

CS	Návod k použití	2
HU	Használati útmutató	21

# USER MANUAL

Trouba  
Sütő

## Obsah

Bezpečnostní informace.....	2	Doplňkové funkce.....	10
Bezpečnostní pokyny.....	3	Tipy a rady.....	10
Popis spotřebiče.....	5	Čištění a údržba.....	15
Před prvním použitím.....	6	Odstraňování závad.....	18
Denní používání.....	6	Instalace.....	19
Funkce hodin.....	8	Energetická účinnost.....	20
Použití příslušenství.....	8		

Změny vyhrazeny.

## Bezpečnostní informace

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

### Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

## Všeobecné bezpečnostní informace

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

## Bezpečnostní pokyny

### Instalace



#### UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

### Připojení k elektrické síti



#### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí nacházet v blízkosti dveří spotřebiče nebo se jich dotýkat, obzvláště jsou-li dveře horké.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.

## Použití spotřebiče



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte pouze v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.

- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používejte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřena, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, být nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## Čištění a údržba



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

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

#### Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v

domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.



#### UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

#### Likvidace



#### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

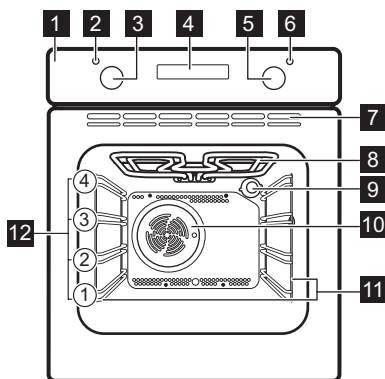
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

#### Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## Popis spotřebiče

### Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Kontrolka / symbol / ukazatel teploty
- 3 Ovladač teploty
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovladač funkcí trouby
- 6 Kontrolka / symbol / ukazatel zapnutého stavu
- 7 Větrací otvory pro chlazení ventilátorem
- 8 Topný článek
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor
- 11 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12 Polohy roštů

#### Příslušenství

- Tvarovaný rošt

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

- **Plech na pečení**  
Na koláče a sušenky.

## • Vysunovací kolejničky

Pro rošty a plechy na pečení.

## Před prvním použitím



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

### Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač, ukazatel Denního času bliká.

Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** a nastavte správný čas.

Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

### Změna času



Denní čas nelze měnit, pokud je aktivní funkce Trvání **|→|** nebo Ukončení **→|**.

## Denní používání




### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.




### Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič spustit, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času. Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

### Předeřhátí

Předeřhátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

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

### Zapnutí a vypnutí spotřebiče



**Podle daného modelu má váš spotřebič symboly ovladače, ukazatele nebo kontrolky:**










- Ukazatel se rozsvítí, když trouba začne hřát.
- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
- Symbol ukazuje, zda ovladač řídí funkce trouby nebo teplotu.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.

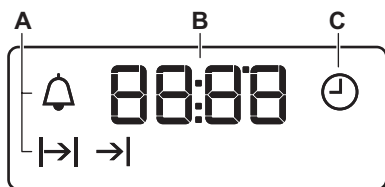
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

3. Spotřebič vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

### Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
 Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
 Osvětlení	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.
 Horní/Dolní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Horní ohřev	K pečení chleba, koláčů a pečiva dozlatova. K dopečení hotových jídel.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídla na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/Dolní ohřev.
 Odmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

### Displej



- A. Kontrolky funkcí
- B. Displej času
- C. Ukazatel funkcí

## Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
🕒	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.

## Funkce hodin

### Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin		Použití
🕒	Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
🔔	Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
⏸	Trvání	K nastavení doby přípravy v troubě.
⏹	Ukončení	K nastavení doby vypnutí trouby.

**i** Funkce Trvání ⏸ a Ukončení ⏹ lze použít současně k nastavení délky provozu spotřebiče a doby jeho vypnutí. Díky tomu lze spotřebič spustit s určitou časovou prodlevou. Nejprve nastavte funkci Trvání ⏸ a poté Ukončení ⏹.

### Nastavení funkcí hodin

U funkce Trvání ⏸ a Ukončení ⏹ nastavte funkci trouby a teplotu přípravy jídla. Toto není nutné u funkce Minutka 🔔.

1. Opakovaně stiskněte 🕒, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.

2. Pomocí + nebo — nastavte čas požadované funkce hodin.

Funkce hodin je spuštěna. Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin.

