészíthető az étel, ez pedig különösen alkalmas olyan ételek esetében, amelyeknek az alját

fokozottan barnítani kell: ilyenek a lepény és a töltött tészták.

A csőbensültek, a lasagna és a rakott ételek tetejét fokozottan barnítani kell, ezek kitűnően készíthetők hagyományos sütőben.

Hogyan kell használni a hagyományos sütőt

1. Forgassa el a sütő funkciószabályozó gombját a kívánt sütési funkcióba



2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.

Kiolvasztás

A sütőventilátor fűtés nélkül működik, és a levegőt szobahőmérsékleten keringeti a sütő belsejében.

Ellenőrizze, hogy Ki pozícióba fordította-e a hőfokszabályozó gombot.

Javaslatok és tanácsok

- A legjobb hőeloszlást a középső polcállásban lehet biztosítani. Ha szeretné, hogy az étel alja jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal lejjebb. Ha szeretné, hogy az étel teteje jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal feljebb.
- A használt sütőtepsik és edények anyaga és felületi kezelése is befolyásolja, hogy mennyire barnul meg az ételek alja. A zománcos edények, a sötét, nehéz vagy nem tapadásgátló konyhai eszközök használata növeli az ételek aljának barnulását, míg az üveg-, fényes alumínium- vagy a polírozott acéltálcák visszaverik a hőt, és kevesebb barnulást tesznek lehetővé.

- Az egyenletes barnulás biztosítása érdekében a polcon mindig középre helyezze az edényeket.
- Állítsa az edényeket megfelelő méretű tepsire, mert így az esetleg kiömlött lé nem a sütő aljára folyik, és a tisztítás is könnyebb lesz.
- **Ne** tegyen edényt, tepsit vagy sütőtálcát közvetlenül a sütő aljára, mert az nagyon felforrósodik és tönkre- mehet.

Sütéskor:

A torták és sütemények elkészítéséhez rendszerint közepes hőmérséklet (150°C-200°C) szükséges, ezért a sütőt kb. 10 perccig elő kell melegíteni.

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

Az omlótésztás sütemények rugalmas tepsiben vagy tálcán készüljenek, és az előírt idő 2/3-áig süljenek, majd a készre sütés előtt kerüljenek díszítésre. Ez a kiegészítő sütési idő a feltét vagy a töltelék fajtájától és mennyiségétől függ. A piskótakeverékek akkor jók, ha nehezen válnak el a kanáltól. A túl sok folyadék használata miatt fölöslegesen meghosszabbodik a sütési idő.

Ha két süteménnyel vagy keksszel megrakott tepsit tesz be a sütőbe egyszerre, egy polcnyi szintet üresen kell hagyni a tepsik között.

Ha két süteménnyel vagy keksszel megrakott tepsit tesz be a sütőbe egyszerre, a tepsiket a sütési idő kétharmadának elteltével ki kell cserélni, illetve meg kell fordítani.

Hússütéskor:

1 kg-nál kisebb pecsenyehúsokat ne süssön egy darabban. A kisebb egyben süttöt darabok kiszáradhatnak. A vörös húsokat, amelyeknek kívülről jól, de belül közepesen vagy gyengén kell átsültniük, magas hőmérsékleten (200°C-250°C) kell sütni.

A fehér húсок, a baromfi és a hal viszont alacsonyabb hőmérsékletet (150°C-175°C) kíván. A szószok vagy húslével készített mártások összetevőit rövid sütési idő esetén rögtön a sütés elején be kell tenni a sütőtepsibe. Ellenkező esetben csak az utolsó félórára tegye be őket.

Hogy mennyire sült meg a hús, egy kanál segítségével ellenőrizheti: ha nem lehet a húst benyomni, akkor átsült. A belül rózsaszínnek meghagyott egyben sült marhahúсок vagy szeletek esetében rövid időre meg kell emelni a hőmérsékletet.

Ha közvetlenül a sütő rácsára helyezve készíti el a húst, tegyen egy sütőedényt az alatta lévő polcra, hogy felfogja a húslét.

Hagyja legalább 15 percig állni az egyben sült húst, hogy a leve ne folyjon ki.

Ajánlatos a hússütő tepsibe egy kis vizet önteni, ezzel elkerülhető, hogy füst képződjön a sütőben. A gőz lecsapódását elkerülendő többször öntsön vizet a tepsibe. A tányérok tálalásig a sütő minimum hőmérsékletű fokozatán melegen tarthatók.



Figyelem!

Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen hús- vagy térsütő tepsit a sütő aljára, mert a fokozott hőmérséklet-emelkedés tönkreteheti a sütő zománcát.

Sütési időtartamok

A sütési időtartama az egyes ételek összetételétől, összetevőitől és a bennük lévő folyadék mennyiségétől függően változó lehet.



Jegyezze meg az első próbasütések vagy ételkészítések alkalmával, hogy milyen beállításokat használt, így tapasztalatot nyerhet ugyanazok ételek későbbi elkészítéséhez.

Saját tapasztalatai alapján már képes lesz a táblázatban megadott értékek módosítására.

Sütési táblázat

Hagyományos sütés


i A programozott sütési időbe az előmelegítés nem tartozik bele.
Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légbefúvós sütés		A sütés időtartama percekben ⌚	MEGJEGYZÉSEK
		hőmérs. °C		hőmérs. °C		
SÜTEMÉNYEK						
Habos sütemények	2	170	2 (1 és 3)*	160	45-60	Sütőformában
Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)*	160	20-30	Sütőformában
Írós túrós lepény	1	175	2	165	60-80	Sütőformában
Almatorta (Almás pite)	1	170	2 bal+jobb.	160	90-120	Sütőformában
Rétes	2	180	2	160	60-80	Tepsiben
Kandírozott gyümölcstorta	2	190	2 (1 és 3)*	180	40-45	Sütőformában
Gyümölcstorta	2	170	2	150	60-70	Sütőformában
Piskóta	1	170	2 (1 és 3)*	165	30-40	Sütőformában
Gyümölcskenyér	1	150	2	150	120-150	Sütőformában
Szilvatorta	1	175	2	160	50-60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény	3	170	2	160	20-35	Tepsiben
Kekszek	2	160	2 (1 és 3)*	150	20-30	Tepsiben
Habcsók	2	135	2 (1 és 3)*	150	60-90	Tepsiben
Molnárika	2	200	2	190	12-20	Tepsiben
Péksütemények: Fánk	2 vagy 3	210	2 (1 és 3)*	170	25-35	Tepsiben
Tortalapok	2	180	2	170	45-70	Sütőformában
KENYÉR ÉS PIZZA						
Fehér kenyér	1	195	2	185	60-70	
Rozskenyér	1	190	1	180	30-45	Kenyérsütő formában
Zsömlé	2	200	2 (1 és 3)*	175	25-40	Tepsiben
Pizza	2	200	2	200	20-30	Tepsiben
TÖLTÖTTÉSZTÁK						
Tésztakosárka	2	200	2 (1 és 3)*	175	40-50	Formában
Zöldséges kosárka	2	200	2 (1 és 3)*	175	45-60	Formában
Quiche	1	210	1	190	30-40	Formában
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Formában
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Formában
HÚS						
Marha	2	190	2	175	50-70	Rácson
Sertés	2	180	2	175	100-130	Rácson
Borjú	2	190	2	175	90-120	Rácson
Angolos marhasült						
véresen	2	210	2	200	50-60	Rácson
közepes	2	210	2	200	60-70	Rácson
átsüve	2	210	2	200	70-80	Rácson
Sertéslapocka	2	180	2	170	120-150	Bőrös
Sertészlásbzar	2	180	2	160	100-120	2 darab
Barány	2	190	2	175	110-130	Láb
Csirke	2	190	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
Nyúl	2	190	2	175	60-80	Feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150-200	Feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben
Vagdalt	2	180	2	170	össz. 150	Kenyérsütő edényben
HAL						
Pisztráng/Keszeg	2	190	2 (1 és 3)*	175	40-55	3-4 hal
Tonhal /Lazac	2	190	2 (1 és 3)*	175	35-60	4-6 filé

(*) Ha egyszerre több ételt süt, azt javasoljuk, hogy a zárójelben megadott szinteken helyezze el az ételeket a sütőben.

Grillezés -

i A programozott sütési időbe az előmelegítés nem tartozik bele.
Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben	
	Darab	g		hőmérs. °C	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	250	12~15	12~14
Beefsteak	4	600	3	250	10~12	6~8
Kolbász	8	/	3	250	12~15	10~12
Sertésborda	4	600	3	250	12~16	12~14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebab	4	/	3	250	10~15	10~12
Csirke (mell)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Előmelegítés 5'00"						
Hal (filé)	4	400	3	250	12~14	10~12
Szendvics	4~6	/	3	250	5~7	/
Pirítós	4~6	/	3	250	2~4	2~3

i A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. A hőmérsékletek a személyes igényekhez igazíthatók.

Tisztítás és karbantartás



Mielőtt nekilátna a sütő tisztításának, kapcsolja ki és hagyja kihűlni.

A készüléket forrógőzös tisztítógéppel vagy gőzborotvával tilos tisztítani.

Fontos: A készülék hálózati vezetékét mindenféle tisztítási művelet megkezdése előtt ki kell húzni a konnektorból.

A készülék hosszú élettartamának biztosítása érdekében az alábbi tisztítási műveleteket rendszeresen el kell végezni:

- Csak akkor hajtsa végre, ha a sütő már kihűlt.
- A zománcozott részeket mossa le mosogatószeres vízzel.
- Ne használjon szemcsés súrolószereket.
- A rozsdamentes acél és üveg elemeket puha ruhával törölje szárazra.
- Ha makacs foltokba ütközik, használja a rozsdamentes acélhoz a kereskedelemben kapható szereket vagy meleg ecetet.

A sütő zománca rendkívül tartós és erősen vízhatlan. A (citromtól, szilvától vagy hasonló gyümölcsöktől származó) forró gyümölcssavak vegyi hatása azonban maradandó homályos, durva foltokat hagyhat a zománc felületén. A szépen kifényesített zománcfelületen hagyott ilyen nyomok azonban nem befolyásolják a sütő működését. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőt. Így lehet a legkönnyebben letisztítani a szennyeződést. Megakadályozza, hogy a szennyeződések ráégjenek a sütőre.

Tisztítószer

Mielőtt bármilyen tisztítószerrel használna a sütő tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelő-e, és hogy használatát a gyártó ajánlja-e.

