

# SIGURO

## Cooker

Cooker  
Kochherd  
Sporak  
Sporak  
Tuzhely



- EN Translation of the operating instructions from the original language.  
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.  
**CZ Návod k použití v originálním jazyce.**  
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.  
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

SGR-SO-S150W

# SIGURO

<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
DEAR CUSTOMER	4
SAFETY INFORMATION	4
HOW TO SAVE ENERGY	7
SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE	10
INSTALLATION	11
OPERATION	13
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS	18
TEST DISHES. ACCORDING TO STANDARD EN 60350-1.	21
CLEANING AND MAINTENANCE	23
OPERATION IN CASE OF EMERGENCY	28
TECHNICAL DATA	28
<b>DEUTSCH</b>	<b>30</b>
SEHR GEEHRTER KUNDE	30
SICHERHEITSHINWEISE	30
UNSERE ENERGIESPARTIPPS	33
IHR HERD STELLT SICH VOR	36
INSTALLATION	37
BEDIENUNG	39
BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE	44
TESTGERICHTE. NACH NORM EN 60350-1.	47
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE	49
WENN `S MAL EIN PROBLEM GIBT	54
TECHNISCHE DATEN	54
<b>ČESKY</b>	<b>56</b>
VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU	56
BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	56
JAK ŠETŘIT ENERGII	59
POPIS VÝROBKU	62
INSTALACE	63
OBSLUHA	66
PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY	71
TESTOVACÍ POKRMY. V SOULADU S NORMOU EN 60350-1.	74
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU	76
POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH	81
TECHNICKÉ ÚDAJE	81

<b>SLOVENSKY</b>	<b>83</b>
VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK	83
BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE	83
AKO ŠETRIŤ ENERGIU	86
OPIS VÝROBKU	89
INŠTALÁCIA	90
OBSLUHA	93
PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY	98
TESTOVANÉ JEDLÁ PODĽA NORMY EN 60350-1.	101
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA	103
POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH	108
TECHNICKÉ ÚDAJE	108
<b>MAGYAR</b>	<b>110</b>
TISZTELT VÁSÁRLÓ,	110
BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	110
HOGYAN TAKARÉKOSKODJUNK AZ ENERGIÁVAL	113
A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI	116
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE	117
A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE	120
A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK	125
TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 SZABVÁNYNAK MEGFELELŐEN.	128
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA	130
HIBAE LHÁRÍTÁS	135
MŰSZAKI ADATOK	135

## DEAR CUSTOMER

---

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

### **Caution!**

Do not use the cooker until you have read this instruction manual.

The cooker is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

## SAFETY INFORMATION

---



**Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.**

**Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**Warning:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**Warning:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

**Warning:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**Warning:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door.

Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

**Caution:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

**Warning:** Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.



- Always keep children away from the cooker. While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not allow the hob to get soiled and prevent liquids from boiling over onto the surface of the hob. This refers in particular to sugar which can react with the ceramic hob and cause irreversible damage. Any spillages should be cleaned up as they happen.
- Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can cause irreversible changes to the hob (irremovable stains).
- Use pans that are specified by the manufacturer as designed for use with a ceramic hob.
- If any defects, deep scratches, cracks or chips appear on the ceramic hob, stop using the cooker immediately and contact the service centre.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not use pans with sharp edges that may cause damage to the ceramic hob.
- Do not look directly at the halogen heating zones (not covered by a pan) when they are warming up.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.

- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the cooker.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

## HOW TO SAVE ENERGY

---

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.** Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!
- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.** A saucepan should never be smaller than a heating zone.
- **Ensure heating zones and pan bases are clean.** Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.
- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**  
Do not open the oven door unnecessarily often.

**Switch off the oven in good time and make use of residual heat.** For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

**Only use the oven when cooking larger dishes.** Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.** If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

**Important!** When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Only grill with the ultrafan after closing the oven door.**
- **Make sure the oven door is properly closed.** Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/ freezers.** Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

### Caution!

During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE

Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of

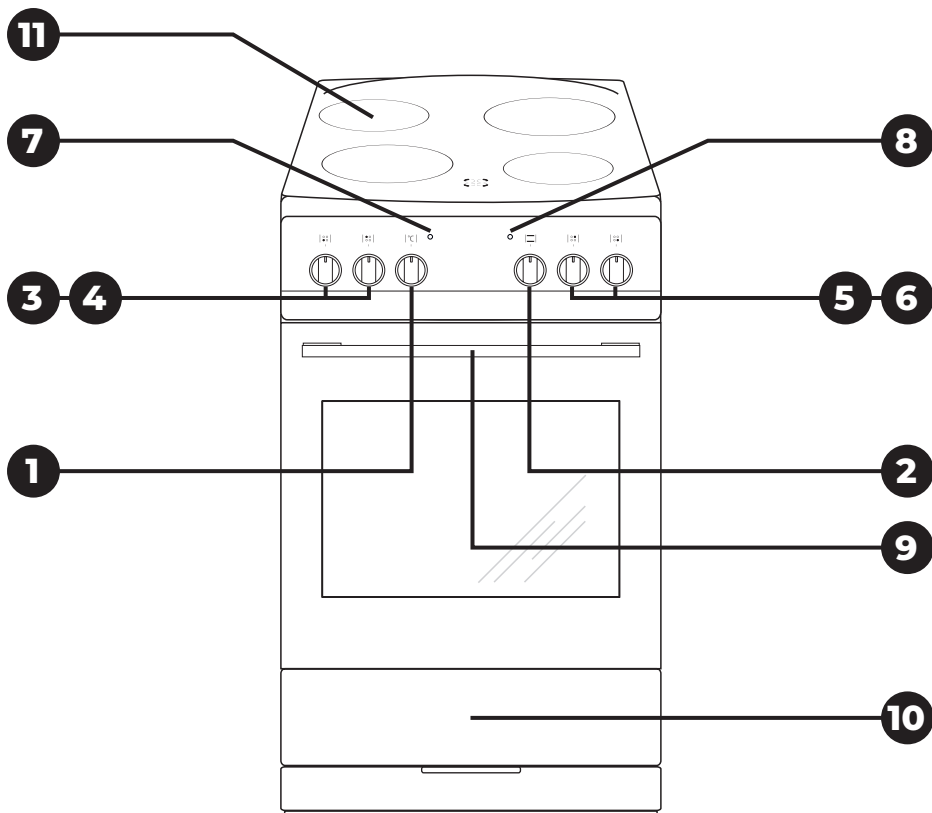
our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.



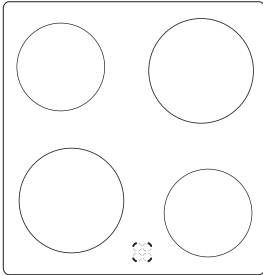
## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- 1 Temperature control knob
- 2 Oven function selection knob
- 3, 4, 5, 6 Heating zone control knobs
- 7 Temperature regulator signal light L
- 8 Cooker operation signal light R
- 9 Oven door handle
- 10 Drawer
- 11 Ceramic hob



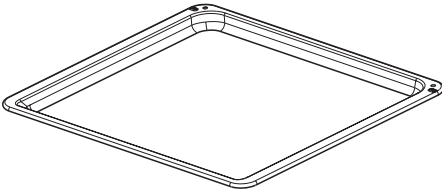
## SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

---

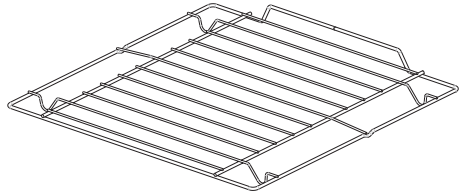


Ceramic hob:

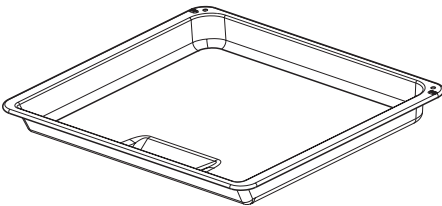
### Cooker fittings:



Baking tray\*

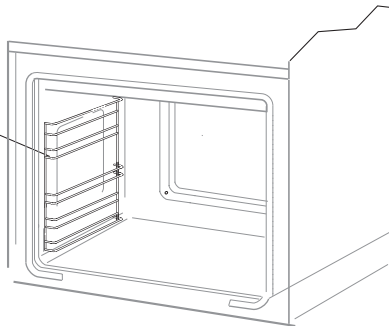


Grill grate  
(drying rack)



Roasting tray\*

Sideracks



\*optional

# INSTALLATION

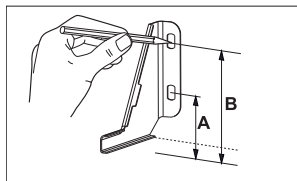


## Installing the cooker

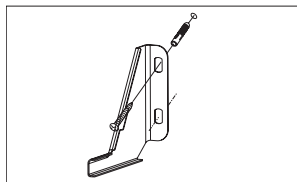
- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

## Mounting the overturning prevention bracket.

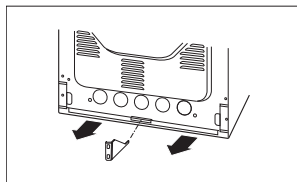
The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.



Cooker,  
height 850 mm  
A=60 mm  
B=103 mm



Cooker,  
height 900 mm  
A=104 mm  
B=147 mm



## Electrical connection

### Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

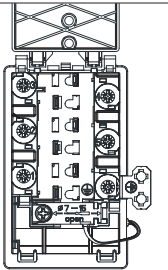
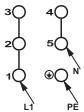
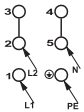
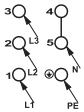
### Fitting guidelines

The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400V 3N~50Hz). The voltage rating of the cooker heating elements is 230V. Adapting the cooker to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker.

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

### Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with  $\perp$ . The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm. Before connecting the cooker to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

		<h3>CONNECTION DIAGRAM</h3> <p><b>Caution!</b> Voltage of heating elements 230V  <b>Caution!</b> In the event of any connection the safety wire must be connected to the <math>\perp</math> PE terminal</p>		Recommended type of connection lead
1	For 230 V earthed one-phase connection, bridges connect 1–2–3 terminals and 4–5 terminals, safety wire to $\perp$ .	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm <sup>2</sup>
2	For 400/230 V earthed two-phase connection, bridges connect 2–3 terminals and 4–5 terminals, the safety wire to $\perp$ .	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm <sup>2</sup>
3	For 400/230V earthed three-phase connection, bridges connect 4–5 terminals, phases in succession 1,2 and 3, earth to 4–5, the safety wire to $\perp$ .	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm <sup>2</sup>
L1=R, L2=S, L3=T, N=earth terminal, PE= safety wire terminal				

# OPERATION

## Before first use

- Remove packaging, empty the drawer, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

### Important!

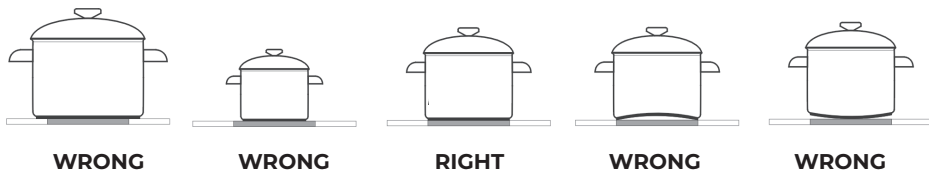
To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

## Controlling the heating zones of the ceramic hob.

### Choice of cookware

Choose a pan with a diameter that is at least as large as the heating zone. For roasting tins there is a special widened heating zone of 140x250. Do not use pans with a concave or convex base. Always remember to put a proper cover on the pan. We recommend the use of pans with thick, even bases.

If the heating zones and pans are solied it is impossible to make full use of the heat.



### Heat level selection

The heating zones have different levels of heat. The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right or left.

## Examples of rotary knob settings

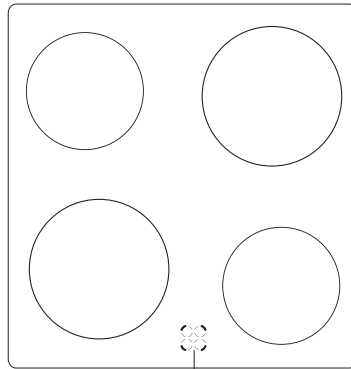
- MIN. Warming up
- 1 Stewing vegetables, slow cooking
- Cooking soups, larger dishes
- 2 Slow frying
- Grilling meat, fish
- 3 MAX. Fast heating up, fast cooking, frying
- 0 Switch off

## Zone heating indicator

50°C this is signalled by an indicator which lights up for that zone.

When the heating indicator lights up it warns the person using the cooker against touching a hot heating zone.

For about 5 to 10 minutes after a heating zone is switched off it will still have residual heat that can be used, for example to warm up or keep dishes warm without switching on another heating zone.

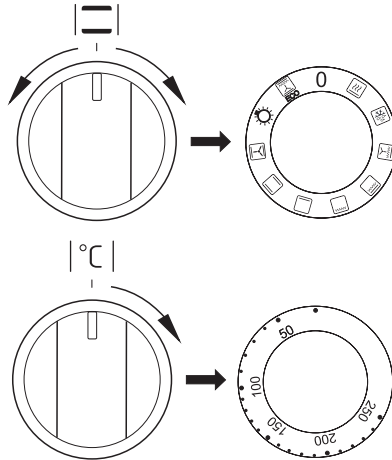


Zone heating indicator

## Oven functions and operation.

### Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position „●” / „0”.

### Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

## Possible positions of the rotary knob for selecting the oven function

### 0 Oven is off



#### Rapid Preheating

Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



#### Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



#### Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



#### Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



#### Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



#### Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).




#### Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



#### Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking). When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



#### Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



#### ECO Heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

ECO



Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the Light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

## **BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS**

---

### **Baking**

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.







### **Roasting meat**

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.








## ECO Heating








- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

### Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time [min.]
Sponge cake	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

### Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time [min.]
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sponge cake		150	3	25 - 35
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish	 ECO	190	2 - 3	60 - 70

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time [min.]
Sausages		210	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.











<sup>1)</sup> Preheat

<sup>2)</sup> Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

# TEST DISHES. ACCORDING TO STANDARD EN 60350-1.




## Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time <sup>2)</sup> (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155–170 <sup>1)</sup>	25–50 <sup>2)</sup>
Shortbread	Baking tray	3		150–160 <sup>1)</sup>	30–40 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160–175 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26 cm	3		170–180 <sup>1)</sup>	30–45 <sup>2)</sup>
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20 cm	2 black baking tins placed af- ter the diago- nal, back right, front left		180–200 <sup>1)</sup>	50–70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Preheat, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup> The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.



## Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time min.
White bread toast	Wire rack	4		210 <sup>1)</sup>	1,5-2,5
	Wire rack	4		210 <sup>2)</sup>	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		210 <sup>1)</sup>	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

<sup>1)</sup> Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup> Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

## Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time min.
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180-190	70-90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180-190	80-100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

**Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the „●“ / „0“ position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.**

### Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.

#### Caution!

**The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.**

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing-up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

### Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- Steam cleaning:
  - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position,
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.

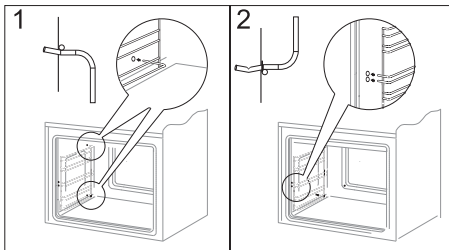
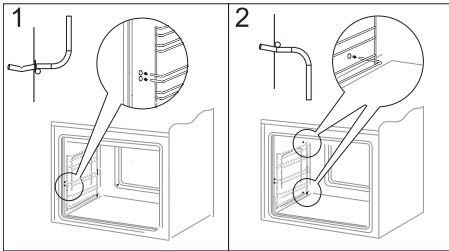
Caution! Possible moisture or water residues under the cooker can result from steam cleaning.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.



## Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



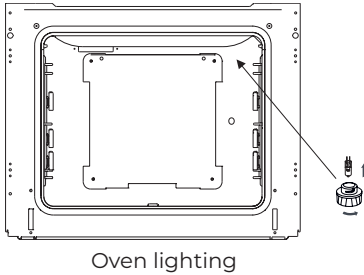
## Replacing the halogen bulb in the oven

**Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.**

- Set all control knobs to the position „●“ / „0“ and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
  - G9



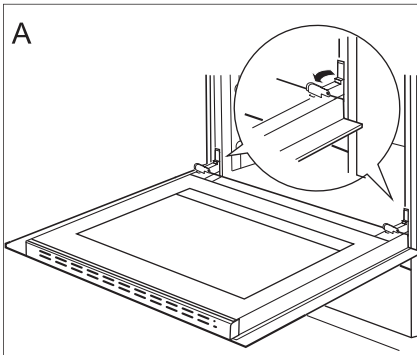
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.



**Note! Make sure not to touch the halogen directly with your fingers.**

### Door removal

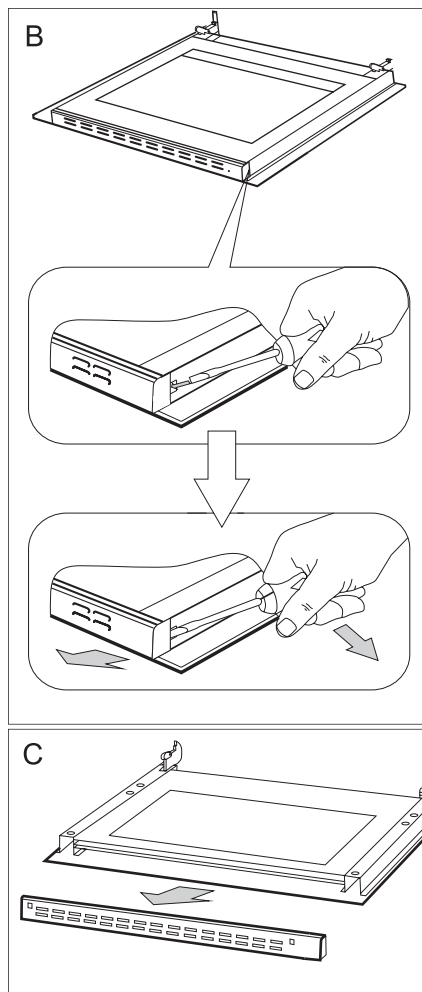
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

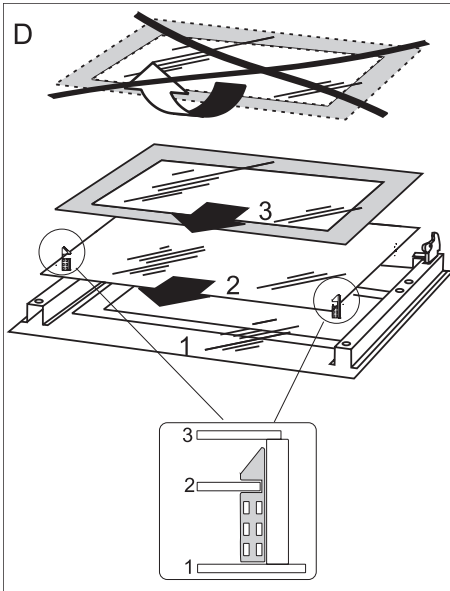
### Removing the inner panel

- Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
- 2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



- Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). fig. D, D1.
- Clean the panel with warm water with some cleaning agent added. Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

**Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time.** In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel.

## Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

## Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

## OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see 'Cleaning and Maintenance').

## TECHNICAL DATA




Voltage rating 230/400 V~50 Hz

Power rating max. 9,3 kW

Cooker dimensions H/W/D 85/50/60 cm

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6. The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:


Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	 ECO
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	 ECO
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	 ECO

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

**Certificate of compliance CE**

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive 2014/35/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC,

and therefore the product has been marked with the  symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

## SEHR GEEHRTER KUNDE

---

Der Elektroherd verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein. Bevor der Elektroherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

### **Achtung!**

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

## SICHERHEITSHINWEISE

---



**Lesen Sie vor der Anwendung sorgfältig dieses Benutzerhandbuch durch und bewahren Sie es für den künftigen Gebrauch auf.**

**Achtung.** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

**Achtung!** Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen.

Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

**Achtung!** Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

**Achtung!** Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der

Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

**Achtung.** Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

**Achtung.** Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

**Verbrühungsgefahr!** Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.



- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren oder auf den Kochflächen aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Kochplatte von Verschmutzungen und übergelaufenem Kochgut freihalten. Dies betrifft insbesondere Zucker, der mit dem Glaskeramik-Kochfeld reagiert und dadurch eine bleibende Beschädigung verursachen kann. Etwaige Verschmutzungen sind laufend zu beseitigen.
- Zur Vermeidung von irreversiblen Veränderungen des Kochfelds darf Geschirr mit feuchtem Boden nicht auf warme Kochflächen gestellt werden.
- Nur Kochgeschirr verwenden, das nach Herstellerangaben für die Verwendung auf Glaskeramik-Kochfeldern geeignet ist.
- Bei Feststellung einer Beschädigung des Kochfelds – Kratzern, Rissen oder Absplitterungen – ist der Betrieb des Herdes sofort abzubrechen und die Reparatur bei der Kundendienststelle zu melden.
- Das Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen.
- Scharfkantiges Geschirr, das eine Beschädigung des Kochfelds verursachen kann, darf nicht benutzt werden.
- Nicht auf die sich vorheizenden (nicht mit Geschirr überdeckten) Halogen-Kochflächen schauen.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür und Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf die Kochflächen gestellt werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Herd nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B.

zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.



