

# SIGURO

## Oven

Rúra  
Sütő  
Four



SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.  
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.  
FR Traduction du mode d'emploi à partir de la langue d'origine.

SGR-BO-L350B  
SGR-BO-L350S

# SIGURO

<b>SLOVENSKY</b>	<b>4</b>
Vážení zákazník	4
Bezpečnostné pokyny	4
Ako šetriť energiu	6
Opis výrobku	7
Charakteristika výrobku	8
Inštalácia	9
Obsluha	11
Pečenie v rúre – praktické rady	16
Testované jedlá podľa normy en 60350-1.	19
Čistenie a údržba sporáka	21
Postup v núdzových situáciách	25
Technické údaje	25
<b>MAGYAR</b>	<b>27</b>
Tisztelt vásárló,	27
A biztonságos használat szabályai	27
Hogyan takarékoskodjunk az energiával	29
A készülék bemutatása	30
A készülék jellemzői	31
A készülék üzembe helyezése	32
A készülék kezelése	34
A sütő használata – praktikus tanácsok	39
Teszt ételek. A en 60350-1 szabványnak megfelelően.	42
A tűzhely tisztítása és karbantartása	44
Hibaelhárítás	48
Műszaki adatok	49
<b>FRANÇAIS</b>	<b>50</b>
Cher client	50
Conseils de sécurité	50
Comment économiser de l'énergie	52
Description du produit	53
Caractéristique du produit	54
Installation	55
Fonctionnement	57
Cuisson dans le four – conseils pratiques	62
Plats de test. Conformément à la norme en 60350-1.	65
Nettoyage et entretien de la cuisinière	67
Comment procéder en cas de panne	71
Données techniques	71



## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Rúra je spojením výnimočnej jednoduchosti obsluhy a skvelej účinnosti. Po prečítaní návodu nebude obsluha rúry žiadnym problémom.

Bezpečnosť a funkčnosť rúry, 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.**

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

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



**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 inštrukciou zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.

V priebehu používania sa spotrebič zahrieva. Odporúča sa zachovanie opatrnosti, a vyhýbať sa dotýkaniu 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. Nebezpečenstvo obarenia! V priebehu otvárania dvierok pečiacej rúry môže unikať horúca para. V priebehu alebo po ukončení pečenia, dvierka pečiacej rúry otvárajte opatrne. Pri otváraní dvierok sa nad nimi nenakláňajte.

Uvedomte si, že para v závislosti od teploty môže byť neviditeľná.





- 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, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná proti pôsobeniu vysokých teplôt.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tieto môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- Zákaz používania rúry na pečenie s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu odstraňovať výhradne osoby s príslušným oprávnením.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou je potrebné bezodkladne odpojiť elektrické napájanie rúry na pečenie.

## AKO ŠETRIŤ ENERGIU

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

- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**  
Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.
- **Používanie rúry len v prípade väčšie-ho množstva potravín.**  
Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na platni sporáka.
- **Využitie zvyškového tepla rúry.**  
V prípade tepelnej úpravy dlhšej než 40 minút odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy. **Pozor!** V prípade použitia programátora nastavujte príslušne kratší čas úpravy potravín.
- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**  
Tepló uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.
- **Nezabudovávanie sporáka v bez-prostrednej blízkosti chladničiek/ mrazničiek.**  
Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

## ROZBALENIE

Zariadenie bolo na čas pre-pravy 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.

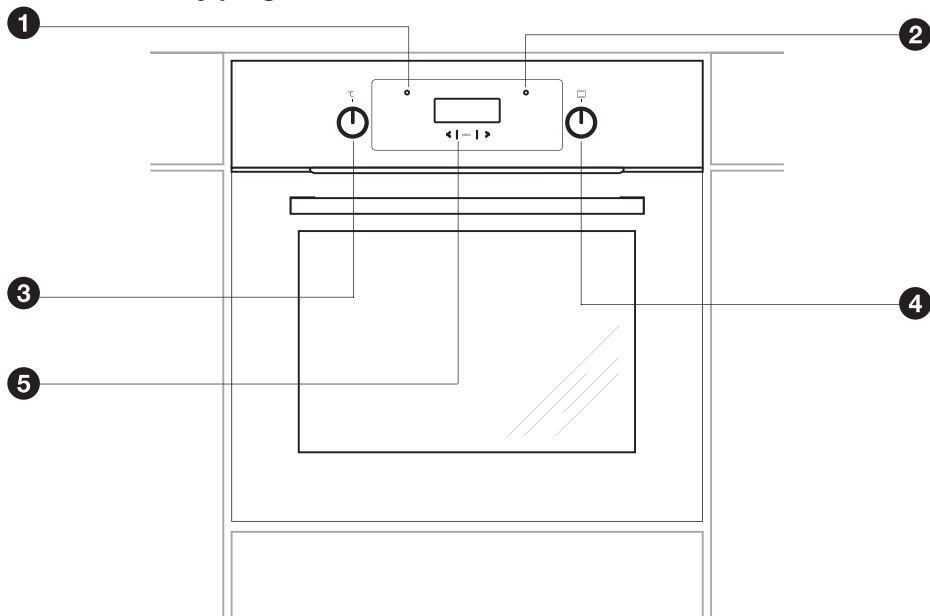
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale. Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením.

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

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

## OPIS VÝROBKU

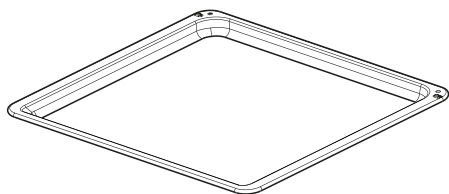
- 1 Kontrolka termoregulátora L
- 2 Kontrolka práce pečiacej rúry R
- 3 Ovládacie koliesko regulátora teploty
- 4 Ovládacie koliesko voľby funkcií rúry
- 5 Elektronický programátor



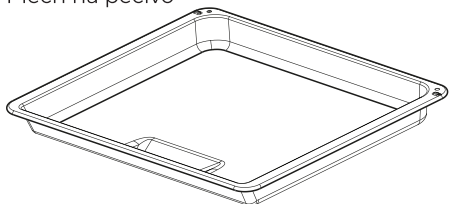
# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

---

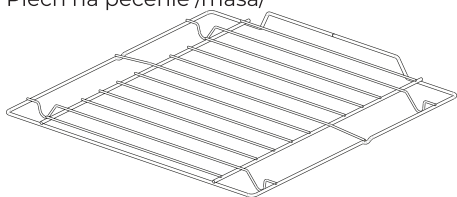
## Vybavenie sporákov – súhrn:



Plech na pečivo\*

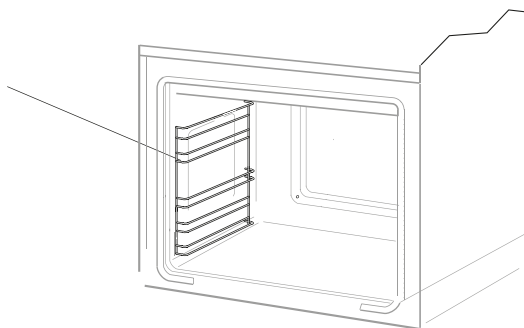


Plech na pečenie /mäsa/



Rošt na grilovanie  
(mriežka na sušenie)

Bočné závesné lišty plechov

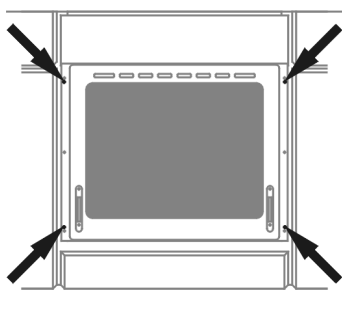


\*u niektorých typov

# INŠTALÁCIA

## Montáž rúry na pečenie

- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y.
- Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C. Nespĺnenie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenia obloženia.
- Pripraviť otvor v nábytku s rozmermi uvedenými na obrázku: zástavba pod doskou, vysoká zástavba. V prípade, že skrinka má zadnú stenu, je potrebné v nej vyrezat otvor k elektrickej prípojke.
- Zasuňte rúru úplne do otvoru a zaistite ju pred vysunutím štyrmi skrútkami.



## Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.

## Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu

Pred pripojením rúry na pečenie k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku.

- Sporák je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz)

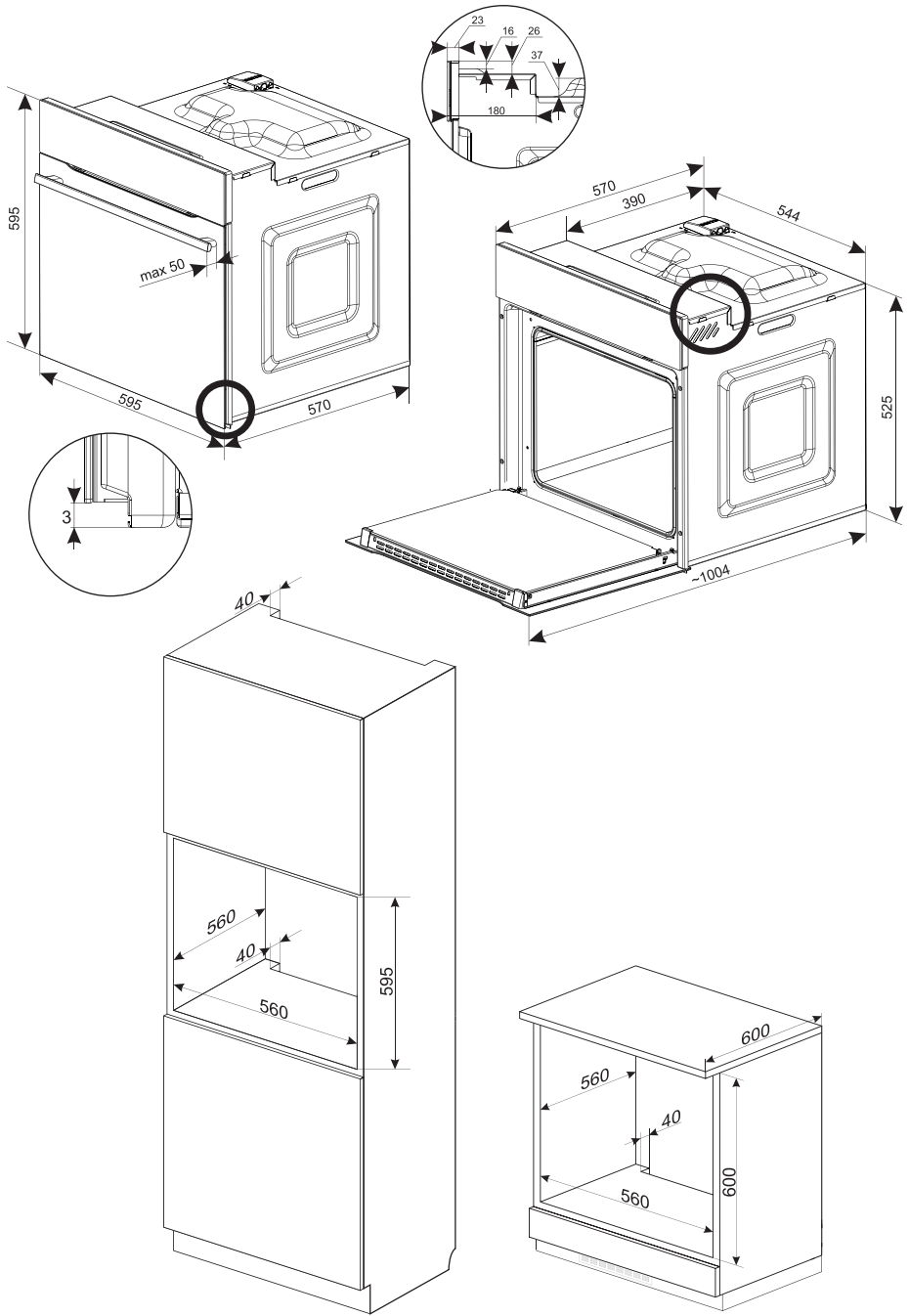
a vybavený prívodnou šnúrou 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> s dĺžkou cca 1,5 m a s ochranným kontaktom.

- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom. Je nutné, aby po umiestnení rúry bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu pre užívateľa prístupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky je potrebné skontrolovať, či:
  - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka, obvod napájajúci zásuvku by mal byť zaistený poistkou min. 16A,
  - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
  - je zásuvka ľahko dostupná.

**Po namontovaní rúry na pečenie musí byť prístupná zástrčka.**



## Pozor!

Ak sa poškodí neodpojiteľný napáací vodič, mal by byť pre možné ohrozenie vymenený u výrobcu, v špecializovanom opravárskom podniku alebo kvalifikovaným odborníkom.



# OBSLUHA

## Pred prvým zapnutím sporáky

- odstráňte elementy obalu, očistite komoru rúry z aplikovaných v továrni konzervačných prostriedkov,
- vyjmite vybavenie rúry a umyte je v teplej vode s dodatkom prípravku na mytí riadu,
- zapnite v izbe vetranie alebo otvorte okno,
- ovládacie koliesko funkcie pečiacej rúry otočte na pozíciu  alebo  (viď kapitolu: Činnosť programátora a ovládanie pečiacej rúry),
- vyhrejte rúru (na teplotu 250°C, približne 30 min.), odstráňte zašpinenie a dôkladne umyte.

## Dôležité!

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

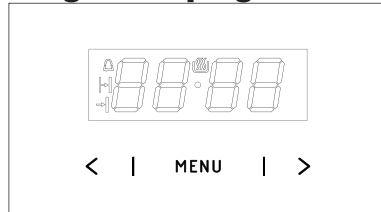
## Pozor!

Pri sporákoch vybavených elektronickým programátorom Ts bude displej po zapojení do siete ukazovať „0:00“. Je potrebné nastaviť aktuálny čas programátora (pozri návod na obsluhu programátora). Nenastavenie aktuálneho času znemožňuje prevádzku rúry.

## Pozor!

Elektronický programátor Ts je vybavený senzormi ovládanými dotykom prstu na označených miestach. Každá zmena nastavenia je potvrdzovaná akustickým signálom. Je nutné udržiavať povrch senzorov v čistote.

## Fungovanie programátora



**MENU:** snímač voľby režimu práce

**>:** snímač Plus

**<:** snímač Minus

 symbol pripravenosti na prácu


 symbol časovača


 symbol trvania práce

 symbol skončenia práce

## Nastavenie aktuálneho času


o pripojení k el. napätiu alebo po opätovnom zapnutí po strate el. napätia, na displeji sa zobrazia pulzujúce 0.00::

- stlačte a podržte snímač **MENU** (alebo sú-časne snímače **< / >**) kým sa na displeji nezobrazí symbol , bodka pod symbolom bude pulzovať
- v priebehu 7 sekúnd stláčaním snímačov **< / >** nastavte aktuálny čas.

Po približne 7 sekundách po skončení nastavovania času, nové údaje (čas) sa uložia, a bodka nad symbolom  prestane pulzovať.


Čas môžete nastaviť aj neskôr, stlačte a súčasne podržte snímače **< / >**, kým bodka pod symbolom  pulzuje, nastavte aktuálny čas.



### Pozor!

Rúru môžete zapnúť až keď sa na displeji zobrazí symbol .

## Časovač

Časovač môžete aktivovať v ľubovoľnej chvíli, bez ohľadu na čo, či sú aktívne iné funkcie programátora. Rozsah odpočítavaného času je od 1 minúty do 23 hodín a 59 minút. Nastavenie časovača:

- stlačte snímač **MENU**, na displeji začne pulzovať symbol 
- stláčaním snímačov **< / >** nastavte požadovaný čas časovača, na displeji sa zobrazuje nastavený čas časovača,

ako aj aktívna funkcia práce , keď uplynie nastavený čas, spustí sa zvukový signál a začne pulzovať 


- stlačením a podržaním snímača < / > alebo **MENU** vypnete zvukový signál, symbol  zhasne, a displej po cca 7 sekundách začne zobrazovať aktuálny čas.


## Pozor!



Ak zvukový signál nevypnete ručne, vypne sa automaticky po cca 7 minútach.



## Poloautomatická práca

Ak chcete, aby sa rúra vypla v stanovenom čase, postupujte nasledovne:

- kolieskami nastavte požadovanú funkciu rúry a požadovanú teplotu, ktoré chcete použiť na pečenie,
- stláčajte snímač **MENU**, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí dur a symbol  bude pulzovať,
- stláčaním snímačov < / > nastavte požadovaný čas, v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.


Nastavený čas sa po cca 7 sekundách uloží v pamäti, displej začne opätovne zobrazovať aktuálny čas, pričom bude svietiť symbol .

Keď uplynie nastavený čas, rúra sa automaticky vypne, spustí sa zvukový signál, a symboly  a  budú pulzovať.




- kolieska funkcie rúry a teploty nastavte na vypnuté polohy,
- stlačením a podržaním snímača < / > alebo **MENU** vypnete zvukový signál, symboly  a  zhasnú, a displej po cca 7 sekundách začne zobrazovať aktuálny čas.



## Automatická práca



Ak chcete, aby sa rúra zapla v stanovenom čase a v stanovenom čase sa vypla, potom musíte nastaviť trvanie práce, ako aj čas skončenia práce:

- stláčajte snímač **MENU**, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí dur a symbol  bude pulzovať,
- nastavte požadovaný prevádzkový čas od 1 minúty do 10 hodín stláčaním snímačov < / > tak ako v prípade

poloautomatickej práce,

- stláčajte snímač **MENU**, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí dur a symbol  bude pulzovať,
- stláčaním snímačov < / > nastavte čas vypnutia (skončenia práce), maximálne do 23 hodín a 59 minút,
- kolieskami nastavte požadovanú funkciu rúry a požadovanú teplotu, ktoré chcete použiť na pečenie. Symboly  i  jú aktívne, rúra sa spustí v čase, ktorý sa vypočítava z rozdielu medzi nastaveným časom skončenia práce, a nastaveným trvaním práce, napr. ak nastavíte trvanie práce 1 hod., a nastavený čas skončenia na 14:00, potom sa rúra automaticky zapne o 13:00.

Keď príde čas skončenia práce, rúra sa automaticky vypne, spustí sa zvukový signál, a symboly  a  začnú pulzovať,

- kolieska funkcie rúry a teploty nastavte na vypnuté polohy,
- stlačením a podržaním snímača < / > alebo **MENU** vypnete zvukový signál, symboly  a  zhasnú, a na displeji sa po cca 7 začne zobrazovať aktuálny čas.

## Vymazávanie nastavení

Nastavenia časovača alebo funkciu automatickej práce môžete v každej chvíli vymazať:

Postup vymazania automatickej práce:

- súčasne stlačte snímače < / >

Postup vymazania časovača:

- stláčaním snímača **MENU** vyberte funkciu časovača,
- opätovne stlačte snímače < / >.



## Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť na-sledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače **</>**,
- stláčaním snímača **MENU** vyberte funkciu *ton*, hodnoty na displeji budú pulzovať,
- stláčaním snímačov **</>** vyberte požadovaný tón:  
v poradí od 1 do 3 snímačom **>**  
v poradí od 3 do 1 snímačom **>**

## Zmena jasu displeja

Jas displeja môžete zmeniť v rozsahu od 1 do 9, pričom 1 znamená najnižší jas, a 9 najvyšší jas. Nastavená hodnota jasu je účinná vtedy, keď nie je aktívny programátor (tzn. keď sa používateľ nedotkol žiadneho snímača aspoň 7 sekúnd)..

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače **</>**,
- stláčaním snímača **MENU** vyberte funkciu *bri* (prvým stlačením sa aktivuje funkcia *ton*, druhým funkcia *bri*),
- stláčaním snímačov **</>** vyberte požadovaný jas:  
v poradí od 1 do 9 snímačom **>**  
v poradí od 9 do 1 snímačom **>**

## Pozor!

Keď je programátor aktívny (tzn. keď používateľ stlačil v priebehu posledných 7 sekúnd nejaký snímač), jas displeja je maximálny.