Klór tartalmazó tisztítószer NEM használható, mivel használatuktól a felületek mattá válhatnak. Erős súrolószereket sem szabad használni.

Külső tisztítás

A kapcsolólapot, a sütő ajtaját és az ajtó szigetelését egy enyhén mosogatószeres meleg vizes puha törlőruhával rendszeresen törölje át.

Az ajtó üveglapjának megromlásának, illetve gyengítésének elkerülése érdekében kerülje a következők használatát:

- Háztartási mosószerek és klórtartalmú tisztítószer
- Tapadásmentes bevonattal rendelkező edényekhez nem használható impregnált tisztítópárna;
- Fémszálas súrolópárna
- Vegyszeres sütőtisztító szivacsok, illetve aeroszolok
- Rozsdamentesítők
- Fürdőkád/mosogató folttisztítók

A sütőajtó üvegének külső és belső oldalát meleg szappanos vízzel tisztítsa. Amennyiben az üveg belső oldala erősen szennyeződik, olyan különleges tisztítószer használatát javasoljuk, mint a Hob Brite. Ne használjon festékkaparókat a szennyeződések leszedéséhez.



NE TISZTÍTSA MEG a sütőajtót, amíg az üveg teljesen ki nem hűlt. Ha ezt az elővigyázatosságot elmulasztja, az üveglap megrepedhet.



Ha a sütőajtó üveglapja megsérül, vagy mély karcolások lesznek rajta, az üveg meggyengül és ki kell cserélni, nehogy az üveglap megrepedjen. További tanácsokért forduljon a helyi szervizhez, ahol örömmel segítenek Önnek.

Sütőtér

A sütőtér zománcozott alja akkor tisztítható a leghatékonyabban, amikor a sütő még meleg.

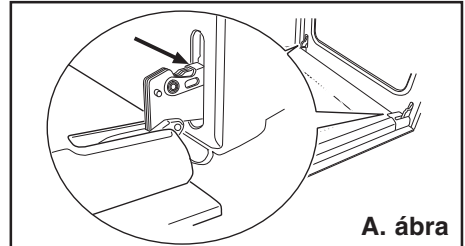
A sütőt minden egyes használat után törölje át meleg szappanos vízbe áztatott puha törlőruhával. Időről időre ennél alaposabban is meg kell tisztítani a sütőt, a megfelelő sütőtisztítószer segítségével.

A sütőajtó tisztítása

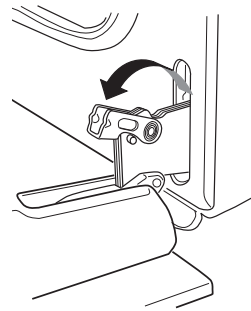
Azt javasoljuk, hogy a sütőajtót tisztítása előtt vegye le a sütőről.

A következők szerint járjon el:

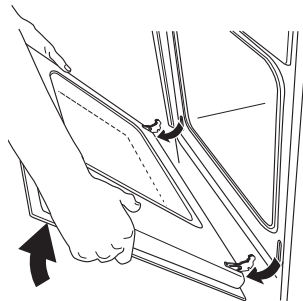
1. nyissa ki teljesen a sütő ajtaját;
2. keresse meg az ajtót a sütőhöz rögzítő pántokat (lásd az A. ábrát);
3. lazítsa ki és fordítsa el a két pánton található karokat (lásd a B. ábrát);
4. az ajtót a jobb és a bal oldalánál fogja meg, majd lassan forgassa el a sütő irányába, amíg félig becsukott helyzetbe nem kerül (C. ábra);
5. óvatosan húzza ki a sütő ajtaját a helyéről (lásd a C. ábrát);
6. tegye le egy stabil felületre;



A. ábra



B. ábra



C. ábra

A sütőajtó üvegét meleg szappanos vízzel és puha törleruhával tisztítsa meg. Soha ne használjon súrolószert. A tisztítás elvégzése után a fenti műveletet fordított sorrendben megismételve tegye vissza a sütőajtót a helyére.

Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

Javasoljuk, hogy a sütő ajtaját kizárólag nedves szivacs segítségével tisztítsa meg, majd tisztítás után puha ruhával törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súrolószereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kapcsolólapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.



NE TISZTÍTSA MEG a sütőajtót, amíg az üveg teljesen ki nem hűlt. Ha ezt az elővigyázatosságot elmulasztja, az üveglap megrepedhet.

Ha a sütőajtó üveglapja megsérül vagy mély karcolások lesznek rajta, az üveg meggyengül és ki kell cserélni, nehogy az üveglap megrepedjen. Forduljon a helyi szervizhez, ahol örömmel segítenek Önnek további tanácsokkal.

A sütőlámpa kicserélése

Húzza ki a villásdugót az aljzatból

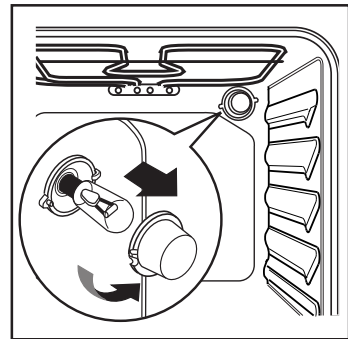
Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie:

- Elektromos teljesítmény: 15 W/25 W,
- Elektromos feszültség: 230 V (50 Hz),
- 300°C-ig hőálló,
- Csatlakozás típusa: E14.

Ilyen izzót a helyi szervizben szerezhet be.

A hibás izzó kicserélése:

1. Győződjön meg róla, hogy a sütő le van csatlakoztatva az áramforrásról.
2. Az üvegburkolatot nyomja be és forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányban.
3. Távolítsa el a hibás izzót és cserélje ki egy újra.
4. Tegye vissza az üvegfedelelet, és csatlakoztassa a hálózati vezetéket a konnektorba.



Ha valami nem működik

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt az Electrolux szervizhez fordulna:

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütő nem kapcsol be. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ellenőrizze, hogy be lett-e állítva a sütési funkció és a hőmérséklet <i>vagy</i> ◆ Ellenőrizze, hogy helyesen csatlakoztatta-e a készülék hálózati vezetékét a konnektorba, illetve bekapcsolta-e a főkapcsolót.
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütő hőmérsékletjelző lámpája nem gyullad ki. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Válasszon ki a hőfokszabályozó gomb segítségével egy hőmérsékletet <i>vagy</i> ◆ A sütő funkció szabályozógomb segítségével válasszon ki egy funkciót.
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütő lámpája nem gyullad ki. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Válasszon ki a hőfokszabályozó gomb segítségével egy hőmérsékletet <i>vagy</i> ◆ Ellenőrizze az izzót, és szükség esetén cserélje ki (lásd: "A sütő tisztítása")
<ul style="list-style-type: none"> ■ Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Előfordulhat, hogy más hőmérsékletértéket kell beállítani <i>vagy</i> ◆ Kövesse a használati utasításban szereplő tanácsokat, különösen a "Gyakorlati tanácsok" című fejezetből.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ A sütés folyamatának befejeztével ne hagyja 15-20 percnél tovább az ételleket a sütőben.

Műszaki adatok

A fűtőelemek besorolása

Komplett sütő (alsó+felső)	1800 W
Légkeveréses sütő	2000 W
Belső grill	1650 W
Teljes grill	2450 W
Konvekciós ventilátor	25 W
Sütővilágítás	25 W
Hűtőventilátor	25 W
Összteljesítmény	2500 W
Üzemi feszültség (50 Hz)	230 V - 400 V

Az üreg méretei

Magasság	mm 593
Szélesség	mm 560
Mélység	mm 550

Sütő

Magasság	mm 335
Szélesség	mm 405
Mélység	mm 400
Sütő kapacitása	56 l

A készülék különféle kerámia tűzhelylapokhoz csatlakoztatható:

- **Kerámia tűzhelylapok**

Típus: ZC 6685

Maximális teljesítményfelvétel 6500 W

Típus: ZC 6695

Maximális teljesítményfelvétel 6400 W

Típus: ZK 630

Maximális teljesítményfelvétel 7600 W

Típus: ZK 660

Maximális teljesítményfelvétel 6300 W

Tápforrás (50 Hz) 230 V

Névleges hőteljesítmény

- Sütő kerámia tűzhelylappal
9000 W - 8900 W - 10100 W - 8800 W

Utasítások az üzembe helyező részére



Az alább közölt utasításokat kifejezetten képezett szerelőnek szánták, hogy segítse őt a telepítési, beállítási és karbantartási műveletek abszolút pontos, valamint az érvényben lévő jogszabályok és rendelkezések szerinti elvégzésében. Kifejezetten ajánljuk, hogy készülékének a beszerelési műveleteit képezett szerelő végezze, mégpedig az érvényben lévő szabályok és rendelkezések alapján.

Elektromos csatlakoztatás

Az elektromos csatlakoztatás elvégzése előtt ellenőrizni kell a következőket:

- A biztosíték és a lakás vezetékei alkalmasak a sütő teljes elektromos terhelésének elviselésére (lásd az összteljesítményt a géptörzslapon).
- A lakás vezetékrendszerének az érvényben lévő előírásoknak és törvényeknek megfelelő hatékony földeléssel kell rendelkezniük;
- Az elektromos csatlakoztatáshoz használt fali dugaljnak a sütő beépítése után is könnyen megközelíthetőnek kell lennie.

A készüléket elektromos csatlakozókábel nélkül szállítjuk, ezért a géptörzslapon feltüntetett elektromos összterhelésnek megfelelő szabványos dugasszal ellátott csatlakozókábelrel kell felszerelnie. A dugaszt megfelelő fali konnektorba kell csatlakoztatni. Amennyiben a készüléket közvetlenül az elektromos hálózatra kívánja csatlakoztatni, a készülék és a hálózat közé be kell iktatni egy többpólusú

kapcsolót, ahol az érintkezők közötti távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie, s amely megfelel a kívánt terhelésnek, valamint a hatályban lévő szabályoknak. A zöld/sárga földelővezeték a kapcsoló nem szakíthatja meg, és 2-3 cm-rel hosszabbnak kell lennie a fázis- és a nullavezetéknél. Az áramellátást biztosító vezeték mindenképpen oly módon kell elvezetni, hogy hőmérséklete egyetlen pontján se legyen több mint 50°C-kal magasabb a környezeti hőmérsékletnél.