## Použití příslušenství



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

**i** U funkce Minutka se na displeji zobrazí zbývající čas.

3. Po uplynutí času začne blikat ukazatel funkce hodin a zazní zvukový signál.

Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

4. Otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

**i** U funkce Trvání ⏸ a Ukončení ⏹ se spotřebič vypne automaticky.

### Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte 🕒, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.

2. Stiskněte a podržte —.

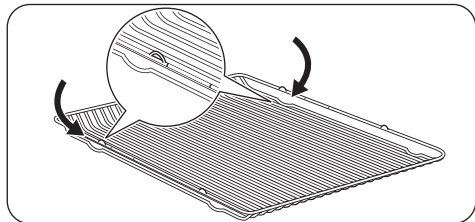
Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

### Vložení příslušenství

Tvarovaný rošt:

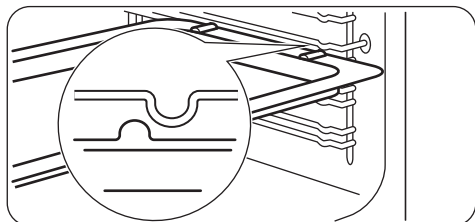


Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



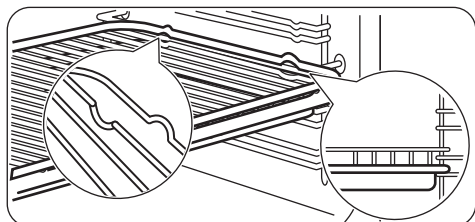
Plech na pečení:

Plech na pečení zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení:

Plech na pečení zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



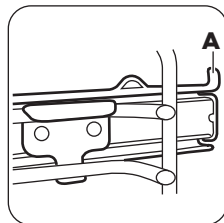
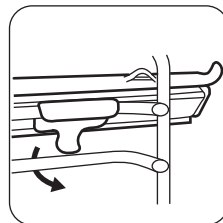
- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
- Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

## Instalace teleskopických výsuv

Teleskopické výsuvy můžete umístit na každou úroveň.

Dejte pozor, aby byly obě teleskopické výsuvy umístěné na stejné úrovni.

Zarážka (A), která se nachází na jednom konci teleskopické výsuvy, musí směřovat nahoru.



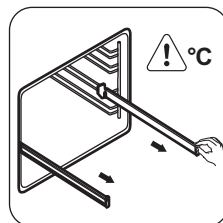
## Teleskopické výsuvy

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

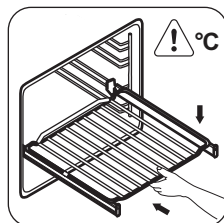


### POZOR!

Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



- 1 Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



- 2 Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuňte do spotřebiče.

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

## Doplňkové funkce

### Chladicí ventilátor

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

### Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

## Tipy a rady



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

### Všeobecné informace

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

### Pečení moučníků

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

### Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvorily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

### Doby přípravy

Doba přípravy závisí na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

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

## Tabulka pro pečení

### Koláče

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	2 (1 a 3)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	2 (1 a 3)	24 - 34	V koláčové formě
Máslovtvarohový koláč	170	1	160	2	60 - 80	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	170	1	160	2 (1 a 3)	100 - 120	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu
Závin	175	2	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	170	2	160	2	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Ovocný koláč	170	2	155	2	60 - 70	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč (netučný piškotový koláč)	170	2	160	2	35 - 45	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	170	2	160	2	50 - 60	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč <sup>1)</sup>	170	2	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba
Malé moučníky	170	3	160	3 (1 a 3)	20 - 30	Na plechu na pečení
Sušenky <sup>1)</sup>	150	3	150	3	20 - 30	Na plechu na pečení
Pusinky	100	3	100	3	90 - 120	Na plechu na pečení

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Žemle <sup>1)</sup>	190	3	180	3	15 - 20	Na plechu na pečení
Odpalované těsto <sup>1)</sup>	190	3	180	3	25 - 35	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	180	3	170	2	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Piškotový dort	180	1 nebo 2	170	2 (vlevo a vpravo)	40 - 55	Vlevo + vpravo v dortové formě o průměru 20 cm

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

### Chléb a pizza

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bílý chléb <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba
Bagety/kaiserky <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 a 3)	25 - 40	6 - 8 rohlíků na plechu na pečení
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	V hlubokém pekáči / plechu
Čajové koláčky <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Na plechu na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