## UNSERE ENERGIESPARTIPPS

---

Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können Sie tun:

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.** Töpfe mit flachem und dickem Boden sparen bis zu 1/3 an Strom. Deckel nicht vergessen, sonst ist der Stromverbrauch 4-mal so hoch!
- **Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.** Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.
- **Kochflächen und Topfböden stets sauber halten.** Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.
- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.** Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

**Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.** Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.

**Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.** Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.** Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

**Wichtig!** Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.** Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!
- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.** Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

### AUSPACKEN

Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert.

Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile. Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

### Achtung!

Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

### AUSSERBETRIEBNAHME

Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der

Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

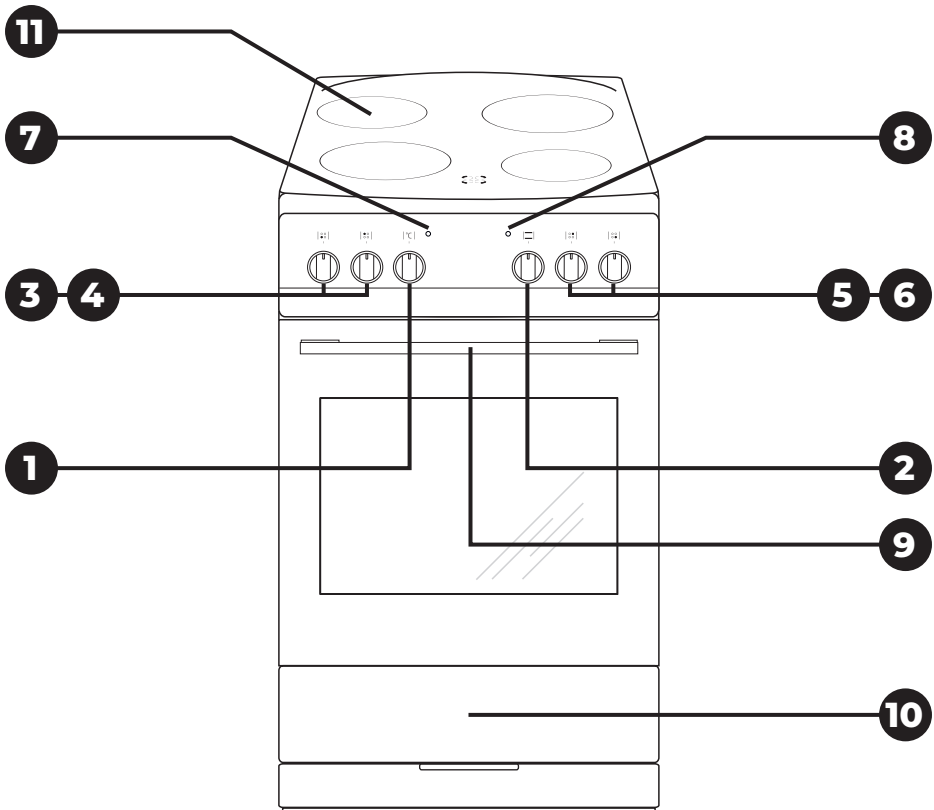
Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet.

Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

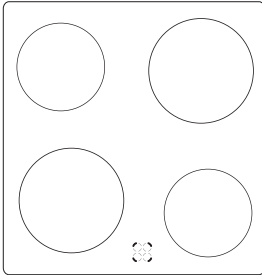
## BEDIENELEMENTE

- 1 Backofen-Temperaturregler
- 2 Backofen-Funktionsregler
- 3, 4, 5, 6 Schalter für Kochflächen
- 7 Kontrollleuchte (Heizungsanzeige) L
- 8 Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) R
- 9 Türgriff
- 10 Geschirrkasten
- 11 Glaskeramik-Kochfeld



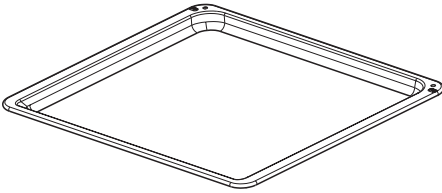
# IHR HERD STELLT SICH VOR

---

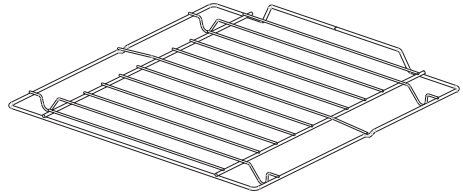


Glaskeramik-Kochfeld

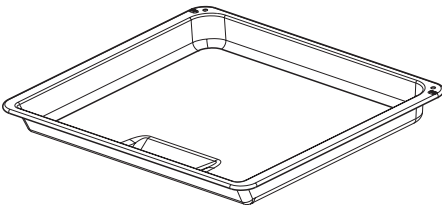
## Ausstattung des Herdes



Backblech\*

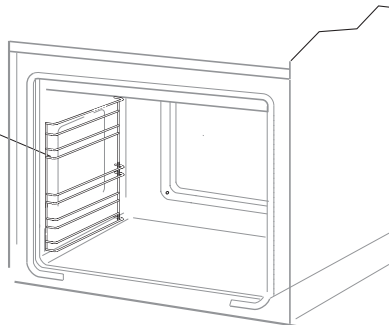


Grillrost  
(Gitterrost)



Bratblech\*

Backblechträger



\*vorhanden nur bei einigen Modellen

# INSTALLATION

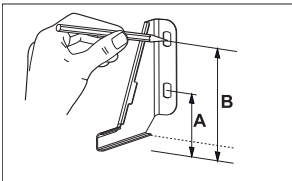


## Der richtige Einbauort

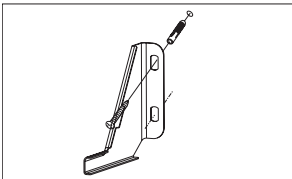
- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Der Herd entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d.h. er darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen.
- Abzughauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigelegten Bedienungsanleitungen einzubauen.
- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.
- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene auszujustieren, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die Regelfüße vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.

## Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes

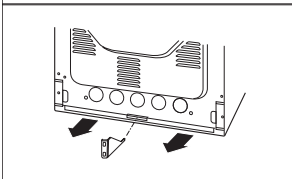
Die Sicherung wird montiert, um das Umkippen des Kochherdes zu verhindern. Dank der Sicherung, mit der gegen Umkippen des Kochherdes geschützt wird, sollte das Kind nicht im Stande sein, z.B. auf die Backofentür zu klettern und dadurch den Kochherd zum Umkippen zu bringen.



Kochherd,  
Höhe 850 mm  
A=60 mm  
B=103 mm



Kochherd,  
Höhe 900 mm  
A=104 mm  
B=147 mm



## Achtung!

Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nicht autorisierte Personen dürfen keine willkürlichen Veränderungen oder Änderungen an der Elektroinstallation vornehmen.

## Hinweise für die Elektrofachkraft

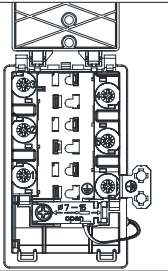
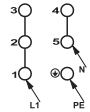
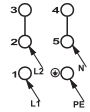
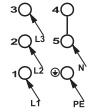
Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

## Achtung!

Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die Elektroinstallation des Herdes sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen. Vor Anschluss des Herdes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

Anschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2).

		<h3>Schema möglicher Anschlüsse</h3> <p><b>Achtung!</b> Spannung der Heizelemente 230V. Achtung! Im Falle jedes der Anschlüsse ist der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme <math>\text{PE}</math> verbunden werden.</p>		Empfohlene Art der Anschlussleitung
1	Bei 230V Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Klemmen 4-5 Schutzleiter auf $\text{PE}$ .	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm <sup>2</sup>
2	Bei 400/230V Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden Klemmen 2-3 sowie 4-5. Schutzleiter auf $\text{PE}$ .	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm <sup>2</sup>
3	Bei 400/230V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden 4-5. Phasen reihenfolge nach 1-2-3. Null auf 4-5, Schutzleiter auf $\text{PE}$ .	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm <sup>2</sup>
L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter				

# BEDIENUNG

## Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Schublade entleeren, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen, Kochflächen etwa 4 min. ohne Kochgeschirr eingeschaltet lassen.

### Wichtig!

Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

## Schalter für Kochflächen

### Das richtige Koch- und Backgeschirr

Die Bodengröße und -form des richtigen Kochgeschirrs sollte der Fläche der jeweiligen Kochfläche möglichst genau angepasst sein. Für Bratpfannen und ähnliches Geschirr kann die eigens vergrößerte Kochfläche mit den Maßen 140x250 verwendet werden. Geschirr mit konvex oder konkav geformtem Boden darf nicht verwendet werden. Es ist zu beachten, dass zum Kochgeschirr immer passende Deckel verwendet werden. Es empfiehlt sich, Kochgeschirr mit dickem Boden und einer schwachen Innenwölbung zu verwenden.

Verschmutzte Kochstellen- und Geschirroberflächen verhindern eine vollständige Wärmeausnutzung.



FALSCH

FALSCH

RICHTIG

FALSCH

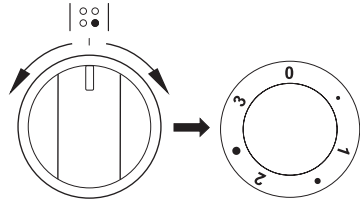
FALSCH

## Die richtige Heizleistung

Die Kochflächen verfügen über eine differenzierte Heizleistung. Die Heizleistung lässt sich stufenweise regulieren, indem man den Schalter nach rechts oder links dreht. Die Kennzeichnungen auf der Außenseite des Reglers entsprechen den einzelnen Positionen der Heizleistung der jeweiligen Kochflächen.

## Beispiele für Reglereinstellungen

- MIN. Warmhalten
- 1** Dünsten von Gemüse, Schonendes Kochen
- Kochen von Suppen, mehreren Speisen
- 2** Schwaches Braten
- Anbraten von Fleisch, Fisch
- 3** MAX. Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten
- 0** Aus

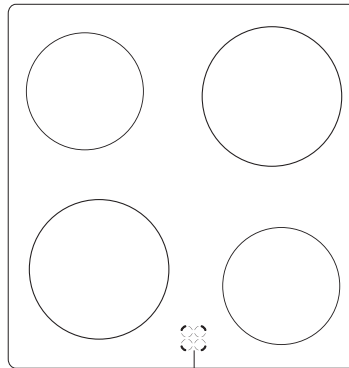


## Restwärmeanzeige

Wenn die Temperatur einer Kochfläche 50°C übersteigt, wird dies durch das Leuchten eines entsprechenden Restwärmeanzeigefeldes signalisiert.

Das Leuchten der Restwärmeanzeige warnt den Bediener vor einem zufälligen Berühren der heißen Kochfläche.

Nach Ausschalten der Heizleistung kann für 5-10 Minuten die angefallene Restwärme noch für verschiedenen Zwecke genutzt werden, z.B. zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen, ohne dass die Heizleistung eingeschaltet werden muss.



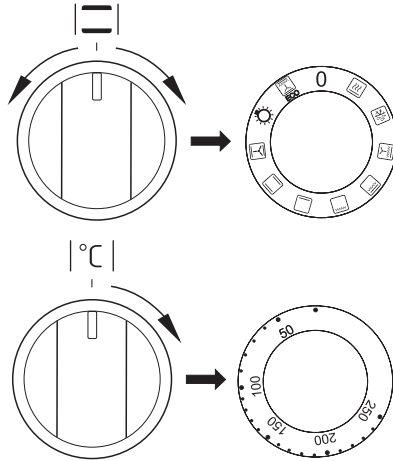
Restwärmeanzeige



## Backofenfunktionen

### Backofen mit Umluft (Backofen mit Umluft (Unterhitze + Oberhitze + Ventilator))

Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – Die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position, und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter in die „●“ / „0“ Position zu drehen.

### Achtung!

Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

## 0 Nullstellung



### Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die unter- und oberhitze, der Grill und der Ventilator. Zum Vorwärmen des Backofens.



### Auftauen

Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.



### Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)

Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.



### Supergrill

Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen, das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.



### Grill

Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).



### Unterhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung).



### Unter- und Oberhitze

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.



### Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen. Herkömmlicher Backofen mit Gebläse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).



### Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



ECO

### Heizfunktion ECO

Mit der Heizfunktion wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen. In dieser Stellung des Drehreglers ist die Beleuchtung des Backofens ausgeschaltet.

## Kontrollleuchte

Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, **R** und **L**. Die **R** Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die **L** Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der **L** Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die **L** Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die **R** Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

## Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist,
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

**Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 210°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft- Grillen höchstens 190°C einstellen.**



**Pozor!**

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

## Es wird empfohlen:

- I die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

## Gebäck

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.







## Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.








## Heizfunktion ECO








- Mit der Heizfunktion ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur zu ändern noch die Backofentür zu öffnen.

## Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

Art Gebäck	Backofen-funktionen	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit [min.]
Biskuitkuchen	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Hefekuchen / Rührkuchen	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisch	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rindfleisch	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Schweine- fleisch	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## Backofen mit Umluft (Unterhitze + Oberhitze + Ventilator)

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [min.]
Biskuitkuchen	 Umluft	160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskuitkuchen	 Umluft	150	3	25 - 35
Hefekuchen / Rührkuchen	 Umluft	160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Hefekuchen / Rührkuchen	 Umluft	155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza	 Umluft	220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Fisch	 Umluft	210 - 220	2	45 - 60
Fisch	 ECO	190	2 - 3	60 - 70

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [min.]
Würstchen		210	4	14 - 18
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Hähnchen		180 - 190	2	70 - 90
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50
Gemüse		170 - 190	3	40 - 50

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.











<sup>1)</sup> Den leeren Backofen vorheizen

<sup>2)</sup> Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle gelten nur der Orientierung und können nach eigener Erfahrung und Kochvorlieben berichtigt werden.

# TESTGERICHTE. NACH NORM EN 60350-1.




## Backen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backdauer <sup>2)</sup> (min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	3		160–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		155–170 <sup>1)</sup>	25–50 <sup>2)</sup>
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150–160 <sup>1)</sup>	30–40 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		160–175 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	3		170–180 <sup>1)</sup>	30–45 <sup>2)</sup>
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtete Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite linke Vorderseite platziert.		180–200 <sup>1)</sup>	50–70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

<sup>2)</sup> Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.



## Grillen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit min.
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		210 <sup>1)</sup>	1,5–2,5
	Grillrost	4		210 <sup>2)</sup>	2 - 3
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	4 – Grillrost 3 – Bratenblech		210 <sup>1)</sup>	1. Seite 10–15 2. Seite 8–13

<sup>1)</sup> Den leeren Backofen über 5 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

<sup>2)</sup> Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

## Braten

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit min.
Ganzes Hähnchen	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 – Grillrost 1 – Bratenblech		180–190	70–90
	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 – Grillrost 1 – Bratenblech		180–190	80–100

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.



## ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

**Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „0“ / „0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**


### Glaskeramik-Kochfeld

- Das Kochfeld regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld nach Möglichkeiten im warmen Zustand (nach dem Erlöschen der Restwärmeanzeige) zu reinigen. Eine starke Verschmutzung des Kochfeldes, insbesondere das Einbrennen von überlaufenem Kochgut vermeiden.
- Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuermittel mit Schleifmitteln, Scheuermittel, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden. Diese können die Kochfeld-Oberfläche verkratzen und bleibende Beschädigung verursachen.

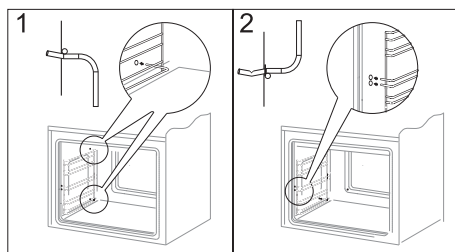
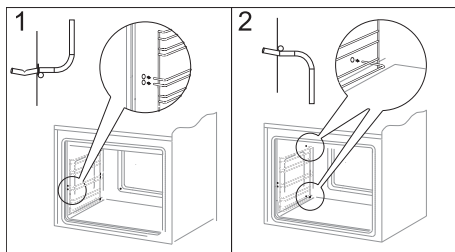
**Achtung! Die scharfe Schneide ist immer durch die Verschiebung des Halters (Daumendruck) zu sichern. Beim Benutzen vorsichtig vorgehen – Verletzungsgefahr! Von Kindern fernhalten.**

- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fett lösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.
- Zum Waschen und Reinigen der Kochfeld-Oberfläche ein weiches Tuch mit guter Saugkraft verwenden. Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Reinigung trockenreiben.
- Besonders darauf achten, dass das Kochfeld nicht beschädigt wird und keine tiefen Kratzer und Absplinterungen entstehen, wie sie durch das Herunterfallen von Metalldeckeln oder anderen Gegenständen mit scharfen Rändern verursacht werden.

### Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Steam Clean-Dampfreinigung:
  - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
  - Backofentür schließen,
  - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze“ drehen ,
  - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
  - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **D** gekennzeichnet wurden, wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung ziehen, den Blechträger kippen und aus der hinteren Halterung herausnehmen.

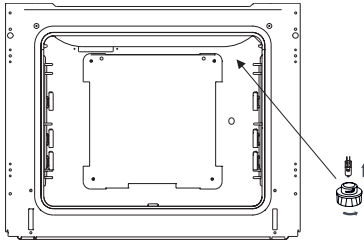


## Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

**Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.**

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
  - Spannung 230V
  - Leistung 25W

- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.

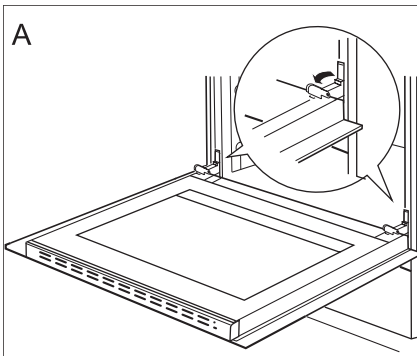


Beleuchtung des Backofens

**Achtung! Es ist darauf zu achten, dass die Halogenleuchte nicht direkt durch die Finger berührt wird.**

### Backofentür aushängen

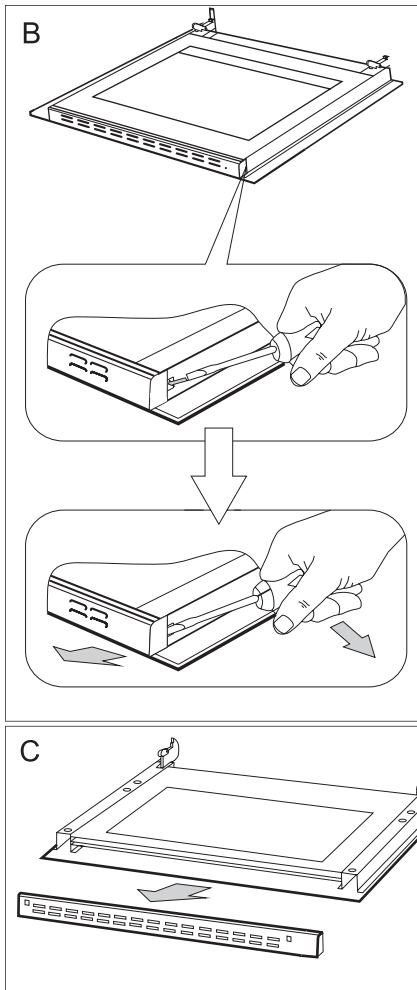
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



Klappbügel nach oben drücken

### Herausnahme der inneren Scheibe

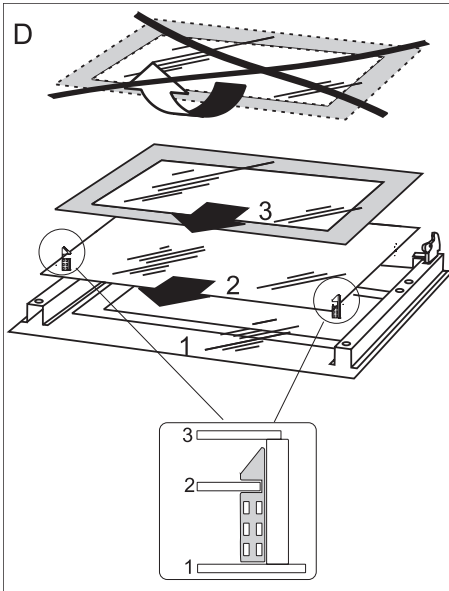
- Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. B).
- Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.B, C)



- Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D und D1.
- Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

**Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden.** Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.



Herausnahme der inneren Scheibe.  
3 scheinbe.

## Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

## Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

## WENN ´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Einige kleine Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel Allgemeine Pflegehinweise)




## TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230/400 V~50 Hz
Nennleistung	max. 9,3 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	85/50 / 60 cm

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

Die Angaben auf den Energieeffizienzkennezeichnung für elektrische Backkofen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgte je nach der verfügbaren Funktion gemäß der nachstehenden Priorität:


Umluft ECO (Heiluftheizung + Ventilator)	
Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator)	
Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)	

Bei der Ermittlung des Stromverbrauchs sind die Teleskop-Führungsschienen auszubauen (soweit diese im Produkt verfügbar sind).

### **Übereinstimmungserklärung des Herstellers**

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC,
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EC,
- ErP Richtlinie 2009/125/EC,

Dem Gerät wurde deshalb das  Zeichen zugewiesen und es erhielt die Konformitätserklärung vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

---

Sporák je spojením výjimečné snadnosti obsluhy a skvělé účinnosti. Po přečtení návodu nebude obsluha sporáku žádným problémem. Sporák, který opustil továrnu byl před zabalením důkladně prověřen na kontrolních stanovištích ohledně jeho bezpečnosti a funkčnosti. Prosíme Vás, abyste si před uvedením zařízení do provozu důkladně pročteli návod k obsluze. Dodržování v něm uvedených pokynů Vás ochrání před nesprávným používáním. Návod je třeba uschovat a uskladňovat tak, aby byl vždy po ruce. Kvůli zamezení nešťastným nehodám je třeba návod k obsluze přesně dodržovat.

### **Pozor!**

Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem. Sporák je určen výhradně k využití v domácnostech. Výrobce si vyhrazuje možnost provádění změn, které nemají vliv na fungování zařízení.

## BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

---



### **Před použitím si prosím pozorně přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití.**

**Pozor.** Spotřebič a jeho dostupné části jsou v průběhu používání horké. Možnosti dotknutí výhřevných elementů musí být věnována mimořádná pozornost. Děti mladší než 8 let se nemohou pohybovat v blízkosti spotřebiče bez stálého dozoru.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Věnujte pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály. Uklízení a obslužné činnosti nemohou být prováděna dětmi bez dozoru.

**Pozor.** Příprava pokrmů na varné desce s použitím tuků bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY nezkoušejte hasit oheň vodou, ale spotřebič vypněte a přikryjte plamen např. pokrývkou anebo nehořlavou dekou.

**Pozor.** Nebezpečí požáru: nehromadte věci na ploše k vaření.

**Pozor.** Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.

V průběhu používání se spotřebič zahřívá. Doporučuje se zachování opatrnosti, a vyhýbat se dotýkání horkých elementů uvnitř pečí trouby. Dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívát. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.



**Pozor.** Nepoužívejte drsných čistících prostředků anebo ostrých kovových předmětů do čištění skla dvířek, protože mohou porýsovat povrch, což může způsobit popraskání skla.

**Pozor.** Aby se zamezilo možnosti zasažení elektrickým proudem, je třeba se před výměnou žárovky ujistit, zda je zařízení vypnuté.

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

**Pozor.** Vždy dohlížejte na proces vaření. Krátkodobé vaření musí mějte pod stálým dohledem.

**Pozor.** Jako vhodné používejte pouze ochranné kryty na desku navržené výrobcem zařízení nebo uvedené výrobcem v návodu k obsluze. Používání nevhodných ochranných krytů může způsobit úraz.

Na výrobku v jeho zadní části, která je určena k zástavbě proti zdi, se mohou nacházet ostré hrany. Při manipulaci s výrobkem je potřeba dbát zvýšené opatrnosti a doporučujeme používání ochranných prostředků.



- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř peccí trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Přímý kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozezhřáté trouby nebo varné desky, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Během smažení nesmí být sporák ponechán bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit z důvodu přehřátí nebo vykypění.
- Nepřipouštějte znečišťování varné desky a její zalití vykypělými zbytky. Zejména se to týká cukru, který reaguje se sklokeramickou deskou, a může tak způsobit její neodvratné poškození. Případné nečistoty průběžně odstraňujte.
- Zákaz pokládání na rozezhřáté varné plochy nádob s mokrým dnem, jelikož mohou způsobit na desce neodvratné změny (neodstranitelné skvrny).
- Je třeba používat nádobí označené výrobcem jako přizpůsobené k používání na sklokeramických deskách.
- Pokud je prasklý povrch desky, vypněte proud, aby jste předešli možnosti zasažení elektrickým proudem.
- Varná deska by neměla být zapínána dříve, než na ní bude postavena nádoba.
- Zákaz používání nádobí s ostrými hranami, které mohou způsobit poškození sklokeramické desky.
- Neďejte se na zahřívající se (nezakryté nádobím) halogenové varné plochy.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 75 kg; na varné desce -vyšší než 25 kg.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čistící prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.

- Vkládání horkých nádob či jejich obsahů (nad 75 °C) a snadno hořlavých předmětů do šuplíku trouby je zakázáno.
- Zákaz používání sporáku s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení sporáku a nahlásit poruchu kvůli opravě.
- Tento spotřebič není určený pro používání osobami (v tom dětmi) s omezenými fyzickými, senzibilními anebo psychickými schopnostmi, jak rovněž osoby s nedostatkem zkušeností anebo znalosti spotřebiče, ledaže se to uskutečňuje pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání spotřebiče, odevzdaném osobami, které odpovídají za jejich bezpečnost.
- Spotřebič byl projektovaný výlučně jako spotřebič na vaření. Každé jiné jeho použití (např. pro ohřívání místností) je v nesouladu s jeho určením a může být nebezpečné.

## JAK ŠETŘIT ENERGIÍ

Kdo využívá energii zodpovědně, ten nejen chrání domácí rozpočet, ale obr. působí také vědomě ve prospěch životního prostředí. A proto pomáhejme, šetřeme elektrickou energii! Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Používání správného nádobí k vaření.** Hrnce s rovným a silným dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Je třeba pamatovat na přikrývání pokličkou, v opačném případě spotřeba roste čtyřnásobně!
- **Výběr nádob na vaření příslušně k ploše varné plotýnky.** Nádoba na vaření by neměla být nikdy menší, než varná plotýnka.
- **Péče o čistotu varných ploch a den hrnců.** Znečištění narušuje přenášení tepla hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.
- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“.** Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

**Vypínání v pravý čas a využívání zbytkového tepla.** V případě vaření trvajícího delší dobu vypínejte varné plochy 5 - 10 min. před koncem vaření. Ušetříte přes 20% elektrické energie.

**Použití trouby pouze v případě většího množství potravin.** Maso o hmotnosti dol kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.

- **Využití zbytkového tepla trouby.** V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.

**Důležité!** V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.

- **Grilování se zavřenými dvířky trouby.**
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.** Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek. Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček/ mrazniček.** Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.

## ROZBALENÍ

Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození. Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části Obr. obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí. Veškeré materiály použité k balení nejsou škodlivé pro životní prostředí, jsou 100 % recyklovatelné a označené příslušným symbolem.

## Pozor!

Obalový materiál (polyetylenové sáčky, kousky polystyrenu apod.) je třeba během rozbalování udržovat mimo dosah dětí.

## VYŘAZENÍ Z PROVOZU

Po ukončení období užitková ní nesmí být tento výrobek likvidován obr. prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení. Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu. Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu

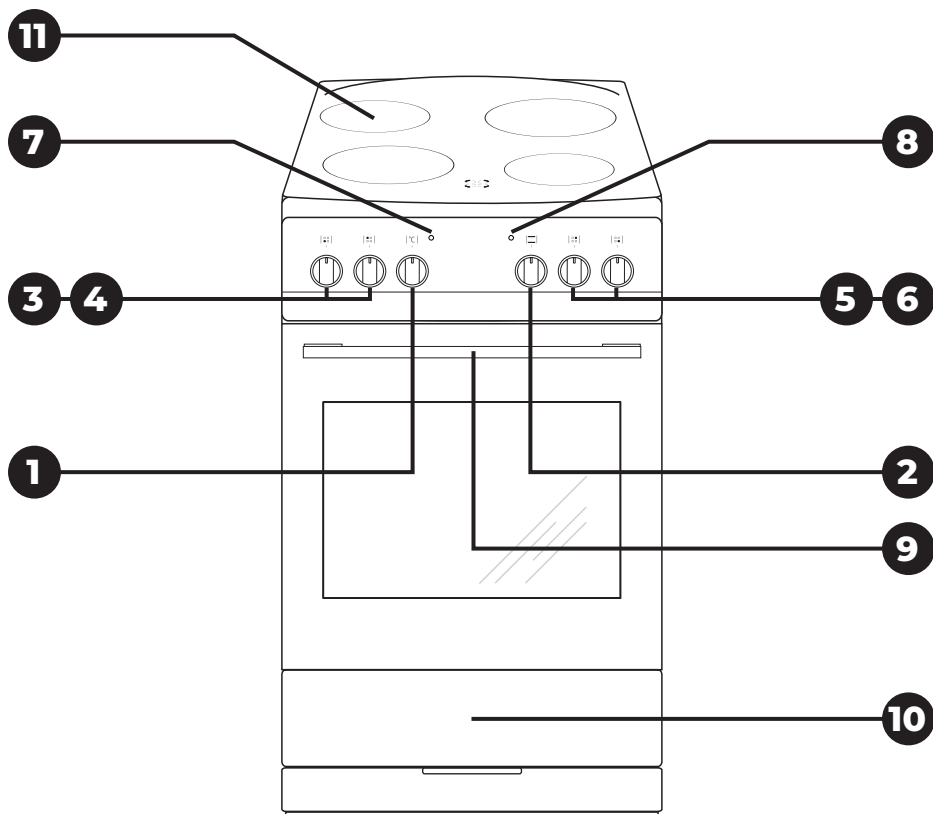
s jejich označením.

Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

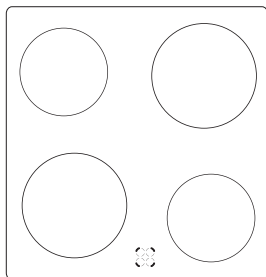
Informace o příslušném místě likvidace opotřebovaných zařízení Vám poskytne orgán obecní správy.

## Přehled

- 1 Otočný knoflík regulátoru teploty
- 2 Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
- 3, 4, 5, 6 Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch
- 7 Kontrolní lampička termostatu L
- 8 Kontrolní lampička provozu sporáku R
- 9 Úchyt dvířek trouby
- 10 Šuplík
- 11 Sklokeramická varná deska

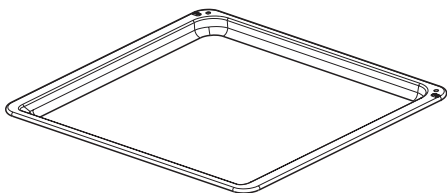


## POPIS VÝROBKU

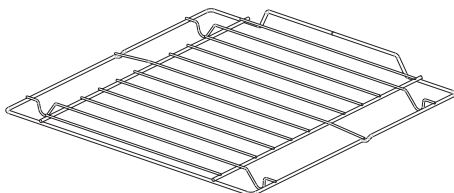


Sklokeramická varná deska

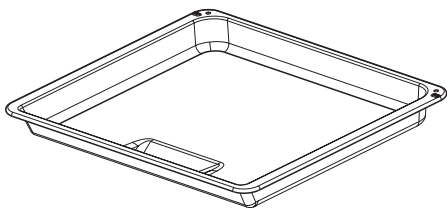
### Vybavení sporáků – souhrn:



Plech na pečivo\*

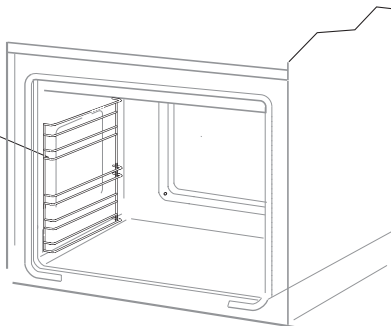


Grilovací rošt  
(mřížka pro sušení)



Pečící plech /maso/\*

Boční závěsné lišty plechů



\*u některých typů

# INSTALACE

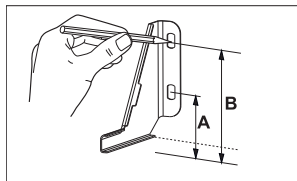


## Ustavení sporáku

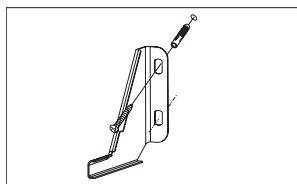
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Sporák je vyroben ve třídě Y, a jako takové může být zastavěno jednostranně vysokým kusem nábytku nebo stěnou. Nábytek pro zástavbu musí mít obložení a lepidlo k jejímu lepení odolné teplotě 100 °C. Nevyhovění této podmínce může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.
- Odsávače par (digestoře) je třeba instalovat v souladu s návody k nim připojeným.
- Před zahájením provozu je nutné sporák nastavit do vodorovné polohy, což má mimořádný vliv třeba na rovnoměrné roztékání se tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží polohovací nožky, dostupné po vytažení šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

## Montování zajišťující blokady před převrácením sporáku.

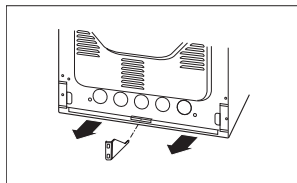
Blokáda je montovaná takovým způsobem, aby předcházela převrácení se sporáku. Díky chránící blokádě před převrácením se sporáku, dítě nebude např. moci stoupnout na dveře trouby a tím způsobit převrácení sporáku.



Sporák,  
výška 850 mm  
A=60 mm  
B=103 mm



Sporák,  
výška 900 mm  
A=104 mm  
B=147 mm



## Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

### Pozor!

Připojení k rozvodu může provést pouze kvalifikovaný instalatér s příslušným oprávněním. Zákaz svévolného provádění úprav nebo změn elektrického rozvodu.

### Pokyny pro instalaci

Sporák je výrobně přizpůsoben pro napájení trojfázovým střídavým proudem (400V 3N ~ 50 Hz). Jmenovité napětí topných prvků sporáku činí 230 V. Sporák je možné přizpůsobit napájení jednofázovým proudem (230 V) vhodným přemostěním na přípojovací pásku dle uvedeného schématu připojení. Schéma připojení je rovněž umístěno poblíž přípojky sporáku.

Přístup k pásku je možný po sundání krytky přípojky odblokováním úchytů plochým šroubovákem. Je třeba pamatovat na správnou volbu přípojovacího vodiče, zohledňující druh připojení a jmenovitý výkon sporáku.

Přípojovací vodič je třeba upevnit v kotvě přípojky sporáku.

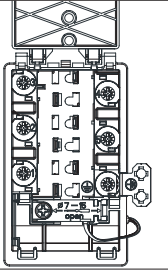
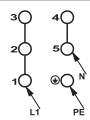
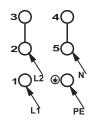
### Pozor!

Je třeba pamatovat na nutnost připojení ochranného obvodu ke svorce přípojovacího pásku, označené značkou  $\perp$ . Elektrický rozvod napájějící sporák by měl mít bezpečnostní vypínač umožňující přerušení přívodu proudu v nouzových situacích. Vzdálenost mezi pracovními kontakty bezpečnostního vypínače musí činit min. 3 mm.

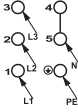
Před připojením sporáku k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku a schématu připojení.

POZOR! Instalatér je povinen vydat uživateli „potvrzení o připojení sporáku k elektrickému rozvodu“ (v záručním listu).

Jiný způsob připojení sporáku, než je znázorněno na schématu, může způsobit jeho zničení.

			<b>SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ</b> <b>Pozor!</b> Napětí topných součástí 230V Pozor! Ve všech případech připojení musí být ochranný vodič propojený s svorkou $\perp$ PE	Doporučený druh přípojovacího vodiče
1	V případě sítě 230 V jednofázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na $\perp$ .	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm <sup>2</sup>
2	V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na $\perp$ .	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm <sup>2</sup>



3	V případě sítě 400 / 230 V trojfázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 4 – 5, fázové vodiče připojené k 1, 2 a 3, neutrální vodič k 4 – 5, ochranný vodič (⊕).	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm <sup>2</sup>
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič				

# OBSLUHA

## Před prvním zapnutím sporáku

- odstranit součásti obalu, očistit komoru trouby a varnou desku od továrních konzervačních prostředků,
- výjmou příslušenství trouby a umýt jej v teplé vodě s přidavkem prostředku na mytí nádobí,
- zapnout v místnosti ventilaci, nebo otevřít okno,
- vyhřát troubu (v teplotě 250°C, cca 30 min.), odstranit nečistoty a pečlivě umýt, varné plochy desky je třeba zahřívát asi 4 min. bez použití nádoby.
- obslužné úkony je třeba provádět při dodržování bezpečnostních pokynů.

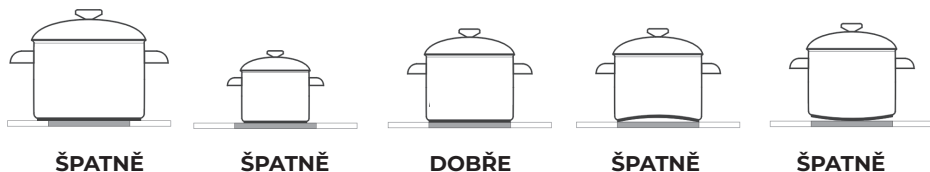
### Důležité!

Komoru pečící trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přidavkem nevelkého množství prostředků na mytí nádobí.

## Ovládání činnosti varných ploch sklokeramické desky.

### Volba nádoby

Správně zvolená nádoba by měla mít průměr dna přibližně stejnou velikost a tvar, jako užitečný povrch použité varné plochy. Nádobí do vaření mající hliníkové anebo měděné dno mohou ponechávat kovové přebarvení, velmi obtížné k odstranění. Zvláštní opatrnost se doporučuje věnovat emailovanému nádobí, které po případném vyvaření obsahu může způsobit nenapravitelné poškození. Pro dosažení optimální spotřeby energie, optimálního času vaření a také pro předejití připálení se vřících pokrmů je nutné dodržovat následujících pokyny. Znečištěné povrchy varných ploch a nádob znemožňují úplné využití tepla.

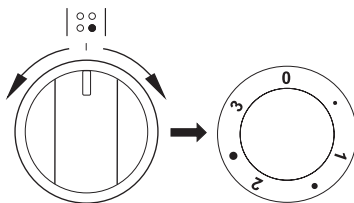


### Volba varného výkonu

Varné plochy mají různý varný výkon. Výkon plotýnky lze regulovat postupným pootáčením knoflíku doprava nebo doleva.

## Příklady nastavení otočného knoflíku

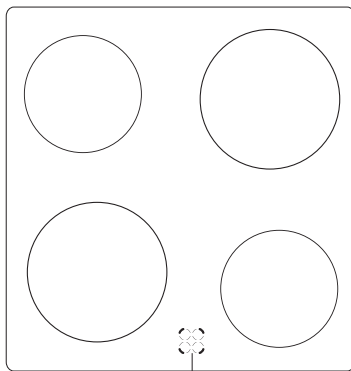
- MIN. Ohřívání
- 1** Dušení zeleniny, pozvolné vaření
- Vaření polévek, většího množství pokrmu
- 2** Pozvolné smažení
- Opékání masa, ryb
- 3** MAX. Rychlé zahřátí, rychlé vaření, smažení
- 0** Vypnutí



## Ukazatel ohřevu plochy

Pokud teplota varné plochy překračuje 50°C, je to signalizováno svícením příslušné plochy ukazatele.