A következő típusú vezetékek megfelelőek, a vezeték szükséges átmérőjének figyelembevételével: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

A csatlakozótábla csatlakoztatása

A készülék egy könnyen hozzáférhető 6 pólusú csatlakozótáblával van felszerelve, aminek áthidaló vezetékai előre be vannak állítva 400 V három-fázison történő működésre, nullavezetékekkel (A. ábra). Ettől eltérő tápfeszültség esetén az áthidaló vezetékeket az ábrán látható módon kell elrendezni (B. ábra). A földelővezeték erre a kivezetésre kell csatlakoztatni:



A tápkábelt a csatlakozótáblához történő csatlakoztatása után egy csatlakozókapoccsal rögzítse.

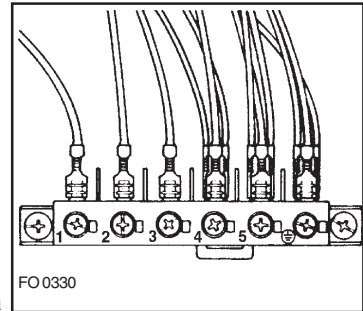
Villamos csatlakoztatás a tűzhelylappal

Ez a sütő a "Műszaki adatok" címszó alatt felsorolt tűzhelylapokhoz csatlakoztatható. A tűzhelylap csatlakoztatására szolgáló aljzat a sütő készülékházának tetején található. A tűzhelylapokhoz szállításkor mellékelve van a főzőlapok/főzőterületekhez szükséges minden csatlakozóvezeték és a földelővezeték; a vezetékeken bedugható csatlakozók vannak. A tűzhelylap csatlakoztatása a sütőhöz úgy történik, hogy ezeket a csatlakozókat a sütő megfelelő aljzataiba dugaszolja.

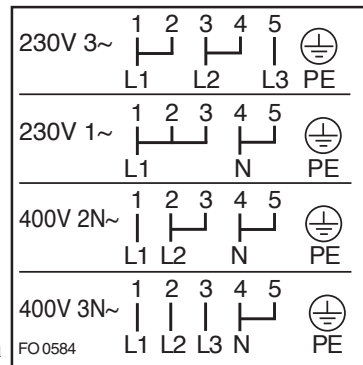
A dugaszaljzat-csatlakoztatás kialakítása olyan, hogy megakadályozza ez esetleges rossz csatlakoztatást.



A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal abban az esetben, ha ezeket a - b a l e s e t m e g e l ő z ő óvintézkedéseket nem tartják be.



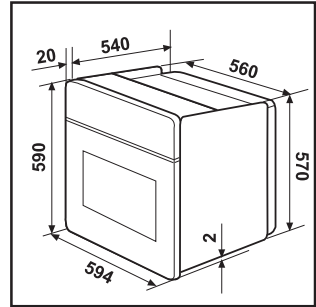
A. ábra



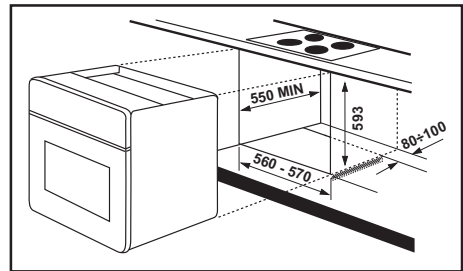
B. ábra

Beépítési utasítások

Ha biztosítani szeretné a beépített szerelvény helyes működését, a konyhaszekrénynek és a beépített készülék számára kialakított mélyedésnek megfelelő méretekkel kell rendelkeznie. Amikor a készüléket beszerelik, nem maradhatnak nyitott rések, a készüléket minden oldalról le kell zárni konyhaszekrény-elemekkel, hogy még véletlenül se tudjon valaki hozzáérni a sütő "élő" (áramot vezető) részeihez. Az említett védelmet biztosító részeket, így a takarólapot (például amikor a készüléket egy konyhapult elejére vagy végére szerelik be) úgy kell rögzíteni, hogy azokat szerszámok használata nélkül ne is lehessen levenni. A készülék úgy is beszerelhető, hogy a hátulja és az egyik oldala nála magasabb készülékekhez vagy falhoz feküdjön neki. A másik oldalt ezzel szemben ugyanolyan magasságú bútorok vagy készülékek mellé kell állítani.



A. ábra



B. ábra

A sütő méretei (A. ábra)

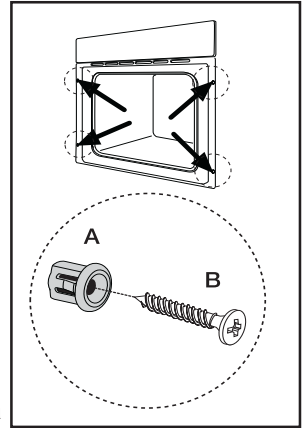
Beépítési utasítások

Mielőtt végrehajtaná a sütő beépítését, csatlakoztassa a tűzhelylaphoz (lásd a megfelelő fejezetet)

A beépített készülék problémamentes üzemeltetése céljából a készüléket befogadó konyhaszekrény-egységnek vagy az üregnek megfelelő méretűnek kell lennie (B. ábra).

A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez

- Nyissa ki a sütő ajtaját;
- Rögzítse a sütőt a konyhaszekrényhez a készülékhez mellékelt, a keret négy nyílásába pontosan beilleszkedő négy távtartó (C. ábra - A) segítségével, majd csavarja be a négy facsavart (C. ábra - B).



C. ábra

Európai jótállás

A jelen készülékre az Electrolux a jelen kézikönyv hátlapján felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba te-lepül át, az alábbi követelmények teljesítése e-setén a készülékre vonatkozó jótállás szintén áttelepíthető:

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a készülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékféleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően történt, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően helyezték üzembe.

A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Ďakujeme vám, že ste si vybrali náš spotrebič

Prajeme vám, aby vám váš nový spotrebič prinášal radosť, a dúfame, že pri výbere ďalších spotrebičov opäť uprednostníte našu značku.

Prosím, prečítajte si pozorne návod na používanie a uschovajte ho po celú dobu životnosti spotrebiča, aby ste si v ňom v prípade potreby mohli vyhľadať užitočné informácie. Návod na používanie odovzdajte prípadnému novému majiteľovi spotrebiča.

Obsah

Varovania a dôležité bezpečnostné informácie	54
Popis spotrebiča	56
Ovládacie prvky	57
Pred prvým použitím rúry	59
Používanie rúry	60
Tabuľky prípravy jedla	63
Údržba a čistenie	65
Ak niečo nefunguje	68
Technické údaje	69
Pokyny pre inštalátora	70
Pokyny na zabudovanie spotrebiča	72
Záruka/Servisná služba	73
Európska záruka	73

Informácie o používaní pokynov



Bezpečnostné pokyny



Pokyny "krok po kroku"



Rady a tipy



Tento spotrebič zodpovedá nasledujúcim **Smerniciam ES**:

- **2006/95** (Nízkonapäťová smernica);
 - **89/336** (Smernica EMC);
 - **93/68** (Všeobecná smernica);
- v znení následných zmien a doplnkov.

Slovensky



Varovania a dôležité bezpečnostné informácie

Vždy ukladajte pokyny používateľa spolu so spotrebičom. Ak tento spotrebič odovzdáte tretej osobe alebo predáte, alebo ak tento spotrebič necháte v byte po presťahovaní, je dôležité, aby aj nový používateľ mal prístup k týmto pokynom pre používateľa a k súvisiacim informáciám.

Tieto varovania poskytujeme kvôli bezpečnosti používateľov a ich spolubývajúcich. Preto si ich starostlivo preštudujte ešte pred pripojením a/alebo použitím spotrebiča.

Inštalácia

- Inštaláciu musí uskutočňovať kvalifikovaný odborník, v súlade s platnými pravidlami a predpismi. Jednotlivé operácie pri inštalácii spotrebiča sa popisujú pod pokynmi pre inštalatéra.
- Inštaláciu nechajte uskutočniť kvalifikovanému odborníkovi so špecializovanými poznatkami, ktorý ju zrealizuje v súlade s platnými pravidlami a predpismi.
- Všetky úpravy a elektrické práce pri inštalácii tohto spotrebiča musí vykonávať kvalifikovaný elektrikár.
- nesmie dostať do priameho kontaktu s dnom rúry.
- Pri čistení rúry postupujte opatrne: nikdy nerozprašujte nič na tukový filter (ak sa používa), ohrievacie prvky a snímač termostatu.
- Počas pečenia cesta, mäsa a grilovania sa okno rúry i ďalšie časti spotrebiča zohrievajú, preto sa deti nesmú k spotrebiču približovať. Pri pripájaní elektrických spotrebičov do zásuvky v blízkosti rúry postupujte opatrne, aby sa káble nedostali do kontaktu s horúcimi prstencami a aby sa nezachytili do dvierok rúry.

Prevádzka

- Táto rúra je určená na prípravu potravín; nikdy ju nepoužívajte na žiadne iné účely.
- **Pri otvaraní dvierok rúry počas alebo po skončení pečenia postupujte opatrne, z rúry môže vyraziť prúd horúceho vzduchu.**
- Pri používaní sporáka postupujte s maximálnou opatrnosťou. Od extrémneho tepla ohrievacích prvkov sa police a iné časti veľmi zohrievajú.
- Ak už z akéhokoľvek dôvodu chcete použiť hliníkovú fóliu pri príprave potravín v rúre, nikdy sa
- Vždy používajte „chňapky“, keď vkladáte alebo vyberáte horúci riad do rúry/z rúry.
- Pravidelné čistenie zabráni znehodnoteniu materiálu povrchu.
- Pred čistením rúry buď vypnite napájanie, alebo vytiahnite sieťovú vidlicu zo zásuvky.
- Presvedčte sa, že rúra je v polohe „VYP“, keď už rúru nebudete používať.
- Táto rúra (aj keď je pripojená k elektrickému varnému panelu) je určená na zapojenie na jednofázové, dvojfázové alebo

trojfázové napájanie s nulovým vodičom, s napätím 230 V.

- Viacfázové napájanie bez nulového vodiča (400 V) môže spôsobiť zničenie rúry a prípadne aj varného panela.
- Na čistenie nepoužívajte drsné práškové čističe, ani ostrú kovovú škrabku. Mohli poškrabať povrch dvierok rúry, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Spotrebič sa nesmie čistiť použitím čističa s prehriatou parou ani parným čističom.
- Je nebezpečné urobiť akékoľvek zmeny na spotrebiči alebo na jeho technických vlastnostiach.