## Koláče s náplní

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Těstovinový nákyp	180	2	180	2	40 - 50	Ve formě
Zeleninový nákyp	200	2	175	2	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	190	1	190	1	40 - 50	Ve formě
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	Ve formě
Zapečené cannelloni	200	2	190	2	25 - 40	Ve formě
Yorkshirský pudink <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	Forma na 6 kusů

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

## Maso

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvarovaném roštu a v hlubokém pekáči / plechu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu a v hlubokém pekáči / plechu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu a v hlubokém pekáči / plechu
Anglický rostbíf, nepropečený	210	2	200	2	44 - 50	Na tvarovaném roštu a v hlubokém pekáči / plechu

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Anglický rostbif, středně propečený	210	2	200	2	51 - 55	Na tvarovaném roštu a v hlubokém pekáči / plechu
Anglický rostbif, dobře propečený	210	2	200	2	55 - 60	Na tvarovaném roštu a v hlubokém pekáči / plechu
Vepřové plecko	180	2	170	2	120 - 150	V hlubokém pekáči / plechu
Vepřové nožičky	180	2	160	2	100 - 120	2 kusy v hlubokém pekáči / plechu
Jehněčí	190	2	190	2	110 - 130	Kýta
Kuře	200	2	200	2	70 - 85	Celé v hlubokém pekáči / plechu
Krůta	180	1	160	1	210 - 240	Celé v hlubokém pekáči / plechu
Kachna	175	2	160	2	120 - 150	Celé v hlubokém pekáči / plechu
Husa	175	1	160	1	150 - 200	Celé v hlubokém pekáči / plechu
Králík	190	2	175	2	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	190	2	175	2	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Celý v hlubokém pekáči / plechu

## Ryby

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Pstruh / pražma	190	2	175	2 (1 a 3)	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	190	2	175	2 (1 a 3)	35 - 60	4 - 6 filetů

## Gril



Prázdnou troubu před přípravou jídla vždy na 10 minut předehřejte.

Jídlo	Množství		Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
	Ks	(g)		1. strana	2. strana	
Hovězí svičková	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Hovězí biftek	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Klobásy	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Vepřové kotlety	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Kebaby	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Kuřecí prsa	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburgery	6	600	250	20 - 30	-	3
Rybí filé	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Toasty	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Topinky	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## Čištění a údržba

**UPOZORNĚNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

**Poznámky k čištění**

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.

- K čištění kovových ploch použijte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

### Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku

- i** Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatností.

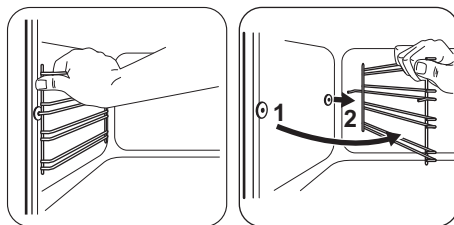
### Čištění dveřního těsnění

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

### Vyjmutí drážek na rošty a vyjmutí katalytických panelů

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty a vyjměte katalytické panely.

- !** **POZOR!** Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní. Katalytické panely nejsou připevněné ke stěnám trouby a mohou při odstranění drážek na rošty spadnout.



- 1** Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby. Druhou rukou přitom podržte zadní drážky a katalytický panel, aby nespadly.
- 2** Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

### Katalytické čištění

- !** **POZOR!** Nečistěte katalytickou vrstvu spreji do trouby, abrazivními čisticími prostředky, mýdly či jinými čisticími prostředky. Došlo by k poškození katalytické vrstvy.

- i** Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá vliv na její vlastnosti.


- !** **UPOZORNĚNÍ!** Když troubu čistíte při vysoké teplotě, nedovolte dětem, aby se k ní přiblížovaly. Povrch trouby je velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin.

- i** Před spuštěním katalytického čištění vyjměte z trouby veškeré příslušenství.

Stěny s katalytickým povlakem mají samočisticí schopnost. Absorbují tuk, který se na stěnách usazuje při provozu spotřebiče.



Abyste proces samočištění podpořili, pravidelně prázdnou troubu zahřívejte.

