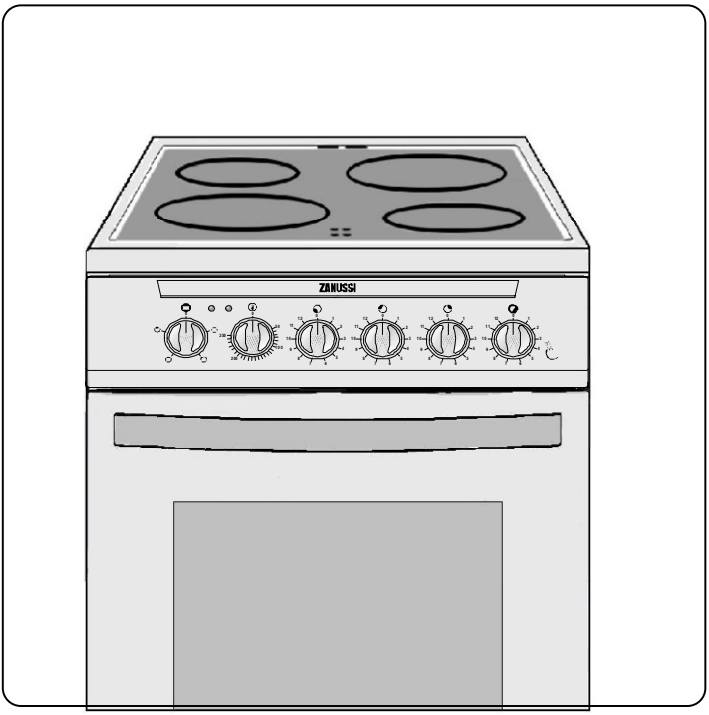
ZANUSSI

NÁVOD K POUŽITÍ

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

ELEKTRICKÝ SPORÁK SE SKLOKERAMICKOU VARNOU DESKOU

SKLOKERAMICKÝ SPORÁK



ZCV560MX1

CZ SK

OBSAH

Pokyny pro instalační techniky
Důležité bezpečnostní pokyny 3
5
Technické parametry 6
6
Instalace
Umístění 7
Elektrické zapojení

Pokyny pro uživatele 9
Obsluha 9
Ovládací panel 10
Použiti spotřebiče 10
Před prvním použitím trouby 11
Ovladač funkcí trouby 11
Ovladač termostatu trouby 12
Konvenční pečení (Tradiční pečení) 12
Rady a tipy 12
Grilování 13
Horní a dolní topný článek trouby – ventilátor 13
Rozmrazování 13
Rady a tipy 14
Tabulka pečení 16
Varné zóny 17
Varné nádobí 19
Údržba a čištění 21
Výměna žárovky trouby 22
Co dělat, když něco nefunguje 23
Záruční podmínky

Jak používat tento návod k použití

Následující symboly vás budou provázet celým tímto návodem k použití


Bezpečnostní informace


Pracovní postup (krok po kroku)


Rady a doporučení


Ekologické informace

POKYNY PRO INSTALAČNÍ TECHNIKY

Důležité bezpečnostní pokyny

Je velice důležité zajistit, aby tento návod k použití byl uživateli vždy dostupný. Toto pravidlo je nutné dodržet i v případech, kdy bude sporák přestěhován nebo prodán jinému majiteli. Je nutné tak zajistit, aby i nový majitel měl možnost se seznámit s tímto návodem a bezpečnostními předpisy. Tyto bezpečnostní pokyny byly vydány v zájmu bezpečnosti vaší i vašeho okolí. Je NUTNÉ, aby jste se s nimi seznámili ještě před vlastní instalací resp. použitím.

Tento spotøebiè nesmijí používat osoby (vèetnì dìtí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patøièných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovìdné za jejich bezpeènost, nebo jim nedávají pøíslušné pokyny k použití spotøebièe.

Instalace

- Sporák musí být instalován kvalifikovaným pracovníkem a ve shodě s tímto návodem.
- Sporák musí být opravován pouze kvalifikovaným servisním pracovníkem.
- Tento sporák je těžký. Při manipulaci s ním dbejte zvýšené pozornosti.
- Před použitím ze sporáku odstraňte veškerý obalový materiál.
- **Ujistěte se, že elektrické připojení odpovídá hodnotám uvedeným na typovém štítku.**
- Nepokoušejte se v žádném případě provádět jakékoliv úpravy vašeho sporáku.

Bezpečnost dětí

- Tento sporák je uzpůsoben pro obsluhu dospělými osobami. Nedovolte dětem, aby si mohli hrát v blízkosti sporáku nebo se sporákem samotným.
- Sporák se při provozu ohřívá na vysokou teplotu a zůstává horký ještě dlouhou dobu po vypnutí. Dokud není sporák dostatečně ochlazen, děti se nesmí v jeho blízkosti pohybovat.
- Děti se mohou poranit i při manipulaci s použitým nádobím.

Během provozu

- Tento sporák je určen pro přípravu pokrmů v domácnostech a není určen pro komerční nebo průmyslové použití.
- Nepoužívejte sporák v případě, že máte mokré ruce nebo sporák je v kontaktu s vodou.
- **Grilovací rošt se při provozu ohřeje na vysokou teplotu, proto při jakékoliv manipulaci s ním používejte ochranné rukavice.**
- **Během provozu se sporák ohřeje na vysokou teplotu. Dbejte zvýšené pozornosti při manipulaci, aby jste se nedotkli rozpálených topných těles uvnitř trouby.**
- V případech, kdy sporák není používán musí být všechny ovladače v poloze vypnuto-"OFF".
- Při použití jiných elektrických spotřebičů se ujistěte, že žádná s přívodních šňůr není v kontaktu s horkými díly sporáku.
- Při přípravě pokrmů obsahující tuk nebo olej mějte vždy sporák pod dozorem.
- Udržujte váš sporák vždy v čistotě. Usazené zbytky potravin a tuků mohou způsobit požár.
- Sporák čistěte pouze způsobem uvedeným v tomto návodu.
- Krycí víko varné desky nepoužívejte jako skladovací prostor.
- Varné zóny nesmí být zapnuty naprázdno nebo s prázdným nádobím.

- **Přestože sklokeramická deska je odolná proti tepelnému šoku a je dostatečně masivní, tak není nerozbitná. Tvrdé a ostré předměty, v případě pádu na desku, ji mohou poškodit.**
- Nepoužívejte litinové nádobí nebo nádobí poškozené (drsné nebo otřepané dno). Povrch desky se tak pohybem nádobí může poškrábat.
- Zajistěte, aby kyselé roztoky (např. ocet, citrónová šťáva, odstraňovač vodního kamene) nepřicházeli do styku s rámem varné desky. V opačném případě se objeví matné skvrny.
- Jestliže cukr nebo pokrm obsahující cukr se dostane do styku s varnou zónou a roztaví se, tak jej ihned za horka odstraňte pomocí škrabky.
- Všechny materiály, které se mohou snadno roztavit (plasty, alobal, PE fólie, ap.), musí být umístěny mimo povrch varné desky. Přestože se některý materiál na desce roztaví, tak musí být ihned za pomocí škrabky odstraněn.
- Používejte pouze nádobí s rovným dnem bez ostrých hran, které by mohli zapříčinit poškrábání povrchu varné desky.
- Nikdy nepoužívejte plastové nádobí jak na plotýnkách tak i v troubě. V žádném případě prostor trouby nevykládejte hliníkovou fólií.
- Nedovolte, aby ventilační otvor trouby, který je umístěn ve středu zadní části varné plochy, byl zablokován a tím znemožněna řádná ventilace trouby.

Servis

Servis nebo opravy tohoto sporáku může provádět pouze autorizovaný servisní technik. Vždy trvejte na montáži originálních náhradních dílů.

Ekologické informace

- Všechny obaly uložte do odpadu ve shodě s místními předpisy a ohledem na bezpečnost a životní prostředí.
- Jestliže likvidujete starý spotřebič, nezapomeňte odříznout přívodní elektrický kabel a tím znemožnit jeho provozování.

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Technické parametry

Rozměry	Výška		850 mm
	Šířka		500 mm
	Hloubka		600 mm
	Kapacita trouby		45 l
Varná deska	Levá přední varná zóna- jedna spirála	Ø 180 mm	1800 W
	Levá zadní varná zóna-jedna spirála	Ø 140 mm	1200 W
	Pravá přední varná zóna-jedna spirála	Ø 140 mm	1200 W
	Pravá zadní varná zóna-jedna spirála	Ø 180 mm	1800 W
	Elektrické parametry varných zón		230V ~ 50 Hz
	Celkový elektrický příkon varné desky		6000 W
Trouba	Topný článek trouby		
	- Dolní topný článek		900 W
	- Horní topný článek		850 W
	Topný článek grilu		1800 W
	Konvekční ventilátor		35 W
	Světlo v troubě		Lampa 15W typ E14
	Čištění		Ruční
	Celkový elektrický příkon trouby		1815 W
Elektrické připojení	Napětí sítě		230/400V
	Frekvence		~50 Hz
Příslušen-ství	Pečící plech		
	Rošt		
	Celkový příkon sporáku		7815 W

CE Tento spotřebič splňuje požadavky těchto evropských norem (EEC Direktivy):
2006/95 – 90/683; (Direktiva o nízkém napětí) včetně následných revizí,
89/336 (Direktiva o elektromagnetické shodě),
93/68 (Obecná direktiva) včetně následných modifikací.

Instalace

Je bezpodmínečně nutné, aby všechny instalační práce byly provedeny KVALIFIKOVANÝM PRACOVNÍKEM a to dle platných postupů a předpisů.

Sporák musí být zapojen ve shodě se specifikací "Y" (EN60.335-2.6). Trouba nesmí být instalována výše než je výška varné desky.

Ujistěte se, že provedená instalace v případě poruchy sporáku, neznemožní servisnímu technikovi dobrý přístup ke sporáku.

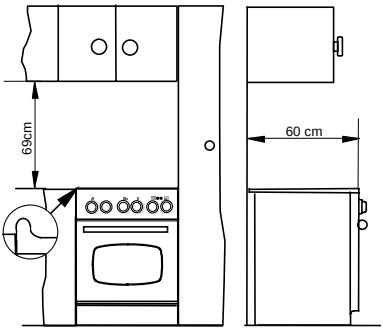
Ještě před napojením sporáku na elektrickou síť se ujistěte, že napětí a frekvence elektrického vedení odpovídá údajům uvedeným na typovém štítku sporáku.

Tento spotřebič musí být uzemněn.

Umístění

Tento sporák je zařazen do "třídy Y" ve shodě s požárními bezpečnostními předpisy. Žádná přiléhající plocha nebo zeď nesmí převyšovat výšku sporáku.
Sporák může být umístěn v kuchyni, v kuchyňském koutě nebo v obývacím pokoji. Nesmí být umístěn v ložnici nebo v koupelně.

Minimální vzdálenost jakýchkoliv hořlavých materiálů od horní plochy sporáku je 69cm (viz obrázek)



⚠ **Sporák musí být umístěn na podlaze, ale ne přímo na vlastní konstrukci.**

Elektrické zapojení

⚠ **Veškeré elektrikářské práce spojené s instalací tohoto sporáku musí provádět kvalifikovaný pracovník-elektrikář a to ve shodě s platnými normami a předpisy.**

⚠ **Sporák musí být uzemněn.**

⚠ **Výrobce si vyhrazuje právo na odmítnutí jakékoliv odpovědnosti při nedodržení těchto bezpečnostních předpisů.**

Sporák je přizpůsoben na zapojení do 230/400V, 50 Hz elektrické sítě. Pro připojení do elektrické sítě použijte kabel typu H05 RR-F.