Bezpečnosť detí

- Tento spotrebič je určený na použitie pre dospelé osoby. Je nebezpečné, aby ho používali alebo aby sa s ním hrali deti.
- Deti sa nesmú približovať k zapnutej rúre. Rúra zostáva horúca aj dlhší čas po vypnutí.
- Tento spotrebič nie je určený na použitie pre deti alebo iné osoby, ktorým nedostatočné fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti alebo nedostatok skúseností a poznatkov bránia používať spotrebič bezpečne bez dohľadu alebo bez poučenia zodpovednou osobou, ktorá by zaručila, že môžu používať tento spotrebič bezpečne.

Zákaznícke služby

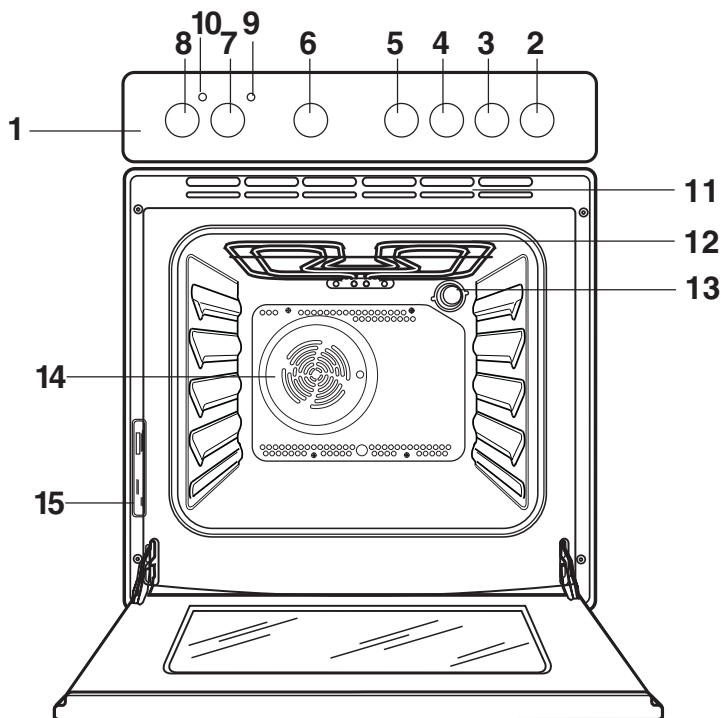
- Kontroly a/alebo opravy nechajte uskutočniť servisnému odboru výrobcu alebo servisnej organizácii autorizovanej výrobcou. Používajte výhradne originálne náhradné dielce.
- Nepokúšajte sa opravovať spotrebič svojpomocne v prípade jeho chybných funkcií alebo poškodenia. Opravy uskutočňované nekvalifikovanými osobami môžu zapríčiniť poškodenie alebo úraz.



Symbol  na spotrebiči alebo na obale

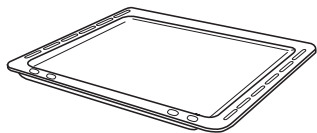
znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Musíte ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správna likvidácia tohto výrobku je pomocou pri ochrane životného prostredia a zdravia ľudí. Nesprávna likvidácia ohrozuje životné prostredie a zdravie. Ak potrebujete podrobnejšie informácie o likvidácii tohto výrobku, obráťte sa na miestny úrad, služby likvidácie komunálneho odpadu alebo na predajňu, kde ste si výrobok zakúpili.

Popis spotrebiča

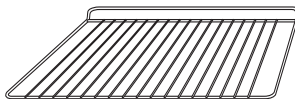


- | | |
|--|--|
| 1. Ovládací panel | 7. Ovládací gombík funkcií rúry |
| 2. Ovládací gombík prednej pravej varnej platničky/varnej zóny | 8. Ovládací gombík termostatu rúry |
| 3. Ovládací gombík zadnej pravej varnej platničky/varnej zóny | 9. Kontrolka činnosti |
| 4. Ovládací gombík zadnej ľavej varnej platničky/varnej zóny | 10. Kontrolka termostatu rúry |
| 5. Ovládací gombík prednej ľavej varnej platničky/varnej zóny | 11. Vetracie otvory pre chladiaci ventilátor |
| 6. Programátor ukončenia varenia | 12. Gril |
| | 13. Osvetlenie rúry |
| | 14. Ventilátor rúry |
| | 15. Typový štítok |

Príslušenstvo rúry









Plech na pečenie koláča

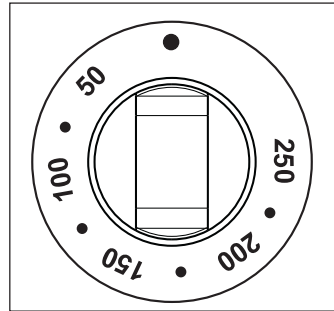
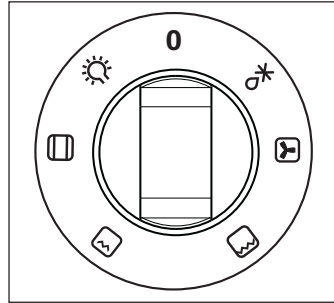


Neprevrhnutelný rošt

Ovládacie prvky

Ovládací gombík funkcií rúry

- 0** Rúra je vypnutá
-  Rozmrazovanie - Táto funkcia napomáha rozmrazovať mrazené potraviny
-  Pečenie s ventilátorom - Umožňuje pečenie alebo zapekanie a pečenie súčasne, pričom môžete použiť ktorúkoľvek úroveň v rúre, bez prenosu vône z jedného jedla na iné.
-  Celý gril - Zapne sa celý grilovací článok
-  Iba stredný grilovací článok - môžete ho používať na grilovanie malého množstva potravín
-  Konvenčné pečenie - Teplo sa privádza z vrchného aj zo spodného ohrevného článku, čo zabezpečuje rovnomerný ohrev vnútri rúry
-  Osvetlenie rúry



Indikátor Zapnuté

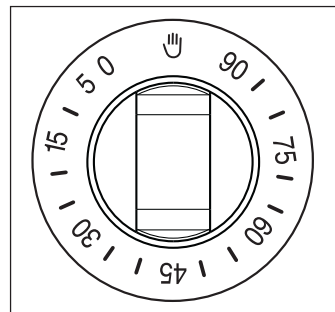
Indikátor zapnuté sa zapne po nastavení ovládacieho gombíka funkcií rúry.

Ovládací gombík termostatu

Otočte ovládací gombík termostat proti smeru pohybu hodinových ručičiek a vyberte teplotu od 50°C do 250°C.

Indikátor regulátora termostatu


Indikátor ovládania termostatu sa zapne, keď otočíte ovládací gombík termostatu. Indikátor zostáva zapnutý, kým sa nedosiahne správna teplota. Potom sa bude striedavo zapínať a zhasínať, čo znamená udržiavanie teploty.



Programátor ukončenia prípravy jedla

Toto zariadenie umožňuje automatické vypnutie rúry po uplynutí naprogramovanej doby. Po uplynutí doby zaznie zvukový signál. Dobu prípravy jedla možno nastaviť na maximálne 90 minút.

Vložte potraviny do rúry a otočte ovládacie gombíky funkcií rúry a termostatu do želaných polôh. Ovládací gombík na naprogramovanie doby prípravy jedla otočte do maximálnej polohy ("90"), potom ho otočte späť do polohy požadovanej doby. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál a rúra sa automaticky vypne.

Otočením časového ovládača do polohy  nastavíte manuálny režim činnosti rúry.

Bezpečnostný termostat

Na predchádzanie nebezpečnému prehrievaniu (nesprávnym používaním spotrebiča alebo chybnými komponentmi), rúra má bezpečnostný termostat, ktorý preruší napájací zdroj. Rúra sa znova zapína automaticky, keď teplota klesne.

Ak by bezpečnostný termostat zopol v dôsledku nesprávneho používania spotrebiča, na odstránenie chyby po vychladnutí je to dostatočné; Ak by sa však termostat zopol v dôsledku chybného komponentu, obráťte sa na zákaznicke služby.

Chladiaci ventilátor

Rúra je vybavená chladiacim ventilátorom, účelom ktorého je chladenie predného panelu, ovládacích gombíkov a rukoväte dvierok. Ventilátor sa zapne automaticky pri aktivácii rúry.

Horúci vzduch sa vyfukuje cez otvor v blízkosti rukoväte dvierok rúry. Ventilátor sa vypne, po príprave jedla, po prepnutí ovládacieho gombíka funkcií rúry do polohy "VYP" 0.

Ovládacie gombíky varných platničiek

Ovládacie gombíky varných platničiek (Obr. 4) môžete nájsť na ovládacom paneli rúry. Výkon varných platničiek možno nastaviť prostredníctvom 7-polohového ovládacieho gombíka:


- 0 = Vyp
- 1 = Minimum
- 3 = Maximum

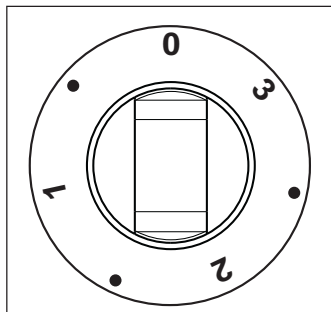
Polohy medzi uvedenými hodnotami umožňujú zvyšovanie výkonu.

Varná zóna s dvojitým okruhom (ak je k dispozícii)

Ak chcete súčasne používať dva elektrické okruhy, otočte ovládací gombík do polohy Max (3) a potom smerom k symbolu "0". Začujete kliknutie. Teraz pracujú 2 okruhy spoločne.

Potom môžete nastaviť výkon varnej zóny otočením ovládacieho gombíka smerom vľavo.

 **Pri varení s olejom alebo tukom dohliadajte na prípravu jedla, pretože masné jedlá sa pri vykypení môžu vznietiť.**





Pred prvým použitím rúry


i Pred používaním rúry odstráňte **všetky časti obalu**, z vnútra aj z jej povrchu.

Pred prvým použitím sa rúra musí zohriať bez potravín.

Pri tomto úkone sa môžu uvoľniť nepríjemné pachy. Je to úplne normálne. Je to zapríčinené zvyškami z výroby.