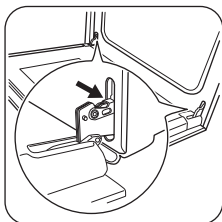
1. Vyčistěte dno trouby pomocí vlažné vody a mycího prostředku a poté jej vysušte.
2. Nastavte funkci .
3. Nastavte teplotu trouby na 250 °C a nechte troubu jednu hodinu pracovat.
4. Jakmile spotřebič vychladne, vyčistěte jej pomocí měkké a vlhké houbičky.

## Čištění dvířek trouby

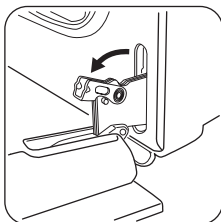
Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat.

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

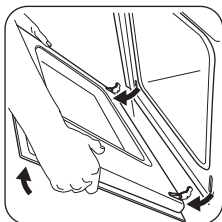
**!** **POZOR!** Spotřebič bez vnitřního skleněného panelu nepoužívejte.



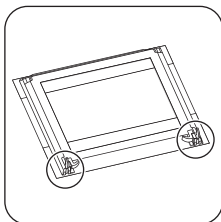
**1** Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



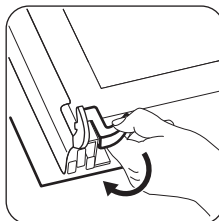
**2** Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



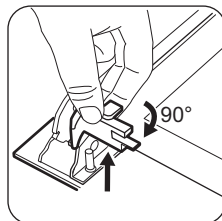
**3** Přivěte dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



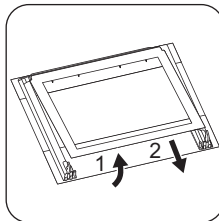
**4** Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



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



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



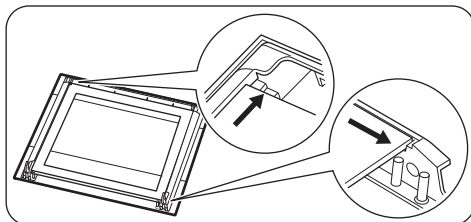
**7** Skleněný panel nejprve opatrně nadzdvihněte a poté jej vytáhněte.

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

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

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

Ujistěte se, že jste vnitřní skleněný panel usadili do správné polohy.



## Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.

**UPOZORNĚNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky.

Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skřínce nebo vypněte jistič.

**Zadní žárovka**

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.

**Odstraňování závad****UPOZORNĚNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

**Co dělat, když...**

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.

**Servisní údaje**

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází

na předním rámu vnitřní části spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

.....

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (SN) .....

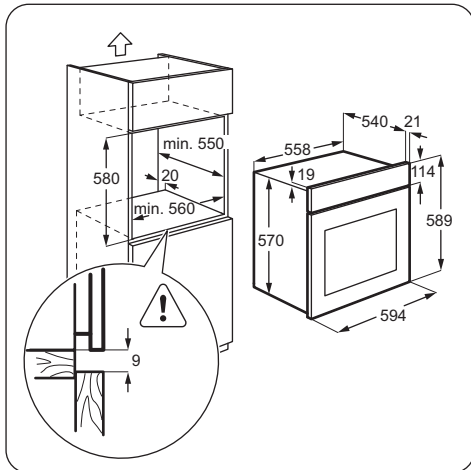
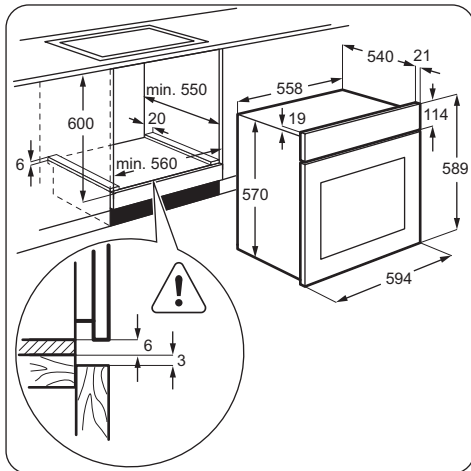
## Instalace



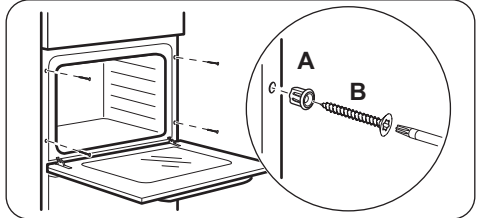
### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### Vestavba



### Přípevnění spotřebiče ke skřínce



### Elektrická instalace



Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržением bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává pouze se síťovým kabelem.

### Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Můžete rovněž nahlédnout do tabulky:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

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



## Energetická účinnost

### Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	Zanussi
Označení modelu	ZOA35722XV
Index energetické účinnosti	106.3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.85 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.84 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	57 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	27.8 kg

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

### Úspora energie

Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.


#### • Všeobecné rady


- Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.
- Pro efektivnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

- Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji přehřívali.
- Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.
- Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

- **Horkovzdušné pečení** - je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

## POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## Tartalom

Biztonsági információk.....	21	További funkciók.....	29
Biztonsági utasítások.....	22	Hasznos tanácsok és javaslatok.....	29
Termékleírás.....	24	Ápolás és tisztítás.....	35
Az első használat előtt.....	25	Hibaelhárítás.....	37
Napi használat.....	25	Üzembe helyezés.....	38
Órafunkciók.....	27	Energiahatékonyság.....	40
Tartozékok használata.....	28		

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Biztonsági információk

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

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

### Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.

- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## Biztonsági utasítások

### Elhelyezés



#### VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

### Elektromos csatlakoztatás



#### VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a

készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugas üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

## Használat



### VIGYÁZATI!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### VIGYÁZATI!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## Ápolás és tisztítás



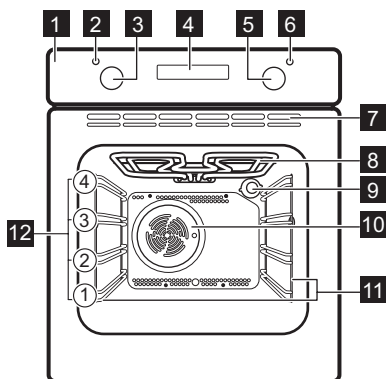
### VIGYÁZAT!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Különösen fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## Termékleírás

### Általános áttekintés



## Belső világítás

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



### VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## Ártalmatlanítás



### VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

## Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

- 1 Kezelőpanel
- 2 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum / visszajelző
- 7 Hűtőventilátor szellőzőnyílásai
- 8 Fűtőelem
- 9 Sütőtér világítás
- 10 Ventilátor
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Polcszintek



## Tartozékok

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**

- Tortákhoz és süteményekhez.
- **Teleszkópos sütősin**  
Polcokhoz és tálcaikhoz.

## Az első használat előtt



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.



Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

### Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.



Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően a Pontos idő funkció szimbóluma villogni kezd.

A  vagy  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.

Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

### Az idő módosítása



Az Időtartam  vagy Befejezés  funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

## Napi használat






### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a Pontos idő funkció visszajelzője villogni nem kezd. Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

### Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiegészse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a  gombot, majd állítsa be a maximum hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

### Visszahúzzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a szabályozó gombot. A szabályozó gomb kiugrik.

## A készülék be- és kikapcsolása












**Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően):**

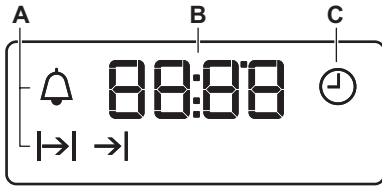
- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

## Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás	
	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Sütővilágítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Felső/alsó fűtés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Felső fűtés	Kenyér, sütemény és tészta pirításához. Főzött ételek befejezéséhez.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Grill + felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.
	Felolvasztás	Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

## Kijelző



- A. Funkciók visszajelzői
- B. Időkijelző
- C. Funkció visszajelző

## Gombok

Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
⌚	ÓRA	Egy óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.

## Órafunkciók

## Órafunkciók táblázata

Óra funkció		Alkalmazás
⌚	Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
🔔	Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
⏪	Időtartam	A sütési idő beállítása a sütőnél.
⏩	Befejezés	A sütő kikapcsolási időpontjának beállítása.

**i** Egyidejűleg használhatja az Időtartam **⏪** és a Befejezés **⏩** funkciót annak beállítására, hogy mennyi ideig működjön és mikor kapcsoljon ki a készülék. Segítségével a készüléket késleltetéssel kapcsolhatja be. Először állítsa be az Időtartamot **⏪**, majd a Befejezést **⏩**.

## Az óra funkciók beállítása

Az Időtartam **⏪** és a Befejezés **⏩** funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és

egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló **🔔** funkcióhoz.