Před vlastním připojením do sítě se přesvědčete, že parametry elektrického rozvodu odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku.

Sporák je dodáván bez přívodního kabelu. Pro připojení je nutné použít ohebný a pružný kabel dle odpovídající specifikace uvedené v tabulce číslo 1.

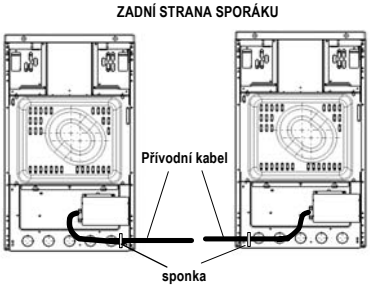
V případě přímého zapojení sporáku k síti je nutné mezi sporák a toto připojení vložit vícepólový vypínač s minimální vzdáleností spínacích kontaktů 3 mm v souladu s podmínkami kategorie přepětí III.

Tento vypínač musí být umístěn nejdále 2 m od plotny sporáku a musí být po instalaci dobře dostupný.

Zelenožlutý zemnící drát NESMÍ být tímto vypínačem přerušen.

POZNÁMKA: Zemnící drát musí být přibližně o 10-14 cm delší než nulový a fázový drát pod napětím.

⚠ **Zajistěte, aby přívodní kabel nebyl nikde v kontaktu s plochou vyznačenou na obrázku.**



⚠ **Je-li přívodní kabel poškozen, tak musí být nahrazen pouze kvalifikovaným elektrikářem, výrobcem nebo autorizovaným servisem.**

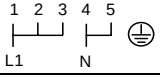
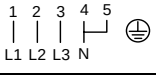
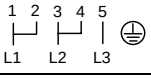
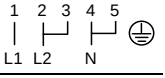
Před připojením na síť zkontrolujte:

- Domácí rozvod a pojistky odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku.
- Zásuvka nebo hlavní vypínač sporáku je po instalaci dobře dostupný.

Jak postupovat?

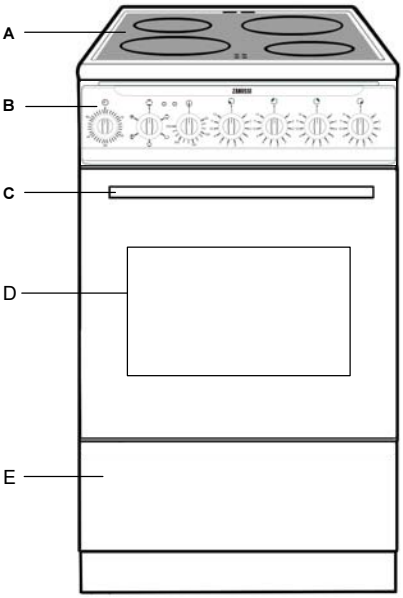
- Odšroubujte a odstraňte krycí díl ze zadní části sporáku.
- Připojte elektrický kabel do svorkovnice dle tabulky č.1
- Upevněte dráty pomocí svorek
- Ujistěte se, že zapojení ve svorkovnici odpovídá parametrům elektrické sítě.
- Přimontujte zpět krycí zadní díl.

Tabulka číslo 1

Jmenovité napětí	230V ~/ 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
Typ zapojení	Jednofázové	3-fázové Y 3 f. + nulový drát	3-fázové	2-fázové Y 2 f. + nulový drát
Zapojení kabelu do svorkovnice				
Síťové napětí	230V ~	400V 3N~	230V 3~	400V 2N~
Napětí topných těles	230 V	230 V	230 V	230 V
Kapacita jističe	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Typ kabelu	3 x 6 mm^2	5 x 2,5 mm^2	4 x 4 mm^2	4 x 4 mm^2

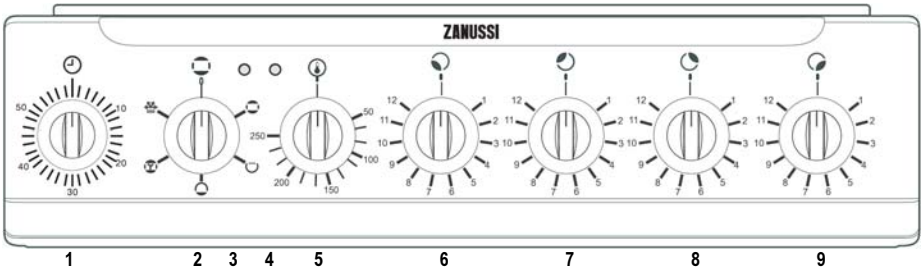
POKYNY PRO UŽIVATELE

Obsluha



A. Sklokeramická deska
B. Ovládací panel
C. Madlo dveří
D. Dveře trouby
E. Spodní zásuvka

Ovládací panel



1. Ovladač časového spínače
2. Ovladač funkcí trouby
3. Kontrolka zapnutí sporáku
4. Kontrolka funkce termostatu
5. Ovladač termostatu
6. Ovladač levé přední varné zóny
7. Ovladač levé zadní varné zóny
8. Ovladač pravé zadní varné zóny
9. Ovladač pravé přední varné zóny

Použiti spotřebiče

Před prvním použitím trouby

⚠ Před použitím trouby odstraňte veškeré obaly uvnitř i vně trouby.

Před prvním použitím zahřejte troubu bez jídla. Trouba může během této doby vydávat nepříjemný zápach. To je zcela normální jev.

1. Vyjměte příslušenství trouby.
2. Odstraňte všechny případné samolepící štítky a ochranné fólie.
3. Zahřívejte troubu při funkčním ovladači trouby v poloze  a ovladači termostatu trouby v poloze "250" po dobu asi 45 min.

Tento postup opakujte s ovladačem funkcí trouby v poloze  po dobu asi 5-10 minut. Vyčistěte příslušenství jemným saponátem. Opláchněte a pečlivě vysušte.

Typový štítek
Číslo modelu vašeho sporáku lze najít na výkonovém štítku na zadní straně sporáku.

Kondenzace a pára
Při zahřívání jídla vzniká pára stejně jako při vaření vody v konvici.
Větrací otvory trouby dovolují, aby část této páry unikla. Vždy však **od trouby ustupte, když otevíráte dvířka trouby**, abyste umožnili únik nahromaděné páry nebo tepla.

Pokud pára přijde do styku s chladným povrchem na vnější straně trouby,např. na olemování,zkondenzuje a vytvoří kapičky vody.To je zcela normální a nejde o závadu trouby.
Abyste zabránili změně barvy, otírejte pravidelně kondenzaci i nečistoty z povrchů.

Pečicí nádoby
Pro pečení používejte jen nádobí, které vydrží teplotu 250 °C.

Nádoby atd. by se neměly pokládat přímo na dno trouby.

⚠ Během vaření v troubě jsou dvířka trouby horká. Dávejte pozor, aby si děti nehrály v její blízkosti.

Elektrická trouba

Ovladač funkcí trouby
0 Off (Vypnuto)

Konvenční vaření – použijte horní a dolní topný článek; tato funkce vám umožní využívat vaše oblíbené recepty bez nutnosti přizpůsobovat teploty V tomto případě je nutné troubu předehřát.

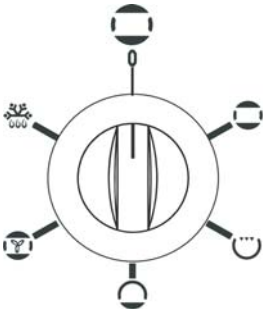
Gril - Gril nelze použít současně s troubou. **Dvířka trouby musí být při grilování zavřená. Upozornění: Funkci grilu používejte při maximálně 235°C.**

Dolní topné těleso trouby – umožňuje vám dokončit jídla pouze na dolní části.

Horní a dolní topné těleso - ventilátor

Teplo se na potraviny přenáší pomocí předehřátého vzduchu přes ventilátor umístěný na zadní stěně trouby.

Rozmrazování – (Toto není poloha pro vaření.) Tato poloha je určena k rozmrazování zmrazených potravin.



Pozor

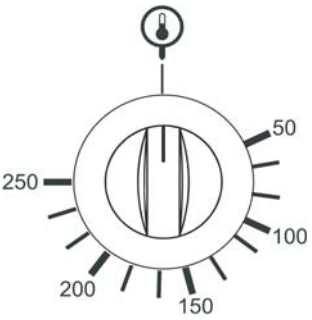
Plechy na pečení, zachycování tuku i na koláče ani hliníkovou fólii nedávejte přímo na dolní plochu trouby. Tím by se mohlo hromadit teplo, které by mohlo ovlivnit činnost trouby a poškodit její smalt.

Ovladač termostatu trouby

Otáčením ovladače termostatu trouby ve směru hodinových ručiček zvolíte teplotu pro vaření.
Teploty se zobrazují na ovládacím panelu.
Můžete nastavit jakoukoli hodnotu teploty mezi 50 °C a 250 °C.

Povšimněte si

- Jakmile byla zvolena teplota, kontrolka termostatu trouby se rozsvítí a zůstane svítit, dokud trouba nedosáhne nastavené hodnoty; pak se bude rozsvěcovat a zhasínat spolu s termostatem a ukazovat, jak se teplota udržuje.
- Při nastavení funkčního ovladače trouby se rozsvítí světlo v troubě a během provozu trouby zůstane svítit.



Příprava jídla v troubě

⚠ **Trouba se při použití zahřívá na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.**

Konvenční pečení (Tradiční pečení)
Při tradičním pečením pečení se využívá přirozeného oběhu horkého vzduchu.
Troubu je nutné předehřát.
Jak postupovat?
Pro malé koláče, pečivo, šlehaná těsta ze směsi ve formě.

1. Trouba předehřejte, ovladač funkcí trouby nastavte do polohy
- na asi 8 min. do polohy 50 °C až 150 °C;
- na asi 15 min. do polohy 175 °C až 250 °C;

2. Vložte jídlo. Otočte ovladač termostatu trouby na požadovanou teplotu.

Rady a tipy
Mezi horní částí jídla a topným tělesem by vždy měla být mezera alespoň 2,5 cm. To zajišťuje nejlepší výsledky pečení a zajišťuje prostor pro zvedání směsi s kvasnicemi, yorkshirského pudinku atd. Při pečení koláčů, jemného a čajového pečiva, chleba apod. dávejte formy nebo pečící plechy do středové polohy pod topný článek.
Zkontrolujte, zda je jídlo umístěno uprostřed na polici a okolo plechu/formy na pečení je dostatečný prostor k maximální cirkulaci vzduchu.
Nádoby vždy postavte na plech na pečení vhodné velikosti, aby se jídlo nevylilo na dno trouby a nemuseli jste ho čistit.
Smaltované, tmavé nebo masivní nádobí zesiluje zhnědnutí dna. Lesklé hliníkové nebo leštěné nerezové nádoby teplo odrážejí a zhnědnutí dna bude nižší.

NIKDY nestavte nádoby přímo na dno trouby, protože se zahřívá na vysokou teplotu a může dojít k poškození.
NIKDY nepoužívejte grilovac pekáč nebo masovou konzervu jako plech na pečení, protože se tím zvyšuje hnědnutí spodku jídla.
Z hospodárných důvodů ponechávejte dvířka otevřená po nejkratší možnou dobu, zejména když jídlo kladete do předehřáté trouby.

Grilování

⚠ **Při grilování jsou přístupné části spotřebiče horké a spotřebič je třeba nenechávat bez dozoru. Dávejte pozor, aby si děti nehrály v jeho blízkosti.**

⚠ **Veškeré grilování se musí provádět při zavřených dvířkách trouby.**
Upozornění: Funkci grilu používejte při maximálně 235°C.