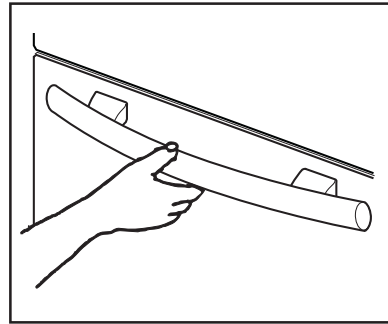
Dbajte, aby bolo v miestnosti dostatočné vetranie.

-  1. Prepnete ovládací gombík funkcií rúry do polohy konvenčného pečenia .
2. Ovládací gombík termostatu nastavte na 250°C.
3. Otvorte okno, aby sa miestnosť vetrala.
4. Nechajte prázdnu rúru zapnutú počas približne 45 minút.

Tento postup sa musí zopakovať s funkciou grilu  približne 5-10 minút.

i Potom nechajte rúru vychladnúť. Potom navlhčíte mäkkú handričku vo vode s malým množstvom jemného umývacieho prostriedku a poutierajte ňou vnútro rúry.

i Pred prvým použitím starostlivo umyte aj všetky časti príslušenstva rúry.



Pri otváraní dvierok rúry vždy držte rukoväť v strede.

Používanie rúry

Rúra je vybavená exkluzívnym systémom, ktorý zabezpečuje prirodzené prúdenie vzduchu a neustálu recirkuláciu pary.

Tento systém umožňuje pečenie v prostredí s parou, čo udržiava jedlá mäkké vnútri a chrumkavé na povrchu. Okrem toho, doba pečenia a spotreba energie sú tým znížené na minimum. Para vytvorená počas pečenia môže uniknúť pri otvorení dvierok. Je to úplne normálne.



Preto pri otvorení dvierok rúry počas pečenia alebo po jeho ukončení vždy ustúpte, aby para a teplo mohli uniknúť.



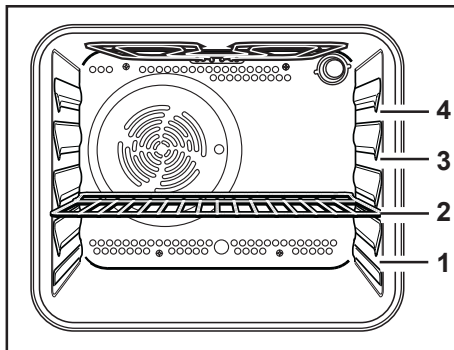
Pozor! - Nikdy nič nekladte na dno rúry a vnútro rúry pri pečení nevykladajte alobalom, pretože to môže spôsobiť nahromadenie tepla, ktoré môže mať vplyv na výsledky pečenia a môže poškodiť smalt rúry. Nádoby na pečenie, teplovzdorné nádoby a hliníkové plechy kladte na rošt, ktorý ste vsunuli do drážok rúry. Pri zohrievaní potravín vzniká para, podobne ako v kotlíku. Ak sa para dostane do kontaktu so sklom na dvierkach rúry, skondenzuje a vytvorí kvapky vody.

Na obmedzenie kondenzácie prázdnu rúru vždy 10 minút predhrievajte.

Odporúčame vám poutierať kvapky vody po každom pečení.



Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami. Pri otváraní dvierok ustúpte, mohli by sa náhle úplne otvoriť. **Nedovoľte,** aby sa úplne otvorili - rukoväť



pridržte, kým sa dvierka úplne neotvorí.



V rúre sú štyri úrovne na vloženie roštu. Úroveň roštu sa počíta od dna rúry, ako je zobrazené na obrázku.

Je dôležité, aby boli tieto police správne umiestnené, ako sa uvádza na diagrame.

Nádoby na pečenie nekladte priamo na dno rúry.

Grilovanie -

- Väčšina jedál musí byť položená na mriežku na grilovacom pekáči, aby sa dosiahla maximálna cirkulácia vzduchu a aby sa jedlo čo najlepšie zbavilo tukov a štiav. Potraviny ako ryby, pečeň a obličky možno položiť priamo na grilovaciu panvicu, ak tomu dávate prednosť.
- Potraviny sa pred grilovaním musia dôkladne vysušiť, aby sa minimalizovalo prskanie. Chudé mäso a ryby zľahka potrite olejom alebo roztopeným maslom, aby pri pečení zostali vlhké.
- Prílohy, ako sú paradajky alebo huby, treba pri grilovaní mäsa podložiť pod mriežku.

- Pri opekaní toastov odporúčame použiť hornú zásuvnú úroveň.
- Jedlo sa počas pečenia musí podľa potreby obrátiť.

Pečenie s ventilátorom

- Jedlo sa peče pomocou predhriateho vzduchu rovnomerne poháňaného vnútri rúry ventilátorom v zadnej stene rúry.
- Teplota sa tak dostane rovnomerne a rýchlo do všetkých častí rúry a to znamená, že súčasne môžete piecť rôzne druhy jedál na rôznych úrovniach. Pečenie s ventilátorom zaručuje rýchle uvoľňovanie vlhkosti a suchšie prostredie v rúre, čo bráni prenosu rôznych vôní a príchuť z jedného jedla na druhé.
- Možnosť pečenia na rôznych zásuvných úrovniach znamená, že môžete piecť viaceré rôzne jedlá naraz a až tri plechy pečiva a mini-pizze, určené na okamžitú konzumáciu alebo na následné zmrazenie.
- Rúru však prirodzene možno používať aj na pečenie iba na jednej zásuvnej úrovni. V tomto prípade by ste mali použiť najnižšie vedenie, aby ste mohli jednoduchšie sledovať postup pečenia.
- Okrem toho je táto rúra mimoriadne vhodná na sterilizovanie konzervovaných potravín, varenie domácich - ovocných kompótov a na sušenie húb alebo ovocia.

Konvenčné pečenie


- Stredná zásuvná úroveň umožňuje najlepšie rozdelenie tepla. Na zlepšenie zhnednutia spodku jedla jednoducho použite nižšiu zásuvnú úroveň. Na zlepšenie zhnednutia vrchu jedla použite vyššiu zásuvnú úroveň.
- Materiál a povrchová úprava použitých plechov na pečenie a riadu má vplyv na zhnednutie. Smaltovaný,

tmavý, ťažký a nelepivý riad zvyšuje zhnednutie spodku, zatiaľ čo sklenený ohňovzdorný riad, svetlé hliníkové alebo leštené oceľové plechy na pečenie odraďujú teplo a spodná časť jedla menej tak menej stmavne.

- Riad vždy položte na rošt, aby sa zaručilo rovnomerné zhnednutie.
- Potraviny uložte na pekáče vhodnej veľkosti, aby ste predišli tomu, že jedlo vykypí na dno rúry, čím si ušetríte čistenie rúry.
- **Nekladte** riad, misky, ani plechy na pečenie priamo na dno rúry, pretože by sa veľmi zohriali a mohlo by dôjsť k poškodeniu. Pri použití tohto nastavenia sa teplo privádza z vrchného aj zo spodného ohrevného článku. Umožňuje to piecť na jednej zásuvnej úrovni a je to vhodné predovšetkým pre jedlá, ktoré si vyžadujú osobitné zabezpečenie spodku, ako sú mäsové koláče a zapekané cestoviny.

Gratinované jedlá, lasane a jednochodové jedlá, ktoré si vyžadujú osobitné zabezpečenie zvrchu, sa dobre pečú aj v konvenčnej rúre.

Používanie konvenčnej rúry

1. Otočte ovládací gombík funkcií rúry na požadovanú funkciu varenia .
2. Prestavte gombík ovládania termostatu na požadovanú teplotu.

Rozmrazovanie

Ventilátor rúry možno zapnúť aj bez ohrevu, čím sa zapne cirkulácia vzduchu vnútri rúry pri izbovej teplote.

Skontrolujte, či je ovládací gombík termostatu vo polohe Vypnuté.

Rady a tipy

- Stredná zásuvná úroveň umožňuje najlepšie rozdelenie tepla. Na zlepšenie zhnednutia spodku jedla jednoducho použite nižšiu zásuvnú

úroveň. Na zlepšenie zhnednutia vrchu jedla použite vyššiu zásuvnú úroveň.

- Materiál a povrchová úprava použitých plechov na pečenie a riadu má vplyv na zhnednutie. Smaltovaný, tmavý, ťažký a nelepivý riad zvyšuje zhnednutie spodku, zatiaľ čo sklenený ohňovzdorný riad, svetlé hliníkové alebo leštené oceľové plechy na pečenie odrážajú teplo a spodná časť jedla menej tak menej stmavne.
- Riad vždy položte na rošt, aby sa zaručilo rovnomerné zhnednutie.
- Potraviny uložte na pekáče vhodnej veľkosti, aby ste predišli tomu, že jedlo vykypí na dno rúry, čím si ušetríte čistenie rúry.
- **Nekladte** jedlá, plechy, ani pekáče priamo na dno rúry, pretože by sa veľmi zohriali a mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Pečenie cesta:

Koláče a pečivo si spravidla vyžaduje strednú teplotu (150°C-200°C) a preto je potrebné predhriať rúru pribl. 10 minút.

Neotvárajte dvierka rúry skôr, ako uplynú 3/4 času pečenia.

Krehké pečivo sa pečie v pružinovej forme alebo na plechu na pečenie počas 2/3 času pečenia, potom sa pred dopečením obloží. Tento doplnkový čas pečenia závisí od druhu a množstva polevy alebo plnky. Piškótové zmesi sa musia oddeľovať od lyžičky. Čas pečenia netreba zbytočne predlžovať prílišným množstvom tekutiny.

Ak sa dva plechy na pečenie s pečivom alebo koláčmi súčasne vložia do rúry, musí byť ponechaný voľný priestor medzi plechmi.

Ak sa dva plechy na pečenie s pečivom alebo koláčmi súčasne vložia do rúry, plechy sa musia vymeniť a otočiť o 180° približne po 2/3 času pečenia.

Pečenie mäsa:

Nepečte kúsky mäsa menšie ako 1 kg. Menšie kúsky by sa pri pečení mohli

vysušiť. Tmavé mäso, ktoré má byť riadne prepečené zvonka, avšak stredne prepečené vnútri, sa musí piecť pri vyššej teplote (200 °C – 250 °C).

Na druhej strane, biele mäso, hydina a ryby, si vyžadujú nižšiu teplotu (150 °C – 175 °C). Prísady do štavý alebo omáčky treba pridať na pekáč hneď na začiatku, ak je čas pečenia krátky. Inak ich pridávajúte v priebehu poslednej polhodiny.