Svícení ukazatele ohřevu plochy varuje obsluhující osobu před náhodným dotekem horké varné plochy. Po vypnutí ohřevu varné plochy, po dobu asi 5 – 10 min. má plocha ještě nahromaděnou tepelnou energii, kterou lze důmyslně využít, např. k ohřátí nebo udržení pokrmů v teplém stavu bez nutnosti zapínání ohřevu plochy.

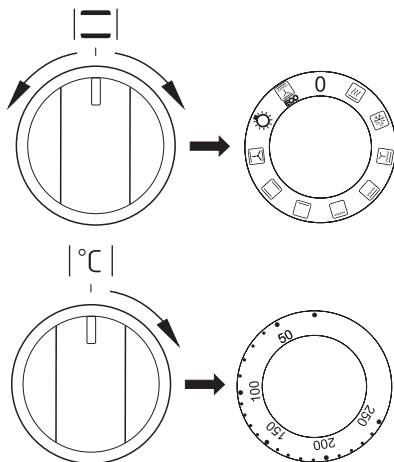


Ukazatel ohřevu plochy

## Funkce pečicí trouby a její obsluha

### Trouba s nuceným oběhem vzduchu (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa a grilu. Ovládní činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu druhu činnosti trouby – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou funkcí, a pomocí otočného knoflíku regulace teploty – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou teplotou.



K vypnutí dojde nastavením obou otočných knoflíků do polohy „●” / „0”.

### Pozor!

K zapnutí ohřevu (topného tělesa apod.) při zapnutí kterékoliv z funkcí trouby, dojde teprve po nastavení teploty.

## Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

### 0 Nulové nastavení



#### Rychlý ohřev

Zapnutý dolní a horní ohřivač, opékač a ventilátor. Používá se pro vstupní ohřev pečící trouby.



#### Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřivačů.



#### Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

V této poloze ovládací kolečka, pečící trouba realizuje funkci grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů.



#### Zesílený gril (Supergril)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečící trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.



#### Zapnutý gril

Povrchové „grilování“, se používá do opékání malých porcí masa: stejky, řízky, ryby, tousty, klobásky, zapékaná jídla (tloušťka opékaných pokrmů by neměla být větší než 2-3 cm, v průběhu pečení je potřebné obrátit je na druhou stranu).



#### Zapnutý dolní ohřev

V této poloze ovládací kolečka pečící trouba realizuje ohřívání výlučně při použití dolního ohřevu. Dopékání pečiva zespodu (např. vlhké pečivo a nadívané ovocem).



#### Zapnutý dolní a horní ohřev

Nastavení ovládací kolečka do této polohy, umožňuje realizovat ohřívání pečící trouby konvekčním způsobem. Výborně se hodí na pečení buchet, masa, ryb, chleba, pizzy (je nutné vstupně nahřát pečící troubu jak rovněž používat tmavé plechy) pečení na jedné úrovni.



#### Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

V této pracovní poloze ovládací kolečka, pečící trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečící trouba s ventilátorem.



#### Nezávislé osvětlení pečící trouby

Nastavením ovládací kolečka do této polohy, získáme osvětlení komory pečící trouby



#### Termooběh eco

Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. Při této poloze otočného knoflíku je osvětlení trouby vypnuto.

ECO

## Kontrolna lampička

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, **R** a **L**. Svícení kontrolní lampičky **R** signalizuje činnost trouby. Zhasnutí **L** lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehráté trouby, je třeba učinit tak ne dříve, než po prvním zhasnutí **L** kontrolní lampičky. V průběhu pečení se bude **L** lampička periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). **R** kontrolní lampička může svítit také v poloze otočného knoflíku „osvětlení komory trouby“.

## Používání grilu

K procesu grilování dochází v důsledku působení na pokrm infračerveného záření, emitovaného rozžhaveným topným tělesem grilu.

Pro zapnutí grilu je třeba:

- nastavit otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem grilu,
- nahřívat troubu po dobu asi 5 minut (při zavřených dvířkách trouby),
- vložit do trouby plech s pokrmem do příslušné pracovní úrovně, a v případě grilování na roštu je třeba umístit na bezprostředně nižší úroveň (pod roštem) plech na vytékající tuk,
- zavřít dvířka trouby.

**Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 210°C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 190°C.**



### Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

Pokud je používán gril, dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívat.

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

---

## Pokrm z těsta

- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou továrním příslušenstvím sporáku,
- pokrmy z těsta lze také péci v prodávaných formách a na pleších, které je třeba vložit na sušící mřížku, k pečení doporučujeme plechy černé barvy, které lépe přenášejí teplo a zkracují dobu pečení,
- v případě využití konvenčního ohřevu (horní + dolní topné těleso) nedoporučujeme použití forem a plechů se světlým a lesklým povrchem, použití forem tohoto typu může způsobovat nedopečení spodku těsta,
- v případě využití funkce horký vzduch není nutné vstupní přehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehrát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečící trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.







## Pečení masa

- v troubě by měly být připravovány porce masa větší, než 1 kg, menší kousky doporučujeme upravovat na plynových hořácích sporáku,
- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádoby, rovněž rukojeti těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty,
- při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu doporučujeme umístit na nejnižší úroveň pečící plech s nevelkým množstvím vody,
- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou – slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou.








## Funkce ohřevu ECO

- při použití funkce ohřevu ECO je startován optimalizovaný způsob ohřevu mající za cíl úsporu energie v průběhu přípravy jídel,
- dobu pečení není možné zkrátit pomocí nastavení vyšších teplot, nedoporučuje se rovněž úvodní přehřívání trouby před pečením,
- neměňte nastavení teploty v průběhu pečení a neotevírejte dvířka v průběhu pečení.








## Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškot	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovičky/ muffins	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovězí	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Vepřové	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kuře	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## Trouba s nuceným oběhem vzduchu (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškot		150	3	25 - 35
Bábovičky/ muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Bábovičky/ muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba	 ECO	190	2 - 3	60 - 70



Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Klobásky		210	4	14 - 18
Hovězí		225 - 250	2	120 - 150
Vepřové		160 - 230	2	90 - 120
Kuře		180 - 190	2	70 - 90
Kuře		160 - 180	2	45 - 60
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro rozeřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.











<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu

<sup>2)</sup> Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

Upozornění: Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravovat podle vlastních zkušeností a kulinářských preferencí.

# TESTOVACÍ POKRMY. V SOULADU S NORMOU EN 60350-1.




## Pečení pečiva

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Doba pečení <sup>2)</sup> (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	3		160–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		155–170 <sup>1)</sup>	25–50 <sup>2)</sup>
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150–160 <sup>1)</sup>	30–40 <sup>2)</sup>
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160–175 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	3		170–180 <sup>1)</sup>	30–45 <sup>2)</sup>
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180–200 <sup>1)</sup>	50–70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

<sup>2)</sup> Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.



## Grilování

Druh pokr- mu	Příslušen- ství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Toasty z bí- lého pečiva	Rošt	4		210 <sup>1)</sup>	1,5–2,5
	Rošt	4		210 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hovězí ham- burgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzá- tu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		210 <sup>1)</sup>	1. strana 10–15 2. strana 8–13

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

<sup>2)</sup> Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

## Pečení

Druh pokr- mu	Příslušen- ství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Celé kuře	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzá- tu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	70–90
	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzá- tu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	80–100

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Péče uživatele o průběžné udržování sporáku v čistotě a o jeho správnou údržbu, ovlivňují významným způsobem prodloužení doby jeho bezporuchového provozu.

**Před začátkem čištění je třeba sporák vypnout a zkontrolovat, zda jsou všechny otočné knoflíky nastaveny do polohy „●“ / „0“. Čistící úkony lze zahájit až po vychladnutí sporáku.**

## Sklokeramická deska

- Desku čistěte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště přípálení vzniklých překypěním.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné prášky nebo pasty, mycí houby, pemzu, drátěnky apod., které by mohly poškrábat povrch desky a způsobit její neodstranitelné poškození.
- Doporučujeme používat čisticí nebo mycí prostředky s jemným působením, která obsahují příslušná doporučení, např. kapaliny a emulze odstraňující mastnotu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přídatkem mycího prostředku na nádobí nebo neředěné čisticí prostředky.
- Pro mytí a čištění povrchu používejte měkké, jemné hadříky, které dobře pohlcují vlhkost.  
Sklokeramickou desku je třeba po umytí vždy vytřít dosucha.
- Zvláštní pozornost věnujte tomu, aby nedošlo k poškození sklokeramické desky, vzniku hlubokých rýh a úlomků způsobených úderem kovových pokliček nebo jiných předmětů s ostrými okraji.

## Pečící trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídatkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- Parní čištění – Steam Clean:
  - do misky postavené v troubě na první pozici (úrovni) zdola nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  - zavřete dvířka trouby,
  - otočný knoflík regulátoru teploty nastavte do polohy 50 °C, knoflík pro volbu funkce do polohy dolní topné těleso,
  - ohřívejte komoru pečící trouby po dobu asi 30 minut,
  - otevřete dvířka trouby, vnitřek komory vytřete hadříkem nebo houbičkou a následně omyjte teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí.

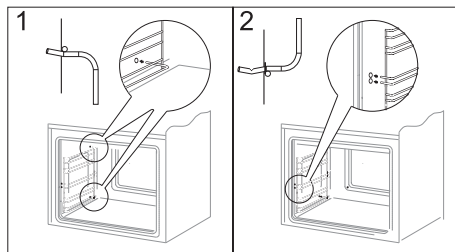
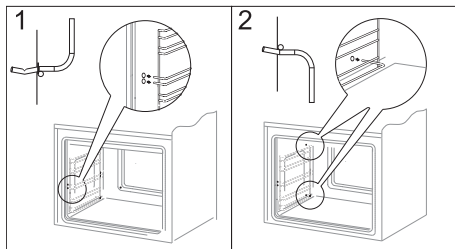
Pozor! Zůstatkem po čištění parou může být případná vlhkost nebo zbytky vody pod sporákem.
- Po umytí komory pečící trouby je třeba vytřít ji do sucha.



## Pozor!

K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

- Pečící trouby označené písmenem **D** byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodicími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu.

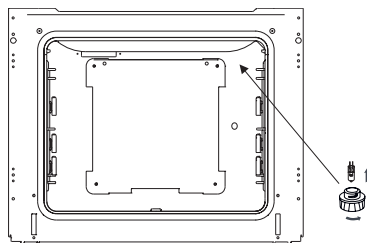


## Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

Abyste neutrpěli úraz elektrickým proudem, před výměnou halogenové žárovky se ujistěte, zda je zařízení vypnuto.

- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte stínítko lampy a vytřete ho důkladně do sucha.
- Vyjměte halogenovou žárovku používající k tomu hadřík nebo papír, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9
  - napětí 230V
  - výkon 25W

- Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
- Našroubujte stínítko lampy.



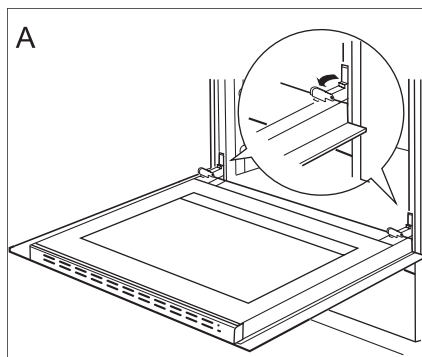
Osvětlení trouby

**Pozor! Náleží věnovat pozornost tomu, aby se žárovky bezprostředně nedotýkaly prsty.**

### Vytahování dvířek

Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr. A). Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na sporák je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit.

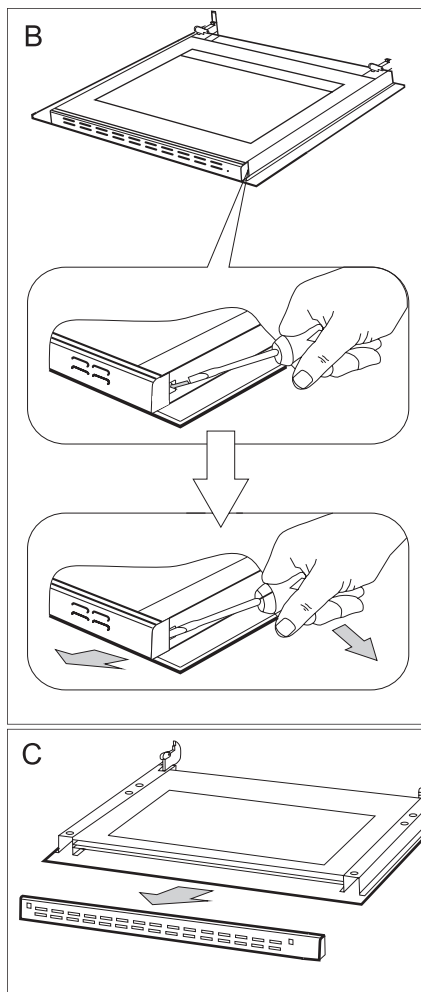
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

### Vyjmутí vnitřní skleněné tabule

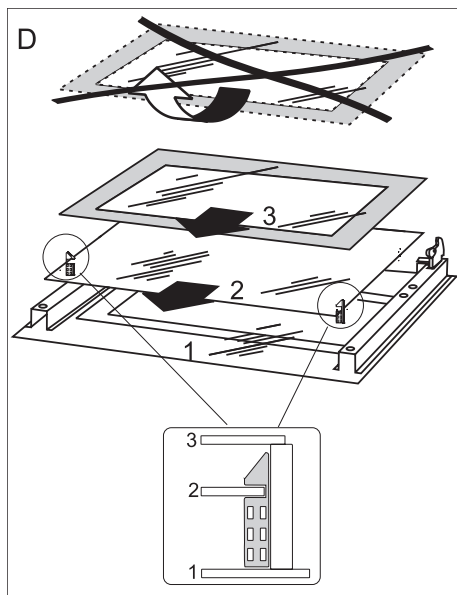
- Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních přichytkách (obr. B).
- Přichytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).



- Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek. (obr. D a D1).
- Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čistícího přípravku.

Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části.

**Pozor! Nevlačujte horní lištu současně do obou stran dvířek.** Pro správné osazení horní lišty dvířek, nejdříve přiložte levý konec lišty do dvířek, a pravý konec vtlačte do slyšitelného „kliknutí“. Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného „kliknutí“.



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule.

## Periodické revize

Kromě činností, jejichž úkolem je průběžné udržování sporáku v čistotě je třeba:

- provádět periodické kontroly funkčnosti ovládacích prvků a pracovních systémů sporáku. Po skončení záruční doby, nejméně jednou za dva roky, je třeba pověřit firmu servisní obsluhy provedením technické revize sporáku,
- odstranit zjištěné provozní závady,
- provést periodickou údržbu pracovních systémů sporáku.

## Pozor!

Veškeré opravy a regulační úkony by měly být prováděny patřičnou firmou servisní obsluhy nebo instalátérem, který vlastní příslušná oprávnění.



## POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

- vypnout pracovní systémy sporáku
- odpojit elektrické napájení
- nahlásit opravu
- některé drobné závady může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v tabulce níže; předtím, než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka nebo servis, je třeba projít následující body v tabulce.

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. přístroj nefunguje	přerušení přívodu proudu	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí 230 / 400 V~50 Hz




Jmenovitý výkon max. 9,3 kW

Rozměry sporáku 85 / 50 / 60 cm

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, které platí v Evropské unii.

Údaje na energetických štítcích elektrických trub jsou uváděny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty se stanovují při standardním zatížení s aktivními funkcemi: dolního a horního topného tělesa (obyčejný režim) a zahřívání pomocí ventilátoru, (pokud jsou tyto funkce dostupné).

Třída energetické účinnosti byla stanovena v závislosti na dostupné funkci ve výrobku v souladu s níže uvedenou prioritou:

Nucený oběh vzduchu ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	
Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor)	
Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)	

Při zkoušení spotřeby energie vyjměte teleskopické lišty (pokud jsou).

**Prohlášení výrobce**

Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- směrnice pro nízkonapětová zařízení 2014/35/EC
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EC
- směrnice ErP - 2009/125/EC

a proto byl spotřebič označen **CE** a také bylo pro něho vystaveno prohlášení o shodě poskytované orgánům pro dohled nad trhem.

## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

---

Sporák je spojením výnimočnej jednoduchosti obsluhy a skvelej účinnosti. Po prečítaní návodu nebude obsluha sporáka žiadnym problémom. Bezpečnosť a funkčnosť sporáka, ktorý opustil továreň, boli pred zabalením dôkladne preverené na kontrolných stanoviskách. Prosíme Vás, aby ste si pred uvedením zariadenia do prevádzky dôkladne prečítali návod na obsluhu. Dodržovanie v ňom uvedených pokynov Vás ochráni pred nesprávnym používaním. Návod uschovajte a skladujte tak, aby bol vždy po ruke.

### **Pozor!**

Sporák je možné obsluhovať len po zoznámení sa s týmto návodom.

Sporák je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

Výrobca si vyhradzuje možnosť vykonávania zmien, ktoré nemajú vplyv na fungovanie zariadenia.

## BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

---



**Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte tento manuál a uschovajte ho na budúce použitie.**

**Pozor.** Spotrebič a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Možnosti dotknutia výhrevných prvkov musí byť venovaná mimoriadna pozornosť. Deti mladšie ako 8 rokov sa nemôžu pohybovať v blízkosti spotrebiča bez stáleho dozoru.

Tento spotrebič nie je určený pre používanie deťmi mladšími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi obmedzeniami, či bez praktických skúseností a vedomostí, pokiaľ nie je zaistený ich dohľad a inštruktáž zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.

**Pozor.** Príprava pokrmov na varnej doske s použitím tuku bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.

**Pozor.** Nebezpečenstvo požiaru: nehromadte veci potrebné k vareniu na ploche.

**Pozor.** Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

V priebehu používania sa spotrebič zahrieva. Odporúča sa zachovanie opatrnosti, a vyhýbať s dotýkania horúcich elementov vo vnútri pečiacej rúry. Dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať. Odporúčame nepúšťať do blízkosti rúry deti.

**Pozor.** Nepoužívajte drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých kovových predmetov do čistenia skla dvierok, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže spôsobiť popraskanie skla.

**Pozor.** Aby sa zamedzilo možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom, je potrebné sa pred výmenou žiarovky uistiť, či je zariadenie vypnuté.

K čisteniu spotrebiča nie je dovolené používať zariadenia pre čistenie parou.

**Pozor.** Vždy dohliadajte na varenie. Ak varenie trvá krátko, dohliadajte na neho celý čas.

**Pozor.** Používajte iba kryty dosky navrhnuté výrobcom zariadenia, alebo ktoré výrobca zariadenia v užívateľskej príručke odporúča ako vhodné.

V opačnom prípade, pri používaní nevhodných krytov, môže dôjsť k úrazu alebo nehode.

Na zadnej strane výrobku, ktorý je určený na inštaláciu na stenu, môžu byť na výrobku ostré hrany. Pri manipulácii s výrobkom je potrebné postupovať opatrne a odporúčame používať ochranné pomôcky.



- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Odporúčame maximálnu opatrnosť, aby ste sa vyhli dotýkaniu horúcich častí vnútri rúry na pečenie.
- Zvláštnu pozornosť je potrebné venovať deťom nachádzajúcim sa v blízkosti sporáka. Priamy kontakt s pracujúcim sporákom hrozí obarením!
- Je potrebné dávať pozor na to, aby sa drobné domáce spotrebiče vrátane káblov nedotýkali priamo rozohriatej rúry alebo varnej dosky, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná proti pôsobeniu vysokých teplôt.
- Počas vyprázdenia nesmie byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia alebo vykypenia.
- Nedopusťte znečisťovanie varnej dosky a jej zaliatie vykypenými zvyškami. Týka sa to najmä cukru, ktorý reaguje so sklokeramicou doskou, a môže tak spôsobiť jej nezvratné poškodenie. Prípadné nečistoty priebežne odstraňujte.
- Na rozohriate varné plochy sa nesmú dávať nádoby s mokrym dnom, pretože môžu spôsobiť na doske nezvratné zmeny (neodstrániteľné škvrny).
- Je potrebné používať riad označený výrobcom ako prispôsobený na používanie na sklokeramických doskách.
- Ak je prasknutý povrch dosky, vypnite prúd, aby ste predišli možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom.
- Varná doska by nemala byť zapínaná skôr ako na ňu bude postavená nádoba.
- Zákaz používania riadu s ostrými hranami, ktoré môžu spôsobiť poškodenie sklokeramickej dosky.
- Nedívajte sa na zahrievajúce sa halogénové varné plochy nezakryté riadom.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg; na varnú dosku s hmotnosťou vyššou než 25 kg.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tieto môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- Vkladanie horúcich nádob či ich obsahov (nad 75 °C) a ľahko horľavých predmetov do zásuvky rúry je zakázané.