☞ Chcete-li gril zapnout, otočte ovladač trouby do polohy a pak otočte ovladač termostatu na teplotu 235 °C.
Většinu potravin je třeba vkládat na mřížku na grilovacím plechu, aby byla umožněna maximální cirkulace vzduchu, aby bylo jídlo mimo tuky a šťávy. Potraviny jako ryby, játra a ledvinky se mohou pokládat přímo na grilovací plech podle vašeho přání.
Upravte polohu mřížky a běhounu grilovacího plechu podle různých tlouštěk potravin.
Potraviny je třeba před grilováním důkladně osušit, aby se maximálně omezilo rozstřikování. Libové maso a ryby lehce potřete trochou oleje nebo rozpuštěného másla, aby si během úpravy udržely vlhkost.
Přílohy, např. rajčata nebo houby, se během grilování masa mohou vložit pod mřížku.
Při přípravě chlebových topinek doporučujeme použít horní polohu běhounu se mřížkou ve „vysoké“ poloze.

Před vložením plátků masa nebo chleba gril po několik minut předehřívejte.
Během přípravy jídla upravte polici podle potřeby.
Během přípravy je potřeba jídlo podle potřeby obracet.
POZNÁMKA: Z důvodu bezpečnosti při používání termostat ovládá grilovací topné těleso. Během přípravy jídla se gril cyklicky zapíná a vypíná, aby nedošlo k přehřívání.
Doba vaření závisí na tloušťce masa, nikoli na jeho hmotnosti.

Pozor Přístupné součásti spotřebiče se při použití grilu mohou zahřát na vysokou teplotu. Malé děti by se neměly ke sporáku přibližovat.

Horní a dolní topný článek trouby – ventilátor
Teplo se na potraviny přenáší pomocí předehřátého vzduchu přes ventilátor umístěný na zadní stěně trouby. Tímto způsobem se teplo rychle dostane do každé části trouby a může připravovat současně mnoho jídel umístěných na několika policích. Díky vyloučení vlhkosti a v důsledku toho suššímu vzduchu se při tomto způsobu vaření zabraňuje přenášení vůní. Troubu však lze také používat k přípravě jídel jen na jediné polici.V tomto případě používejte spodní police; budete moci lépe kontrolovat proces přípravy jídla. Kromě toho je tato trouba zvlášť vhodná pro rychlé rozmrazování, sterilizaci zavařenin a kompotů domácí výroby a pro sušení hub a ovoce.

- Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy .
- Ovladač termostatu nastavte na zvolenou teplotu.

Rozmrazování
Rozmrazovací funkce vám dovoluje rozmrazovat mražené potraviny. Ventilátor trouby netopí, pouze rozhání vzduch pokojové teploty uvnitř trouby. Tím se zvyšuje rychlost rozmrazování.
Tato funkce je zvláště vhodná pro

choulostivé potraviny, které by mohlo horko

poškodit, např. dorty se šlehačkou, mražené

koláče, chléb a jiné výrobky obsahující

droždí.

- Otočte ovladač funkcí trouby do polohy ; tím spustíte ventilátor, který umožní rychlé rozmrazování foukáním studeného vzduchu po celé troubě.
- Je-li ovladač funkcí trouby v této poloze, otočte ovladač termostatu do polohy «**0**».

Rady a tipy

- Potraviny zakryjte víčkem, plastovou nebo hliníkovou fólií, aby se při rozmrazování nevysušily.
- Potraviny, které chcete rozmrazit, uložte pokud možno v jedné vrstvě a v polovině rozmrazovacího procesu je otočte.
- NIKDY nenechávejte potraviny po rozmražení při pokojové teplotě. Syrové potraviny okamžitě uvařte nebo uvařené jídlo uložte do chladničky.
- Při manipulaci čerstvými, mraženými syrovými a hotovými potravinami dbejte na dodržování základních hygienických pravidel.

Kontrolka zapnutí sporáku.
Tento kontrolka se rozsvítí při zapnutí jedné nebo více zapnutí zóna zůstane svítit, dokud jsou zapnuté.

Kontrolka funkce termostatu
Tato kontrolka se rozsvítí po volbě teploty, a zůstane svítit, dokud zvolená teplota není dosažena. Pak se střídavě zapíná a vypíná k signalizaci, že se teplota udržuje.

Osvětlení trouby
Rozsvítí se, jakmile se otočí ovladačem funkcí trouby, a svítí během použití trouby

Tabulka pečení masa

Jídlo	**Poloha police zdola**	**Teplota °C**	**Teplota °C**	**Čas min.**
Celé kuře	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Vepřová pečeně	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

Tabulka grilování

Jídlo	**Poloha police zdola**	**Předhřátí min.**	**Teplota °C**	**Čas min.**
Toast	2	6	230	4-5
Silný steak	2	10	200	20+20
Půlka kuřete	2	----	230	25+20
Vepřová kotleta	2	----	230	30+25

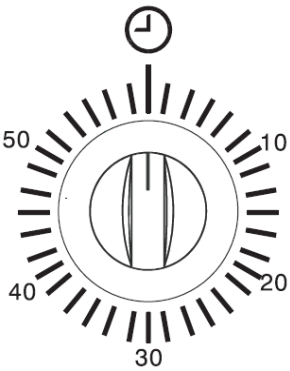
Tabulka pečení

Jídlo	Poloha police zdola	Předhřátí min.	Teplota °C	Teplota °C	Čas min.
Pruhy těsta	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Malé pečivo	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Vánočka	2	15-20	250* 160-170	----	45+10**
	2	----	----	150-160	45+10**
Drobenkový koláč	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-180	35-45
Pusinky	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Kynuté žemle	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	200-210	10-15
Plochý koláč	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Piškotová buchta bez tuku	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Tvarohový koláč	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Roláda	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	10-20
Pečivo z odpalovaného těsta	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Kynutý koláč s jablky	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Jablečný koláč	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Koblihy	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Tradiční rumunský piškot	2	----	160-170	----	30-40
	2	----	----	150-160	30-40
Rumunský piškot	2	10-13	160-170	----	40-50
	2	10-13	----	150-160	40-50
Venkovský chléb	2	15-20	250* 190-200	----	50-60
Slaný koláč	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Pizza	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35

* - čas předhřátí

** - čas ponechání v troubě po vypnutí ovladače funkcí trouby

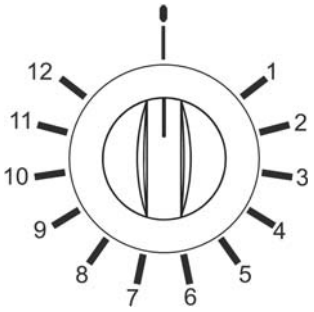
Mechanický časovač



Otočte nastavovacím ovladačem doprava do maximální polohy, a pak zpět do polohy odpovídající časovému období nutnému pro vaření.

Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál, který se automaticky vypne. **Časový spínač nevypne po zaznění zvukového signálu provoz trouby.**

Varné zóny



Varné zóny se ovládají pomocí ovladačů umístěných na ovládacím panelu.

Každý ovladač je označen čísly 1až 12

0 - Vypnuto

1 - Nejnižší ohřev

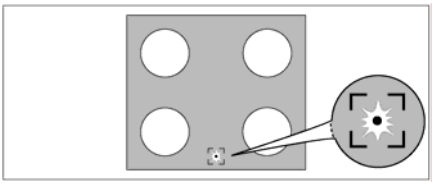
12 - Maximální ohřev

Zapínání jednospirálové varné zóny

Otočte odpovídající ovladač do požadované pozice (1-12) a tím zapnete varnou zónu.

Indikátor zbytkového tepla

Indikátor zbytkového tepla začne svítit v době, kdy by teplota varné zóny mohla způsobit popálení. Indikátor svítí i v době, kdy je varná zóna vypnutá, ale teplota varné zóny je stále natolik vysoká, že by mohlo dojít k popálení. Světlo zhasne, až když je teplota povrchu bezpečná (pod 50°C).



Indikátor zbytkového tepla

Varné nádobí

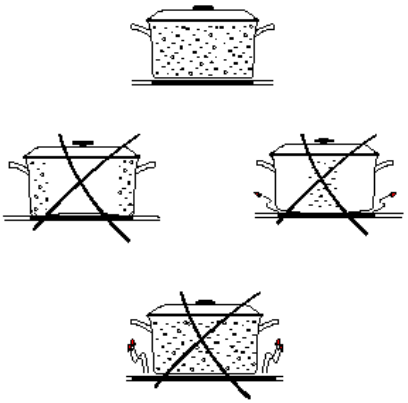
Na trhu existuje nádobí, které je speciálně vyrobeno pro použití na sklokeramických varných deskách. Následující informace vám jednak pomohou najít optimální spotřebu energie a jednak vám pomohou zabránit překypění pokrmu na varnou desku a tím zabránit připečení pokrmu na desce.
Pro použití je nevhodné takové nádobí, které má hliníkové nebo měděné dno. Tyto materiály mohou být příčinou vzniku neodstranitelných skvrn na desce.

Dna nádobí:
Varné a smažící nádobí musí mít rovné a tuhé dno. Dno, které má ostré hrany může nevratně poškrábat varnou desku ! Vyžadujte nádobí vhodné pro elektrické varné desky.

Velikost nádobí:
Průměr použitého nádobí musí být o něco větší než je průměr varné zóny.

Poklice:
Vhodná poklice brání neúměrnému úniku tepla.

Poznámky:
- Nejprve na varnou desku položte nádobu a teprve potom zapněte varnou zónu. Neplýtváte tak energií.
- Na varné desce neskladujte žádné předměty.
- Varné zóny a dna nádob musí být suchá a čistá. Prodloužíte tak životnost spotřebiče.
- Cukr (pevný nebo roztok) a plasty se nesmí nikdy dostat na horký povrch varné zóny. Jestliže se tak stane, tak varnou zónu nevypínejte!



- Cukr, plasty a potravinářské fólie se musí z horké varné zóny ihned odstranit za pomocí škrabky. Jestliže necháte bez vyčištění varnou zónu ochladit, tak můžete způsobit vznik trhlin a prasklin na povrchu desky.
- Sklokeramická deska odolává extrémním teplotám (teplo i zima). Pád drobného předmětu (např., slánky) může způsobit prasklinku nebo trhlinu na povrchu desky. Údržba keramické i skleněné desky je stejná. Nepoužívejte agresivní mycí prostředky, mycí písky a drátěnky.

Upozornění: V okamžiku, kdy je na povrchu desky viditelná prasklina, odpojte ihned sporák od přívodu elektrické energie.

Příslušenství dodávané se spotřebičem

Kromě příslušenství dodaného se spotřebičem doporučujeme používat jen tepelně odolné nádoby (podle pokynů výrobce).
Váš sporák obsahuje následující příslušenství

- Pečící plech
- Rošt, který slouží jako podpěra postavených varných nádob (pečicí pánve, formy na pečivo ..); Plech se používá k zachycování šťávy při pečení; pekáč stavte na 2. zásuvnou úroveň.

Nádobí je třeba stavět do středu roštu, aby bylo zatížení vyvážené.



Plech se používá k zachycování šťávy při pečení; pekáč stavte na 2. zásuvnou úroveň.

Ukládací prostor

Ukládací prostor je umístěn pod prostorem pečící trouby.

⚠ **Pokud probíhá pečení po delší dobu, může se ukládací prostor ohřát na vysokou teplotu. Z tohoto důvodu by jste neměli do tohoto prostoru ukládat hořlavé věci, jako např. rukavice pro vaření, utěrky, plastové zástěry a podobné předměty.**

Během pečení nebo pokud je trouba ještě horká, může být také horké příslušenství uložené v ukládacím prostoru trouby. Buďte proto opatrní při jeho vyjímání.