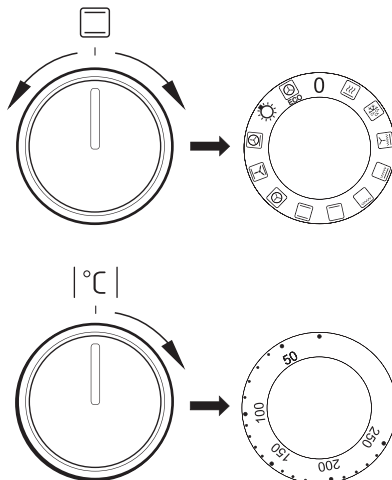
## Nočný režim

V čase od 22:00 do 6:00 programátor automaticky znižuje jas displeja.

## Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

### Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa grilu a vyhrievacieho telesa horúceho vzduchu. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu funkcie rúry a programátora – nastavenie spočíva v otočení gombíka do zvolenej polohy.



K vypnutiu dôjde po nastavení otočného gombíka na voľbu funkcie do polohy „●“ / „0“.

## Pozor!

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

## Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

### 0 Nulové nastavenie



#### Rychlý ohřev

Zapnutý termoobeh a opékač. Používa sa pre vstupní ohřev pečící trouby.



#### 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 opekание pri súčasne zapnutom hornom ohreву. Táto funkcia umožňuje vyvinutie vyššej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekание ich väčších porcií.



#### Zapnutý gril

Povrchové „grilovanie“, sa používa pre opekание malých porcií mäsa: steky, 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 ohreву. 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 termoobeh

Nastavení otočného ovládača v polohe „zapnutý termoobeh“ umožňuje realizáciu ohrievania rúry vynúteným spôsobom pomocou termoventilátora, umiesteného v centrálnom mieste zadnej steny komory rúry. V porovnaní do konvekčnej rúry sú používané nižšie teploty pečenia.

Používanie tohto spôsobu ohreву umožňuje rovnomerný obeh tepla kolem pokrmu umiesteného v rúre.



#### 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).



#### Zapnutý termoobeh a dolný ohrev

V tejto polohe otočného ovládača rúra realizuje funkciu termoobehu a zapnutého dolného ohreву čo spôsobuje zvýšenie teploty na dole pečenia. Veľká časť tepla dodávaná zospodu pečenia, mokré pečivo, pizza.



#### Nezávislé osvetlenie rúry

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



## Teplovzdušné pečenie ECO

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



## Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry. Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať. Odporúčame k rúre nepúšťať deti.


## 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 kuchár-ske 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 
- 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 250°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.**

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

---

## Pokrm z cesta

- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským príslušenstvom sporáka,
- pokrm 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 spôsobovať 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 špajľa 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, riaďte 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 na druhú stranu, počas pečenia je tiež potrebné občas podlievať mäso šťavou (výpekcom) vznikajúcim pri pečení, alebo horúcou slanou vodou, mäso sa nesmie podlievať studenou vodou.








## Funkcia ohrevu termoobeh ECO











- pri použití funkcie termoobeh 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 termoobeh ECO

Druh pečenia pokrmov	Funkcie pečickej 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
Hovädzie	 ECO	200–220	2	90–120
Bravčové	 ECO	200–220	2	90–160
Kurča	 ECO	180–200	2	80–100

## Rúra s núteným obehom vzduchu (vykurovacie teleso horúceho vzduchu + ventilátor)

Druh pečenia pokrmov	Funkcie pečickej rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškótová torta		160–200	2–3	30–50
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		200–230 <sup>1)</sup>	2–3	15–25
Ryba		210–220	2	45–60
Ryba		160–180	2–3	45–60
Ryba		190	2–3	60–70

Druh pečenia pokrmov	Funkcie pečiacej rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Klobásky		230–250	4	14–18
Hovädzie		225–250	2	120–150
Hovädzie		160–180	2	120–160
Bravčové		160–230	2	90–120
Bravčové		160–190	2	90–120
Kurča		180–190	2	70–90
Kuře		160–180	2	45–60
Kurča		175–190	2	60–70
Zelenina		190–210	2	40–50
Zelenina		170–190	3	40–50

Časy platí, pokiaľ nie je uvedené inak pre nezahřatou komoru. Pre rozohriatu rúru skráťte uvedenej časy asi o 5-10 minút.











<sup>1)</sup> Zahrejte prázdnu rúru

<sup>2)</sup> Uvedené časy sa týkajú pečiva v malých formičkách

Upozornenie: Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upravovať podľa vlastných skúseností a kulinárskych preferencií.

# 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 pekáča 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> Uvedené časy platia, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru.

<sup>2)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania cca 5 minút.



## Grilovanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas min.
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		250 <sup>1)</sup>	1,5–2,5
	Rošt	4		250 <sup>1)</sup>	2–3
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 – rošt 3 – pplech na pečenie		250 <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.

## Pečení

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“.**

**Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí sporáka.**

## 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 nevelikého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **Čistenie parou - Steam Clean:**
  - do misky vlozenej do rúry na prvú úroveň zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  - uzavrite dverka rúry,
  - vládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 50°C a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev ,
  - nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
  - po zakončení procesu čistenia otvorte dverka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.



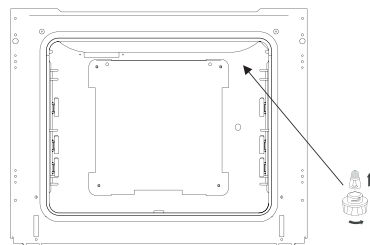
### Pozor!

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

## Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie\*

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

- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypnite napájanie,
- Vyskrutkujte a umyte sklenené tienidlo lampičky a nezabudnite ho do sucha vytrieť.
- Vyskrutkujte osvetľovaciu žiarovku z objímky, v prípade potreby vymeňte žiarovku za novú – vysokoteplotnú žiarovku (300 °C) s parametrami:
  - napätie 230 V
  - výkon 25 W
  - závit E14.
- Zaskrutkujte žiarovku, pričom pamätajte na jej presné osadenie v keramickej objímke.
- Naskrutkujte sklenené tienidlo lampičky..



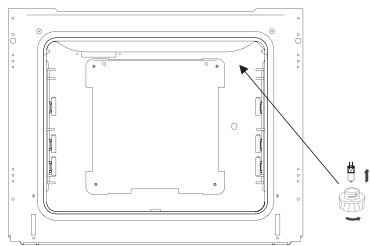
Osvetlenie pečacej rúry

\* u niektorých typov

## Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry\*

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

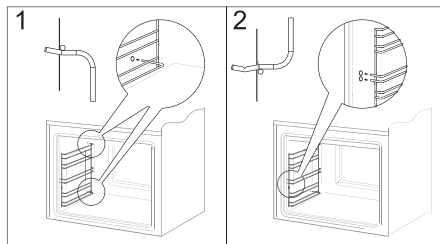
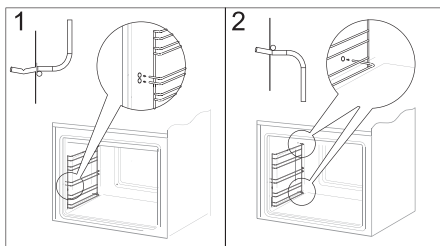
- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypnite napájanie,
- Vyskrutkujte a umyte tienidlo lampičky a vytrite ho dôkladne do sucha.
- Vyjmete halogénovú žiarovku s použitím handričky alebo papiera, v prípade po-treby ju vymeňte za novú G9
  - napätie 230V
  - výkon 25W
- Halogénovú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



Osvetlenie pečiacej rúry

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

Rúry na pečenie označené písmenom **D** boli vybavené ľahko vytiahnuteľnými 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.

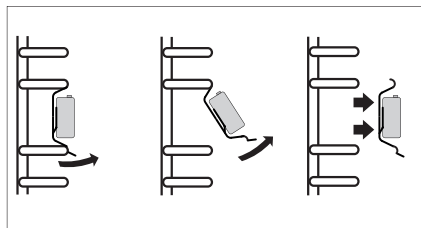


Rúry označené písmenami **Dp**, majú antikorové výsuvné vodiace lišty vkladacích roštov, pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Pred tým než na ne položíte plech, je potrebné ich vysunúť (ak je rúra zahriata, vysunujte ich zachytením zadnou hranou plechu o zarážky nachádzajúce sa na prednej strane výsuvných vodiacich lišt) a potom zasunúť spolu s plechom.

### Pozor!

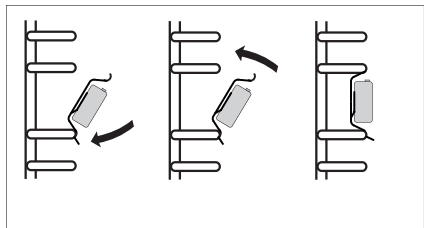
Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



\* u niektorých typov

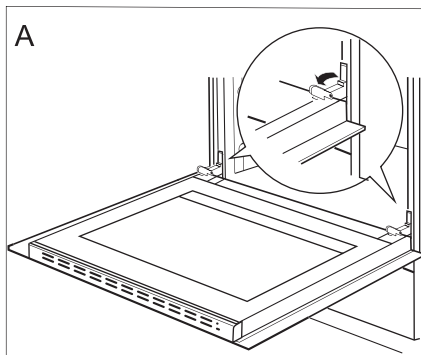
## Zakladanie teleskopických vodiacich líšt



## Vytahovanie dvierok

Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr.A). Dvierka zľahka privríte, naddvihnete 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.

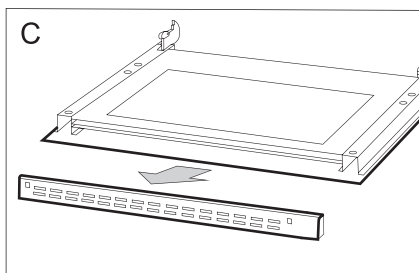
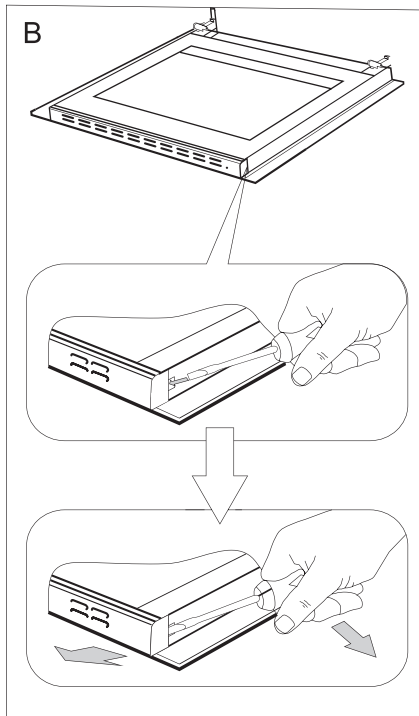
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



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 vieraok. (obr. B, C).