- Zákaz používania sporáka s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu odstraňovať výhradne osoby s príslušným oprávnením.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou je potrebné bezodkladne odpojiť elektrické napájanie sporáka a nahlásiť poruchu kvôli oprave.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí prístroja, iba ak je uskutočňované pod dohľadom inej osoby alebo v súlade s návodom na obsluhu prístroja, poskytnutými osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Prístroj bol skonštruovaný len na účely varenia. Akékoľvek iné využitie (napr. na vykurovanie miestností) nezodpovedá jeho charakteristike a môže byť nebezpečné.

## AKO ŠETRIŤ ENERGIU

Kto využíva energiu zodpovedne, ten nielen chráni domáci rozpočet, ale pôsobí tiež vedome v prospech životného prostredia. A preto pomáhajme, šetrimo elektrickou energiou! Postupujme teda podľa týchto pravidiel:

- **Používanie správneho riadu na varenie.** Hrnce s rovným a hrubým dnom umožňujú ušetriť až 1/3 elektrickej energie. Treba pamätať i na prikrývanie pokrievkou, v opačnom prípade spotreba rastie štvornásobne!
- **Výber nádoby na varenie príslušne k ploche varnej platničky.** Nádoba na varenie by nemala byť nikdy menšia ako varná platnička.
- **Starostlivosť o čistotu varných plôch a dnen hrncov.** Znečistenie narušuje prenášanie tepla veľmi pripálené nečistoty sa dajú odstrániť často už len prostriedkami, ktoré veľmi zaťažujú životné prostredie.
- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.** Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

**Vypínanie v pravý čas a využívanie zvyškového tepla.** V prípade varenia trvajúceho dlhší čas vypínajte varné plochy 5 – 10 min. pred koncom varenia. Ušetríte cez 20 % elektrickej energie.

**Použitie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.** Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na platni sporáka.

- **Využitie zvyškového tepla rúry.** V prípade času tepelnej úpravy dlhšieho než 40 minút odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.

**Dôležité!** V prípade použitia programátora nastavujte príslušne kratšie časy úpravy potravín.

- **Grilovanie so zatvorenými dvierkami rúry.**
- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.** Tepló uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.
- **Nezabudovanie sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazičiek.** Spôsobuje zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

## ROZBALENIE

Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu. Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

Materiály použité na balenie nie sú škodlivé pre životné prostredie, sú 100 % recyklovateľné a označené príslušným symbolom.

## Pozor!

Obalový materiál (polyetylénové vrecúška, kúsky polystyrénu a pod.) treba počas rozbalovania udržiavať mimo dosahu detí.

## VYRADENIE Z PREVÁDZKY

Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení. Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

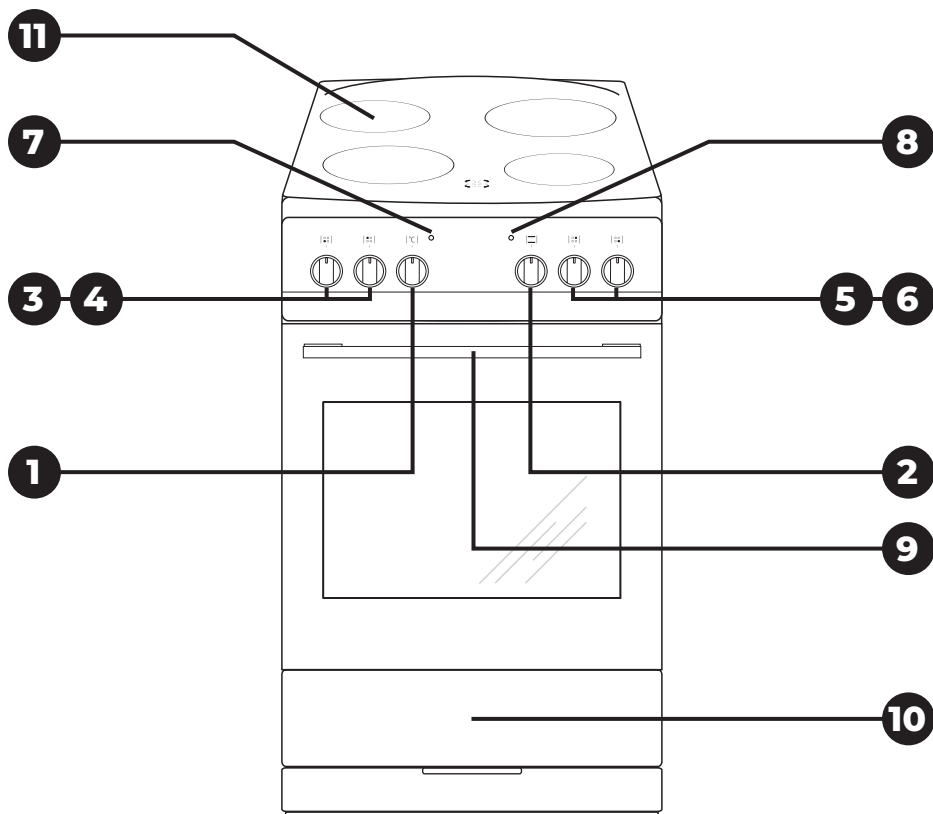
Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením.

Vďaka širokým možnostiam opätovného využitia materiálov opotrebovaných zariadení významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

Informácie o príslušnom mieste likvidácie opotrebovaných zariadení Vám poskytne orgán obecnej správy.

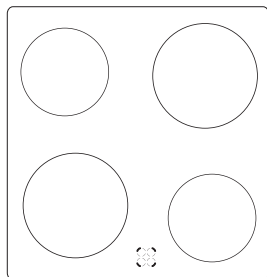
## Prehľad

- 1 Otočný gombík regulátora teploty
- 2 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
- 3, 4, 5, 6 Otočné gombíky na ovládanie varných plôch
- 7 Kontrolná lampička termostatu L
- 8 Kontrolná lampička prevádzky sporáka R
- 9 Úchytka dvierok rúry
- 10 Zásuvka
- 11 Sklokeramická varná doska



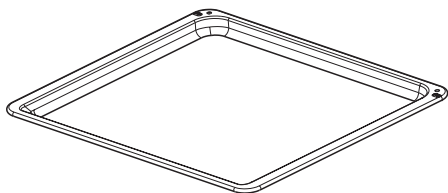


## OPIS VÝROBKU

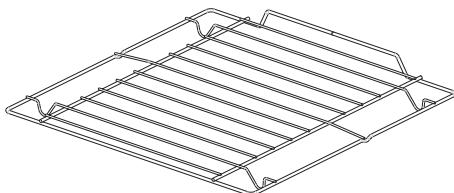


Sklokeramická varná doska

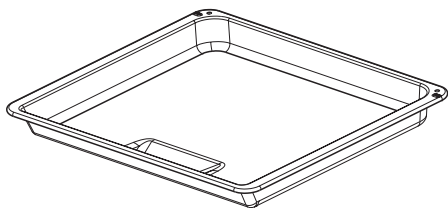
### Vybavenie sporákov – súhrn:



Plech na pečivo\*

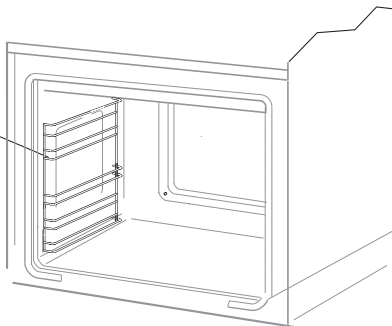


Rošt na grilovanie  
(mriežka na sušenie)



Plech na pečenie /mäsa/\*

Bočné závesné lišty plechov



\*u niektorých typov

# INŠTALÁCIA

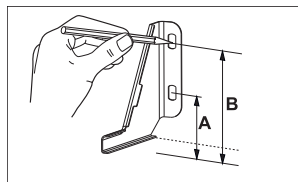


## Umiestnenie sporáka

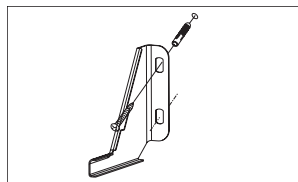
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie sporáka musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Sporák je vyrobený v triede Y a ako taký môže byť zastavaný jednostranne vysokým kusom nábytku alebo stenou. Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a lepidlo na jej lepenie odolné proti teplote 100 °C. Nevyhovenie tejto podmienke môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia.
- Odsávače pár (digestory) je potrebné inštalovať v súlade s návodmi k nim pripojenými.
- Pred začiatkom prevádzky je nutné sporák nastaviť do vodorovnej polohy, čo má mimoriadny vplyv napríklad na rovnomerné roztekanie sa tuku na panvici. Na tento účel slúžia polohovacie nôžky, dostupné po vytiahnutí zásuvky. Rozsah regulácie +/- 5 mm.

## Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka.

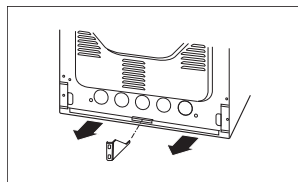
Blokáda je montovaná takým spôsobom, aby predchádzala prevráteniu sa sporáka. Vďaka chrániacej blokáde pred prevrátením sa sporáka, dieťa nebude napr. môcť stúpnuť na dvere rúry a tým spôsobiť prevrátenie sporáka.



Sporák,  
výška 850 mm  
A=60 mm  
B=103 mm



Sporák,  
výška 900 mm  
A=104 mm  
B=147 mm



## Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

### Pozor!

Pripojenie na rozvod môže vykonať len kvalifikovaný inštalatér s príslušným oprávnením. Zákaz svojvoľného vykonávania úprav alebo zmien elektrického rozvodu.

### Pokyny pre inštalatéra

Sporák je výrobne prispôbený na napájanie trojfázovým striedavým prúdom (400V 3N ~ 50 Hz). Menovité napätie vyhrievacích prvkov sporáka je 230 V. Sporák je možné prispôbiť napájaniu jednofázovým prúdom (230 V) vhodným premostením na pripájacom pásiku podľa uvedenej schémy pripojenia. Schéma pripojenia je tiež umiestnená v blízkosti prípojky sporáka.

Prístup k pásiku je možný po odobratí krytu prípojky odblokovaním úchytiak plochým skrutkovačom. Je potrebné pamätať na správnu voľbu pripájacieho vodiča, pri zohľadnení druhu pripojenia a menovitého výkonu sporáka. Pripájací vodič treba upevniť v kotve prípojky sporáka.

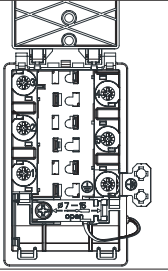
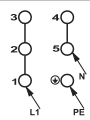
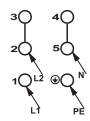
### Pozor!


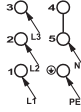
Treba pamätať na nutnosť pripojenia ochranného obvodu k svorku pripájacieho pásika, označenej značkou  $\oplus$ . Elektrický rozvod napájajúci sporák by mal mať bezpečnostný vypínač umožňujúci prerušenie prívodu prúdu v núdzových situáciách. Vzdialenosť medzi pracovnými kontaktmi bezpečnostného vypínača musí byť min. 3 mm.

Pred pripojením sporáka k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku a na schéme pripojenia.

POZOR! Inštalatér je povinný vydať užívateľovi „potvrdenie o pripojení sporáka na elektrický rozvod“ (v záručnom liste).

Iný spôsob pripojenia sporáka, ako je znázornené na schéme, môže spôsobiť jeho zničenie.

			<b>SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ</b> <b>Pozor!</b> Napätie vyhrievacích súčastí 230 V Pozor! Vo všetkých prípadoch pripojenia musí byť ochranný vodič prepojený so svorkou $\oplus$ PE	Odporúčaný druh pripájacieho vodiča
1	V prípade siete 230 V jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na $\oplus$ .	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm <sup>2</sup>
2	V prípade siete 400/230 V dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na $\oplus$ .	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm <sup>2</sup>

3	V prípade siete 400/230 V trojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spájajú svorky 4 – 5, fázové vodiče pripojené k 1, 2 a 3, neutrálny vodič k 4 – 5, ochranný vodič na  .	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm <sup>2</sup>
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrálny vodič; PE – ochranný vodič				

# OBSLUHA

## Pred prvým zapnutím sporáka

- odstrániť súčasti obalu, očistiť komoru rúry a varnú dosku od továrenských konzervačných prostriedkov,
- vybrať príslušenstvo rúry a umyť ho v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu,
- zapnúť v miestnosti ventiláciu alebo otvoriť okno,
- obslužné úkony je potrebné vykonávať pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov.

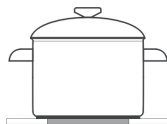
### Dôležité!

Komoru rúry na pečenie treba umývať len teplou vodou s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

## Ovládanie činnosti varných plôch sklokeramickej dosky.

### Voľba nádoby

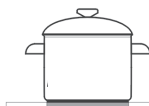
Správne zvolená nádoba by mala mať priemer dna i tvar približne rovnaký ako úžitkový povrch použitej varnej plochy. Riad do varenia s hliníkovým alebo medeným dnom môže zanechávať kovové prefarbenia, ktoré sú len ťažko odstrániteľné. Zvláštnu opatrnosť sa odporúča v prípade emailovaného riadu, ktoré po náhodnom vyvarení sa obsahu môže spôsobiť neodvratné poškodenia. Pre dosiahnutie optimálnej spotreby energie, optimálneho času varenia a taktiež pre predchádzanie pripálenia sa na varnej doske vriacich jedál je potrebné dodržiavať nasledujúcich pokynov. Znečistené povrchy varných plôch a nádob znemožňujú úplné využitie tepla.



NESPRÁVNE



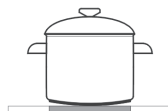
NESPRÁVNE



DOBRE



NESPRÁVNE



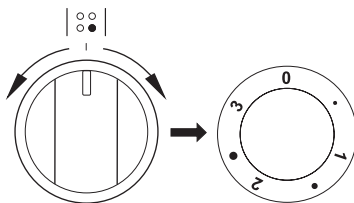
NESPRÁVNE

### Voľba varného výkonu

Varné plochy majú rôzny varný výkon. Výkon platničky sa dá regulovať postupným pootáčaním gombíka doprava alebo doľava.

## Príklady nastavenia otočného gombíka

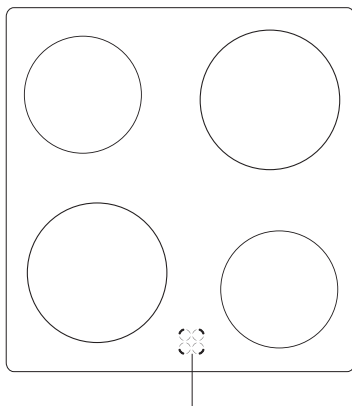
- MIN. Ohrievanie
- 1 Dusenie zeleniny, pozvolné varenie
- Varenie polievok, väčšieho množstva pokrmu
- 2 Pozvolné vyprážanie
- Opekánie mäsa, rýb
- 3 MAX. Rýchle zahriatie, rýchle varenie, vyprážanie
- 0 Vypnutie



## Ukazovateľ ohrevu plochy

Ak teplota varnej plochy prekračuje 50 °C, je to signalizované svietením príslušnej plochy ukazovateľa.

Svietenie ukazovateľa ohrevu plochy varuje obsluhujúcu osobu pred náhodným dotykom horúcej varnej plochy. Po vypnutí ohrevu varnej plochy, počas 5 – 10 min. má plocha ešte nahromadenú tepelnú energiu, ktorú je možné dômyselne využiť, napr. na ohriatie alebo udržanie pokrmov v teplom stave bez nutnosti zapínania ohrevu plochy.

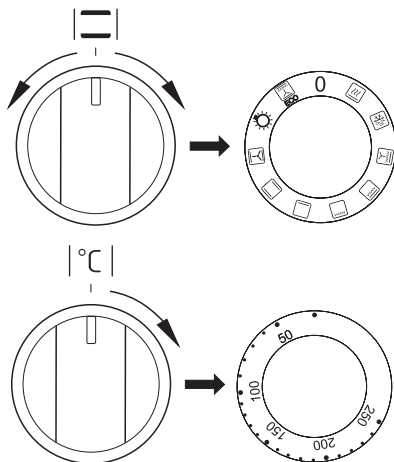


Ukazovateľ ohrevu plochy

## Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

### Teplovzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa a grilu. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu druhu činnosti rúry – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou funkciou, a pomocou otočného gombíka regulácie teploty – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou teplotou.



K vypnutiu dôjde nastavením oboch otočných gombíkov do polohy „●“ / „0“.

### Pozor!

K zapnutiu ohrevu (vyhrievacieho telesa a pod.) pri zapnutí ktorejkoľvek z funkcií rúry, dôjde až po nastavení teploty.

## Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

### 0 Nulové nastavenie



#### Rýchly ohrev

Zapnutý dolný a horný ohrievač, opekač a ventilátor. Používa sa pre vstupný ohrev pečiarkej rúry.



#### Rozmrazovanie

Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.



#### Zapnutý ventilátor ako aj gril

V tejto polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu grilu s ventilátorom. Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchlenie procesu opekania a zlepšenia chuťových vlastností pokrmov.



#### Zosilnený gril (Supergril)

Zapnutie funkcie „zosilneného grilu“ umožňuje vykonávať opekanie pri súčasne zapnutom hornom ohreve. Táto funkcia umožňuje vyvinutie zvýšenej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekanie ich väčších porcií.



#### Zapnutý gril

Povrchové „grilovanie“, sa používa pre opekanie malých porcií mäsa: stejky, rezne, ryby, tousty, klobásky, zapekané jedlá (hrúbka opekaných pokrmov by nemala byť väčšia ako 2-3 cm, v priebehu pečenia je potrebné je obrátiť na druhú stranu).



#### Zapnutý dolný ohrev

V tejto polohe otočného ovládača rúra realizuje ohrievanie výlučne pri použití dolného ohrevu. Dopekanie pečiva zospodu (napr. vlhké pečivo a nadievané ovocím).



#### Zapnutý dolný a horný ohrev

Nastavení otočného ovládača do tejto polohy, umožňuje realizovať ohrievanie rúry konvekčným spôsobom. Výborne sa hodí na pečenie cesta, mäsa, rýb, chleba, pizze (je nutné vstupne zahriať rúru ako aj používať tmavé plechy), pečenie na jednej úrovni.



#### Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.

V tejto pracovnej polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu cesto. Konvekčná rúra s ventilátorom (odporúčaná funkcia v priebehu pečenia).



#### Nezávislé osvetlenie rúry

Nastavením otočného ovládača do tejto polohy, získame osvetlenie komory rúry.



ECO

#### Teplovzdušné pečenie ECO

Táto funkcia spúšťa optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorý je zameraný na šetrenie energie spotrebúvanej pri príprave jedla. Keď je spustený tento program, osvetlenie rúry nesvieti.



## Kontrolná lampička

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. Svietenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí **L** kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude **L** lampička periodicky zapínať a vypínať (udržovanie teploty vnútri komory rúry). **R** kontrolná lampička môže svietiť i v polohe otočného gombíka „osvetlenie komory rúry“.

## Používanie grilu

K procesu grilovania dochádza v dôsledku pôsobenia infračerveného žiarenia na pokrm, emitovaného rozžeraveným vyhrievacím telesom grilu.

Na zapnutie grilu je potrebné:

- nastaviť otočný gombík rúry do polohy označenej symbolom grilu,
- nahrievať rúru asi 5 minút (pri zatvorených dvierkach rúry),
- vložiť do rúry plech s pokrmom do príslušnej pracovnej úrovne. V prípade grilovania na rošte je potrebné umiestniť na bezprostredne nižšiu úroveň (pod roštom) plech na vytekajúci tuk,
- zatvoriť dvierka rúry.

**Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 210°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.**



**Pozor!**

Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.

Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať. Odporúčame nepúšťať do blízkosti rúry deti.