Údržba a čištění

⚠ **Sporák musí být udržován stále v čistotě. Zbytky tuků a potravin mohou způsobit požár.**

⚠ **Před vlastním čištěním se ujistěte, že všechny ovladače jsou v poloze OFF- vypnuto a sporák je vychladlý.**

⚠ **Před jakoukoliv údržbou nebo čištěním musí být sporák ODPOJEN od elektrické sítě.**

Čistící prostředky
Před použitím jakéhokoliv čistícího prostředku se přesvědčete, že ho jeho výrobce doporučuje pro údržbu těchto typů spotřebičů.

⚠ **Čistící prostředky obsahující bělící látky nebo hrubá abraziva se NESMÍ pro údržbu sporáku používat, protože by mohly poškodit povrchovou úpravu.**

Sklokeramická deska
Důležité: Čistící prostředky nesmí přijít do styku s horkým povrchem! Veškerý mycí prostředek musí být odstraněn dostatečným množstvím vody. Zbytky čistících látek se po zahřátí zóny mohou stát žíravinami. Nepoužívejte žádné agresivní prostředky jako např. spreje na trouby, hrubé a abrazivní prostředky, které by desku mohly poškrábat.

i Desku čistěte vždy po použití a po ochlazení na pokojovou teplotu. Zabráníte tím tomu, aby se nečistoty mohly na povrchu připéct. Odstraňte skvrny po vodním kameni a vodě, zbytky tuků a viditelné stopy kovů pomocí dostupných mycích prostředků pro čištění sklokeramických nebo nerezových povrchů, jako např.: "Stahl-Fix" nebo "Vitroclen".

Mírné znečištění
1. Vyčistěte povrch desky pomocí měkkého hadru s trochou mycího prostředku.
2. Desku dokonale vysušte měkkým hadrem. Na povrchu desky nesmí zůstat žádné zbytky mycího prostředku.
3. Jednou týdně vyčistěte povrch desky komerčně dostupným mycím prostředkem (například prostředek "Vitroclen").
4. Desku opláchněte dostatečným množstvím vody a dobře vysušte hadrem, který nepouští chlupy.

Silné znečištění
1. Odstranění zbytků pokrmu, který přetekl na desku, proveďte za pomoci speciální škrabky.
2. Škrabku položte pod úhlem na povrch desky.
3. Posunem škrabky odstraňte zbytky pokrmu.

i Speciální škrabku a mycí prostředky pro údržbu sklokeramických desek zakoupíte ve specializované prodejně.

Připálené nečistoty
1. Ještě za tepla odstraňte pomocí škrabky z desky zbytky cukru, roztaveného plastu, hliníkové fólie nebo další roztavené materiály.

Důležité: Při použití škrabky za horka hrozí nebezpečí popálení!
2. Povrch desky poté po ochlazení vyčistěte normálním postupem.

i Jestliže varná zóna se již ochladila, tak ji opět zahřejte, abyste ji mohli očistit. Škrábance a tmavé stopy způsobené nádobím s ostrými hranami nelze z varné desky odstranit. Tyto povrchové vady nijak neovlivňují funkci varné desky.

⚠ **V okamžiku, kdy je na povrchu desky viditelná prasklina, odpojte ihned sporák od přívodu elektrické energie. Zabráníte tak možnému elektrického zkratu.**

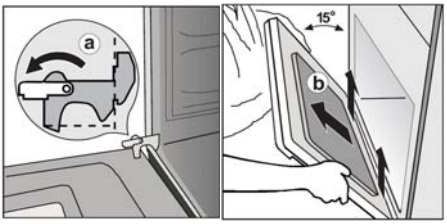
Rám varné desky
Důležité! Při čištění rámu nepoužívejte ocet, citrónovou šťávu nebo odstraňovač vodního kamene, jinak se na povrchu objeví matné skvrny.

1. Vyčistěte povrch desky pomocí měkkého hadru s trochou mycího prostředku.
2. Změklé suché nečistoty odstraňte mokrým hadrem. Poté povrch vyčistěte a vysušte.

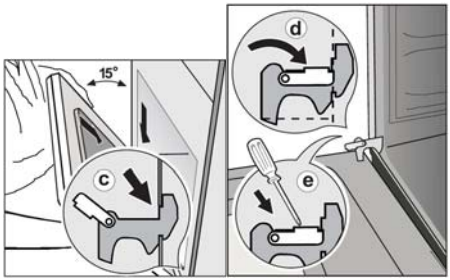
Čištění vnějších dílů
Vnější díly z nerezu mohou používáním měnit odstín. Aby jste jim navrátili původní vzhled používejte pro údržbu pouze prostředky na čištění nerezu.

Čištění vnitřku trouby
Nejjednodušší je čistit vnitřek trouby ještě když zcela nevychladla.
Po každém použití troubu vyčistěte měkkým hadříkem předem namočeným do mýdlové vody. Čas od času je nutné troubu vyčistit důkladněji pomocí speciálního přípravku na čištění trub.

Vysazení dveří
Při čištění se dají dveře trouby vysadit a jejich čištění je pak jednodušší.
Dveře trouby vyklopte do vodorovné polohy. Potom úplně vyklopte úchyty na obou dveřních závěsech (a) dopředu.
Dveře opět pomalu přiklopte až na doraz a zdvihněte je, až závěsy vyklouznou (b).



Zasazení dveří trouby
Při zasazení dveří postupujte v opačném pořadí než u vysazení.
Závěsy dveří opět zasaďte do otvorů uchycení (c). Dávejte přitom pozor na správné a rovnoměrné usazení závěsů.
Potom dveře pomalu otočte dolů.Přitom dbejte na to, aby hrany dveří nenarazily dole na rám (v tomto případě dveře opět otočte nahoru a znovu vyrovnejte závěsy).
Nakonec otočte úchyty opět dozadu k troubě (d). Aby se dveře správně zavíraly, přitiskněte úchyty nějakým předmětem (např. šroubovákem) (e).
Pomalu vyzkoušejte správný chod dveří.
Upozornění: Páčku dveřních závěsů nikdy nenechávejte zaskočit.Působení pružiny může způsobit zranění.



Výměna žárovky trouby

⚠ **Před výměnou žárovky dbejte, aby všechny ovládací knoflíky byly nastaveny do vypnuté polohy (« 0 »). Odpojte spotřebič a počkejte, až je spotřebič chladný.**



Žárovka o výkonu 15 W se závitem E 14 (230/240V) **je speciální žárovkou pro "vyšší" teplotu**, až do 300 ºC. Dodá ji na objednávku váš poprodejní servis.

Žárovka je připevněna v přední části stropu komory trouby a je přístupná zevnitř.

☞ **Abyste se k žárovce dostali:**

1. Vyšroubujte skleněný kryt žárovky;
2. Vyšroubujte žárovku;
3. Vyměňte žárovku;
4. Namontujte zpět kryt žárovky.

Co dělat, když něco nefunguje

Nepracuje-li sporák správně, tak ještě před voláním do Servisního střediska zkontrolujte možné příčiny poruchy dle následující tabulky:

DŮLEŽITÉ: Jestliže budete požadovat opraváře na odstranění některé z poruch vyjmenovaných níže a bude-li porucha zapříčiněna nesprávnou obsluhou či instalací, tak vám budou účtovány náklady na opravu i v případě, že je sporák v záruční době.

Závada	Možné řešení
Varné zóny se neohřívají?	**Zkontrolujte, zda:** • sporák je zapnutý • zda svítí kontrolní světlo na pracovní ploše • je zapnutá odpovídající varná zóna • je varná zóna zapnutá na odpovídající výkon • není spálená pojistka nebo vypnutý jistič v rozvodu el. proudu. Jestliže dochází opakovaně k přerušování přívodu proudu (vypínání jističe a spálení pojistky), tak kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře
Trouba nefunguje	**Zkontrolujte:** • správné nastavení funkce trouby a teploty určenými ovladači • zda je přívodní kabel sporáku v zásuvce nebo hlavní vypínač je v poloze zapnuto
Doba přípravy je příliš dlouhá nebo příliš krátká	**Zkontrolujte:** • možná je potřeba upravit teplotu

Jestliže i po prověření výše možných příčin porucha trvá, tak se spojte s vaším nejbližším Servisním střediskem (opravnou). Servisní centrum bude po zavolání po vás požadovat následující informace:

1. Vaše jméno, adresu a PSČ
2. Vaše telefonní číslo
3. Jasné a přesné popsání poruchy
4. Modelové a sériové číslo (viz typový štítek)
5. Datum nákupu

Záruční podmínky

Záruka vyplývající z tìchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotebiteli (dále také jen "Kupující") a jen na výrobek sloužící k bìžnému používání v domácnosti. Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícím. Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:

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

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

– Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska. Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.

- Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy.

Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.

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

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

Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující, povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsebeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užitné vlastnosti (který není závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používáni v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.). Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.

Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v české republice, včetně jejich telefonních čísel.
Jakékoli bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:
– prodávající,
– Electrolux Service, a to buď na telefonu: 261126112, nebo na adrese ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Budějovická 3, 140 21 Praha 4,
– Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.

OBSAH

Pokyny pre inštalatéra
Bezpečnostné pokyny 26
Technické údaje 28
Inštalácia 29
Umiestnenie 29
Zapojenie do elektrickej siete 30

Pokyny pre užívateľa
Používanie a ošetrovanie 32
Ovládací panel 32
Správne použitie 33
Pred prvým použitím rúry 33
Gombík funkcií rúry 34
Gombík termostatu rúry 34
Pečenie v rúre 35
Konvenčné pečenie (Tradičné pečenie) 35
Rady a tipy 35
Grilovanie 35
Horný a spodný ohrev – Ventilátor 36
Rozmrazovanie 36
Tipy a rady 36
Tabulka pečenia 37
Varné zóny 39
Varné nádoby 40
Údržba a čistenie 42
Výmena žiarovky 44
Keď niečo nefunguje 45
Záručné podmienky 46
Servis 46

Ako čítať tento návod na používanie

Nasledujúcim textom vás budú sprevádzať tieto symboly:


Bezpečnostné pokyny


Pracovný postup


Rady a tipy


Informácie v záujme ochrany životného prostredia

POKYNY PRE INŠTALATÉRA

⚠ Bezpečnostné pokyny

Tento návod na používanie starostlivo uschovajte, aby ste ho mohli použiť aj v budúcnosti. Ak spotrebič predáte alebo darujete, postarajte sa o to, aby sa tento návod na používanie dostal do rúk ďalšieho majiteľa. Nový užívateľ sa tak bude môcť oboznámiť s funkciami spotrebiča a s príslušnými bezpečnostnými pokynmi. Tieto pokyny si z bezpečnostných dôvodov prečítajte ešte pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča.
Tento spotrebič nie je určený pre osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, ak nie je zabezpečený dohľad alebo poučenie o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Inštalácia

- Spotrebič smie inštalovať výlučne kvalifikovaná osoba v súlade s uvedenými pokynmi a platnými predpismi.
- Opravy spotrebiča smie vykonávať výlučne kvalifikovaný servisný technik.
- Spotrebič je ťažký. Pri manipulácii s ním buďte opatrní.
- Pred prvým použitím zo spotrebiča (zvnútra aj zvonku) odstráňte všetky obaly.
- **Pred zapojením do elektrickej siete skontrolujte, či parametre elektrickej siete na mieste zapojenia zodpovedajú údajom na typovom štítku spotrebiča.**
- Spotrebič za žiadnych okolností neupravujte.