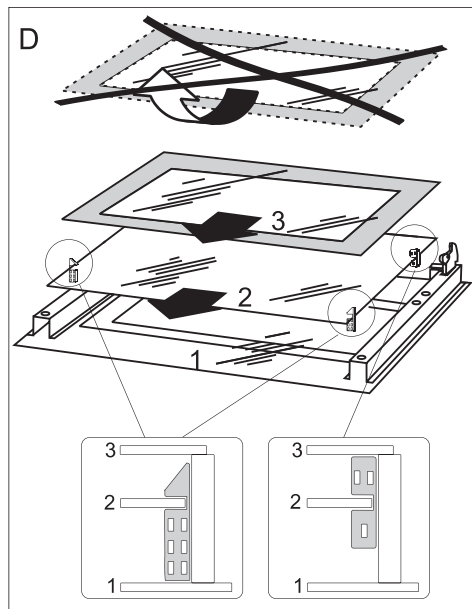


- Vnútročné sklo vytiahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). (obr. D).
- Vyberte prostredné sklo.
- Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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 počuťateľného „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	PŘÍČINA	POSTUP
1.přístroj 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)
3.displej programátora ukazuje čas „0.00“	zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie 230V~50 Hz




Menovitý výkon max. 3,6 kW

Rozmery sporáka 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

SVýrobok 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 koľajnice (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  a bolo preň vydané Vyhlásenie o zhode, a toto vyhlásenie bolo sprístupnené orgánom obchodnej inšpekcie.

## TISZTELT VÁSÁRLÓ,

az sütő egy rendkívül könnyen kezelhető, nagy hatásfokú termék. A kezelési útmutatóval való megismerkedés után üzemeltetése semmilyen gondot nem jelent majd.

A sütőt a gyártó csomagolás előtt biztonsági és használhatósági szempontból gondosan ellenőrizte.

Kérjük Önöket, hogy a sütő beüzemelése előtt alaposan tanulmányozzák át a kezelési útmutatót. Az abban foglaltak betartásával megelőzhető a szabálytalan használat.

A kezelési útmutatót őrizze 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.

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI



### **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 sütő tisztítását és kezelését nem végezhetik felügyelet nélkül hagyott gyermekek.

Használat közben a sütő felforrósodik. Ügyeljünk rá, nehogy megérintsük a sütő forró belső felületét.

Használat közben a sütő külső részei is felmelegszene. 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 győződjene meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

A pirolitikus sütő tisztítása közben a sütő igen magas hőmérsékletre hevülhet fel, emiatt a sütő külső felületei jobban felhevülhetnek mint

általában, ezért is gondoskodni kell arról, hogy ilyenkor gyerekek ne tartózkodjanak a sütő közelében



- 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.
- Ügyelni kell, nehogy a háztartási kisgépek (pl. mixer) vagy azok vezetéke hozzáérjen a tűzhely forró részeihez.
- Zsivadékon való sütés közben ne hagyjuk a készüléket felügyelet nélkül. Túlhevülés miatt a zsiradékok meggyulladhatnak.
- Ha a tűzhely meghibásodik, az ismételt üzembe helyezés csak a hiba szakember általi elhárítása után engedélyezett.
- A sütő nyitott ajtaját ne terheljük 15 kg-nál nagyobb súllyal.
- Tilos a készülék hozzá nem értő személyek általi átalakítása és javítása.
- 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:

- **Kerüljük az ajtó gyakori nyitogatását.** Szükségtelenül ne nyitogassuk a sütő ajtaját.
- **A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel készítésére használjuk.** Az 1 kg-ot nem meghaladó mennyiségű húst gazdaságosabban készíthetjük el lábosban, a főzőfelületen.
- **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 szál-lítás 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.

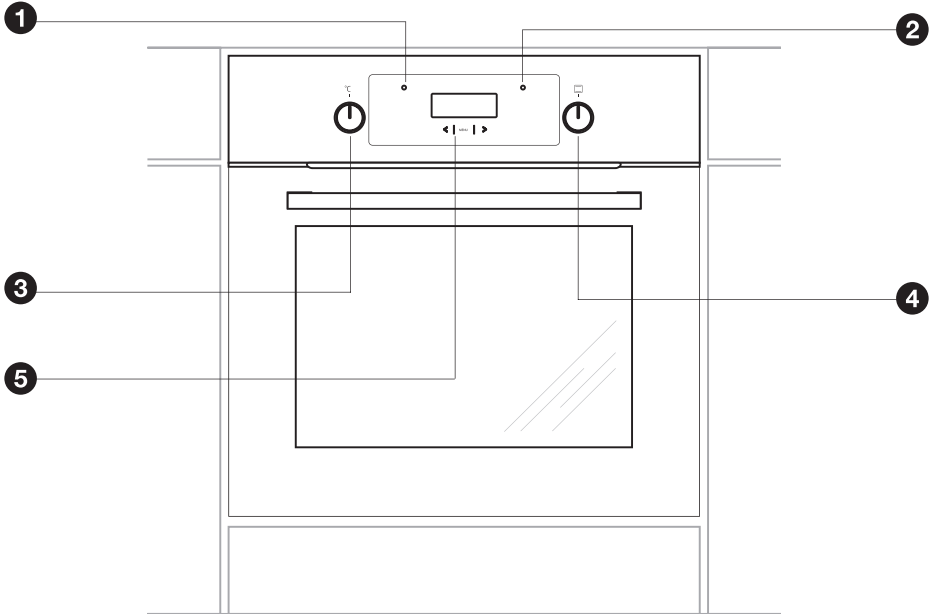
## A KÉSZÜLÉK LESELEJTÉSE

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 elektronikai 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.

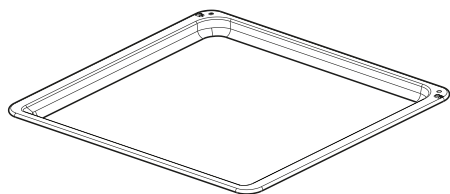
## A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

- 1 A hőfokszabályozó jelzőfénye L
- 2 A sütő jelzőfénye R
- 3 A hőfokszabályozó gombja
- 4 A sütő funkcióki-választó gombja
- 5 Elektronikus programóra

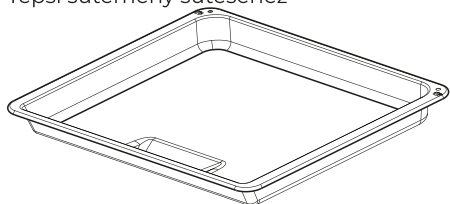


# A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

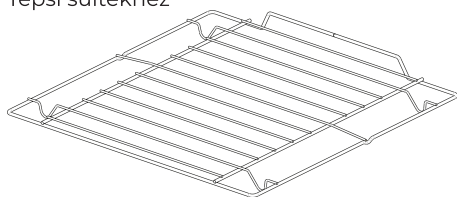
## Kellékek



Tepsi sütemény sütéséhez\*

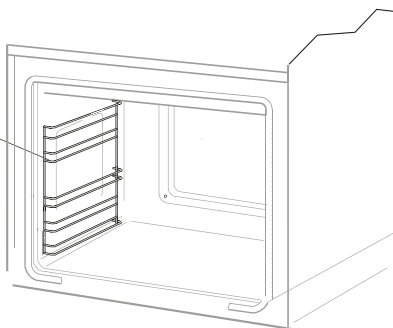


Tepsi sülttekhez\*



Grillrács (szárító rács)

Oldalsó sínek

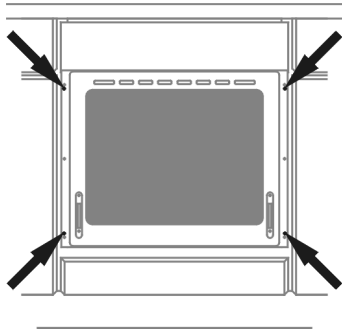


\*választható

# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

## A sütő beépítése

- A konyhahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A sütőt úgy kell beállítani, hogy annak minden kezelőeleme szabadon elérhető legyen.
- A sütő Y osztályú. A beépítésre szolgáló bútor 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.
- Az alábbi rajzon felüntetett méretű nyílást kell kialakítani a bútorban: munkapult alá történő beépítés szekrénybe történő beépítés.
- A sütőt teljesen be kell tolni a kialakított helyre, majd négy darab csavarral rögzíteni kell.



## Figyelmeztetés!

Telepítés végzi feszültségmentesítését.

## Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az elektromos hálózathoz ismerkedjen meg az adattáblán foglalt információkkal..