1. Nyomja meg többször a **⌚** gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a **+** vagy **—** gombot.

Az óra funkció működik. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője.

- i** A Percszámoló funkcionál a kijelző a fennmaradó időt jelzi.
3. Amikor letelik a beállított idő, az óra funkció jelzőfénye villog, és hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

**i** Az Időtartam  $\rightarrow$  és a Befejezés  $\rightarrow$  funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

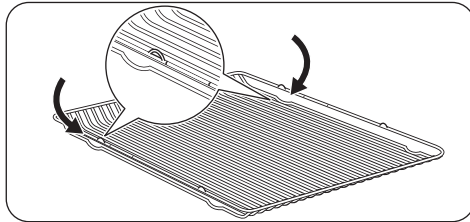
## Tartozékok használata

**!** **VIGYÁZAT!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Tartozékok behelyezése

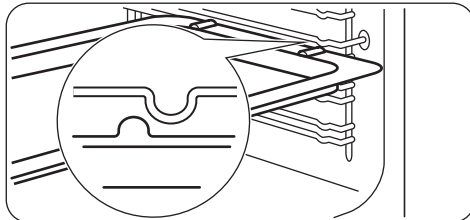
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



Sütő tálca:



Tolja a sütő tálcat a polcvezető sínek közé.

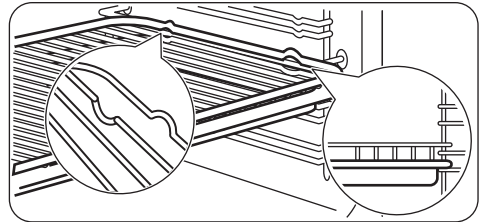


Huzalpolc és sütő tálca együtt:

Tolja a sütő tálcat a polctartó vezetősíneji és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.

### Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
  2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a  gombot.
- Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.



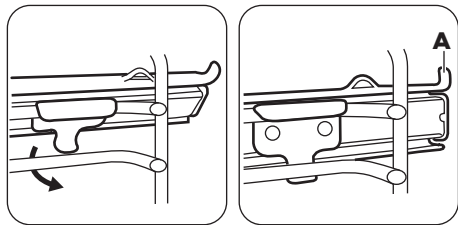
- i**
- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
  - A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

### A teleszkópos sütősínek behelyezése

A teleszkópos sütősíneket bármelyik szinten elhelyezheti.

Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.

A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző (A) felfelé nézzen.



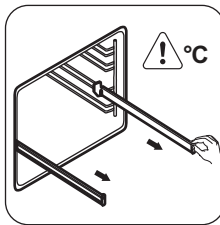
### Teleszkópos sütősínek

A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

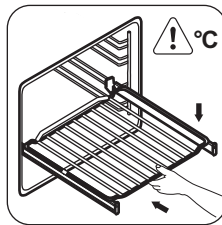


#### FIGYELMEZTETÉS!

A teleszkópos sütősíneket tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos sütősíneket tilos kenni (zsírozni)!



**1** Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos sütősíneket.



**2** Helyezze a huzalpolcát a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos a sütősíneket ütközésig a helyükre toltá-e.

## További funkciók

### Hűtőventilátor

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

### Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

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

## Hasznos tanácsok és javaslatok



#### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

### Általános tudnivalók

- A készülék négy polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.

- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percre üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

### Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

- Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hűssütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

### Tészta- és hűssütési táblázat

Sütemények

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűtés, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	2 (1 és 3)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	170	2	160	2 (1 és 3)	24 - 34	Tortasütő formában
Írós-túrós lepény	170	1	160	2	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	170	1	160	2 (1 és 3)	100 - 120	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	2	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcs-torta	170	2	160	2	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Gyümölcskenyér	170	2	155	2	60 - 70	26 cm-es tortasütő formában

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	170	2	160	2	35 - 45	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcstorta gazdagon	170	2	160	2	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta <sup>1)</sup>	170	2	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemények	170	3	160	3 (1 és 3)	20 - 30	Sütő tálcán
Teasütemény <sup>1)</sup>	150	3	150	3	20 - 30	Sütő tálcán
Habcsók	100	3	100	3	90 - 120	Sütő tálcán
Molnárika <sup>1)</sup>	190	3	180	3	15 - 20	Sütő tálcán
Choux tészta <sup>1)</sup>	190	3	180	3	25 - 35	Sütő tálcán
Tortalapok	180	3	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	180	1 vagy 2	170	2 (bal és jobb)	40 - 55	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