Bezpečnosť detí

- Tento spotrebič smú obsluhovať výlučne dospelí. Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom alebo v jeho blízkosti.
- Sporák sa počas prevádzky zohreje. Dbajte na to, aby sa deti zdržiavali v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, dokým nevychladne.
- Deti sa môžu tiež poraniť pri stiahnutí varnej nádoby z varného poľa.

Počas prevádzky

- Tento spotrebič je určený na tepelnú úpravu pokrmov v domácnosti. Nie je skonštruovaný na komerčné alebo priemyselné účely.
-
- Sporák nepoužívajte, ak je v kontakte s vodou, a nikdy s ním nemanipulujte mokrými rukami.
- **Pri vkladaní, vyberaní a manipulácii s riadom v rúre vždy používajte ochranné rukavice.**
- **Počas prevádzky sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies vo vnútri rúry.**
- Po každom použití nastavte všetky ovládacie prvky do polohy 'VYPNUTÉ'.
- Pri používaní iných elektrických spotrebičov dávajte pozor na to, aby sa ich prívodné káble nedostali do kontaktu s horúcim povrchom sporáka.
- Pri príprave pokrmov na oleji a tuku nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Sporák udržiavajte neustále v čistote. Nahromadené tuky a zvyšky pokrmov sa môžu vznietiť. Rúru čistite výlučne podľa uvedených pokynov.
-

- Varné pole nepoužívajte ako pracovnú plochu na odkladanie predmetov.
- Na varnom poli nezohrievajte prázdnu varnú nádobu alebo varnú zónu bez varnej nádoby.
- **Sklokeramické varné pole je odolné voči teplotným zmenám a tlaku, nie je však nerozbitné. Pádom tvrdého a špicatého predmetu sa môže varné pole poškodiť.**
- Na varnom poli nepoužívajte liatinové varné nádoby alebo nádoby s poškodeným dnom, pretože pri presúvaní by mohli poškriabať varný panel.
- Dbajte na to, aby sa na rám varného poľa nedostali tekutiny s obsahom kyselín, napr. ocot, citrónová šťava alebo prípravok na odstraňovanie vodného kameňa.
- Ak sa na horúce varné pole dostane cukor alebo pokrm s obsahom cukru a roztopí sa, treba ho okamžite odstrániť ešte v horúcom stave pomocou škrabky.
- Dbajte na to, aby sa do kontaktu s varným poľom nedostali materiály, ktoré sa môžu roztopiť, napr. plasty, alobal alebo fólia na rúry. Ak sa nejaký podobný materiál dostane do kontaktu s varným poľom, treba ho okamžite odstrániť pomocou škrabky.
- Na varnom poli používajte len varné nádoby s hladkým, rovným dnom, aby ste zabránili poškriabaniu povrchu.
- V rúre ani na varnom poli zásadne nepoužívajte plastové varné nádoby. Žiadnu časť rúry nevykladajte alobalom.
- Dbajte vždy na to, aby ventil, ktorý sa nachádza v strede zadnej časti rúry, zostal voľný a zabezpečoval tak ventiláciu rúry.

Servis

- Opravy tohto spotrebiča smie vykonávať výlučne autorizované servisné stredisko. Zoznam autorizovaných servisných stredísk je priložený.

Ochrana životného prostredia

- Po inštalovaní spotrebiča zlikvidujte obalový materiál v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi a smernicami pre ochranu životného prostredia.
- Vyradený spotrebič upravte tak, aby sa už nedal používať. Odpojte ho od elektrickej siete a odrežte prívodný kábel.

Symbol  na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné suroviny alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.

Technické údaje

Rozmery	Výška		850 mm
	Šírka		500 mm
	Hĺbka		600 mm
	Vnútorný objem rúry		45 l
Varné pole	Jedn. varná zóna vpredu vľavo	Ø 180 mm	1800 W
	Jedn. varná zóna vzadu vľavo	Ø 140 mm	1200 W
	Jedn. varná zóna vpredu vpravo	Ø 140 mm	1200 W
	Jedn. varná zóna vzadu vpravo	Ø 180 mm	1800 W
	Napájacie napätie varného poľa		230V ~ 50 Hz
	Celkový príkon varného poľa		6000 W
Rúra	Prvok rúry		
	- Spodný ohrievací článok		900 W
	- Vrchný ohrievací článok		850 W
	Grilovací článok		1800 W
	Konvekčný ventilátor		35 W
	Osvetlenie rúry		Žiarovka 15 W typ E14
	Čistenie		ručné
	Celkový príkon rúry		1815 W
Zapojenie	Nominálne napätie		400V
	Nominálna frekvencia		~50 Hz
Príslušenstvo	Plytkým plechom		
	Roštom		
	Celkový príkon sporáka		7815 W

CE Tento spotrebič zodpovedá nasledujúcim smerniciam EEC:
2006/95 - 90/683; (Smernica pre nízke napätie) a jej nasledujúcim úpravám,
89/336 (Smernica pre elektromagnetickú kompatibilitu)
93/68 (Všeobecná smernica) a jej nasledujúcim úpravám.

Inštalácia

Všetky práce súvisiace s inštaláciou spotrebiča smie vykonať výlučne KVALIFIKOVANÁ OSOBA v súlade s platnými predpismi a uvedenými pokynmi.

Spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s príslušnými smernicami pre inštaláciu spotrebičov triedy "Y" (EN60.335-2.6). Susediaci nábytok alebo stena nesmie presiahnuť výšku spotrebiča.

Dbajte na to, aby bol spotrebič po inštalovaní ľahko dostupný pre prípad poruchy a následného zásahu servisného technika.

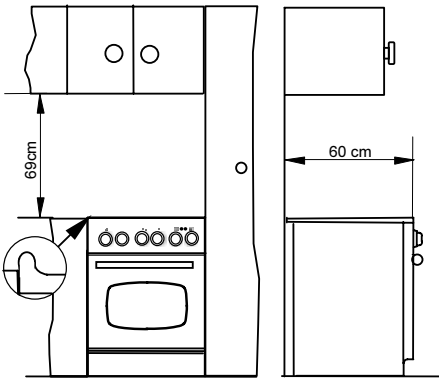
Skôr, ako spotrebič zapojíte do elektrickej siete, sa ubezpečte, že parametre elektrickej siete na mieste zapojenia (napätie a frekvencia) zodpovedajú údajom na typovom štítku spotrebiča.

Spotrebič musí byť uzemnený.

Umiestnenie

V zmysle protipožiarnych predpisov patrí tento sporák do triedy "Y". To znamená, že susediaci nábytok alebo stena nesmie presiahnuť výšku spotrebiča.
Sporák je možné inštalovať v kuchyni, jedálni, prípade v obývačke, nesmie byť však inštalovaný v kúpeľni.

Pri inštalácii treba dodržať minimálnu vzdialenosť horľavého materiálu od spotrebiča v jednej rovine s hranami sporáka 69 cm (pozri obr.).



⚠ **Spotrebič musí byť umiestnený na podlahe, nikdy nie na podstavci.**

Zapojenie do elektrickej siete

⚠ Akékoľvek práce súvisiace so zapojením spotrebiča do elektrickej siete smie vykonať výlučne KVALIFIKOVANÁ OSOBA v súlade s platnými predpismi.

⚠ Sporák musí byť uzemnený.

⚠ Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nerešpektovaním tohto pokynu.

⚠ Pred čistením a údržbou sporák odpojte od elektrickej siete.

Tento sporák je určený na zapojenie do elektrickej siete s napätím 400V a frekvenciou 50 Hz.
Na zapojenie do elektrickej siete použite kábel typu H05 RR-F.

Pred zapojením do elektrickej siete sa ubezpečte, že parametre elektrickej siete na mieste zapojenia (napätie a frekvencia) zodpovedajú údajom na typovom štítku spotrebiča.

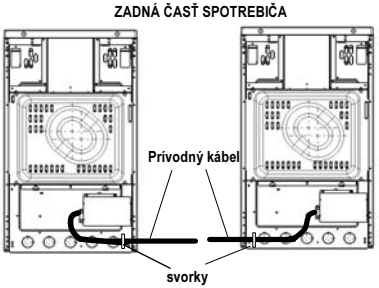
Sporák sa dodáva bez prípojného kábla. Na zapojenie do elektrickej site použite ohybný prívodný elektrický kábel v súlade s pokynmi uvedenými v tabuľke č.1.

V prípade priameho zapojenia k elektrickej sieti musíte medzi spotrebič a sieť zaradiť omnipolárny vypínač s minimálnou medzerou medzi kontaktami 3 mm, ktorý musí vyhovovať podmienke III kategórie napätia.

Spínač treba umiestniť do 2 m od sporáka a po zavŕšení inštalácie spotrebiča musí byť ľahko prístupný.

Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť spínačom prerušovaný.
POZNÁMKA: Uzemňovací vodič má byť približne 10-14 cm dlhší ako živý a neutrálny vodič

⚠ Dbajte na to, aby sa prívodný elektrický kábel nedostal do kontaktu s plochou na spotrebiči, ktorá zodpovedá vyšrafovanej časti na obrázku.



⚠ V prípade poškodenia elektrického prívodného kábla treba nechať kábel z bezpečnostných dôvodov vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku.

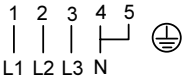
Pred zapojením do elektrickej siete sa ubezpečte, že:

- poistka a domáca elektrická inštalácia sú dimenzované pre príslušné zaťaženie spotrebiča (pozri typový štítok);
- zásuvka alebo bezpečnostný spínač budú ľahko dostupné aj po inštalácii spotrebiča.

Ako postupovať?

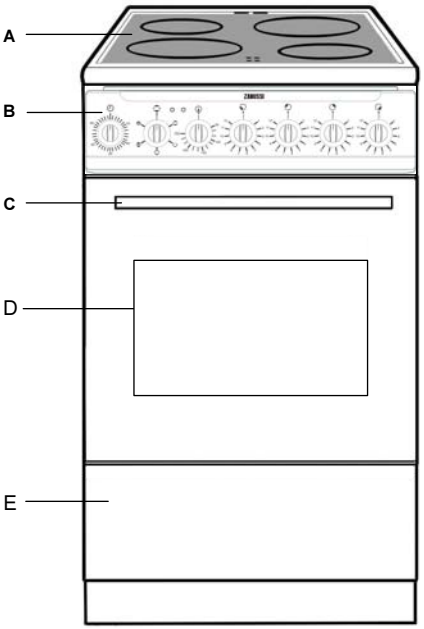
- Odskrutkujte a odnímte ochranný kryt v zadnej časti spotrebiča.
- Pripojte kábel k svorke spotrebiča podľa pokynov v tabuľke č. 1.
- Prípojný kábel pripevnite príchytkou.
- Ubezpečte sa, že pripojenie k svorke zodpovedá parametrom elektrickej siete.
- Ochranný kryt vráťte na svoje miesto a pripevnite ho.