- A tűzhelyet gyárilag egyfázisú, 230 V feszültségű, 1N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra

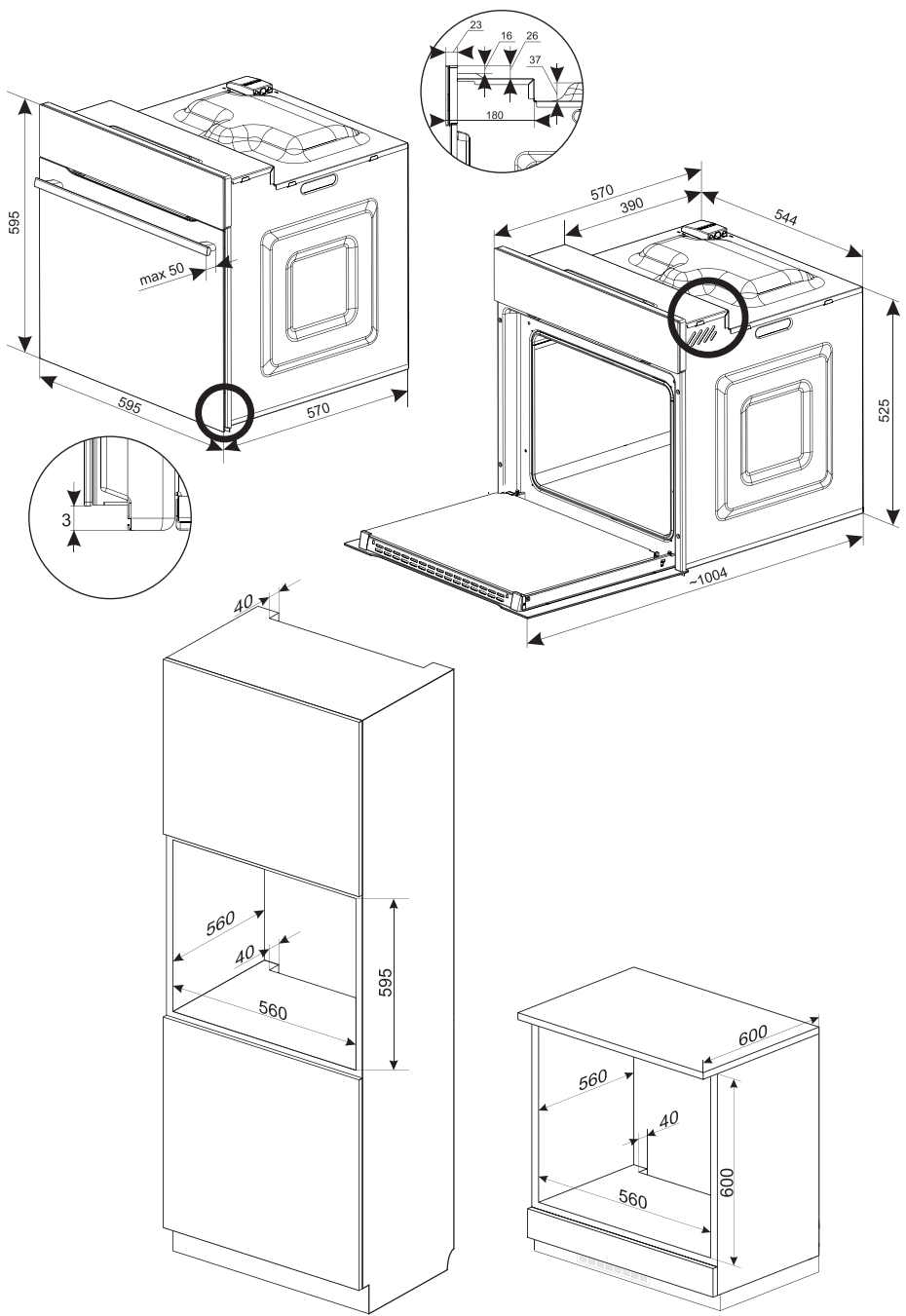
készítették fel. A csatlakozó vezeték 3×1,5 mm<sup>2</sup> átmérőjű, 1,5 m hosszú, védőföldeléssel ellátott,

- A dugaszoló aljzatnak földeltnek kell lennie. Az aljzatnak a beszerelés után a felhasználó által hozzáférhetőnek kell lennie.
- Az aljzathoz való csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy:
  - kibírja-e a biztosíték és az elektromos rendszer a tűzhely terhelését, az áramkört 16 A biztosítókkal kell ellátni
  - az elektromos rendszer rendelkezik-e az aktuális szabványoknak megfelelő földeléssel,
  - hozzáférhető-e az aljzat.

**A beépítést követően az aljzatnak hozzáférhetőnek kell lennie.**

## Figyelmeztetés!

Ha a nem leválasztható kábel megsérül, az áramütés veszélyének elkerülése végett azt csak a gyártó, szakszervíz, vagy megfelelően képzett személy cserélheti ki.



# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

## Az első bekapcsolás előtt

- távolítsuk el a csomagolást,
- 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.

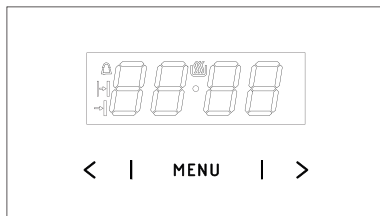
## Figyelmeztetés!

Az aktuális idő beállításának elmulasztása esetén a sütő nem működőképes.

## Figyelmeztetés!

A Ts elektronikus programkapcsolóval felszerelt típusokban az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a kijelző „0.00” értéket fog mutatni. Be kell állítani az aktuális időt (Lásd a programkapcsoló kezelése fejezetet). A Ts elektronikus programkapcsoló érintésre reagáló szenzorokkal van ellátva. A szenzorok érintését követően minden esetben hangjelzés hallható. A szenzorok felületét mindig tisztán kell tarani.

## A programozó működése



**MENU:** tműködési mód kiválasztás szenzor

**>:** Plusz szenzor

**<:** Mínusz szenzor

munkakésztség szimbóluma

a riasztó óra szimbóluma

a munkaidő időtartamának szimbóluma

a munkaidő befejezésének szimbóluma

## Az aktuális idő beállítása

Az áramhoz, illetve egy áramszünetet követő ismételt áramhoz való csatlakoztatást követően a kijelzőn a következő érték pulzál 0.00:

- smeg kell nyomni és addig kell benyomva tartani a **MENÜ** szenzort (illetve egyszerre a **< / >** szenzorokat) míg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum, s a szimbólum alatt található pont pulzálni nem kezd,
- 7 másodperc alatt állítsa be az aktuális időt a **< / >** szenzorokkal.

7 másodperc elteltével azt követően, hogy befejezte az idő beállítását, a bevitt adatok elmentésre kerülnek, s a szimbólum alatt található pont pulzálása leáll.





A módosítást később is el lehet majd végezni a **< / >** szenzorok egyszerre történő megnyomásával, s a beállítást addig el lehet elvégezni míg a szimbólum alatt található pont pulzál.

## Figyelem!

A sütőt csak akkor szabad beindítani amikor a kijelzőn a szimbólum világít.

## Riasztó óra

A riasztó óra bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak állapotától. A beállítható időtartam 1 perc és 23 óra 59 perc közötti. Az időzítő óra beállítása:


- nyomja meg a **MENÜ** szenzort, a kijelzőn pulzálni fog a  szimbólum,
- állítsa be a riasztó órát a **</>** szenzorokkal, a kijelzőn megjelenik a riasztó óra beállított értéke és az aktív működési mód jelzése  a beállított idő elteltével bekapcsol a hangjelzés, és pulzál a ,
- nyomja meg és tartsa benyomva a **</>** szenzort illetve **MENÜ** szenzort, hogy kikapcsolja a hangjelzést, a  szimbólum kialszik, s a kijelző körülbelül 7 másodperc elteltével az aktuális időt mutatja majd.


## Figyelem!



Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki manuálisan, akkor az kb. 7 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

## Félautomatikus működési mód



Ha Ön azt szeretné, hogy a sütő egy beállított időn belül kikapcsoljon, akkor:

- állítsa a sütő funkcióválasztó és hőmérséklet beállító tekerőgombját azokra a pozíciókra, amelyeken a sütőnek működnie kell majd,
- addig nyomogassa a **MENÜ** szenzort amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy rövid pillanatra a *dur* s a  szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időt a **</>** szenzorokkal, 1 perc és 10 óra közötti értékre.

A beállított idő körülbelül 7 másodperc elteltével kerül lementésre, a kijelzőn ismét megjelenik az aktuális idő a világító .





A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, a hangjelzés aktiválódik, és a  valamint  szimbólumok pulzálni fognak.



- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,



- nyomja meg és tartsa benyomva a **</>** szenzort, illetve a **MENÜ** szenzort a hangjelzés kikapcsolásának céljából, a  és a  szimbólumok kialszanak, s körülbelül 7 másodperc elteltével a kijelzőn ismét az aktuális idő jelenik meg.

## Automatikus üzemmód

Ha a sütőnek egy bizonyos időpontban kell bekapcsolnia, és egy meghatározott időn belül kell kikapcsolnia, akkor be kell állítani a munkaidőt és a munka befejezésének idejét:

- addig nyomogassa a **MENÜ** szenzort, amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra a *dur* s a  szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt munkaidőt a **</>** szenzorokkal hasonlóan a félautomata módhoz,
- addig nyomogassa a **MENÜ** szenzort, amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra az *End* s a  szimbólum pulzálni fog,
- Állítsa be a kikapcsolási időt (munkaidő befejezése) a **</>** szenzorokkal, amely maximálisan 23 órára és 59 percre van korlátozva,
- llítsa a sütő funkcióválasztó és hőmérséklet beállító tekerőgombját azokra a pozíciókra, amelyeken a sütőnek működnie kell majd. A  és  szimbólumok aktívak, a sütő működése attól a pillanattól kezdődik, amely a beállított végidő és a beállított munkaidő közötti különbségből származik (pl. a beállított munkaidő 1 óra, a beállított végidő 14.00, a sütő automatikusan 13.00 órakor kapcsol be).

A végidő elérését követően a sütő automatikusan kikapcsol, aktiválódik a hangjelzés s a  és  szimbólumok pulzálnak,

- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,
- l nyomja meg és tartsa benyomva a **</>** illetve a **MENÜ** szenzort a jelzés bekapcsolása céljából, a  és  szimbólumok kialszanak, s körülbelül

7 másodperc elteltével a kijelzőn ismét az aktuális idő jelenik meg.

## Beállítások törlése

Ön bármely pillanatban törölni tudja a riasztó óra és az automatikus üzemmód funkció beállításait.

Az automatikus üzemmód beállításainak törlése

- nyomja meg egyszerre a < / > szenzorokat

A riasztó óra beállításainak törlése:

- a **MENÜ** szenzorral válassza ki a riasztó óra funkciót,
- ismételten nyomja meg a < / > szenzorokat.

## A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

- nyomja meg egyszerre a < / > szenzorokat,
- a **MENÜ** szenzorral válassza ki a ton funkciót, a kijelzőn látható értékek pulzálni fognak,
- a < / > szenzorokkal válassza ki a megfelelő tónust: 1 és 3 közötti tartományban a > szenzorral 3 és 1 közötti tartományban a < szenzorral.