### Kenyér és pizza

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Rozskenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 és 3)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Mély tepsi-ben
Pogácsák <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Sütő tálcán

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

### Töltött tészták

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajasztészta-kosárka	180	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	Formában
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	Formában
Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40	Formában
Yorkshire puding <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 pudingforma

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

### Hús

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon és mély tepsi-ben



Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, vére-sen	210	2	200	2	44 - 50	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, Kö-zepes átsüt-ve	210	2	200	2	51 - 55	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, jól át-sütve	210	2	200	2	55 - 60	Huzalpolcon és mély tep-siben
Sertéslapoc-ka	180	2	170	2	120 - 150	Mély tepsi-ben
Sertéscsü-lök	180	2	160	2	100 - 120	2 darab egy mély tepsi-ben
Bárány	190	2	190	2	110 - 130	Comb
Csirke	200	2	200	2	70 - 85	Egészben, mély tepsi-ben
Pulyka	180	1	160	1	210 - 240	Egészben, mély tepsi-ben
Kacsa	175	2	160	2	120 - 150	Egészben, mély tepsi-ben
Liba	175	1	160	1	150 - 200	Egészben, mély tepsi-ben
Nyúl	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabol-va

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben, mély tepsi-ben

### Hal

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng / tengeri keszeg	190	2	175	2 (1 és 3)	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal / lazac	190	2	175	2 (1 és 3)	35 - 60	4 - 6 filé

### Grill



Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Filészeletek	4	800	250	12 – 15	12 – 14	3
Bifsztek	4	600	250	10 – 12	6 – 8	3
Kolbászok	8	-	250	12 – 15	10 – 12	3
Sertésborda	4	600	250	12 – 16	12 – 14	3
Csirke (félbe vágva)	2	1000	250	30 – 35	25 – 30	3
Kebab	4	-	250	10 – 15	10 – 12	3
Csirkemell	4	400	250	12 – 15	12 – 14	3

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcma-gasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Hamburger	6	600	250	20 – 30	-	3
Halfilé	4	400	250	12 – 14	10 – 12	3
Melegszendvics	4 – 6	-	250	5 – 7	-	3
Pirítós	4 – 6	-	250	2 – 4	2 – 3	3

## Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

### Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

### Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítés állapotát. Az ajtótomítés a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótomítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
- Az ajtótomítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

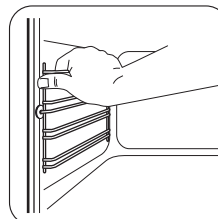
### A polctartók eltávolítása és a katalitikus panelek eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat és a katalitikus paneleket.

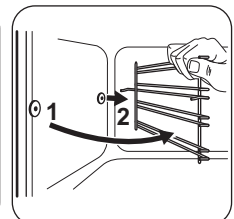


### FIGYELMEZTETÉS!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat. A katalitikus panelek nincsenek rögzítve a sütő falához, és kidőlhetnek, amikor a polctartókat eltávolítja.



- 1** Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. Másik kezével tartsa a hátsó polctartókat és a katalitikus panelt a helyükön.



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

A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

- i** A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

### Katalitikus tisztítás

- !** **FIGYELMEZTETÉS!**  
Ne tisztítsa a katalitikus felületeket sütőtisztító aeroszollal, súrolóporral, szappannal vagy más tisztítószerrel. Ez károsíthatja a katalitikus felületet.


- i** A katalitikus felület elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a katalitikus tulajdonságokra.

- !** **VIGYÁZAT!**  
Tartsa távol a gyermekeket, amikor magas hőmérsékleten tisztítja a sütőt. A sütő felülete nagyon felforrósodik, és fennáll az égési sérülés veszélye.

- i** A katalitikus tisztítás bekapcsolása előtt távolítsa el minden tartozékot a sütőből.

A katalitikus bevonattal rendelkező falak öntisztulóak. Ezek ugyanis magukba szívják a falakon lerakódó zsíradékot, miközben a sütő működik.

Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel az üres sütőt.

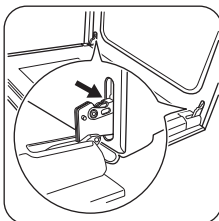
1. A sütőtér alját meleg, mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
2. Állítsa be a  funkciót.
3. Állítsa a sütő hőmérsékletét 250 °C -ra, majd hagyja 1 órán át működni.
4. Amikor a készülék lehűlt, puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.