Na kontrolu prepečenia mäsa môžete používať aj lyžicu: ak sa nedá zatlačiť, mäso je prepečené. Rousbífy a sviečkové rezne, ktoré majú zostať vnútri ružové, sa musia piecť kratší čas pri vyššej teplote.

Pri pečení mäsa priamo na rošte rúry podložte o jednu zásuvnú úroveň nižšie pekáč na zachytávanie štavý.

Stehno nechajte odstáť najmenej 15 minút, aby z mäsa nevytiekla štava.

Na zníženie dymivosti v rúre sa odporúča naliať trochu vody do pekáča pečenie. Na predchádzanie kondenzácii pridávajúte vodu v niekoľkých dávkach. Taniere možno v rúre udržiavať teplé pred podávaním na minimálnej teplote.



Pozor!

Rúru nevystielajte hliníkovou fóliou. Neukladajte pekáč ani plech na pečenie na dno, pretože inak sa v dôsledku zvýšenej tvorby tepla poškodí smalt rúry.

Doby prípravy jedla

Časy varenia závisia od zloženia, prísad a množstva tekutiny v každom jedle.




Poznajte si nastavenia pri prvom pečení cesta alebo mäsa, aby ste získali skúsenosti pre neskoršiu prípravu rovnakých jedál.

Na základe svojej vlastnej skúsenosti môžete upravovať hodnoty uvádzané v tabuľkách.

Tabuľka prípravy jedla

Konvenčné pečenie -

i Doby pečenia nezahŕňajú dobu predohrevu.
Prázdnu rúra treba vždy 10 minút predhriať.

DRUH JEDLA	Konvenčné pečenie		Pečenie s ventilátorom		Časy varenia v minútach 	POZNÁMKY
	 tepl. °C	tepl. °C	 tepl. °C	tepl. °C		
KOLÁČE						
Šľahané receptúry	2	170	2 (1 a 3)*	160	45-60	Vo forme na koláče
Cesto na krehké pečivo	2	170	2 (1 a 3)*	160	20-30	Vo forme na koláče
Tvarohové koláče	1	175	2	165	60-80	Vo forme na koláče
Jablčný koláč	1	170	2 l.+pr.	160	90-120	Vo forme na koláče
Závin	2	180	2	160	60-80	Na plechu
Džemová torta	2	190	2(1 a 3)*	180	40-45	Vo forme na koláče
Ovocný koláč	2	170	2	150	60-70	Vo forme na koláče
Piškótový koláč	1	170	2(1a3)*	165	30-40	Vo forme na koláče
Vianočný koláč	1	150	2	150	120-150	Vo forme na koláče
Slivkový koláč	1	175	2	160	50-60	Vo forme na chlieb
Malý koláč	3	170	2 1	60	20-35	Na plechu
Čajové pečivo	2	160	2(1 a 3)*	150	20-30	Na plechu
Snehové pusinky	2	135	2(1 a 3)*	150	60-90	Na plechu
Buchty	2	200	2	190	12-20	Na plechu
Sladké pečivo: Odpaľované cesto	2 alebo 3	210	2(1a3)*	170	25-35	Na plechu
Nízke torty	2	180	2	170	45-70	Vo forme na koláče
CHLIEB A PIZZA						
Biely chlieb	1	195	2	185	60-70	
Ražný chlieb	1	190	1	180	30-45	Vo forme na chlieb
Rohlíky	2	200	2(1 a 3)*	175	25-40	Na plechu
Pizza	2	200	2	200	20-30	Na plechu
TORTY						
Zapekané cestoviny	2	200	2 (1 a 3)*	175	40 ~ 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	2	200	2 (1 a 3)*	175	45 ~ 60	Vo forme
Mäsové koláče	1	210	1	190	30-40	Vo forme
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Vo forme
Cestovinové závitky	2	200	2	200	25-35	Vo forme
MÄSO						
Hovädzie	2	190	2	175	50 ~ 70	Na rošte
Bravčové	2	180	2	175	100 ~ 130	Na rošte
Telacie	2	190	2	175	90 ~ 120	Na rošte
Anglický roast beef						
krvavý	2	210	2	200	50-60	Na rošte
stredne prepečený	2	210	2	200	60-70	Na rošte
prepečený	2	210	2	200	70 ~ 80	Na rošte
Bravčové pliecko	2	180	2	170	120-150	S kôrkou
Bravčové koleno	2	180	2	160	100-120	2 kusky
Jahňacie	2	190	2	175	110 ~ 130	Stehno
Kurča	2	190	2	200	70 ~ 85	Vcelku
Moriak	2	180	2	160	210 ~ 240	Vcelku
Kačica	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
Fašírka	2	180	2	170	celk.150	Na pekáči
RYBY						
Pstruh/morský ostriež	2	190	2 (1 a 3)*	175	40-55	3-4 ryby
Tuniak/losos	2	190	2 (1 a 3)*	175	35-60	4-6 ks filé

(*) Ak pečiete viac ako jedno jedlo naraz, odporúčame vám uložiť ich na úrovne uvedené v zátvorkách.

Grilovanie -

i Doby pečenia nezahŕňajú dobu predohrevu.
Prázdnu rúru treba vždy 10 minút predhrievať.

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Čas pečenia v minútach	
	Kusy	g.	 4 1	tepl.°C	1. strana	2. strana
Sviečkové rezne	4	800	3	250	12~15	12~14
Hovädzie rezne	4	600	3	250	10~12	6~8
Klobásy	8	/	3	250	12~15	10~12
Bravčové kotlety	4	600	3	250	12~16	12~14
Kurča (v polovičkách)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebaby	4	/	3	250	10~15	10~12
Kurča (prsia)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Predhriaf 5'00"						
Ryby (filé)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sendviče	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

i Uvedené teploty sú orientačné. Teploty bude možno potrebné prispôbiť podľa individuálnych požiadaviek.

Údržba a čistenie



Pred čistením rúry vypnite a nechajte vychladnúť.

Spotrebič sa nesmie čistiť použitím čističa s prehriatou parou ani parným čističom.

Dôležité upozornenie: Pred akýmkoľvek čistiacimi prácami odpojte spotrebič od elektrického napájacieho napätia.

Na zaručenie dlhej životnosti vášho spotrebiča je potrebné pravidelne ho čistiť:

- Vykonávať iba po vychladnutí rúry.
- Smaltované povrchy vyčistíte mydlovou vodou.
- Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.
- Diely z nehrdzavejúcej ocele a skla utrite dosucha mäkkou handričkou.
- Na čistenie tvrdošijných škvŕn používajte bežne dostupné prostriedky na čistenie nehrdzavejúcej ocele alebo teplý ocot.

Smalt rúry je extrémne trvanlivý a vysoko nepriepustný. Horúce kyseliny z ovocia (z citrónov, sliviek a podobne) však môžu zanechať trvalé, matné, hrubé škvŕny na povrchu smaltu. Takéto škvŕny na jasne vyleštenom povrchu smaltu nemajú vplyv na funkčnosť rúry. Rúru dôkladne vyčistíte po každom použití. Je to najjednoduchší spôsob čistenia od nečistôt. Predídete tak ich pripáleniu.

Čistiace prostriedky

Pred použitím čistiaceho prostriedku skontrolujte, či je vhodný na čistenie rúry a či jeho použitie odporúča výrobca.

Čistiace prostriedky obsahujúce bieliadlá sa **NESMÚ** používať, pretože môžu poškodiť povrchovú úpravu. Nepoužívajte ani abrazívne čistiace prostriedky.

Čistenie povrchu

Pravidelne utierajte ovládací panel, dverka rúry a tesnenie dvierok použitím navlhčenej a dobre vyžmýkanej mäkkej handry namočenej vo vode s malým množstvom umývacieho prostriedku.

Aby ste predišli poškodeniu alebo oslabeniu sklenených panelov dvierok, nepoužívajte:

- Čistiace prostriedky pre domácnosť a bieliadlá
- Impregnované špongie nevhodné pre teflónové panvice
- Oceľové drôtenky
- Chemické čističe alebo spreje
- Odstraňovače hrdze
- Odstraňovače vodného kameňa na umývadlá

Vonkajšiu a vnútornú stranu skla dvierok umývajte vodou s prídavkom umývacieho prostriedku. Pri silnom znečistení skla na vnútorných dverkách odporúčame použiť čistiaci prostriedok ako je Hob Brite. Nepoužívajte na odstraňovanie nečistôt škrabky na lak.



NEČISTITE dverka rúry, kým je sklenený panel teplý. Ak nedodržíte toto pravidlo, sklo by mohlo prasknúť.



Ak sa kúsok skla odštiepil alebo sú na skle škrabance, sklo je oslabené a musíte ho dať vymeniť, aby ste predišli jeho rozbitiu. Zavolajte miestne servisné stredisko, ktoré vám poradí.

Vnútro rúry

Smaltované vnútro rúry sa najlepšie čistí, kým je rúra ešte teplá.

Utrite vnútro rúry po každom použití mäkkou handrou navlhčenou v teplej vode s malým množstvom umývacieho prostriedku. Z času na čas bude potrebné dôkladnejšie čistenie, pričom použite čistiadlo odporúčané výrobcom.

Čistenie dvierok rúry

Pred čistením dvierok rúry vám odporúčame vybrať ich.

Postupujte nasledovne:

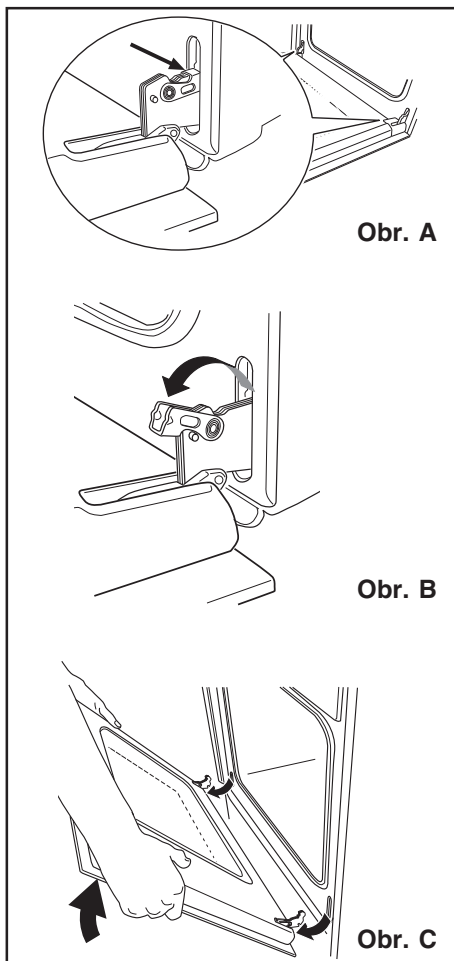
1. dvierka úplne otvorte;
2. nájdite závesy, ktorými sú dvierka pripevnené k rúre (obr. A);
3. odistite a otočte malé páčky na oboch závesoch (obr. B);
4. dvere uchopte za ich ľavú a pravú stranu, potom ich pomaly privrite, aby sa napoly zatvorili (obr. C);
5. jemne vytiahnite dvierka rúry von (obr. C);
6. položte ich na stabilnú podložku;

Sko dvierok vyčistíte iba mäkkou handrou namočenou v teplej vode s prídavkom umývacieho prostriedku. Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Po vyčistení namontujte dvierka na miesto, vykonajte hore uvedené úkony v opačnom poradí.