## A kijelző fényerejének módosítása

A kijelző fényerejét 1-től 9-ig lehet változtatni, ahol az 1 a legsötétebb és 9 a legvilágosabb. A betáplált érték akkor kerül lementésre, ha az óra inaktív (azaz a felhasználó legalább 7 másodpercen keresztül nem ért hozzá a szenzorokhoz). A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

- nyomja meg egyszerre a < / > szenzorokat,
- a **MENÜ** szenzorral válassza ki a *bri* funkciót (az első megnyomás a tonfunkcióba, a második a brifunkcióba kapcsol át),
- a < / > szenzorokkal válassza ki a megfelelő fényerőt: 1 és 9 közötti tartományban a >

szenzorral

9 és 1 közötti tartományban a < szenzorral.

## Figyelem!

Ha az óra aktív (azaz a felhasználó az elmúlt 7 másodpercben hozzáért a szenzorhoz), a kijelző fényereje maximálisra van beállítva.

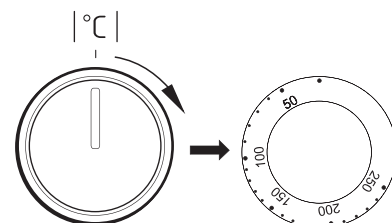
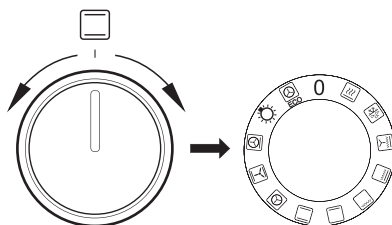
## Éjszakai üzemmód

22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

## A sütő funkciói és kezelése

### Hőlégkeveréses sütő (ventilátorral és a hőlégkeverés fűtőelemével)

A sütőt az alsó, felső, grillező, valamint a hőlégkeverés fűtőeleme 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 állapo



### Gyors felmelegítés

Hőkeringéses fűtőtest a grill. 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 húсок sütéséhez használjuk. A steakek, halak, toastok, kolbászok és melegszendvicsek nem lehetnek vastagabbak 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. gyümölcscsel 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, húсок, halak, kenyér, pizza sütéséhez (szükséges a sütő előmelegítése,

és sötét színű tepsik használata). A sütés egy szinten történik.



### Bekapcsolt hőlégkeverés

A „Bekapcsolt hőlégkeverés” üzemmód alatt a sütőt a hátsó falon, középen elhelyezett termoventilátor melegíti. A hagyományos sütéshez képes alacsonyabb hőmérsékletet kell beállítani. Ebben az üzemmódban a forró levegő még egyenletesebben áramlik az étel körül.



### Bekapcsolt ventilátor, alsó és felső fűtőelem

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

### Bekapcsolt hőlégkeverés és alsó fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állásában a termoventilátor és az alsó fűtőelem működik, ami a sütő alsó részében eredményez magasabb hőmérsékletet. Nagyobb mennyiségű hőt juttat a sütemények alsó felületéhez. Nedves süteményekhez, pizzákhoz használatos.



### A sütő független megvilágításaby

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



ECO

### Termikus légáramlás

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

Uključivanje pećnice signalizira paljenje dvije kontrolne lampice, kontrolne lampice rada (uključenja) štednjaka **R** i kontrolne lampice termoregulatora **L**. Svijetljenje kontrolne lampice **R** signalizira rad pećnice. Gašenje kontrolne lampice **L** signalizira da je pećnica ostvarila podešenu temperaturu. Ako recepti preporučuju stavljanje jela u zagrijanu pećnicu, tako postupamo tek nakon prvog gašenja kontrolne lampice **L**. Tijekom pečenja lampica **L** se povremeno pali i gasi (održavanje temperature unutar komore pećnice). Kontrolna lampica **R** može također svijetliti kad je birač u položaju „Rasvjeta pećnice”.

## A grill használat

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

A grillezés beakcsolásához:

- 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 helyezzünk tepsit a lecsöpögő zsír felfogásához,
- csukjuk be a sütő ajtaját.

**Grill és szupergrill funkcióhoz maximálisan 250 °C, ventilátor használatkor 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 fapálcika 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 levéllel vagy forró sós vízzel locsolgatni – hideg víz nem érheti a sülő húst.








## ECO hőkeringéses melegítő funkció











- Az ECO hőkeringéses 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 sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta	 ECO	180–200	2–3	50–70
Kuglóf/ kuglóf krumplics 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 (légkeveréses fűtés + ventilátor)

A sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta		160–200	2–3	30–50
Kuglóf/ kuglóf krumplics lisztből		160–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Kuglóf/ kuglóf krumplics lisztből		155–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Pizza		200–230 <sup>1)</sup>	2–3	15–25
Hal		210–220	2	45–60
Hal		160–180	2–3	45–60
Hal		190	2–3	60–70

A sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Kolbászkák		230–250	4	14–18
Marhahús		225–250	2	120–150
Marhahús		160–180	2	120–160
Sertéshús		160–230	2	90–120
Sertéshús		160–190	2	90–120
Csirke		180–190	2	70–90
Csirke		160–180	2	45–60
Csirke		175–190	2	60–70
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>
Zsírszegény 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.)
Pirítós fehér kenyérből	Rostély	4		250 <sup>1)</sup>	1,5–2,5
	Rostély	4		250 <sup>1)</sup>	2–3
Marha burger	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	4 - rostély 3 - pecsenye-sütő forma		250 <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 - pecsenye-sütő forma		180–190	70–90
	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenye-sütő 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 készülék tisztítását csak kihűlt állapotban szabad elkezdni.**

- 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.
- **team 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!

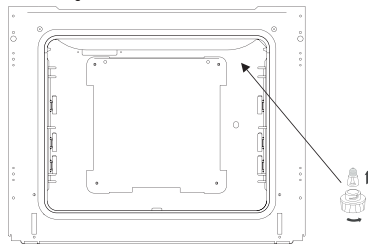
Az előlso üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

\* választható

## A sütő égőjének cseréje\*

**Az égő cseréje előtt az áramütés elkerülése végett győződjünk meg, hogy a készülék kikapcsolt állapotban van.**

- A készülék összes szabályozó gombját állítsuk „●” / „0” helyzetbe és kapcsoljuk ki az áramellátást.
- Csavarjuk ki és mossuk meg az égő búráját, nem feledkezve meg annak szárazra törléséről.
- Csavarjuk ki az égőt a foglalatból, és cseréljük ki egy új, 300 °C fokot kibíró égőre, amelynek paraméterei:
  - feszültség 230 V
  - teljesítmény 25 W
  - foglalat E14
- Csavarjuk be az égőt ügyelve a kerámia foglalatba való helyes beillesztésére.
- Csavarjuk vissza a búrát.

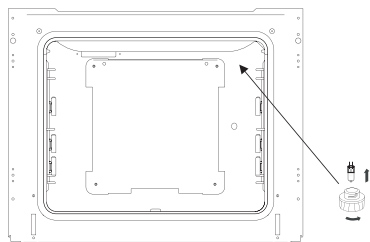


## Cserélje ki a sütő izzóját\*

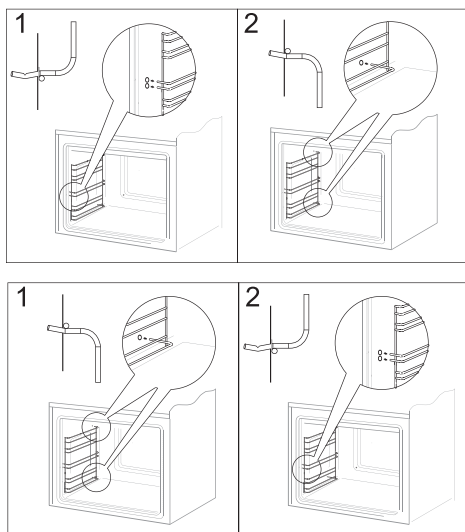
**Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében a halogén izzó cseréje előtt feltétlenül kapcsolja ki a berendezést.**

- 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.
- Csavarja rá a lámpaernyőt.





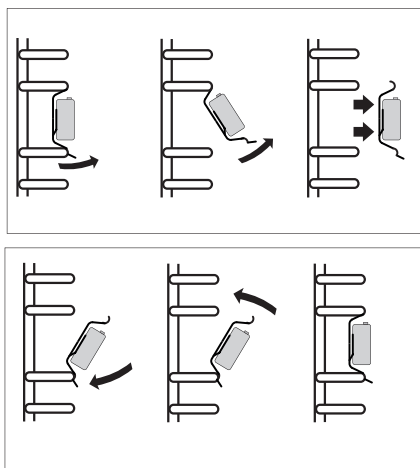
A **D** betűvel jelölt típusok könnyen kivethető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosásához történő kiszéréséhez az elől található csapot meg kell húzni, oldalra kell hajtani a sínt, és ki kell venni a hátsó rögzítésből.



- A **Dp** betűvel jelölt típusok rozsdamentes kihúzható betétekkel rendelkeznek, amelyek a fém vezetőkhoz vannak rögzítve. Ezeket a fém vezetőkkel együtt kell kiszerezni. Mielőtt tepsi helyezünk rájuk, azokat ki kell húzni. Ha a sütő forró, a vezetőköt a tepsi hátsó peremén található ütközők segítségével kell kihúzni, majd a tepsszel együtt visszatolni.

## Figyelmeztetés!

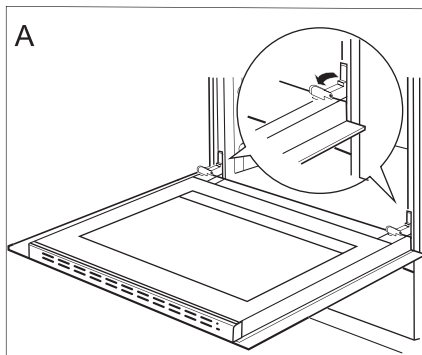
Az előlő üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.