### A sütőajtó tisztítása

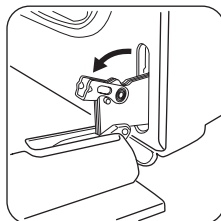
A sütő ajtájában két üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglap eltávolítható.

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

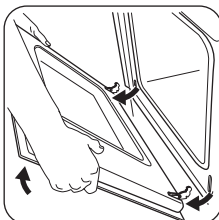
- !** **FIGYELMEZTETÉS!**  
Ne használja a készüléket a belső üveglap nélkül.



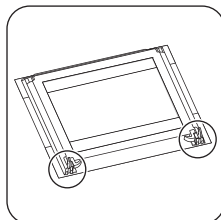
- 1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



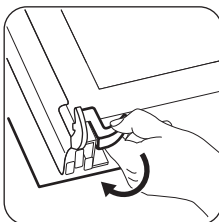
- 2 Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



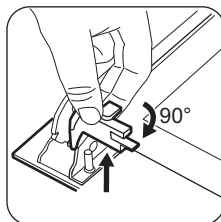
- 3 Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



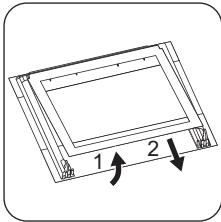
- 4 Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



- 5 Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



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



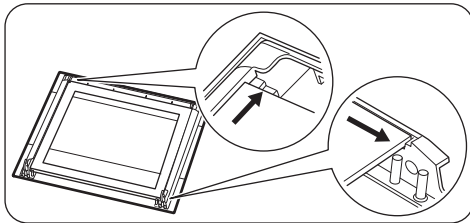
- 7** Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Az üveglapot óvatosan tisztítsa meg.

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

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



## Hibaelhárítás



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.

## A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.



### VIGYÁZAT!

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

### Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

### A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a

készülék sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

### Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

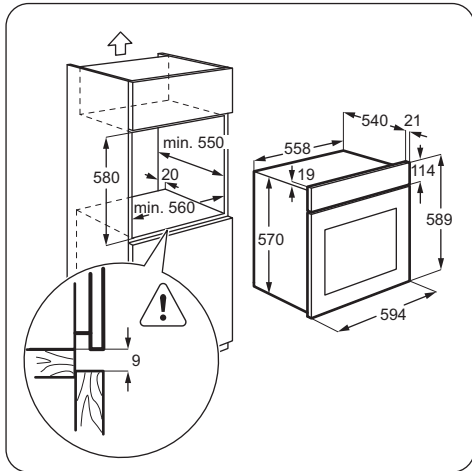
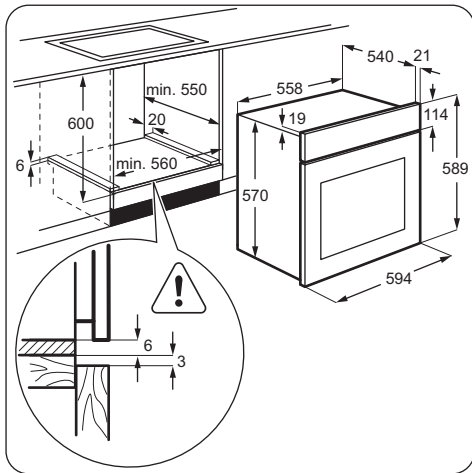
## Üzembe helyezés



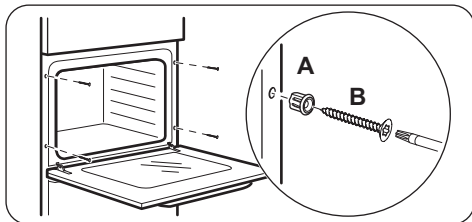
### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

## Beépítés



## A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## Elektromos bekötés

**i** A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készüléket csak egy tápvezetékkel szállítjuk.

### Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).



## Energiahatékonyság

Termék és információs adatlap az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Zanussi
A készülék azonosítójele	ZOA35722XV
Energiahatékonysági szám	106.3
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.85 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.84 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	57 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	27.8 kg

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

### Energiatakarékosság

A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

#### • Általános javaslatok

- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
- Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.


- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.











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