Antikorové alebo hliníkové spotrebiče:

Odporúčame vám čistiť dvierka rúry iba použitím vlhkej špongie a vyutierať po čistené jemnou handričkou.

Nikdy nepoužívajte drôtenky, kyseliny alebo abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. Pri čistení ovládacieho panelu dodržiavajte rovnaké ochranné opatrenia.





NEČISTITE dvierka rúry, kým je sklenený panel teplý. Ak nedodržíte toto pravidlo, sklo by mohlo prasknúť.

Ak sa kúsok skla odštiepil alebo sú na skle škrabance, sklo je oslabené a musíte ho dať vymeniť, aby ste predišli jeho rozbitiu. Zavolajte miestne servisné stredisko, ktoré vám poradí.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry

Odpojte spotrebič od napájania

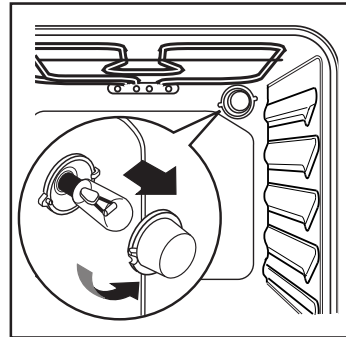
Ak je potrebné vymeniť žiarovku, musí spĺňať nasledujúce požiadavky:

- Elektrický výkon: 15 W/25 W,
- Sieťové napätie: 230 V (50 Hz),
- Odolnosť voči teplotám do 300°C,
- Druh zapojenia: E14.

Tieto žiarovky dostanete v miestnom servisnom stredisku.

Výmena vypálenej žiarovky:

1. Skontrolujte, či je rúra odpojená od elektrickej siete.
2. Zatlačte a otočte sklenený kryt proti smeru pohybu hodinových ručičiek.
3. Vyberte vypálenú žiarovku a nahradte ju novou.
4. Znova nasadte sklenený kryt a obnovte elektrické napájanie.



Ak niečo nefunguje

Ak spotrebič správne nefunguje, ešte predtým, ako zavoláte servisné stredisko Electrolux, vykonajte nasledujúce kontroly:

PROBLÉM	RIEŠENIE
<ul style="list-style-type: none"> ■ Rúra sa nezapína. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Skontrolujte, či bola vybraná funkcia i teplota rúry <i>alebo</i> ◆ Skontrolujte, či je spotrebič správne zapojený, a či je spínač na zásuvke alebo prívod sieťového napätia pre rúru zapnutý.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrolka teploty rúry sa nerozsvieti. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ovládacím gombíkom termostatu vyberte teplotu <i>alebo</i> ◆ Nastavte funkciu pomocou ovládacieho gombíka funkcií rúry.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Osvetlenie rúry nefunguje. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ovládacím gombíkom termostatu vyberte teplotu <i>alebo</i> ◆ Skontrolujte žiarovku osvetlenia a podľa potreby ju vymeňte (pozri „Čistenie rúry“)
<ul style="list-style-type: none"> ■ Jedlá sa pečú príliš dlho alebo príliš rýchlo. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Možno treba upraviť nastavenie teploty <i>alebo</i> ◆ Postupujte podľa rád uvedených v týchto pokynoch, predovšetkým v časti „Praktické tipy“.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Na potravinách a vnútri rúry sa tvorí para a kondenzát. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Po skončení pečenia nenechávajte riad stáť na rúre dlhšie ako 15-20 minút.

Technické údaje

Parametre ohrievacích článkov

Celá rúra (horný+spodný)	1800 W
Ventilátor rúry	2000 W
Vnútorý gril	1650 W
Celý gril	2450 W
Konvenčný ventilátor	25 W
Osvetlenie rúry	25 W
Chladiaci ventilátor	25 W
Celkový príkon	2500 W
Prevádzkové napätie (50 Hz)	230 V - 400 V

Rozmery priestoru montážneho

Výška	mm 593
Šírka	mm 560
Hĺbka	mm 550

Rúra

Výška	mm 335
Šírka	mm 405
Hĺbka	mm 400
Objem rúry	56 l

Tento spotrebič môže byť zapojený k rôznym keramickým varným panelom:

- **Keramické varné panely**

Typ: ZC 6685

Maximálny elektrický príkon 6500 W

Typ: ZC 6695

Maximálny elektrický príkon 6400 W

Typ: ZK 630

Maximálny elektrický príkon 7600 W

Typ: ZK 660

Maximálny elektrický príkon 6300 W

Napájacie napätie (50 Hz) 230 V

Nominálny výkon pri ohreve

- Rúra s keramickým varným panelom 9000 W - 8900 W - 10100 W - 8800 W

Pokyny pre inštalatéra



Pokyny uvedené v nasledujúcom texte sú špecificky určené pre kvalifikovaného pracovníka a majú mu alebo jej napomôcť vykonať úkony pri inštalácii, nastavení a údržbe tak, aby boli úkony vykonané presne a v súlade s platnými normami a predpismi. Dôrazne vám odporúčame, aby všetky operácie pri inštalácii sporáka vykonal výhradne kvalifikovaný pracovník, v súlade s požiadavkami platných noriem a smerníc.

byť prerušený vypínačom a musí byť o 2-3 cm dlhší ako je fázový a nulový vodič. Prívodný elektrický kábel sa musí v každom prípade viesť tak, aby sa zabezpečilo, že v žiadnom mieste nedosiahne teplotu o 50°C vyššiu ako je teplota prostredia.

Vhodné sú nasledujúce druhy prívodných elektrických káblov, pričom treba brať do úvahy ich prierez: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Elektrické zapojenie

Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či:

- ochranná poistka a sieť v domácnosti znesie celkový príkon rúry (pozrite typový štítok);
- sieť v domácnosti je správne uzemnená, v súlade s platnými technickými normami;
- sieťová zásuvka alebo dvojpólový vypínač, použitý na elektrické pripojenie, sú ľahko dostupné aj po zabudovaní spotrebiča do zariadenia.

Tento spotrebič sa dodáva bez elektrického napájacieho kábla, preto musíte dať napojiť vhodný napájací kábel, ktorý vyhovuje celkovému elektrickému príkonu uvedenému na typovom štítku. Vidlica sa musí pripojiť k vhodnej nástennej zásuvke. Ak je potrebné priame pripojenie k elektrickej sieti, musíte medzi spotrebič a sieť zapojiť viacpólový vypínač, s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm, vhodný pre požadované zaťaženie a zodpovedajúci platným predpisom. Zeleno-žltý uzemňovací vodič nesmie

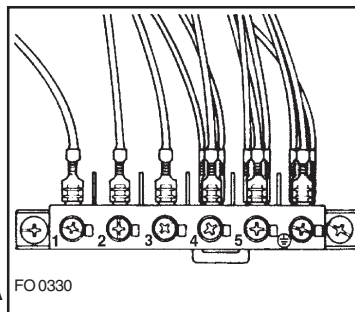
Zapojenie svorkovnice

Spotrebič je vybavený ľahko prístupnou 6-pólovou svorkovnicou, ktorej koncovky (mostíky) sú už upravené na činnosť pri trojfázovom napájaní s nulovým vodičom pri napätí 400 V (Obr. A). V prípade iného napätia v sieti, treba koncovky na svorkovnici upraviť podľa nákresu (Obr. B). Uzemňovací vodič treba zapojiť ku koncovke (⊕). Po zapojení prívodného elektrického kábla ku svorkovnici ho zabezpečte svorkou.

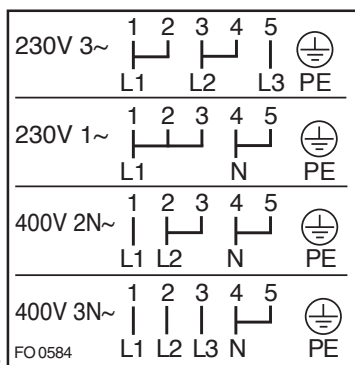
Elektrické prepojenie s varným panelom

Rúru môžete zapojiť k varným panelom uvedeným v odseku "Technické údaje". Zásuvka na zapojenie varného panela je umiestnená na hornej časti rúry. Varné panely sa dodávajú vybavené vodičmi na zapojenie varných platničiek/varných zón a uzemňovacím káblom; vodiče sú vybavené zástrčkovými konektormi. Zapojenie varného panelu k rúre sa vykonáva zapojením uvedených konektorov do príslušnej zásuvky rúry. Konektorové zapojenie je prispôbené tak, aby sa predišlo možnému nesprávne zapojeniu.

i Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť na zranenia a škody v prípade nedodržania uvedených pokynov.