Tabuľka č. 1

Nominálne napätie	400V 3N~
Druh zapojenia	Tri fázy Y 3 f. + nulový vodič
Pripojenie kábla na svorku	
Napájacie napätie	400V 3N~
Napätie ohrevných telies	230V
Poistky	3 x 16 A
Prierez kábla	5 x 2,5 mm^2

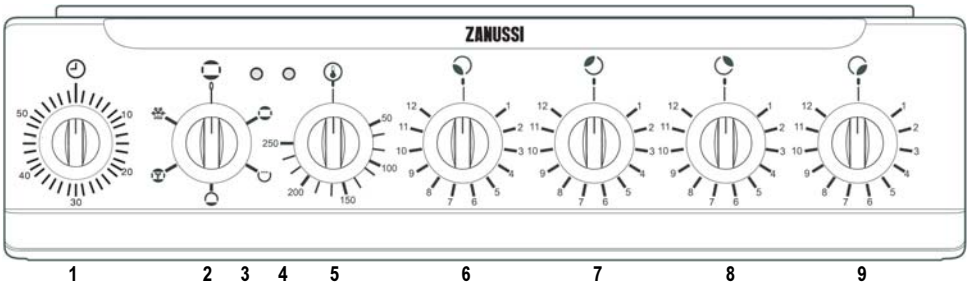
POKYNY PRE UŽÍVATEĽA

Používanie a ošetrovanie



A. Skloker. varné pole
B. Ovládací panel
C. Rukoväť dverí
D. Dvierka rúry
E. Zásuvka

Ovládací panel



1. Gombík časovača
2. Ovládač funkcií rúry
3. Svetelný ukazovateľ prevádzky
4. Svetelný ukazovateľ termostatu
5. Ovládač termostatu
6. Ovládač varnej zóny vpredu vľavo
7. Ovládač varnej zóny vzadu vľavo
8. Ovládač varnej zóny vzadu vpravo
9. Ovládač varnej zóny vpredu vpravo

Správne použitie

Pred prvým použitím rúry

⚠ **Pred použitím rúry odstráňte všetky časti obalu.**

Pred prvým použitím zohrejte rúru bez potravín. Môžu sa pritom uvoľniť nepríjemné pachy. Je to normálne.

- Vyberte všetko príslušenstvo rúry.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky a ochranné fólie.
- Pribl. 45 min zohrievajte rúru s gombíkom funkcií rúry v polohe  a s gombíkom termostatu rúry v polohe "250".

Tento postup zopakujte s gombíkom funkcií rúry v polohe  približne 5-10 minút.

Príslušenstvo umyte jemným umývacím prostriedkom. Starostlivo opláchnite a osušte.

Typový štítok
Modelové číslo vášho sporáka nájdete na typovom štítku na zadnej časti sporáka.

Kondenzácia a para
Pri ohreve potravín vzniká para rovnako ako pri varení v kanvici.
Vetracie otvory rúry umožňujú, aby časť tejto pary unikla. **Pri otváraní dvierok však vždy ustúpte od rúry**, aby nahromadená para alebo teplo mohli voľne uniknúť.
Ak sa para dostane do kontaktu s chladným vonkajším povrchom rúry, napr. lištami, skondenzuje a vytvorí kvapky vody. Je to úplne normálne a nejde tu o poruchu rúry.
Na predchádzanie zmenám sfarbenia pravidelne utierajte kondenzát a nečistoty z povrchu.

Nádoby na pečenie
Vždy používajte riad vhodný na pečenie v rúre, ktorý odoláva teplote 250°C.

Nádoby na pečenie sa nesmú klásť priamo na dno rúry.

⚠ **Počas pečenia sú dvierka rúry horúce. Dbajte, aby sa v blízkosti sporáka nehrali deti.**

Elektrická rúra

Gombík funkcií rúry

0 Vyp

Konvenčné pečenie - používa sa horný a spodný ohrev; táto funkcia vám umožní používať obľúbené recepty bez nutnosti úpravy teploty. V tomto prípade treba rúru vopred zohriať.

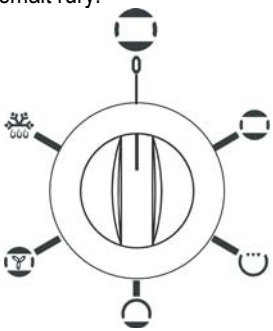
Gril - Gril sa nedá používať súčasne s pečením v rúre. **Počas grilovania musia byť dvierka zatvorené.Pozor:funkciu grilu používajte pri max. teplote 235°C.**

Spodný ohrev rúry - umožní dopiecť jedlá iba zospodu.

Horný a spodný ohrev – Ventilátor
Teplo sa prenáša do potravín predhriatym vzduchom pomocou ventilátora v zadnej stene rúry.

Rozmrazovanie **– (Toto NIE JE poloha na pečenie). Táto funkcia napomáha rozmrazovať mrazené potraviny.**

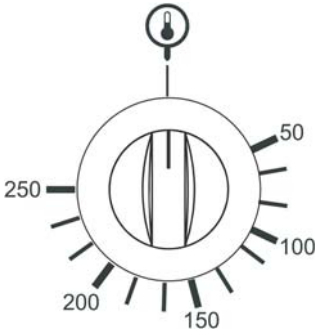
Upozornenie
Nikdy nič neklaďte priamo na dno a nevykladajte vnútro rúry pri pečení alobalom. Môže to totiž spôsobiť nahromadenie tepla, čo môže znehodnotiť na výsledky pečenia a poškodiť smalt rúry.



Gombík termostatu rúry
Otočením gombíka termostatu rúry v smere pohybu hodinových ručičiek možno nastaviť teplotu pečenia.
Teploty sa zobrazujú na ovládacom paneli. Môžete nastaviť akúkoľvek teplotu z intervalu od 50°C po 250°C.

Veci, na ktoré treba pamätať

- Keď rúra dosiahne vybranú teplotu, kontrolka termostatu rúry sa rozsvieti a svieti až kým rúra nedosiahne správne nastavenie; potom už ju termostat udržiavajúci teplotu bude zhasínať a rozsvecovať.
- Osvetlenie rúry sa rozsvieti, keď sa nastaví gombík funkcií rúry a svieti, kým je rúra v prevádzke.



Pečenie v rúre

Počas používania sa spotrebič zohreje. Pozor, ohrievacích článkov vnútri rúry sa nedotýkajte.

Konvenčné pečenie (Tradičné pečenie)

Tradičné pečenie sa dosahuje prirodzenou konvekciou ohriateho vzduchu.
Rúra sa musí predhriať.

Ako postupovať?
Drobné zákusky, sušienky, šľahané piškótové cesto v tortových formách.

1. Rúru predhrejte s gombíkom funkcií rúry v polohe :
- približne 8 min. v polohe 50°C až 150°C;
- približne 15 min pri teplotách 175°C až 250°C;

2. Vložte jedlo. Prestavte gombík termostatu rúry na požadovanú teplotu.

Tipy a rady

Medzi vrchným ohrievacím článkom a jedlom musí vždy zostávať aspoň 2,5 cm voľného priestoru. Takto sa dosiahnu najlepšie výsledky pečenia a ponecháva sa priestor aj na stúpanie zmesí s kvasnicami, yorkshirských pudingov a pod. Pri pečení koláčov, zákuskov, placiek, chleba a pod., umiestnite plechy alebo pekáče do stredu pod ohrievací článok.

Skontrolujte, či je jedlo v strede na poličke a či je okolo pekáča/plechu dosť miesta na maximálnu cirkuláciu vzduchu.

Jedlá ukladajte na pekáče vhodnej veľkosti, aby jedlo nemohlo vykypieť na dno rúry. Ušetríte si tak čistenie rúry.
V smaltovaných, tmavých a ťažkých pekáčoch spodná časť lepšie zhnedne. Svetlé hliníkové alebo leštené oceľové pekáče odrážajú teplo a spodná časť jedla menej tak menej stmavne.

NEKLAĎTE jedlá priamo na dno rúry, pretože by sa veľmi zohriali a mohlo by dôjsť k poškodeniu.
NEPOUŽÍVAJTE grilovaciu panvicu ani pekáč na mäso ako plech na pečenie, zvýšilo by to zhnednutie spodnej časti jedla.
Kvôli šetreniu nechávajte dvierka rúry otvorené čo najkratšie, hlavne pri vkladaní potravín do predhriatej rúry.

Grilovanie

Pri grilovaní sú voľne prístupné časti spotrebiča horúce. Spotrebič sa nesmie nechávať bez dozoru. Dbajte, aby sa v blízkosti sporáka nehrali deti.

Pri grilovaní musia byť dvierka rúry po celý čas zatvorené. Pozor: funkciu grilu používajte pri max. teplote 235°C.

Gril zapnite otočením gombíka funkcií rúry do polohy a otočte gombík termostatu rúry na teplotu 235°C.

Väčšina jedál musí byť položená na mriežku na grilovacom pekáči, aby sa dosiahla maximálna cirkulácia vzduchu a aby sa jedlo čo najlepšie zbavilo tukov a štiav. Potraviny ako ryby, pečeň a obličky možno položiť priamo na grilovaciu panvicu, ak tomu dávate prednosť.

Upravte polohu mriežky a podpery grilovacieho pekáča, aby sa zohľadnili rôzne hrúbky jedál.

Potraviny sa pred grilovaním musia dôkladne vysušiť, aby sa minimalizovalo prskanie. Chudé mäso a ryby zľahka potrite olejom alebo roztopeným maslom, aby pri pečení zostali vlhké.

Prílohy, ako sú paradajky alebo huby, treba pri grilovaní mäsa podložiť pod mriežku.

Pri opekaní chleba odporúčame použiť hornú polohu podpery s mriežkou v jej 'hornej' polohe.

Pred opečením biftekov alebo toastov gril niekoľko minút predhrievajte . Počas pečenia podľa potreby upravte polohu vodiacej lišty.

Jedlo sa počas pečenia musí podľa potreby obrátiť.

POZNÁMKA: pre bezpečnosť použitia je grilovací článok ovládaný termostatom. Počas pečenia sa gril cyklicky zapína a vypína, aby sa predišlo prehrievaniu.

Čas pečenia závisí od hrúbky mäso a nie od jeho hmotnosti.

Upozornenie: Počas používania grilu sa môžu prístupné časti veľmi zohriať. Nedovoľte deťom, aby sa priblížili k rúre.

Horný a spodný ohrev – Ventilátor
Teplo sa prenáša do potravín predhriatym vzduchom pomocou ventilátora v zadnej stene rúry. Teplo vďaka tomu rýchlo dosiahne všetky časti rúry a súčasne môžete piecť viac jedál na rôznych úrovniach. Vďaka vylúčeniu vlhkosti a zvýšenej suchosti vzduchu sa pri tomto druhu pečenia zabraňuje prenosu akýchkoľvek vôní. Rúru však možno používať aj na pečenie iba na jednej zásuvnej úrovni. V tomto prípade používajte nižšie zásuvné úrovne, aby ste pečenie lepšie kontrolovali. Táto rúra je však mimoriadne vhodná aj na rýchle rozmrazovanie, sterilizáciu vhodných konzervovaných potravín a domáceho ovocia v sirupe, alebo na sušenie húb a ovocia.

- Otočte ovládací gombík funkcií rúry do polohy .
- Otočte gombík termostatu rúry na požadovanú teplotu.

Rozmrazovanie
Rozmrazovacia funkcia vám umožňuje rozmrazovať mrazené potraviny. Ventilátor rúry pracuje bez ohrevu a uvádza vzduch s izbovou teplotou v rúre do cirkulácie. Zrýchľuje sa tak rýchlosť rozmrazovania. Táto funkcia je mimoriadne vhodná pre citlivé potraviny, na ktoré by mohlo mať teplo nepriaznivý účinok, napr. torty s plnkou, koláče s polevou, zákusky, chlieb a iné kysnuté výrobky.

- Otočte gombík funkcií rúry do polohy . Spustí sa motor ventilátora čo umožní rýchle rozmrazovanie dúchaním studeného vzduchu v celej rúre.
- S gombíkom funkcií rúry v tejto polohe otočte gombík termostatu rúry do polohy "**0**".