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

---

## Pokrm z cesta

- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským príslušenstvom sporáka,
- pokrmy z cesta je možné piecť i v predávaných formách a na plechoch, ktoré treba vložiť na sušiacu mriežku, na pečenie odporúčame plechy čiernej farby, ktoré lepšie prenášajú teplo a skracujú čas pečenia,
- v prípade využitia konvenčného ohrevu (horné + dolné vyhrievacie teleso) neodporúčame použitie foriem a plechov so svetlým a lesklým povrchom, použitie foriem tohto typu môže spôsobiť nedopečenie spodku cesta,
- v prípade využitia funkcie horúci vzduch nie je nutné vstupné predhriatie komory rúry, pri ostatných spôsoboch ohrevu treba pred vložením pokrmu komoru rúry rozohriať,
- pred vybratím pokrmu z rúry treba skontrolovať kvalitu upečenia pomocou drevenej špajle (pri správnom upečení by po pichnutí do cesta mala špajla zostať suchá a čistá),
- po vypnutí rúry na pečenie je vhodné ponechať v nej pokrm ešte asi 5 minút,
- teploty pečenia pokrmov pri využití funkcie horúci vzduch sú spravidla o 20 – 30 stupňov nižšie v porovnaní s konvenčným pečením (pri použití horného a dolného vyhrievacieho telesa),
- parametre pečenia uvedené v tabuľke 1 a sú orientačné a dajú sa upravovať vzhľadom na vlastné skúsenosti a kuchárske zvyklosti,
- ak sa informácie uvádzané v kuchárskych knihách značne líšia od hodnôt uvedených v návode na obsluhu sporáka, prosíme, riadte sa pokynmi návodu.







## Pečenie mäsa

- v rúre by mali byť pripravované porcie mäsa väčšie než 1 kg, menšie kúsky odporúčame upravovať na plynových horákoch sporáka,
- na pečenie odporúčame používať žiaruvzdorné nádoby, i rukoväte týchto nádob musia byť odolné proti pôsobeniu vysokej teploty,
- pri pečení na mriežke na sušenie alebo na rošte odporúčame umiestniť na najnižšiu úroveň plech na pečenie s malým množstvom vody,
- odporúčame najmenej raz, v polovici času pečenia, obrátiť mäso umiestniť na druhú stranu, počas pečenia je tiež potrebné občas podlievať mäso šťavou (výpekom) vznikajúcim pri pečení, alebo horúcou slanou vodou, mäso sa nesmie podlievať studenou vodou.








## Funkcia ohrevu ECO








- pri použití funkcie ohrevu ECO je štartovaný optimalizovaný spôsob ohrevu majúci za cieľ úsporu energie v priebehu prípravy jedál,
- dobu pečenia nie je možné skrátiť pomocou nastavenia vyšších teplôt, neodporúča sa taktiež vstupné zohrievanie rúry pred pečením,
- nemeňte nastavenie teploty v priebehu pečenia a neotvárajte dverka v priebehu pečenia.

## Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO

Druh pečenia pokrmu	Funkcie pečiacej rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškótová torta	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovka / muffins	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovädzina	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Bravčovina	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kurča	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## Tepl vzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor)

Druh pečenia pokrmu	Funkcie pečiacej rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškótová torta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškótová torta		150	3	25 - 35
Bábovka / muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Bábovka / muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70

Druh pečenia pokrmu	Funkcie pečiacej rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Klobásky		210	4	14 - 18
Hovädzina		225 - 250	2	120 - 150
Bravčovina		160 - 230	2	90 - 120
Kurča		180 - 190	2	70 - 90
Kurča		160 - 180	2	45 - 60
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

Uvedený čas platí, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.











<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru

<sup>2)</sup> Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

Pozor: Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

# TESTOVANÉ JEDLÁ PODĽA NORMY EN 60350-1.




## Pečenie koláčov

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas pečenia <sup>2)</sup> (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	3		160–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Plech na pečenie	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Plech na pečenie	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		155–170 <sup>1)</sup>	25–50 <sup>2)</sup>
Krehké cesto (pásiky)	Plech na pečenie	3		150–160 <sup>1)</sup>	30–40 <sup>2)</sup>
	Plech na pečenie	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Plech na pečenie	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		160–175 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
Bábovka bez tuku	Rošt + bábovková forma Ø 26 cm	3		170–180 <sup>1)</sup>	30–45 <sup>2)</sup>
Jablkový koláč	Rošt + dve formy Ø 20 cm	2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh		180–200 <sup>1)</sup>	50–70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

<sup>2)</sup> Uvedené časy platia, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.



## Grilovanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas min.
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		210 <sup>1)</sup>	1,5–2,5
	Rošt	4		210 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		210 <sup>1)</sup>	1. strana 10–15 2. strana 8–13

<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 5 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

<sup>2)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

## Pečenie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas min.
Celé kura	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 - rošt 1 - plech na pečenie		180–190	70–90
	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 - rošt 1 - plech na pečenie		180–190	80–100

Uvedený čas platí, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Na životnosť a bezporuchovú prevádzku Vášho sporáka majú zásadný vplyv udržiavanie sporáka v čistote a jeho riadna údržba.

**Skôr, než začnete sporák čistiť, je potrebné ho vypnúť; ovládacie koliesko musí byť nastavené do polohy „0“ / „0“. Dosku vypnite hlavným senzorom (I). Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí sporáka.**

## Sklokeramická doska

- Dosku čistite po každom použití. Podľa možností odporúčame dosku umývať v teplom stave (potom, čo zhasne ukazovateľ teploty poľa). Je potrebné zabrániť silnému znečisteniu varnej dosky, zvlášť pripáleninám vzniknutým prekypením.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, ako sú brúsne prášky alebo pasty, umývacie huby, pemzu, drôtenky a pod., ktoré by mohli poškrabať povrch dosky a spôsobiť jej neodstrániteľné poškodenie.
- Odporúčame používať čistiace alebo umývacie prostriedky s jemným pôsobením, ktoré obsahujú príslušné odporúčania, napr. kvapaliny a emulzie odstraňujúce masť. Ak nie je možné odporúčané prostriedky získať, radíme použiť roztok teplej vody s prídavkom umývacieho prostriedku na riad alebo neriedené čistiace prostriedky.
- Na umývanie a čistenie povrchu používajte mäkké, jemné handričky, ktoré dobre pohlcujú vlhkosť. Sklokeramickú dosku je potrebné po umytí vždy vytrieť dosucha.
- Zvláštnu pozornosť venujte tomu, aby nedošlo k poškodeniu sklokeramickej dosky, vzniku hlbokých rýh a úlomkov spôsobených úderom kovových pokrievok alebo iných predmetov s ostrými okrajmi.

## Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom nevelkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- Parné čistenie – Steam Clean:
  - do misky postavenej v rúre na prvej pozícii (úrovni) zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  - zatvorte dvierka rúry,
  - otočný gombík regulátora teploty nastavte do polohy 50 °C, gombík na voľbu funkcie do polohy dolné vyhrievacie teleso,
  - ohrievajte komoru rúry na pečenie asi 30 minút,
  - otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite handričkou alebo hubkou a potom omyte teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.

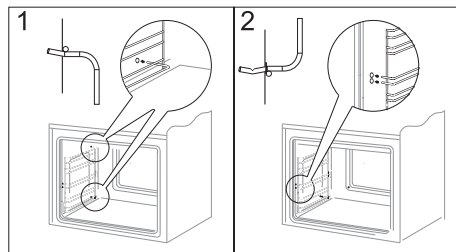
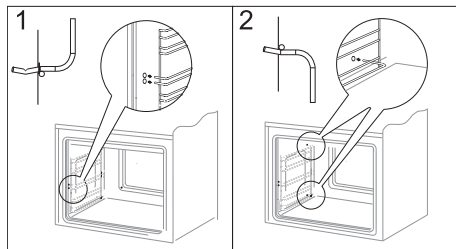
Pozor! Pozostatkom čistenia parou môže byť prípadná vlhkosť alebo zvyšky vody pod sporákom.
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.



## Pozor!

Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

- Rúry na pečenie označené písmenom **D** boli vybavené ľahko vyťahuteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu, potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu.



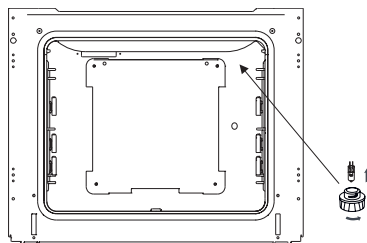
## Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry

**Aby ste neutrpeli úraz elektrickým prúdom, pred výmenou halogénovej žiarovky sa presvedčte, či je zariadenie vypnuté.**

- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypnite napájanie,
- Vyskrutkujte a umyte tienidlo lampičky a vytrite ho dôkladne do sucha.
- Vyjmete halogénovú žiarovku s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby ju vymeňte za novú G9
  - napätie 230V
  - výkon 25W



- Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
- Naskrutkujte tienidlo lampičky.



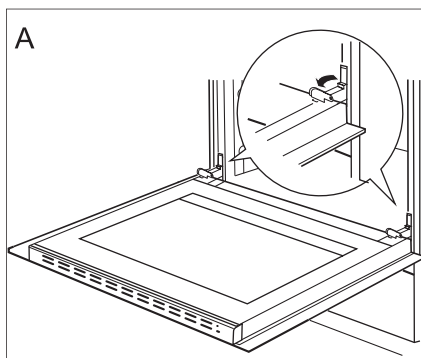
Osvetlenie pečiacej rúry

**Pozor! Náleží venovať pozornosť tomu, aby sa žiarovky bezprostredne nedotýkali prstami.**

### Vytahovanie dvierok

Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dverka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr. A). Dvierka zľahka privríte, nadvihnete a vytiahnete smerom dopredu. Pri namontovaní dvierok postupujte opačným spôsobom. Pri nasadzovaní treba dať pozor, aby bol výrez na pánte správne osadený na výstupku držiaka pánta. Po nasadení dvierok na sporák je potrebné na doraz sklopit zaisťujúci prvok a pozorne ho pritlačiť.

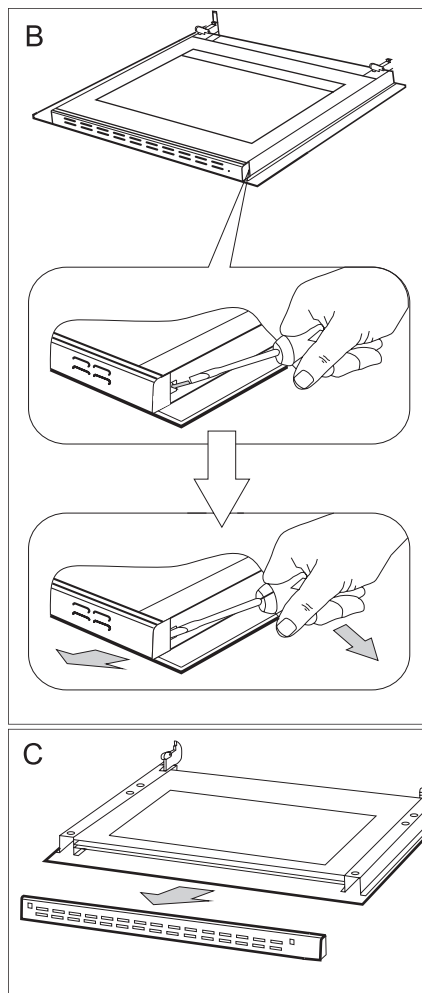
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

### Vyberanie vnútorného skla

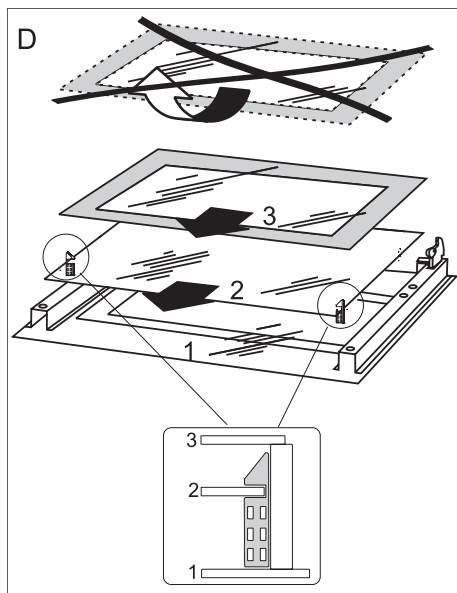
- Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa v bočných zámkoch (obr. B).
- Zámky ohnite pomocou plochého skrutkovača a vyberte hornú lištu dvierok. (obr. B, C).



- Vnútročné sklo vytiahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). obr. D a D1.
- Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

Pre opätovné namontovanie skla, zopakujte uvedené úkony v opačnom poradí. Hladká časť skla by sa mala nachádzať v hornej časti.

**Pozor! Nevťahujte hornú lištu súčasne do oboch strán dvierok.** Pre správne osadenie hornej lišty dvierok, najskôr priložte ľavý koniec lišty do dvierok, a pravý koniec vtlačte do počúvateľného „kliknutia“. Potom pritlačte lištu z ľavej strany do počúvateľného „kliknutia“.



Vyberanie vnútorného skla.

## Periodické revízie

Popri činnostiach, ktorých úlohou je priebežné udržiavanie sporáka v čistote, je potrebné:

- vykonávať periodické kontroly funkčnosti ovládacích prvkov a pracovných systémov sporáka. Po skončení záručnej lehoty, najmenej raz za dva roky, je potrebné poveriť firmu servisnej obsluhy vykonaním technickej revízie sporáka,
- odstrániť zistené prevádzkové chyby,
- vykonať periodickú údržbu pracovných systémov sporáka

## Pozor!

Všetky opravy a regulačné úkony by mali byť vykonávané príslušnou firmou servisnej obsluhy alebo inštalátorom, ktorý vlastní príslušné oprávnenia.

## POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

- vypnúť pracovné systémy sporáka
- odpojiť elektrické napájanie
- nahlásiť opravu
- niektoré drobné chyby môže užívateľ odstrániť sám, ak sa bude riadiť pokynmi uvedenými v tabuľke nižšie; skôr ako sa obrátite na oddelenie obsluhy zákazníka alebo servis, je potrebné prečítať si nasledujúce body v tabuľke.

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1. prístroj nefunguje	prerušenie prívodu prúdu	skontrolujte poistku domovej inštalácie, spálenú vymeňte
2. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)

## TECHNICKÉ ÚDAJE




Menovité napätie 230 / 400 V~50 Hz

Menovitý výkon max. 9,3 kW

Rozmery sporáka 85 / 50 / 60 cm

Výrobok spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1, EN 60335-2-6, platných v Európskej únii. Údaje na energetických štítkoch elektrických rúr sú uvedené podľa normy EN 60350-1/IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení so zapnutými funkciami: dolnej a hornej špirály (konvenčný režim) a s dodatočným vyhrievaním teplovzdušného ventilátora (ak sú také funkcie dostupné).

Trieda energetickej efektívnosti bola určená na základe dostupných funkcií výrobku podľa nasledujúceho poradia prednosti:

Teplovzdušné pečenie ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	
Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + opékač + ventilátor)	
Konvenčné pečenie ECO (dolná + horná špirála)	

Pri určovaní spotreby energie sa skladajú teleskopické kolajnice (ak ich daný výrobok má)

### Vyhlásenie výrobcu

Výrobca týmto vyhlasuje, že výrobok spĺňa dôležité požiadavky nasledujúcich európskych smerníc:

- smernica pre nízke napätie 2014/35/EC
- smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC
- smernica ErP - 2009/125/EC

a preto výrobok získal označenie **CE** a bolo preň vydané Vyhlásenie o zhode, a toto vyhlásenie bolo sprístupnené orgánom obchodnej inšpekcie.

## TISZTELT VÁSÁRLÓ,

---

az tűzhely egy rendkívül könnyen kezelhető, nagy hatásfokú termék. A kezelési útmutatóval való megismerkedés után üzemeltetése semmilyen gondot nem jelent majd. A tűzhelyet a gyártó csomagolás előtt biztonsági és használhatósági szempontból gondosan ellenőrizte. Kérjük Önöket, hogy a főzőlap beüzemelése előtt alaposan tanulmányozzák át a kezelési útmutatót. Az abban foglaltak betartásával megelőzhető a szabálytalan használat. A kezelési útmutatót őrizzék meg és úgy tárolják, hogy mindig kéznél legyen. Az abban foglaltak pontos betartásával elkerülhetőek a balesetek.

### **Figyelmeztetés!**

A készüléket csak az útmutató elolvasása / megértése után kapcsolják be. A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték. A gyártó fenntartja a jogot, hogy a készüléken annak alapvető működését nem befolyásoló műszaki változtatásokat vezessen be.

## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

---



### **A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.**

**Figyelmeztetés.** Készülék használat közben felforrósodik. Különös gonddal kell megelőznünk a fűtőelemekhez való hozzáérést. A készüléktől tartsuk távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, feltéve, ha megfelelő felügyelet alatt vannak. A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és pszichikai képességekkel rendelkező, vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy csak akkor, ha a használat a kezelési útmutató szabályai szerint történik, amelyekkel a biztonságukért felelős személy ismertette meg a használókat. Ügyeljünk arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tűzhely tisztítását és kezelését nem végezhetik felügyelet nélkül hagyott gyermekek.

**Figyelmeztetés.** A főzőlapon olaj vagy más zsiradék felügyelet nélküli hevítése veszélyes lehet és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fojtsa el a tüzet pl. fedővel vagy nem gyulladó takaróval.

**Figyelmeztetés.** Ne tartson a főző felületen oda nem való dolgokat, mert tüzet okozhatnak.

**Figyelmeztetés.** Amennyiben a kerámialap megrepedne, azonnal áramtalanítsa a készüléket az árműtés elkerülése végett! Használat közben a tűzhely felforrósodik. Ügyeljünk rá, nehogy megérintsük a sütő forró belső felületét.

Használat közben a tűzhely külső részei is felmelegszenek.

A kisgyermekeket tartsák távol a készüléktől.

**Figyelmeztetés.** Nem szabad karcolást okozó szereket, vagy éles fémszerszámokat használni a sütő üvegajtájának tisztításához. Ezek

megkarcolhatják a felületet, ami repedést okozhat.

**Figyelmeztetés.** Az áramütés elkerülése végett az égő cseréjekor győződjenek meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.

- A tűzhelyet nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.
- A készüléket az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell beszerelni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A beállítás és használat előtt ismerkedjenek meg a kezelési útmutatóval.
- Működtetés közben különös figyelmet kell szentelni a tűzhely közelében tartózkodó gyermekeknek, akik nem ismerik a használat szabályait. Különösen a felső, forró égőfejek, a sütő belseje, a rács, a sütő üveg ablaka, a forró étellekkel teli edények okozhatnak a gyermekeknek égési sérüléseket.
- Ügyelni kell, nehogy a háztartási kisgépek (pl. mixer) vagy azok vezetőke hozzáérjen a tűzhely forró részeihez.
- A fiókban nem szabad könnyen gyúló anyagokat tartani, mert a sütő üzemeleése közben meggyulladhatnak.



- Zsiradékon való sütés közben ne hagyjuk a tűzhelyet felügyelet nélkül. Túlhevülés miatt a zsiradékok meggyulladhatnak.
- Ügyeljünk az étel felforrásának pillanatára, nehogy a kifutó folyadék elöntse az égőfejeket.
- Ha a tűzhely meghibásodik, az ismételt üzembe helyezés csak a hiba szakember általi elhárítása után engedélyezett.
- A főzőlap elkoszolóadását és elöntését kerülni kell. Fokozottan figyelni kell a kiömlött cukor esetén, amely kémiai reakcióba lép a kerámialappal és visszafordíthatatlanul károsítja annak felületét. Az esetleges szennyeződések folyamatosan el kell távolítani a kerámialap felületéről.
- Tilos a felhevült kerámialapra nedves aljú edényeket helyezni, ugyanis azok a felület visszafordíthatatlan károsodását okozhatják (foltosodás).
- Kizárólag kerámialapos főzőlaphoz alkalmas edényeket szabad használni.
- Tilos műanyag és alumínium fóliából készült edényeket használni, ugyanis azok magas hőmérsékleten olvadva károsíthatják a kerámialap felületét.
- A főzőlapot csak az után szabad bekapcsolni, hogy az adott zónára felhelyezésre került a főzőedény.
- Tilos éles, hegyes élekkel rendelkező edényeket használni, ugyanis azok megkarcolhatják a főzőlap felületét.
- Nem javasolt fémeszközöket (kések, villák, fedők, kanalak) és alumínium fóliát helyezni a főzőlapra, ugyanis azok felforrósodhatnak.
- A sütő nyitott ajtaját ne terheljük 15 kg-nál nagyobb súllyal.
- Tilos 75 °C foknál forróbb edényeket és azok tartalmát, illetve gyúlékony anyagokat a készülék fiókjába helyezni.
- Tilos a készülék hozzá nem értő személyek általi átalakítása és javítása.
- Főzés és sütés közben hő és pára képződik, amely bekerül a helyiségbe, ahol a készüléket üzemeltetjük. Győződjünk meg a konyha megfelelő szellőztetéséről; tartsuk nyitva a természetes

szellőzési járatokat, vagy szereljünk fel mechanikus szellőztető berendezést (páraelszívót).