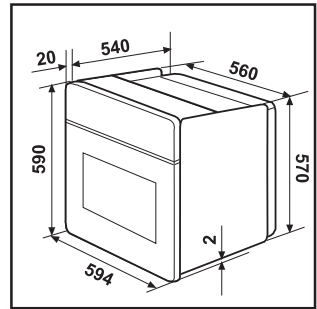
Obr. A



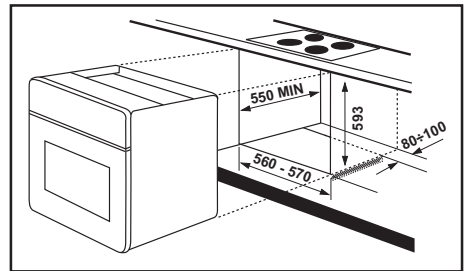
Obr. B

Pokyny na zabudovanie spotrebiča

Aby bol zabezpečený správny postup pri zabudovaní rúry, rozmery kuchynského vybavenia a otvoru na zabudovanie musia mať správne rozmery. Pri nainštalovaní spotrebiča nesmú ostať voľné priestory a musí byť uzatvorený na všetkých stranách kuchynským zariadením, aby sa predišlo možnosti náhodného dotyku "živých" (pod napätím) častí rúry. Všetky časti, ktoré chránia spotrebič, vrátane akéhokoľvek krycieho panelu (napríklad pri nainštalovaní na konci alebo na začiatku kuchynskej linky), musia byť upevnené tak, aby sa nedali odmontovať bez pomoci nástrojov. Zadná a jedna bočná stena spotrebiča môžu byť umiestnené pri vyšších stenách kuchynského zariadenia alebo pri stene. Druhá bočná stena spotrebiča musí byť umiestnená, naopak, vedľa zariadenia alebo spotrebičov s rovnakou výškou.



Obr. A



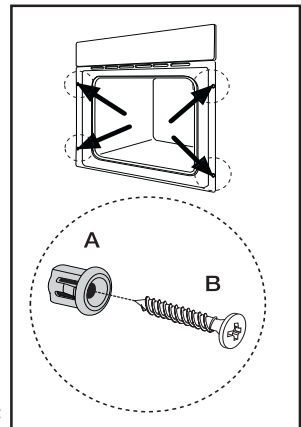
Obr. B

Rozmery rúry (obr. A)

Pokyny na zabudovanie spotrebiča

Pred zabudovaním rúry k nej zapojte varný panel (pozri príslušnú časť)

Pre bezproblémovú funkciu vstavaného spotrebiča musí mať kuchynský modul alebo výklenok, do ktorého sa má spotrebič zabudovať, vhodné rozmery (Obr. B)



Obr. C

Uchytenie spotrebiča k skrinke

- Otvorte dverka rúry;
- upevnite rúru umiestnením štyroch vymedzovacích vložiek dodávaných spolu so spotrebičom (Obr.C - A),

ktoré presne zapadajú do otvorov v ráme a potom ich upevnite štyrmi skrutkami do dreva (Obr. C - B).

Záruka/Servisná služba

Electrolux Slovakia poskytuje záručnú dobu 2 roky od dňa zakúpenia spotrebiča. Podrobnosti o záručných podmienkach sa dozviete zo záručného listu, ktorý obdržíte od svojho predajcu pri kúpe spotrebiča. Súčasťou záručného listu je aj zoznam zmluvných servisných partnerov.

Electrolux Slovakia s.r.o., Seberínho 1,
821 03 Bratislava

tel: +421 (0)2 4333 4322, 4355

fax: +421 (0)2 4333 6976

e-mail: zakaznicke.centrum@electrolux.sk

Európska záruka

Spoločnosť Electrolux poskytuje na tento spotrebič záruku vo všetkých krajinách, ktorých zoznam sa uvádza na zadnej strane, v priebehu záručnej lehoty uvedenej v záruke na spotrebič alebo určenej zákonom. Ak sa presťahujete z jednej z týchto krajín do inej krajiny, ktorá sa uvádza v zozname, pri splnení nasledujúcich podmienok záruka na spotrebič prechádza spolu s vami:

- Záručná lehota na spotrebič začína plynúť dátumom prvého zakúpenia spotrebiča preukázaného predložením platného dokumentu o kúpe vydaného predajcom tohto spotrebiča.
- Záručná lehota na spotrebič je rovnaká a jej rozsah je zhodný z hľadiska práce a dielcov, ako u záruky existujúcej vo vašej novej krajine pobytu pre daný konkrétny model alebo typový rad spotrebičov.
- Záruka na spotrebič platí osobne pre pôvodného kupujúceho spotrebiča a nemôže byť prevedená na iného používateľa.
- Spotrebič bol nainštalovaný a používaný v súlade s pokynmi vydanými spoločnosťou Electrolux a používa sa iba v rámci domácnosti, t. j. nepoužíva sa na komerčné účely.
- Spotrebič bol nainštalovaný v súlade so všetkými príslušnými predpismi platnými vo vašej novej krajine pobytu.

Ustanovenia tejto Európskej záruky nemajú žiadny vplyv na práva, ktoré máte zo zákona.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	ZANUSSI
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tuovantontuoja	ZANUSSI
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZOU 251
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzkategorie	Τύπος ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon l'efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energiestokkluokkia	A
4	Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convezione natural	- Konventionell värmning	- Yli-alalämpö	←
5	Convección forzada	- Varmluft	- UmHeißluft	- Με εκκλιση θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecctie	- Convezão forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	←
6	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmnings-funktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας λειτουργίας θέρμανσης:	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Energiverbruk Opvarmning-funktion:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbruk Värmnings-funktion:	Energian-kulutus Kuunnennusta pa:	0.79 kWh	0.78 kWh
7	Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convezione natural	- Konventionell värmning	- Yli-alalämpö	0.79 kWh
8	Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	0.78 kWh
9	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Διαθέσιμο όγκος (λίτρο)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil (litros)	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	56
•••	- Pequeño	- Lille	- Klein	- Μικρός	- Small	- Petit	- Piccolo	- Klein	- Médio	- Medio	- Suuri	←
••••	- Medio	- Middelstort	- Mittel	- Μέτριος	- Medium	- Moyen	- Medio	- Middelgroot	- Grande	- Pieni	- Keski-kokoinen	←
•••••	- Grande	- Stort	- Groß	- Μεγάλος	- Large	- Grand	- Grande	- Groot	- Grande	- Suuri	- Pieni	←
10	Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convezione natural	- Konventionell värmning	- Yli-alalämpö	43 min.
11	Convección forzada	- Varmluft	- UmHeißluft	- Με εκκλιση θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecctie	- Convezão forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Areal af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψηφιακού (επιφάνεια)	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största baktplaten	Suurimman leivinpellin ala-	1130 cm²
13	Ruido (dB (A) re 1 pW)	Lydteffektivitet (dB (A) (StA))	Geräusd (dB (A) re 1 pW)	Σηρότητα (dB (A) re 1 pW)	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit (dB (A) re 1 pW)	Rumore (dB (A) re 1 pW)	Geluidsi-niveau (dB (A) re 1 pW)	Nível de ruído (dB (A) re 1 pW)	Bullernivå (dB (A))	Ääni (dB (A) re 1 pW)	
<ul style="list-style-type: none"> • Más eficiente / Basni consumi / Live forbrug / Niedriger Verbrauch / Más eficiente / Hög förbrukning / Vain halvava / More efficient / Economie 												
<ul style="list-style-type: none"> ••• 12 \leq Volumen neto/Nettovolumen/Διαθέσιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l •••• 35 l \leq Volumen neto/Nettovolumen/Διαθέσιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l ••••• 65 l \leq Volumen neto/Nettovolumen/Διαθέσιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus 2002/40/EC 												

-	HR	SI	PL	HU	CZ	SK	RO	ZANUSSI
1	Proizvođač	Proizvajalec	Producător	Gyártó	Výrobce	Výrobca	Producător	ZANUSSI
2	Model	Model	Model	Modell	Model	Model	Model	ZOU 251
3	Klasa energetske djelovnosti	Razred energetske učinkovitosti	Klasa energooszczędności	Energiataktikonyagsi osztály	Třída energetické účinnosti	Tredia energetickej hospodárnosti	Clasa de eficiență energetică	A
4	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Conventional	←
5	Convección s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringtetékes konvekcio	- Konvenční s ventilátorem	- Vnutrené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	←
6	Potrošnja električne energije (kWh) Funkcija grijanja:	Poraba električne energije (kWh) Ogrjevanje:	Zużycie energii (kWh) Funkcja podgrzewania:	Energiataktikonyagsi (kWh) Melegítés funkció:	Spotřeba energie (kWh) Funkce ohřevu:	Spotřeba energie (kWh) Funkcia pečenie:	Consum de energie (kWh) Funcția de încălzire:	0.79 kWh
7	- Konwekcja s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringtetékes konvekcio	- Konvenční s ventilátorem	- Vnutrené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	0.78 kWh
8	- Para	- Para	- Para	- Gőz	- Gőz	- Para	- Para	
9	Neto zapremina (litara)	Neto prostornina (v litrah)	Pojemność użytkowa (w litrach)	Hasznos térfogat (liter)	Užitný objem (litry)	Využitelný objem (litre)	Volum util (litri)	56
•••	- Velikina: - Mala	- Velikost: - Mala	- Wielkość: - Mała	- Méret: - Kicsi	- Velikost: - Malá	- Velikost: - Malá	- Dimensiuni: - Mică	←
••••	- Srednja	- Srednja	- Średnia	- Közepes	- Střední	- Střední	- Mijlocie	←
•••••	- Velika	- Velika	- Duża	- Nagy	- Velká	- Velká	- Mare	←
10	Vrijeme pečenja normalno puno:	Čas kuhanja pri standardni obremenitvi:	Čas gotowania standardowej wielkości potrawy:	Normál mennyiségű sültéshöz szükséges idő:	Čas pečení standardního množství:	Čas na upечение pri standardnej záťaži:	Durata de coacere pentru încălzirea normală:	43 min.
11	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Conventional	41 min.
12	Površina najvećeg pladnja za pečenje	Velikost največjega pekača	Powierzchnia największej tacy do pieczenia	A legnagyobb sütőlap területje	Plocha největšího pečičho plechu	Plocha najväčšieho plechu na pečenie	Suprafața tăvi de copt celei mai mari	1130 cm²
13	Buka (dB (A) re 1 pW)	Hrup (dB (A) re 1 pW)	Poziom hałas (dB (A) re 1 pW)	Zaj (dB (A) re 1 pW)	Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	Zgomot (dB (A) re 1 pW)	
<ul style="list-style-type: none"> • Vaca djelovnost / Veća učinkovitost / Wększa sprawność / Helyesebb működés / Más eficiente / Vain üpporosa / Mai eficient 								
<ul style="list-style-type: none"> ••• 12 \leq Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użytkowa/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využitelný objem/Volum util < 35 l •••• 35 l \leq Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użytkowa/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využitelný objem/Volum util < 65 l ••••• 65 l \leq Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użytkowa/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využitelný objem/Volum util 2002/40/EC 								