Tipy a rady

- Potraviny prikryte pokrievkou, alobalom alebo plastovou fóliou, aby sa počas rozmrazovania nevysušili.
- Mrazené potraviny podľa možnosti ukladajte v jednotlivých vrstvách a v polovici rozmrazovania ich obráťte.
- Po rozmrazení NEPONECHÁVAJTE potraviny pri izbovej teplote. Surové potraviny okamžite tepelne upravte a varené potraviny uložte do chladničky.
- Pri zaobchádzaní s čerstvými, mrazenými, surovými a tepelne upravenými potravinami starostlivo dodržiavajte základné hygienické pravidlá.

Kontrolka ukazovateľ prevádzky
Táto kontrolka sa rozsvieti pri zapnutí jednej alebo viacerých varných zóna zostáva svietiť počas ich používania.

Kontrolka ukazovateľ termostatu
Táto kontrolka sa rozsvieti po nastavení teploty a zostáva svietiť, kým sa nedosiahne nastavená teplota. Potom sa bude striedavo zapínať a zhasínať, čo signalizuje udržiavanie teploty.

Osvetlenie rúry
Rozsvieti sa, keď sa zapne ovládací gombík rúry a svieti, kým je rúra v prevádzke.

Tabulka pečenia mäsa

Potraviny	Zásuvná úroveò odspodu	Teplota °C	Teplota °C	Doba trvania min
Kurča vcelku	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Bravčové pečené	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

Grilovacia tabulka

Potraviny	Zásuvná úroveò odspodu	Predohrev min	Teplota °C	Doba trvania min
Toasty	2	6	230	4-5
Vysoké steaky	2	10	200	20+20
Kurča - polovička	2	----	230	25+20
Bravčová pečená kotleta	2	----	230	30+25

Tabulka pečenia cesta

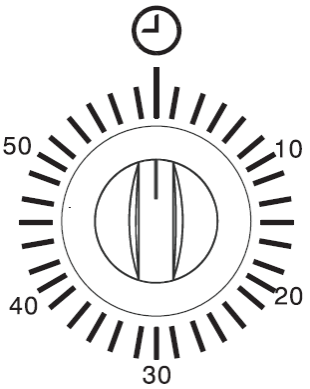
Potraviny	Zásuvná úroveò odspodu	Predohrev min	Teplota °C	Teplota °C	Doba trvania min
Jemné pečivo	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Drobné sušienky	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Vianočný koláč	2	15-20	250* 160-170	----	45+10**
	2	----	----	150-160	45+10**
Koláč s posýpkou	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-180	35-45
Snehové pusinky	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Kysnuté buchty	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	200-210	10-15
Rovný koláč	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Piškótový koláč bez tuku	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Tvarohový koláč	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Piškótová roláda	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	10-20
Petit Choux	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Kysnutý koláč s jablkami	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Jablková torta	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Koláč vo forme	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Tradičný rumunský píškótový koláč	2	----	160-170	----	30-40
	2	----	----	150-160	30-40
Rumunský piškótový koláč	2	10-13	160-170	----	40-50
	2	10-13	----	150-160	40-50
Gazdovský chlieb	2	15-20	250* 190-200	----	50-60
Quiche Lorraine	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Pizza	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35

* - čas predohrevu

** - udržiavací čas v rúre po vypnutí ovládacieho gombíka funkcií rúry

Mechanický časovač

Otočte regulačný gombík v smere pohybu hodinových ručičiek do maximálnej polohy a potom naspäť do polohy zodpovedajúcej času potrebnému na varenie.
Na konci nastaveného času sa ozve akustický signál, ktorý sa zastaví automaticky. **Časovač nepreruší prevádzku rúry pri vydaní akustického signálu.**



Varné zóny

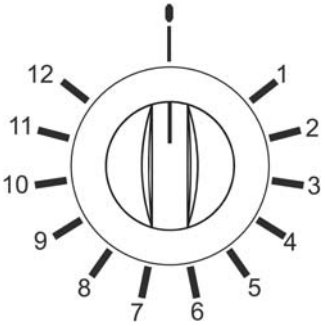
Varné zóny sa ovládajú pomocou ovládačov na ovládacom paneli.

Ovládač je možné nastaviť v škále od 0 do 12

0 - VYPNUTÉ

1 - najmenší výkon

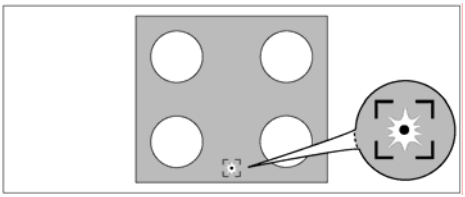
12 - maximálny výkon



Zapínanie jednoduchej varnej zóny
Jednoduchú varnú zónu zapnete otočením ovládača na požadovaný výkonový stupeň.

Indikátor zostatkového tepla

Tento výstražný svetelný ukazovateľ sa rozsvieti, keď povrch varnej zóny dosiahne teplotu, pri ktorej hrozí nebezpečenstvo popálenia užívateľa. Indikátor zostane svietiť aj po vypnutí varnej zóny a bude svietiť dovtedy, kým teplota na povrchu varnej zóny neklesne na prijateľnú hodnotu (teplota pod 50°C).



Indikátor zostatkového tepla

Varné nádoby

V obchodnej sieti sú dostupné špeciálne hrnce a panvice pre sklokeramické varné zóny. Nasledujúce pokyny dodržiavajte v záujme optimálnej spotreby elektrickej energie. Okrem toho vám pomôžu vyhnúť sa vykypeniu alebo pripáleniu pokrmov na varnom poli. **Nepoužívajte varné nádoby s hliníkovým alebo medeným dnom. Tieto materiály spôsobujú znečistenie, ktoré sa z varného poľa už nedá odstrániť.**

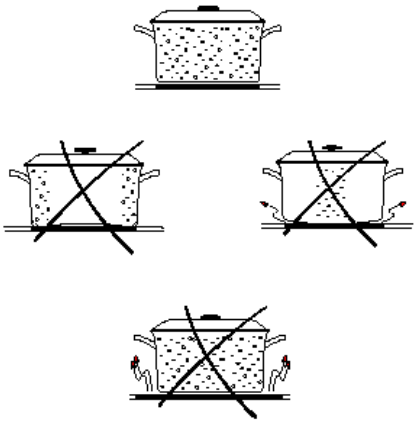
Dno varných nádob:
Varné hrnce a panvice by mali mať ploché, pevné a rovné dno. Dno s ostrými hranami môže poškodiť sklokeramický varný panel. Pri kúpe nových varných nádob požadujte nádoby pre elektrické varné panely.

Veľkosť varných nádob:
Dno varnej nádoby by malo byť o málo väčšie než priemer varnej zóny.

Pokrievka:
Pokrievka zabraňuje úniku tepla z varnej nádoby.

Poznámky:

- Varnú nádobu položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím, aby ste zbytočne neplytvali energiou.
- Varné pole nepoužívajte na odkladanie predmetov.
- Dbajte na to, aby boli varná zóna a dno varnej nádoby vždy suché a čisté. Ušetríte si tak zbytočné čistenie.
- Na horúci povrch varného poľa nikdy nedávajte cukor (v pevnom alebo tekutom stave) alebo plast. Ak sa tak náhodou stane, varnú zónu nevypínajte!

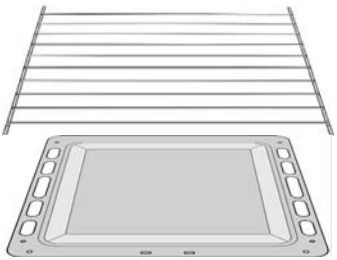


- Cukor, plast alebo alobal treba z horúcej varnej zóny odstrániť okamžite pomocou škrabky. Ak varné pole vychladne znečistené podobným materiálom, môže na sklokeramickom povrchu varného poľa dôjsť k vzniku prasklín, trhlín alebo zlomov.
- Sklokeramické varné pole je odolné voči extrémnym teplotám. Chlad ani teplo ho nepoškodia. Praskliny alebo zlomy však môže spôsobiť bodový náraz, napr. pri páde soľničky. Údržba sklokeramiky je podobná ako pri skle. Na čistenie nikdy nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky, prášky a drsné špongie.

Pozor: Ak sa na sklokeramickom varnom poli objavia trhliny, praskliny alebo zlomy, spotrebič okamžite odpojte od elektrickej siete, aby ste zabránili úrazu elektrickým napätím.

Dodávané príslušenstvo

Okrem dodávaného príslušenstva vám odporúčame používať len teplovzdorné nádoby na pečenie (podľa pokynov výrobcu).



Váš sporák je vybavený:

- plytkým plechom
- roštom, ne ktorý sa kladú pokrmy aj nádoby na pečenie (grilovanie, formy na pečenie)

Pokrm treba umiestniť do stredu roštu, aby bola hmotnosť rovnomerne rozložená.

Skladovacia priehradka

Skladovacia priehradka je umiestnená pod dutinou rúry.

⚠ **Počas prevádzky rúry sa skladovacia priehradka zohreje. V priehradke preto neskladujte chňapky, utierky, plastové predmety a iné horľavé materiály.**

Aj príslušenstvo, ako sú plechy a pekáče, sa môžu počas prevádzky rúry zohriať. Pri manipulácii s nimi buďte opatrní, najmä ak je rúra v prevádzke alebo je ešte horúca.

Údržba a čistenie

⚠ **Rúru treba udržiavať neustále v čistote. Nahromadené tuky a zvyšky pokrmov sa môžu vznietiť.**

⚠ **Pred čistením sa ubezpečte, že sú všetky ovládače v polohe "vypnuté", a že je sporák úplne vychladnutý.**

⚠ **Pred akoukoľvek údržbou alebo čistením spotrebič ODPOJTE od elektrickej siete.**

Čistiace prostriedky

Pred použitím akéhokoľvek čistiaceho prostriedku sa ubezpečte, že je vhodný na čistenie vášho spotrebiča a jeho výrobca odporúča použitie na daný účel.

⚠ **Čistiace prostriedky obsahujúce bielidlá sa NESMÚ používať, pretože môžu poškodiť povrchovú úpravu. Na čistenie rúry a varnej dosky nepoužívajte spotrebiče využívajúce na čistenie horúcu paru. Nepoužívajte ani abrazívne čistiace prostriedky.**

Sklokeramika

Pozor: Čistiace prostriedky nesmú prísť do kontaktu s horúcim varným poľom! Po skončení čistenia treba zvyšky čistiaceho prostriedku dôkladne odstrániť čistou vodou, pretože pri zahriatí by mohli pôsobiť leptajúco! Na čistenie nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, ako napr. spreje na rúru a gril, abrazívne prípravky, prášky na hrnce a drôtenky.

i Vychladnutý varný panel vyčistite po každom použití, keď je vlažný alebo studený. Zabránite tým pripáleniu nečistôt. Vodný kameň, mastnotu a kovové zafarbenie odstráňte niektorým z nasledujúcich čistiacich prostriedkov na sklokeramické varné panely alebo nehrdzavejúcu oceľ: Sidol–Edelstahlglanz, Stahl-fix, WK-Top alebo Cilit.

Mierne znečistenie

1. Sklokeramické varné pole vyčistite vlhkou handričkou a malým množstvom prípravku na ručné umývanie riadu.
2. Vyčistené varné pole vytrite dosucha čistou textíliou. Na povrchu poľa nesmú v žiadnom prípade zostať zvyšky čistiaceho prostriedku.
3. Raz za týždeň vyčistite celé varné pole poriadne niektorým čistiacim prostriedkom na sklokeramické panely alebo nehrdzavejúcu oceľ.
4. Vyčistené varné pole dokonale umyte čistou vodou a vytrite dosucha.