- A készüléket kizárólag arra a célra szabad használni, amelyre tervezték. Minden más célú felhasználása (pl. helyiségek fűtése) szabálytalan és veszélyes.
- Bármilyen műszaki meghibásodás esetén haladéktalanul áramtalanítani kell a berendezést.



# HOGYAN TAKARÉKOSKODJUNK AZ ENERGIÁVAL

Aki felelősségteljesen használja az elektromos energiát, az nemcsak családi költségvetését, hanem a környezetet is kíméli. Ezért segítünk az energiával való takarékoskodásban. Ezt a következőképpen tehetjük meg:

- **A főzéshez megfelelő edényeket használjunk.** A lapos, egyenes és vastag aljú főzőedények akár 30%-os energiamegtakarítást is eredményezhetnek. Lehetőség szerint használjunk fedőt, ugyanis ellenkező esetben négyszeresen megnőhet az energiafelhasználás.
- **A fűtőfelület méretéhez válasszuk meg az edényeket.** Az edények nem lehetnek a fűzőzónánál kisebbek.
- **Ügyeljünk a főzőlap és az edények tisztaságára.** A szennyeződések akadályozzák a hő átadását. Az erősen odaégett szennyeződések gyakran csak a környezetet romboló szerekkel távolíthatók el.
- **Kerüljük a fedők gyakori emelgetését.** Ugyanígy szükségtelenül ne nyitogassuk a sütő ajtaját.

**Maradék hő felhasználás.** Hosszú főzési idő esetén a fűzőzónát a főzés befejezése előtt 5-10 perccel korábban kapcsoljuk ki. Ennek köszönhetően akár 20%-os energia megtakarítás érhető el.

**A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel készítésére használjuk.** Az 1 kg-ot nem meghaladó mennyiségű húst gazdaságosabban készíthetjük el lábosban, a fűzőfelületen.

- **Használjuk fel a sütő maradék hőjét.** 40 percnél hosszabb sütési idő esetén a sütőt 10 perccel az étel elkészülte előtt kapcsoljuk ki.

**Figyelmeztetés!** Programkapcsoló használata esetén rövidebb időt programozunk be.

- **Ügyeljünk a sütő ajtajának pontos illeszkedésére.** A sütő ajtószigetelésén lévő szennyeződések miatt elillan a hő. Ezeket legjobb azonnal eltávolítani.
- **A készüléket ne telepítsük hűtő- vagy fagyasztó berendezések közvetlen közelébe.** Az elektromos energia fogyasztása szükségtelenül megnő.

## A KÉSZÜLÉK KICSOMAGOLÁSA

A készüléket a sérülések megelőzése céljából a szállítás idejére becsomagoltuk. Kicsomagoláskor oly módon távolítsák el a csomagoló anyagokat, hogy azok a természetes környezetet ne veszélyeztethessék. Vala-mennyi csomagoló anyag környezetbarát, 100%-ban újrahasznosítható, és a megfelelő szimbólummal jelölt.

## Figyelmeztetés!

A csomagolóanyagokat (polietilén zacskókat, hungarocell elemeket) a kicsomagolás közben gyermekektől távol kell tartani.

## A KÉSZÜLÉK LESELEJTÉSE

A készüléket az Európai Unió 2012/19/UE számú, az elhasznált elektromos és elektronikai készülékekről szóló irányelvének megfelelően az áthúzott

hulladéktároló konténer szimbólummal jelöltük.

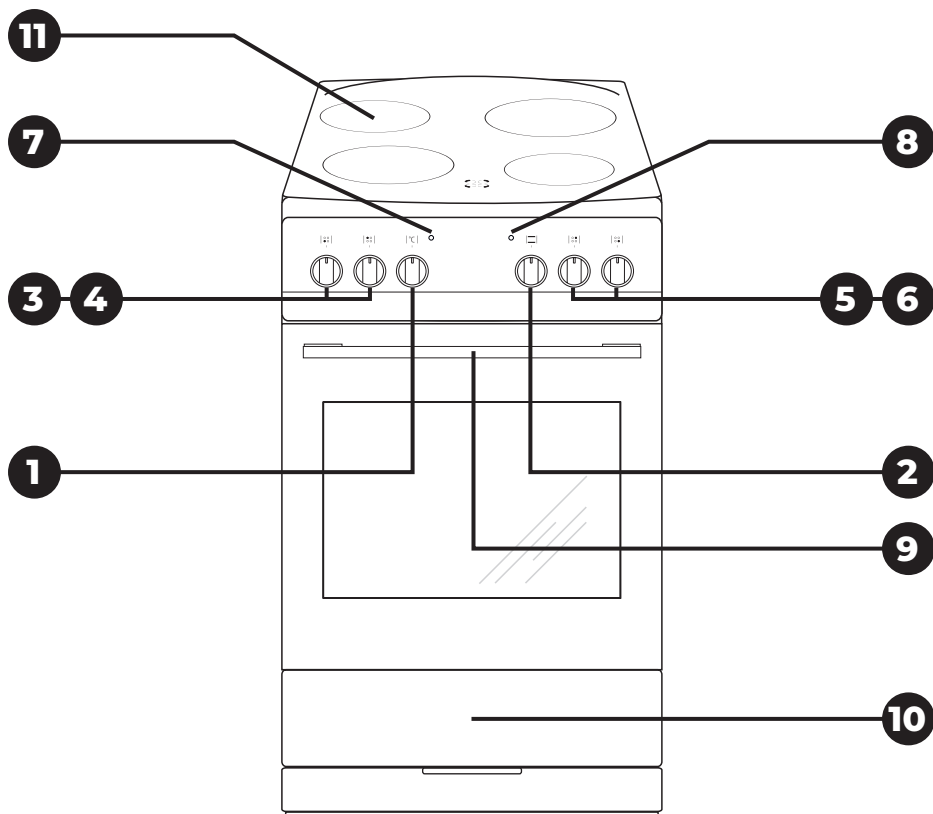
Az ilyen jelölés arról tájékoztat, hogy az elhasznált készüléket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt elhelyezni.

A felhasználó köteles azt az elektromos és elektronikai hulladékokat gyűjtő pontokon leadni. A helyi gyűjtőpontok, köztük az üzletek, illetve a helyi közigazgatási egységek a készülék leadásának megfelelő hálózatát alkotják.

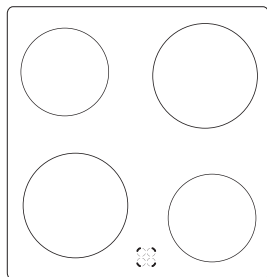
Az elhasznált elektromos és elektro-nikai berendezések megfelelő kezelése elősegíti, hogy elkerüljük az emberek és a környezet egészségét veszélyeztető azon következményeket, amelyeket az ilyen készülékek nem megfelelő tárolása és feldolgozása miatt keletkező veszélyes hulladékok okoznának.

## A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

- 1 A hőfokszabályozó gombja
- 2 A sütő funkciókiválasztó gombja
- 3, 4, 5, 6 A főzőzónák szabályozó gombjai
- 7 A hőfokszabályozó jelzőfénye L
- 8 A tűzhely működését ellenőrző lámpa R
- 9 A sütőajtó fogantyúja
- 10 Fiók
- 11 Kerámialap

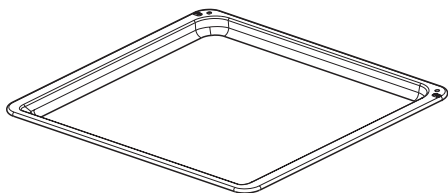


# A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

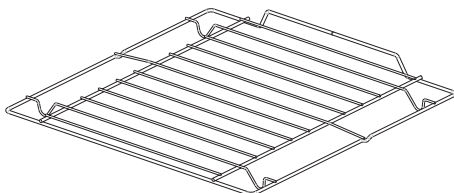


Kerámia főzőlap:

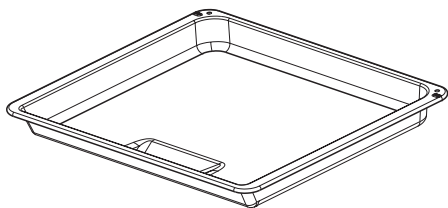
## Kellékek



Tepsi sütemény sütéséhez\*

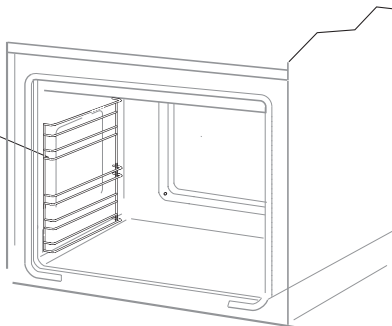


Grillrács  
(szárító rács)



Tepsi sültetekhez\*

Oldalsó sínek



\*választható

# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

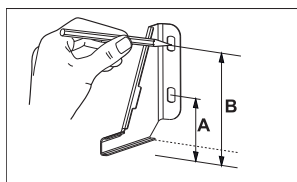


## A tűzhely beállítása

- A konyhahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A tűzhelyet úgy kell beállítani, hogy annak minden kezelőeleme szabadon elérhető legyen.
- A tűzhely Y osztályú, azaz egyik oldalról magas bútor vagy fal mellé telepíthető. Amennyiben bútor mellé kerül beépítésre, úgy annak felületének és ragasztóanyagának alkalmasnak kell lennie 100 °C hőmérséklet elviselésére. Amennyiben ez a feltétel nem teljesül úgy fennáll a veszélye annak, hogy a bútor felülete megolvad, eldeformálódik.
- A tűzhelyet szilárd, egyenes felületen kell elhelyezni (nem szabad alátéren tenni)
- A páraelszívó berendezéseket a hozzájuk mellékelt használati és beüzemelési útmutatóban foglaltak szerint kell felszerelni.
- A használatba vétel előtt a tűzhelyet ki kell színtezni. Ennek legfőképp azért van jelentősége, hogy a folyadékok és zsíradékok egyeneletesen tudjanak eloszlni a serpenyőben. Ezt a fiók eltávolítása után hozzáférhető színtezőzlábak segítségével lehet

## A tűzhely felborulását megakadályozó ütköző szerelése\*

Az ütközőt azért szereljük fel, hogy megakadályozzuk a tűzhely felborulását. Az ütközőnek köszönhetően kisgyermek nem tudja majd így felborítani a tűzhelyet pl. úgy, hogy felmászik a sütő ajtajára.



A tűzhely magassága, 850 mm

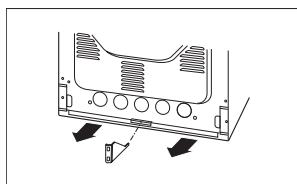
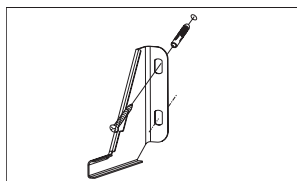
A=60 mm

B=103 mm

A tűzhely magasságaa 900 mm

A=104 mm

B=147 mm



## A tűzhely csatlakoztatása elektromos hálózathoz

### Figyelem!

A tűzhely csatlakoztatását az elektromos hálózathoz csak szakképzett, erre a tevékenységre engedéllyel rendelkező személy végezheti. Tilos bármilyenemű módosítást végezni a tűzhely elektromos rendszerében.

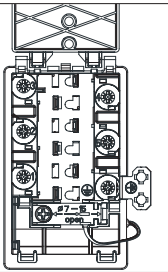

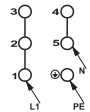

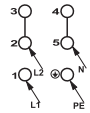
### Tanácsok a beüzemelőnek

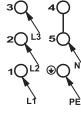
A tűzhelyet gyárilag háromfázisú, 400 V feszültségű, 3N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra készítették fel. A tűzhely fűtőelemeinek névleges feszültsége 230 V. A bekötési rajz megtalálható a csatlakozó mellett. A sorkapocs fedelét egy lapos fejú csavarhúzó segítségével, a kapcsok oldása után lehet levenni. A csatlakozó vezeték megválasztásakor figyelemmel kell lenni a bekötés módjára és a tűzhely névleges teljesítményére. A csatlakozó vezetékét az erre kialakított helyen rögzíteni kell.

### Figyelmeztetés!

Figyelni kell a földelő vezeték csatlakoztatására a tűzhely erre a célra kialakított helyén. Az elektromos hálózatnak rendelkeznie kell biztonsági relével, amely megszakítja az áramellátást vészhelyzet esetén. A biztonsági relé érintkezői között lévő távolságnak legalább 3 mm kell lennie.

A tűzhely elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt meg kell ismerkedni a típusú táblán található adatokkal valamint a kapcsolási rajzzal. Figyelem! A beüzemelést végző személy köteles kiadni a helyes bekötést igazoló bizonyítványt. A bekötési rajztól eltérő csatlakoztatás a tűzhely meghibásodását okozhatja!

		<h3>KAPCSOLÁSI RAJZ</h3> <p><b>Figyelem!</b> A fűtőelemek névleges feszültsége 230 V.</p> <p>Figyelem! Minden kapcsolódási pont esetén csatlakoztatni kell a védővezetékét.</p>		<p>Javasolt csatlakozó vezeték</p>
1	230 V hálózat, egy fázis semleges vezetékkel, 1-2-3 és a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a védelmi vezeték jele  .	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm <sup>2</sup>
2	400/230V hálózat, két fázis semleges vezetékkel, 2-3 és a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a védelmi vezeték jele  .	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm <sup>2</sup>

3	400/230V hálózat, három fázis semleges vezetékkel, a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a fázis az 1-2-3 kapcsolókhoz, a semleges vezeték a 4-5 kapcsolókhoz van csatlakoztatva, védelmi vezeték jele $\oplus$ .	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm <sup>2</sup>
Fázis: L1=R, L2=S, L3=T, N – semleges vezeték, PE – védelmi vezeték				

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

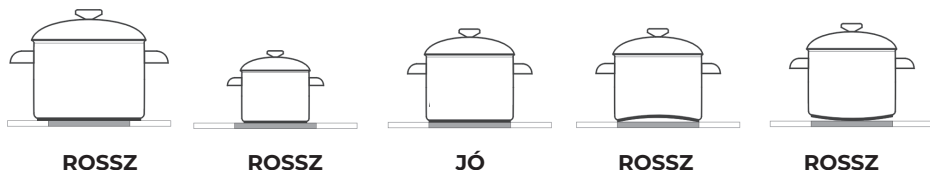
## Az első bekapcsolás előtt

- Itávolítsuk el a csomagolást,
- ürítsük ki a fiókot, és takarítsuk ki a sütőből a gyári védőanyagot,
- vegyük ki a sütő tartozékait, mossuk el mosogatószeres meleg vízben,
- kapcsoljuk be a szellőzést vagy nyissunk ablakot,
- takarítsuk és mossuk ki a sütőt, majd kb. 30 percre és 250 °C fokra állítva kapcsoljuk be
- a főzőzónák kb 4 percen keresztül kell melegíteni edény használata nélkül

## A kerámialap főzőzónáinak szabályozása

### Az edény kiválasztása

A helyesen megválasztott főzőedény aljának mérete megközelítőleg azonos a főzőzóna méretével. A téglalap alakú edényeket a speciálisan erre a célra kialakított, 140x250 méretű főzőzónán kell használni. Nem szabad homorú vagy domború aljú edényeket használni. Figyelni kell arra, hogy az edényt hozzá méretben megfelelő fedővel használjuk. Ajánlott vastag, préselt aljú edényeket használni. A főzőlapon és az edény alján található esetleges szennyeződések gátolják a hőenergia megfelelő kihasználását.



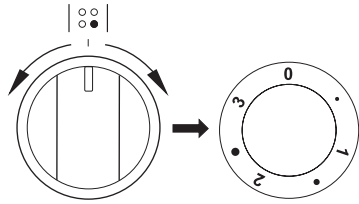
### A teljesítmény megválasztása

A főzőzónák teljesítménye különböző. Az adott zóna teljesítményét a szabályozó gomb jobbra vagy balra történő elforgatásával lehet beállítani.



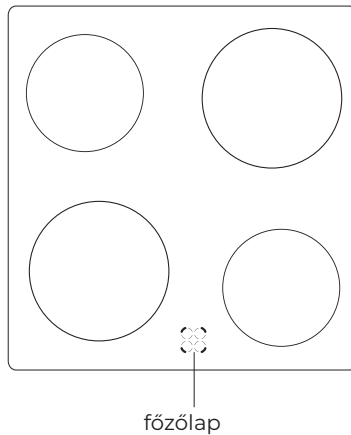
## A szabályozó gomb lehetséges állásai

- Minimum, melegítés
- 1 Zöldségek párolása, lassú főzés
- Levesek, nagyobb mennyiségű ételek főzése
- 2 Lassú sütés
- Húsok, halak pirítása
- 3 Maximum, gyors melegítés, főzés és sütés
- 0 Kikapcsolt



## Főzőfelület jelzés

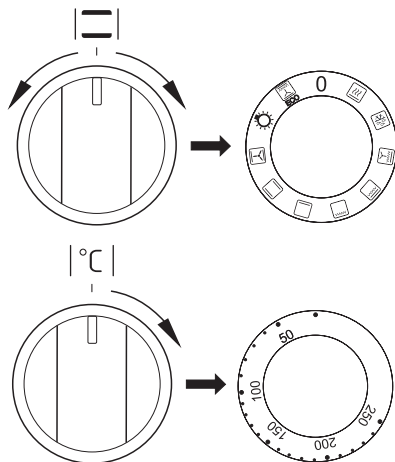
Amennyiben a főzőzóna hőmérséklete meghaladja az 50 °C hőmérsékletet, ezt a konkrét zónához tartozó megfelelő jelzőfény kigyulladásával jelzi. A jelzőfény figyelmezteti a felhasználót a forró vóna véletlen megérintésének megakadályozása érdekében. A főzőzóna kikapcsolását követően az még kb 5-10 percig rendelkezik felgyűlemlett maradékhővel, amelyet fel lehet használni melegítéshez vagy az elkészült étel melegen tartásához.



## Sütő működése és kezelése

### Forró levegős keringtetésű sütő (alsó fűtés + felső fűtés + ventilátor)

A sütőt az alsó, felső és grillező fűtőelem melegítheti. A beállítás a sütőfunkció kiválasztó gomb megfelelő helyzetbe való fordításával, valamint a hőfokszabályozó gomb megfelelő hőmérsékletre való állításával történik.



A sütő a gombok „●” / „0” helyzetbe való állításával kapcsolható ki.

### Figyelmeztetés!

A fűtés bekapcsolása a sütő bármelyik funkciójának kiválasztásakor csak a hőmérséklet beállítása után történik meg.

## 0 kikapcsolt állapot



### Gyors felmelegítés

Bekapcsolt alsó és felső fűtőelem a grill és a ventilátor működik. A sütő gyors felmelegítésére használatos.



### Felolvasztás

Csak a ventilátor működik, fűtőelemek bekapcsolása nélkül.



### Bekapcsolt ventilátor, grill és felső fűtőelem

Ezen funkció használata felgyorsítja a sütés folyamatát, és emeli az ételek élvezeti értékét.



### Szupergrill

Szupergrill funkcióban a grill fűtőeleme együtt működik a felső fűtőelemmel, ami a sütő felső részében magasabb hőmérsékletet eredményez. Az ételek erősebben pirulnak, és nagyobb mennyiség grillezése is lehetséges.



### Bekapcsolt grill

A „grillezés” üzemmódot kis mennyiségű húsok sütéséhez használjuk. A steak, halak, toastok, kolbászok és melegszendvicsek nem lehetnek vastagabbanak 2–3 cm-nél, és sütés közben meg kell azokat fordítani.



### Bekapcsolt alsó fűtőelem

Ebben az üzemmódban csak az alsó fűtőelem működik. Sütemények alulról történő utánsütésére használható (pl. gyümölcssel töltött nedves sütemények aljának sütéséhez).



### Bekapcsolt alsó és felső fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állása hagyományos sütést tesz lehetővé. Ez az üzemmód tökéletesen megfelel sütemények, húsok, halak, kenyér, pizza sütéséhez (szükséges a sütő előmelegítése, és sötét színű tepsik használata). A sütés egy szinten történik.



### Bekapcsolt ventilátor, alsó és felső fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állásában a sütő „sütemény” üzemmódban működik. Hagományos sütés ventilátorral (sütemények sütéséhez javasolt funkció).



### A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



ECO

### ECO melegítési funkció

Ezzel a funkcióval az optimalizált melegítési mód aktiválódik, melynek célja az ételek elkészítése során történő energiamegtakarítás. A tekerőgomb ezen helyzetében a sütő világítása ki van kapcsolva.


## Ellenőrző lámpák

A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a tűzhely működésének **R**, és a hőfokszabályozó **L** lámpája. Ha az **R** kontroll lámpa világít, a sütő működik. Az **L** lámpa kialvása a sütő számára beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az ételt forró sütőbe kell behelyezni, akkor ezt leghamarabb az **L** lámpa első kialvása után tegyük meg. Sütés közben az **L** lámpa a beállított hőmérséklet szinten tartásával párhuzamosan időnként fel fog gyulladni és ki fog aludni. Az **R** lámpa a sütő világításának bekapcsolása után is világíthat.

## A grill használata

A grillezés a grill felforrósodott fűtőeleméből távozó infravörös sugarak segítségével történik.

A grillezés bekacsolásához:

- a sütő gombját a  szimbólumokkal jelzett helyzetbe kell állítani,
- kb. 5 percig melegíteni kell a sütőt (zárt ajtó mellett),
- helyezzük be a tepsit a grillezendő étellel a megfelelő szintre. Roston sütés esetén a következő alsóbb szintre helyezünk tepsit a lecsöpögő zsír felfogásához,
- csukjuk be a sütő ajtaját.

**Grill és szupergrill funkcióhoz maximálisan 210 °C, ventilátor használatakor 190 °C fokot állítsunk be.**



### Figyelmeztetés!

A grillezést zárt sütőajtó mellett kell végezni. Grill használata közben a tűzhely külső részei is forróak lehetnek. Ne engedjük gyermekeket a sütő közelébe.

# A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

---

## Sütemények

- a tepsiben sütendő süteményekhez ajánlatos a tűzhely gyári tartozékait képező tepsiket használni,
- a sütemények süthetőek a kereskedelemben kapható formákban és tepsikben is, amelyeket a rácsra kell helyezni; sütéshez használjanak fekete színű tepsiket, amelyek jobban vezetik a hőt, és lerövidítik a sütés idejét,
- ne használjunk fehér és fényes felületű formákat, amelyekben hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén a sütemény alja nyers maradhat,
- hőlégkeveréses funkció használatakor nem szükséges a sütő előzetes felmelegítése, egyéb funkcióknál a tészta behelyezése előtt a sütőt először fel kell melegíteni,
- a sütemény sütőből való kivétele előtt vékony papírcica segítségével ellenőrizzük a sütemény minőségét (a pálcika jól megsült süteménybe történt beszúrás után száraz és tiszta marad),
- ajánlatos a süteményt a sütő kikapcsolása után még kb. 5 percre a sütőben hagyni,
- a hőlégkeveréses üzemmódban sütött sütemények 20–30 fokkal alacsonyabb hőmérsékletet igényelnek, mint hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén,
- a sütemények táblázatban megadott paraméterei tájékoztató jellegűek; azokat saját tapasztalatunk és szokásaink szerint módosítjuk,
- ha a szakácskönyvekben megadott értékek erősen eltérnek a használati útmutatóban megadott értékektől, ajánlatos az útmutató tanácsait figyelembe venni.







## Húsok sütése

- a sütőben minimálisan 1 kg súlyú hús érdemes sütni, kisebb mennyiségeket a tűzhelyen érdemes elkészíteni,
- a sütéshez ajánlatos olyan hőálló edényeket használni, amelyeknek a fogói is ellenállnak a magas hőmérsékletnek,
- rácson történő sütés esetén ajánlatos a legalsó szinten egy kis mennyiségű vizet tartalmazó tepsit elhelyezni,
- a sütési idő felénél érdemes legalább egyszer megfordítani a húst. sütés közben pedig saját levével vagy forró sós vízzel locsolgatni – hideg víz nem érheti a sülő húst.







## ECO melegítési funkció









- az ECO melegítési funkció használatával optimalizált fűtési mód aktiválódik, melynek célja az árammegtakarítás az ételek elkészítésekor,
- a sütési időt nem lehet lerövidíteni a magasabb sütési hőmérséklet beállításával, szintén nem ajánlott a sütő előmelegítése a sütés megkezdése előtt,
- sütés közben ne változtassa meg a hőmérséklet beállításokat és ne nyissa ki a sütő ajtaját.

## Az ECO hőkeringéses funkciónál ajánlott paraméterek

A süttött étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Hal	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Marhahús	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Sertéshús	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Csirke	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## Forró levegős keringtetésű sütő (alsó fűtés + felső fűtés + ventilátor)

A süttött étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piskóta		150	3	25 - 35
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Hal		210 - 220	2	45 - 60

A sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Hal		190	2 - 3	60 - 70
Kolbászkák		210	4	14 - 18
Marhahús		225 - 250	2	120 - 150
Sertéshús		160 - 230	2	90 - 120
Csirke		180 - 190	2	70 - 90
Csirke		160 - 180	2	45 - 60
Zöldségek		190 - 210	2	40 - 50
Zöldségek		170 - 190	3	40 - 50











Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

<sup>1)</sup> Melegítse fel az üres sütőt

<sup>2)</sup> A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak  
 Figyelem: A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

# TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 SZABVÁNYNAK MEGFELELŐEN.

## Sütemények sütése




Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő <sup>2)</sup> (perc.)
Kisméretű sütemények	Kenyérsütő forma	3		160–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Kenyérsütő forma	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Kenyérsütő forma	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Kenyérsütő forma Kenyérsütő forma	2 + 4 2 - kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma		155–170 <sup>1)</sup>	25–50 <sup>2)</sup>
Omlós sütemény (csíkok)	Kenyérsütő forma	3		150–160 <sup>1)</sup>	30–40 <sup>2)</sup>
	Kenyérsütő forma	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Kenyérsütő forma	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Kenyérsütő forma Kenyérsütő forma	2 + 4 2 - kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma		160–175 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
Zsírsegény piskóta	Rostély + fekete bevonatú tésztaforma Ø 26 cm	3		170–180 <sup>1)</sup>	30–45 <sup>2)</sup>
Almás pite	Rostély + két darab fekete bevonatú tésztaforma Ø 20 cm	2 A rostélyon levő formák átlósan helyezkednek el jobb elülső, bal elülső		180–200 <sup>1)</sup>	50–70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Melegítse fel az üres sütőt, ne használja a gyorsmelegítés funkciót.

<sup>2)</sup> Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.





## Grillezés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc.)
Pírtós fehér kenyérből	Rostély	4		210 <sup>1)</sup>	1,5–2,5
	Rostély	4		210 <sup>2)</sup>	2 - 3
Marha burger	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	4 - rostély 3 - pecsenyesütő forma		210 <sup>1)</sup>	1. oldal 10–15 2. oldal 8–13

<sup>1)</sup> Melegítse fel az üres sütőt 5 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

<sup>2)</sup> Melegítse fel az üres sütőt 8 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

## Sütés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc.)
Egész csirke	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenyesütő forma		180–190	70–90
	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenyesütő forma		180–190	80–100

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A felhasználó sokat tehet azért, hogy rendszeres tisztítással és karbantartással megnövelje a tűzhely élettartamát, és megelőzze a meghibásodásokat.

**A tisztítás vagy más karbantartási művelet megkezdése előtt ki kell kapcsolni az elektromos főkapcsolót, vagy ki kell húzni a dugaszoló aljzatot. A tűzhely tisztítását csak kihűlt állapotban szabad elkezdni.**

## Kerámialap

- A kerámialapot rendszeresen, minden használat után meg kell tisztítani. Lehetőség szerint a kerámialapot meleg állapotában (a jelzőfény kialvását követően) ajánlatos lemosni. Kerülni kell a kerámialap erős elszennyeződését, különösen, ha kifutott ételmaradékokról van szó.
- Nem szabad súroló hatású tisztítószeret használni, mint pl. Súrolópor, csiszoló kövek, drótból készült dörzsi, stb., ugyanis ezek megkarcolhatják a kerámialap felületét.

## Figyelem!

Az éles pengét mindig védeni kell a tok hüvelykujjal történő elmozdításával. A használata során fokozottan figyelni kell az éles pengére – fennáll a sérülés veszélye. Gyermkek kezébe nem kerülhet!

- Ajánlott kímélő tisztítószer alkalmazása, amelyek alkalmasak az adott szennyeződések eltávolítására, pl. zsíroló összetevőket tartalmaznak. Amennyiben nem áll rendelkezésre speciális tisztítószer, úgy mosogatószer meleg vizes oldatát javasoljuk.
- A felület tisztításához puha, jó nedvszívó képességű törölkendő használatát javasoljuk. A kerámialapot a tisztítás után minden esetben szárazra kell törölni.
- Fokozottan figyelni kell arra, hogy elkerüljük a kerámialap felületének sérülését, mély karcok és mélyedések keletkezését, amelyeket ütések és éles edények, tárgyak okozhatnak.

## Figyelem!

A tisztításhoz és karbantartáshoz nem szabad súroló hatású szereket, agresszív vegyszereket valamint csiszoló eszközöket használni.

A készülék előlapjának tisztításához csak mosogatószer vagy ablaktisztító szer hozzáadásával készült meleg vizes oldatot használjon. Nem szabad súrolókrémet használni.

## A sütő

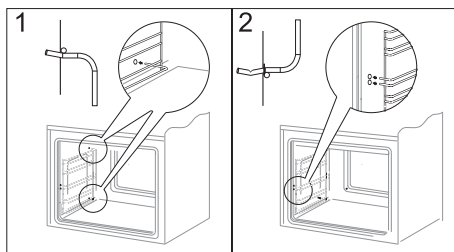
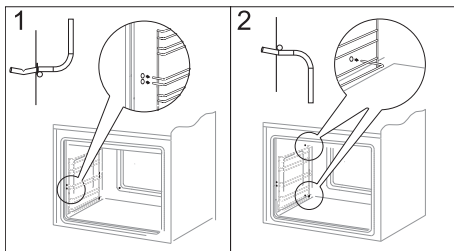
- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A tisztításhoz be kell kapcsolni a világítást, ami lehetővé teszi a szennyeződések jobb a belső rész jobb észrevételezését.
- A sütő belső felületét csak mosogatószeres meleg vízzel szabad tisztítani.
- Steam Clean gőztisztítás
  - a legalsó polcra helyezett tepsibe öntsünk egy pohár vizet,
  - zárjuk be a sütő ajtaját,
  - a hőfokszabályozót állítsuk 50 °C fokra, a funkcióválasztó gombot alsó melegítésre,
  - melegítsük a sütőt kb. 30 percig,
  - a tisztítás után nyissuk ki a sütő ajtaját, belsejét töröljük ki puha szivaccsal vagy ruhával, majd mossuk ki mosogatószeres meleg vízzel.



## Figyelmeztetés!

Az előlso üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

- A **D** betűvel jelölt típusok könnyen kivehető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosásához történő kiszereléséhez az elől található csapot meg kell húzni, oldalra kell hajtani a sínt, és ki kell venni a hátsó rögzítésből.

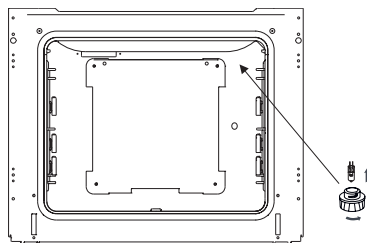


## Cserélje ki a sütő izzóját

**Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében a halogén izzó cseréje előtt feltétlenül kapcsolja ki a berendezést.**

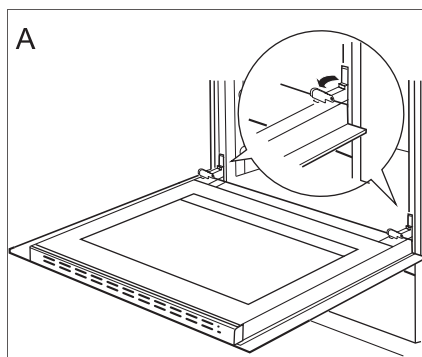
- A készülék összes szabályozó gombját állítsuk „●” / „0” helyzetbe és kapcsoljuk ki az áramellátást.
- Csavarja le és mossa le a lámpaernyőt, és alaposan törölje le.
- Távolítsa el a halogén izzót ruhával vagy papírral, szükség esetén cserélje ki egy új G9-re
  - feszültség 230V
  - teljesítmény 25W

- Helyezze pontosan a halogén izzót az aljzatba.
- I Csaparja rá a lámpaernyőt.



## Az ajtó leszerelése

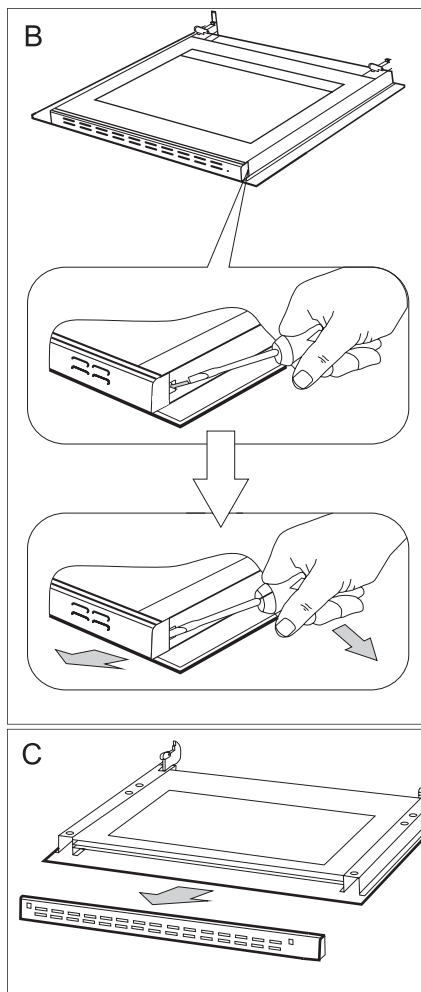
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított sorrendben végezzük. Behelyezéskor ügyeljünk arra, hogy a zsanéron lévő mélyedést helyesen illesszük be a kiálló részbe. A zsanér biztosítását le kell hajtani és be kell szorítani. A biztosító elem helytelen beszerelése az ajtó becsukása közben megsértheti a zsanért.



A zsanérok biztosításának kihajlítása.

## A belső üveg kiszérése

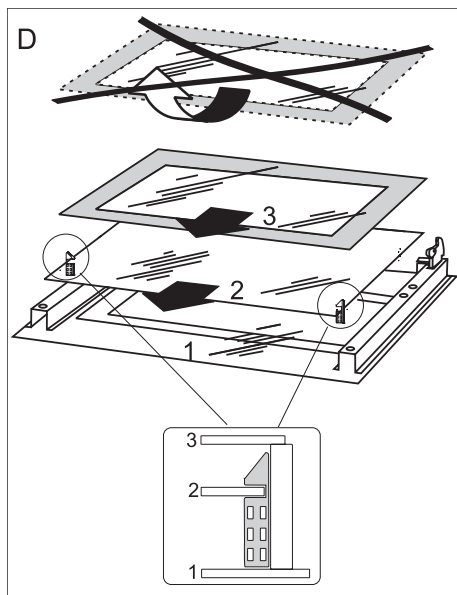
- Lapos csavarhúzó segítségével oldalról óvatosan feszítve pattintsuk ki az ajtó felső léccét (B ábra).
- Húzzuk ki az ajtó felső léccét (B, C ábra).



- A belső üveglapot (az ajtó alsó részében) húzzuk ki a rögzítésből (D, D1 ábra).
- Mossuk meg az üveget meleg vízzel és kevés tisztítószerszel.

Az üveg beszereléséhez fordított sorrendben járunk el. Az üveg sima részének felül kell elhelyezkednie, a vágott sarkoknak pedig lent.

**Figyelmeztetés!** Nem szabad a felső léceket az ajtó mindkét oldaláról egyszerre nyomni. Az ajtó felső léceinek helyes beillesztéséhez először a lécek bal végét kell az ajtóhoz illeszteni, a jobb véget pedig hallható „bepattanásig” kell nyomni.



A belső üveglapok kiserelése

## Időszakos ellenőrzés

A tűzhely rendszeres tisztán tartásán kívül időnként a következő tevékenységeket szükséges elvégezni:

- időnként ellenőrizzük a szabályozó elemek, valamint a munkafelületek működését; a garancia letelte után legalább két évente műszaki átvizsgálás céljából szakszervizzel nézessük át a készüléket,
- hársítsuk el a működés közben keletkezett hibákat,
- időnként ápoljuk a munkafelületeket.

## Figyelmeztetés!

Valamennyi javítást és beállítást csak szakszerviz vagy megfelelő jogosítványokkal rendelkező szerelő végezhet.

## HIBAELHÁRÍTÁS

Valamennyi üzemzavar esetében

- ki kell kapcsolni a tűzhely működő egységeit,
- le kell kapcsolni az áramellátást,
- javításra kell bejelenteni a készüléket,
- ha a lenti táblázat útmutatását figyelembe veszi, akkor a vevőszolgálathoz vagy szakszervizhez való fordulás előtt néhány apróbb hibát Ön is elháríthat.

ÜZEMZAVAR	OK	AZ ELHÁRÍTÁS MÓDJA
1. A berendezés nem működik	nincs áram	ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiegészítet cseréljük ki
2. programkapcsoló kijelzője „0.00” értéket mutat	a készüléket lekapcsolták az elektromos hálózatról, vagy áramszünet volt	állítsuk be a pontos időt (lásd „A programkapcsoló kezelése” részben)

## MŰSZAKI ADATOK




Névleges feszültség: 230 / 400 V~50 Hz

Névleges teljesítmény: max. 9,3 kW

Méretetek (magasság / szélesség / mélység): 85 / 50 / 60 cm

A termék megfelel az Európai Unióban hatályos EN 60335-1, EN 60335-2-6 szabványoknak. Az elektromos sütők energiacímkézésére vonatkozó adatokat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány szerint kell megadni. Ezek az értékek a normál terhelésnél kerülnek meghatározásra a következő aktív funkcióval: alsó és felső fűtés (hagyományos üzemmód) és ventilátoros fűtéstámogatás (ha rendelkezésre áll).

Az energiahatékonysági osztályt a készülékben rendelkezésre álló funkciónak megfelelően határoztuk meg a következő prioritásnak megfelelően:


Kötelező jellegű ECO hőkeringés (hőkeringéses fűtőtest + ventilátor)	 ECO
Kötelező jellegű ECO hőkeringés (alsó + felső fűtőtest + grill + ventilátor)	 ECO
Konvencionális ECO mód (alsó + felső fűtőtest)	 ECO

Az energiafogyasztás meghatározásakor távolítsa el a teleszkópos vezetőket (ha fel vannak szerelve).

### **A gyártó nyilatkozata**

A gyártó kijelenti, hogy a termék teljesíti az Európai Unió lentebb említett jogi irányelveinek alapvető előírásait:

- a 2014/35/EK számú, alacsony feszültségű irányelvben,
- a 2014/30/EK számú, elektromágneses kompatibilitásról szóló irányelvben, valamint
- a 2009/125/EK számú, a környezetbarát tervezésre vonatkozó irányelvben megfogalmazott szabályokat.

A készüléket az ennek megfelelő jelöléssel láttuk el,  illetve a részére kiállított nyilatkozatot hozzáférhetővé tettük a piacot felügyelő szervezetek.



## ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on [www.alzashop.com/doc](http://www.alzashop.com/doc).

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

## DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter [www.alzashop.com/DoC](http://www.alzashop.com/DoC) einsehbar.

Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS)

## ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby zabývající se likvidací domovního odpadu nebo obchod, kde jste produkt zakoupili.

Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na [www.alzashop.com/doc](http://www.alzashop.com/doc).

Tento výrobek prodávány v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

## SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na [www.alzashop.com/doc](http://www.alzashop.com/doc).

Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

## MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztosításával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta. Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfeleléségi nyilatkozata a [www.alzashop.com/DoC](http://www.alzashop.com/DoC) címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.





R20230602

CE



**SIGURO**

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic  
© 2023 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

[www.siguro.net](http://www.siguro.net)