Pripálené znečistenie

1. Vykypené pokrmy a pripálené nečistoty odstráňte škrabkou na sklo (žiletkou v násadke).
2. Žiletku pritom umiestnite šikmo na varný panel.
3. Kĺzaním čepele nečistoty odstráňte.

i Žiletku v násadke a škrabku na sklokeramické varné panely nájdete v špecializovaných predajniach.

Špecifické znečistenie

- Pripálený cukor, roztopený plast, alobal a iné podobné materiály odstráňte okamžite, ešte v horúcom stave pomocou škrabky na sklo.

Pozor! Pri odstraňovaní nečistoty z horúcej varnej zóny hrozí nebezpečenstvo popálenia!

- Potom varné pole vyčistite obvyklým spôsobom.

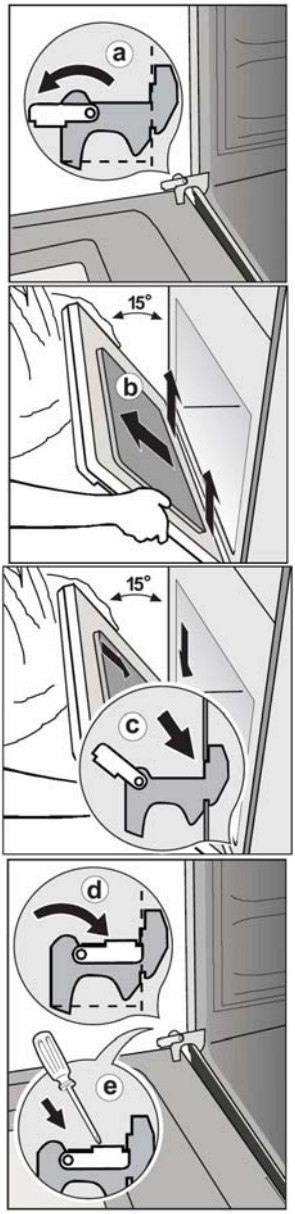
i Ak varný panel s roztopenou látkou medzičasom vychladol, pred čistením ho treba opätovne zohriať. Škrabance a tmavé škvrny spôsobené napr. presúvaním varných nádob s ostrými hranami, sa nedajú odstrániť, funkčnosť spotrebiča však neovplyvňujú.

Čistenie a starostlivosť

Dvierka rúry na pečenie

Zvesenie dvierok rúry na pečenie

Aby sa rúra na pečenie dala ľahko vyčistiť, dvierka rúry na pečenie sa dajú vybrať. Dvierka rúry na pečenie vyklopte do vodorovnej polohy. Držiaky na oboch kĺboch dvierok vyklopte dopredu až na doraz (a). Dvierka pomaly znova zaklopte až na doraz a dvierka nadvihnite, aby sa kĺby uvoľnili (b).



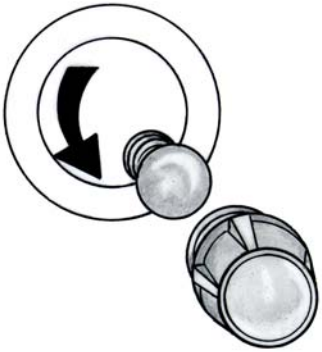
Nasadenie dvierok rúry na pečenie

Pri zavesovaní dvierok postupujte v obrátenom poradí operácií ako pri zvesovaní. Kĺby dvierok znova zasuňte do otvorov upínacích otvorov (c). Pritom dbajte na správne a rovnomerné dosadnutie kĺbov. Potom dvierka pomaly otočte nadol. Dbajte na to, aby rohy dvierok nenarážali dolu o rám (v tomto prípade dvierka znova otočte nahor a kĺby znova vyrovnajte).
Nakoniec držiaky otočte znova dozadu smerom k rúre na pečenie (d). Aby sa dvierka správne zatvárali, pritlačte držiaky (e) použitím vhodného predmetu (napr. skrutkovača).
Pomaly skontrolujte správnu funkciu dvierok.

Pozor: Páku kĺbu dvierok nikdy nenechajte „zaskočiť“. Sila pružiny by inak mohla spôsobiť úraz.

Výmena žiarovky

⚠ **Pred výmenou žiarovky sa ubezpečte, že sú všetky ovládače v polohe VYPNUTÉ « 0 ».**
Spotrebič odpojte od elektrickej siete. Dbajte na to, aby bola rúra vychladnutá.



Výkon žiarovky je 15 W, typ E 14 (230/240V).
Ide o špeciálnu žiarovku odolnú voči vyšším teplotám do 300˚C. Môžete si ju objednať v autorizovanom servisnom stredisku.
Osvetľovacie teleso je umiestnené v prednej časti rúry a je prístupné zvnútra.

☞ **Prístup k žiarovke:**

1. Odskrutkujte sklený kryt osvetlenia.
2. Odskrutkujte žiarovku.
3. Vymeňte žiarovku.
4. Ochranný kryt vráťte na svoje miesto.

Keď niečo nefunguje

Skôr, ako sa obrátite na autorizované servisné stredisko, prečítajte si túto kapitolu a riaďte sa uvedenými pokynmi.

Dôležité upozornenie: Ak sa obrátite na servisné stredisko s problémom, ktorý ste mohli vyriešiť samostatne podľa uvedených pokynov, alebo so závadou spôsobenou nesprávnou obsluhou či inštaláciou, nebude návšteva servisného technika bezplatná ani počas záručnej doby.

Problém	Riešenie
Varné zóny nefungujú.	**Skontrolujte, či:** • je spotrebič zapnutý, • príslušné svetelné ukazovatele na ovládacom paneli svietia, • je príslušná varná zóna zapnutá, • ste zvolili požadovaný výkonový stupeň, • nedošlo k vypáleniu domácej poistky. Ak sa poistky znovu vypália, obráťte sa na kompetentného elektrikára.
Rúra sa nezapne.	**Skontrolujte, či:** • je správne nastavená funkcia a teplota pečenia • je zapnutý hlavný spínač alebo spínač zásuvky, resp. či neide o prerušenie dodávky elektrickej energie
Príprava pokrmov trvá príliš dlho alebo krátko.	**Skontrolujte:** • či ste nastavili správnu teplotu

Ak vám uvedené pokyny nepomohli problém vyriešiť a závada naďalej pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Pri rozhovore so servisným technikom treba uviesť nasledujúce informácie:

1. Vaše meno, adresu a PSČ
2. Vaše telefónne číslo
3. Jasný a zrozumiteľný popis závady
4. Model a sériové číslo spotrebiča (pozri typový štítok)
5. Dátum kúpy

Záručné podmienky

Zmluvne dohodnuté podmienky
Výrobca sa zaväzuje vymeniť chybné časti s výnimkou prípadov spomenutých nižšie (**Výnimky**) počas záručnej doby v trvaní 2 rokov od uvedenia spotrebiča do prevádzky.

Uplatnenie záruky
Obráťte sa na vášho dodávateľa alebo autorizované servisné stredisko so záručným listom. Obchodný partner na základe obchodných podmienok buď prevezme alebo neprevezme výdavky na prácu a prepravu spotrebiča.

Výnimky
Berte na vedomie, že záruka sa nevzťahuje na nasledujúce prípady:

- na škody spôsobené otrasom, abnormálnym výkyvom v napätí atď., nedodržaním pokynov pre inštaláciu a používanie uvedených v návode na používanie, nesprávnym zaobchádzaním, nedbalosťou alebo nesprávnou inštaláciou, ktorá nerešpektuje predpisy dodávateľa energie, vody a plynu;
- ak užívateľ spotrebič upravoval alebo sňal označenie alebo sériové čísla;
- ak opravy nevykonával autorizovaný servisný technik;
- ak spotrebič slúžil na komerčné alebo priemyselné účely alebo na účely, pre ktoré spotrebič nie je určený;
- ak bol spotrebič zakúpený alebo opravovaný mimo krajiny.

Servis

Akékoľvek zásahy na spotrebiči si vyžadujú maximálnu opatrnosť. Servis spotrebiča smie preto vykonávať výlučne autorizované servisné stredisko.

Zoznam autorizovaných servisných stredísk je priložený.

V prípade potreby smú byť pri oprave použité výlučne originálne náhradné diely certifikované výrobcom.

VÝROBCA SI VYHRADZUJE PRÁVO NA TECHNICKÉ ZMENY VÝROBKU A NÁVODU NA POUŽÍVANIE.

Záruka/Servisná služba

Electrolux Slovakia poskytuje záruènú dobu 2 roky od dòa zakúpenia spotrebièa. Podrobnosti o záruènch podmienkach sa dozviete zo záruèného listu, ktor obdr¸íte od svojho predajcu pri kúpe spotrebièa. Súèast'ou záruèného listu je aj zoznam zmluvnch servisnch partnerov.

Electrolux Slovakia s.r.o., Seberíniho 1,
821 03 Bratislava
tel: +421 (0)2 4333 4322, 4355
fax: +421 (0)2 4333 6976
e-mail: zakaznicke.centrum@electrolux.sk

Európska Záruka

Spoločnosť Electrolux poskytuje natento spotrebič záruku vo všetkýchkrajinách, ktorých zoznam sa uvádza nazadnej strane, v priebehu záručnej lehotyuvedenej v záruke na spotrebič alebourčenej zákonom. Ak sa presťahujete zjednej z týchto krajín do inej krajiny, ktorása uvádza v zozname, pri splnenínasledujúcich podmienok záruka naspotrebič prechádza spolu s vami:-

- Záručná lehota na spotrebič začínaplynúť dátumom prvého zakúpeniaspotrebiča preukázaného predložením platného dokumentu okúpe vydaného predajcom tohtospotrebiča.
- Záručná lehota na spotrebič jerovnaká a jej rozsah je zhodný zhľadiska práce a dielcov, ako u zárukyexistujúcej vo vašej novej krajinepobytu pre daný konkrétny modelalebo typový rad spotrebičov.
- Záruka na spotrebič platí osobne prepôvodného kupujúceho spotrebiča anemôže byť prevedená na iného používateľa.
- Spotrebič bol nainštalovaný apoužívaný v súlade s pokynmivydanými spoločnosťou Electrolux apoužíva sa iba v rámci domácnosti, t.j. nepoužíva sa na komerčné účely.
- Spotrebič bol nainštalovaný v súladeso všetkými príslušnými predpismiplatnými vo vašej novej krajine pobytu.

Ustanovenia tejto Európskej zárukanemajú žiadny vplyv na práva, ktorémáte zo zákona.

Evropská Záruka

Na tento spotřebič se vztahuje zárukaspolečnosti Electrolux ve všech zemíchuvedených v zadní části tohoto návoduběhem období stanoveného v zárucespotřebiče nebo jinak zákonem. Jestližese přestěhujete z jedné uvedené zemědo jiné z uvedených zemí, záruka naspotřebič bude i nadále platná zanásledujících podmínek:

- Záruka na spotřebič platí ode dneprvního zakoupení spotřebiče, které jemožné doložit předložením platnéhodokladu o koupi vydaného prodejcemspotřebiče.
- Záruka na spotřebič je platná prostejné období a na stejný rozsah prácea dílů, jako platí v nové zemi Vašehopobytu pro tento určitý model řadyspotřebičů.
- Záruka na spotřebič je vázaná naosobu původního kupce spotřebiče anení přenosná na další osoby.
- Spotřebič je instalovaný a používaný vsouladu s pokyny vydanýmispolečností Electrolux a používá sepouze v domácnosti, tzn. spotřebičnení využíván ke komerčním účelům.
- Spotřebič je instalovaný v souladu sevšemi příslušnými platnými předpisy vnové zemi pobytu.

Ustanovení Evropské záruky nemají vlivna žádná závazná práva, která se na Vásvztahují podle zákona.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa

Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

ZANUSSI

www.electrolux.com

Subject to change without notice