## 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.

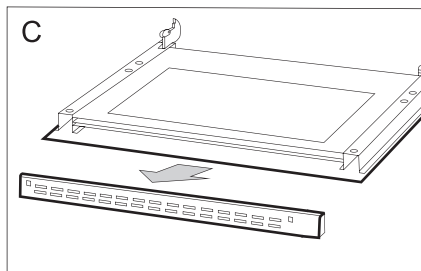
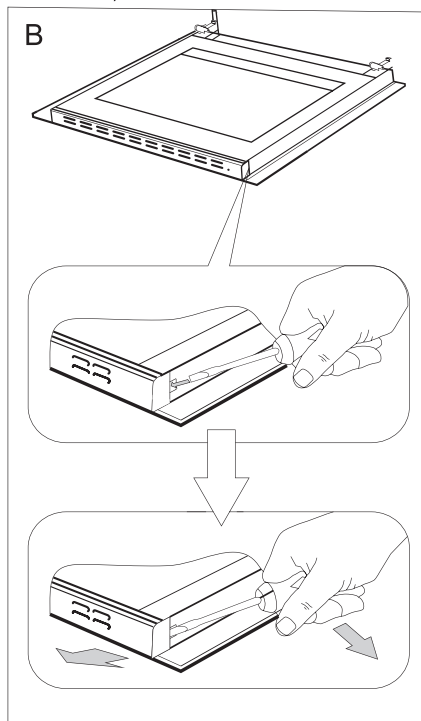
\* választható



A zsanérok biztosításának kihajlítása.

## A belső üveg kiszérése

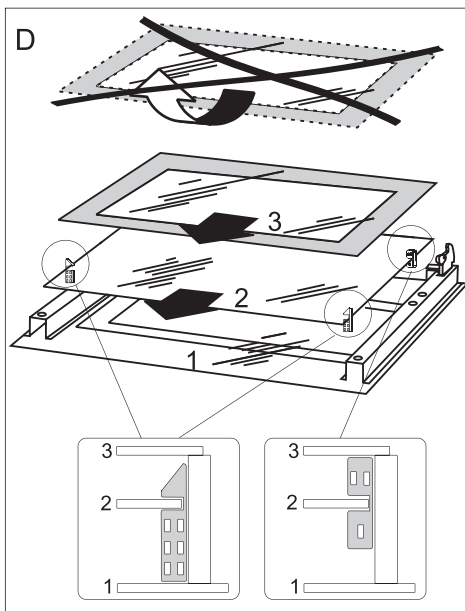
- Lapos csavarhúzó segítségével oldalról óvatosan feszítve pattintsuk ki az ajtó felső léccét (B ábra).
- Húzzuk ki az ajtó felső léccét (B, C ábra).



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

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

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



A belső üveglapok kiszérése

## 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 kétévente műszaki átvizsgálás céljából szakszervizzel nézessük át a készüléket,
- hárítsuk el a működés közben keletkezett hibákat,
- időnként ápoljuk a munkafelületeket.



### **Figyelmeztetés!**

Valamennyi javítást és beállítást csak szakszervíz 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

<b>ÜZEMZAVAR</b>	<b>OK</b>	<b>AZ ELHÁRÍTÁS MÓDJA</b>
1. A berendezés nem működik	nincs áram	ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiégettet cseréljük ki
2. A sütő világítása nem működik	a készüléket lekapcsolták az elektromos hálózatról, vagy áramszünet volt	cserélje ki a kifújt izzót (lásd: Tisztítás és karbantartás fejezet)
3. A berendezés nem működik	a készüléket leválasztották a hálózatról, vagy átmeneti feszültségvesztés történt	állítsa be az aktuális időt (lásd: Óra működése)




## MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség	230V~50 Hz
Névleges teljesítmény	max. 3,6 kW
Méreték	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

A termék megfelel az Európai Unióban hatályos EN 60335-1, EN 60335-2-6 szabványoknak.

Az elektromos sütők energiacímkezésére 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 hoz-záférhetővé tettük a piacot felügyelő szervezetnek.

## CHER CLIENT

---

La cuisinière est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après avoir lu la présente notice, vous pourrez utiliser votre cuisinière en toute simplicité.

Chaque cuisinière qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée avant son emballage. Nos employés vérifient leur sécurité et fonctionnalité sur les postes de contrôle.

Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'installer la cuisinière. Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil. Conservez la notice dans un endroit facilement accessible. Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.

### **Attention !**

Lisez attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.

La cuisinière est uniquement destinée à l'usage domestique habituel.

Le producteur se réserve le droit d'effectuer toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ



**Veillez lire attentivement le présent manuel et le conserver pour une consultation future.**

**Attention.** L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est recommandé de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Quand vous utilisez l'appareil, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance.

**Attention.** Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.

**Attention.** Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.



- En branchant les appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que leurs éléments ou le câble d'alimentation ne soient pas en contact avec le four ou la plaque en fonctionnement car l'isolation de ces appareils ne protège pas contre les hautes températures.
- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Il est interdit d'utiliser la cuisinière dont le fonctionnement technique est incorrect. Toutes les réparations doivent être effectuées par des personnes ayant des qualifications adéquates.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil et avertir un point de Service Après Vente.
- Suivez obligatoirement les consignes et les prescriptions incluses dans la notice. Les personnes qui n'ont pas lu la notice ne peuvent pas utiliser la cuisinière.
- Faites particulièrement attention aux enfants et tenez-les éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

## COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière:

- **Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.** Évitez d'utiliser des récipients plus petits.
- **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.** Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique; ceci est plus économique.
- **Utilisez la chaleur accumulée du four.** Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.
- **Attention !** Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four
- **Veillez à bien fermer la porte du four.** Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.
- **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congérateurs.** Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

### DÉBALLAGE

L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

### Attention !

Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

### RETRAIT D'EXPLOITATION

Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

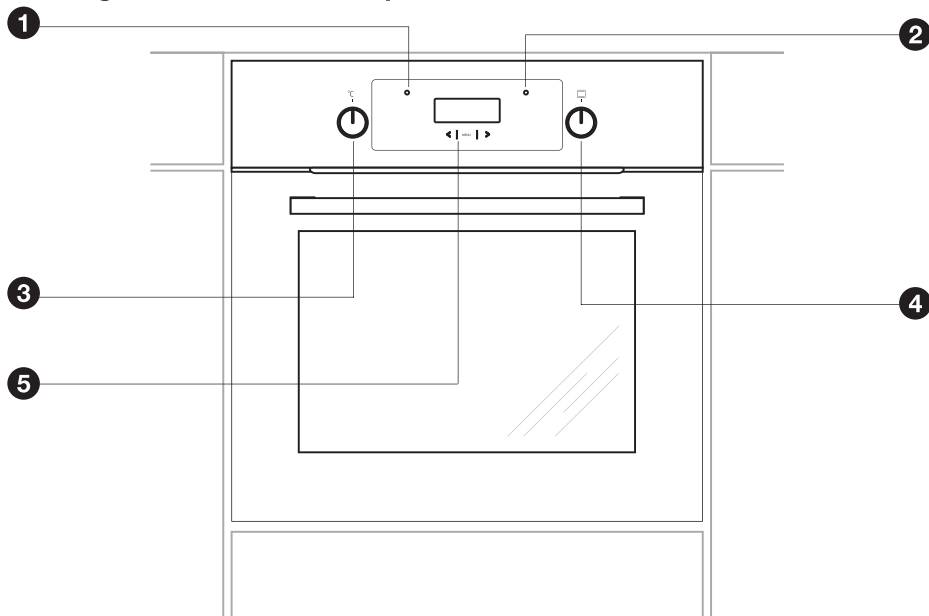
L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement. Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.



## DESCRIPTION DU PRODUIT

---

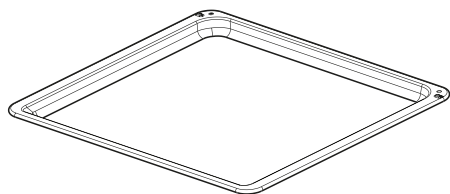
- 1 Voyant de contrôle du thermorégulateur L
- 2 Voyant de contrôle du fonctionnement R
- 3 Manette de régulation de la température
- 4 Manette de sélection des fonctions du four
- 5 Programmateur électronique



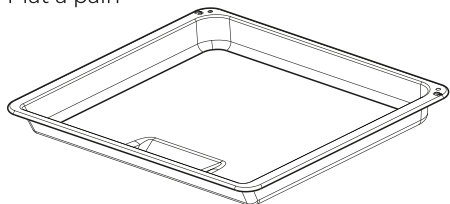
# CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

---

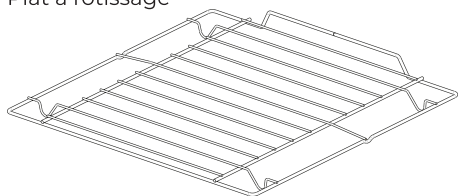
## Équipement de la cuisinière



Plat à pain\*

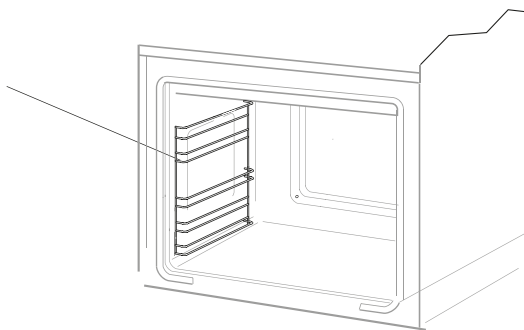


Plat à rôtissage\*



grille pour grillades (grille à gratiner)

Gradins fils  
de la paroi latérale

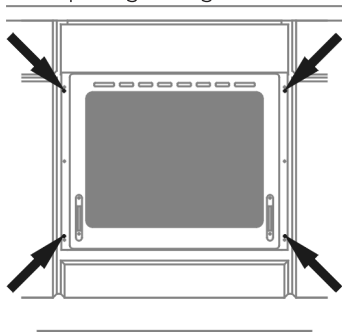


\*en fonction du modèle

# INSTALLATION

## Installation du four

- Le four devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Le four est encastrée dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements de se détacher.
- Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image,
- Insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les en droits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements.



## Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se

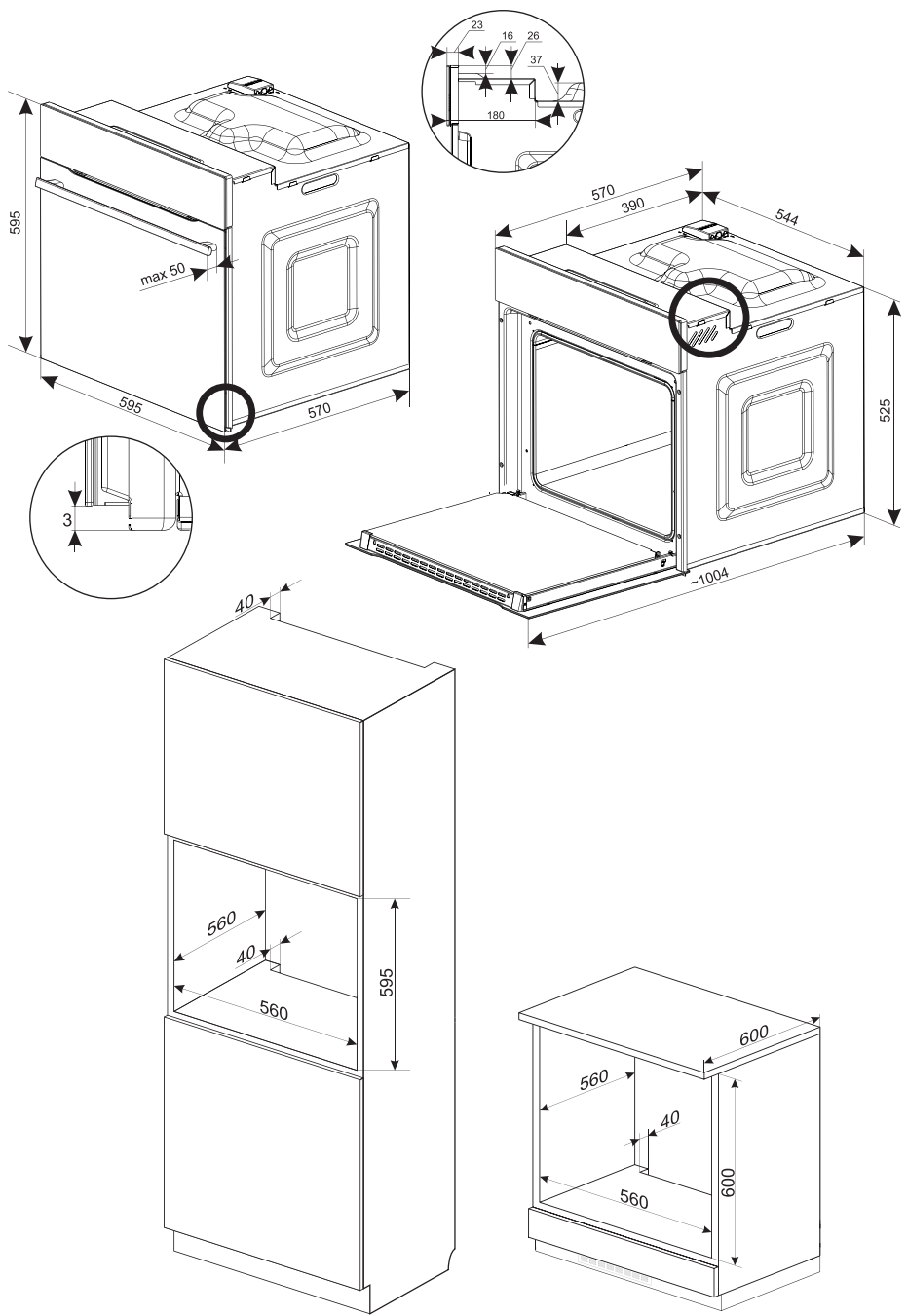
trouver audessus de la cuisinière.

Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.

- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que:
  - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
  - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
  - la prise est facilement accessible.

## Attention !

Dans le cas où la conduite d'alimentation non détachable serait endommagée, pour éviter le risque elle devrait être échangée chez le fabricant ou aux centres de service après-vente ou par des techniciens qualifiés.



# FONCTIONNEMENT

## Avant la première mise en route du four

- enlever les éléments de l'emballage, nettoyer la chambre du four des produits de conservation
- retirer l'équipement du four et le laver à l'eau chaude avec du liquide vaisselle
- mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre
- chauffer le four (à la température de 250°C pendant 30 min. environ), éliminer les salissures et nettoyer soigneusement (voir chapitre : Fonctionnement du programmateur et commande du four).

### Attention !

Il faut enregistrer l'heure actuelle dans le programmateur (Voir L'utilisation du programmateur). L'absence de réglage de l'heure actuelle rend impossible le fonctionnement du four.

### Attention !

Dans les fours équipés d'un programmateur électronique, après le branchement au réseau, dans le pôle du panneau d'affichage, l'heure „0.00” apparaît en pulsations cycliques.

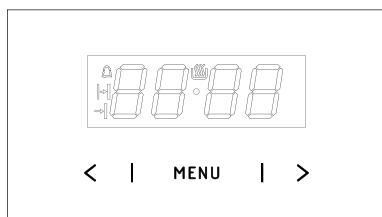
Le programmateur électronique est équipé de sensors fonctionnant par le toucher avec le doigt sur des surfaces indiquées.

Chaque modification de commande du sensor est validée par un signal sonore.

Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.

Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

## Programmateur électronique



**MENU:** sensor de sélection du mode de

fonctionnement

>: senseur plus

<: senseur moins

symbole prêt

symbole du minuteur

symbole de la durée

symbole de la fin de cuisson

## Réglage de l'heure actuelle

Après la connexion au réseau ou la reconnexion après une panne de courant, l'écran affiche le message 0.00 qui clignote:

- s'appuyer et maintenir le senseur **MENU** ou simultanément les senseurs < / > jusqu'à l'apparition du symbole sur l'afficheur, le point sous le symbole clignote,
- régler l'heure dans les 7 secondes qui suivent, en utilisant les senseurs < / >.

Après le réglage de l'heure, au bout de 7 secondes environ, les nouvelles données sont sauvegardées et le point sous le symbole cesse de clignoter.

La modification de l'heure peut être effectuée plus tard en appuyant simultanément sur les senseurs < / >, lorsque le point sous le symbole clignote, il est possible de modifier l'heure actuelle.





### Attention !

Le four peut être mis en marche après l'apparition du symbole sur l'afficheur.

## Minuteur

Il est possible d'activer le minuteur à tout moment, indépendamment des autres fonctions activées ou non. Le décompte se fait de 1 minutes à 23 heures 59 minutes.

Pour régler le minuteur il faut:


- appuyer sur le senseur **MENU**, le symbole ,
- régler le minuteur à l'aide des senseurs **</>**, l'afficheur indique le temps réglé sur le minuteur et la fonction activée  une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis et le symbole  clignote,
- appuyer et maintenir pressé le senseur **</>** ou **MENU** pour désactiver le signal sonore, le symbole  s'éteint et l'afficheur affichera l'heure actuelle après environ 7 secondes.


## Attention !



Si le signal sonore n'est pas désactivé manuellement, il s'arrête automatiquement après environ 7 minutes.



## Fonctionnement semiautomatique

Pour éteindre le four à une heure fixée au préalable, il faut:

- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur les positions choisies du mode de fonctionnement du four,
- appuyer sur le senseur **MENU** jusqu'à ce que l'afficheur affiche brièvement *dur* et le symbole  commence à clignoter,
- régler la durée de cuisson requise à l'aide des senseurs **</>**, dans une étendue de 1 minute à 10 heures.





Le temps réglé est sauvegardé après environ 7 secondes, l'afficheur indique de nouveau l'heure actuelle et le symbole  est allumé..



Une fois le temps réglé écoulé, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et les symboles  et  clignotent.

- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur la position éteint,
- appuyer et maintenir pressé le senseur **</>** ou **MENU** pour éteindre le signal sonore, les symboles  et  s'éteignent et après
- environ 7 secondes, l'afficheur affichera l'heure actuelle.

## Fonctionnement automatique

Si le four doit se mettre en marche pour une durée déterminée et à s'éteindre à une heure fixe, régler la durée de cuisson et ensuite l'heure de la fin de cuisson:

- appuyer sur le senseur **MENU** jusqu'à ce que l'afficheur affiche brièvement *dur* et le symbole  commence à clignoter,
- régler la durée de cuisson requise à l'aide des senseurs **</>** comme pour le mode semiautomatique,
- appuyer sur le senseur **MENU** jusqu'à ce que l'afficheur affiche brièvement *End* et le symbole  commence à clignoter,
- régler l'heure de la fin de cuisson à l'aide des senseurs **</>**, l'heure peut être différée à 23 heures et 59 minutes au maximum,
- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur les positions choisies du mode de fonctionnement du four. Les symboles  i  ont activés, le four se met en marche selon la durée de cuisson et l'heure de la fin de cuisson réglées (p.ex. la durée de cuisson est réglée sur 1 heure et l'heure de la fin de cuisson sur 14:00, le four se met automatiquement en marche à 13:00).

Une fois la cuisson terminée (l'heure de la fin de cuisson atteinte), le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et les symboles  et  clignotent,

- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur la position éteint,
- appuyer et maintenir pressé le senseur **</>** ou **MENU** pour éteindre le signal sonore, les symboles

☰ s'éteignent, et après environ 7 secondes, l'afficheur affiche l'heure actuelle..

## Suppression des réglages

Il est possible de supprimer le réglage du minuteur ou du mode automatique à tout moment.

Suppression des réglages du mode automatique:

- appuyer simultanément sur les senseurs </>.

Suppression des réglages du minuteur:

- à l'aide du senseur **MENU** sélectionner la fonction du minuteur,
- appuyer de nouveau sur les senseurs </>.

## Modification de la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante:

- appuyer simultanément sur les senseurs </>,
- à l'aide du senseur **MENU** sélectionner la fonction tonalité, les indications sur l'afficheur clignotent :
- à l'aide des senseurs </> choisir la tonalité :  
dans une étendue de 1 à 3 à l'aide du senseur >  
dans une étendue de 3 à 1 à l'aide du senseur < .

## Modification de la luminosité de l'afficheur

Il est possible de modifier la luminosité de l'afficheur dans une étendue de 1 à 9, où 1 correspond au réglage le plus sombre et 9 au réglage le plus claire. Les nouvelles valeurs sont introduites si l'horloge n'est pas active (à savoir l'utilisateur n'a touché aucun senseur pendant au moins 7 secondes).

La luminosité de l'acheur peut être modifiée de la manière suivante:

- appuyer simultanément sur les senseurs </>,
- a l'aide du senseur **MENU**, sélectionner la fonction bri (une première pression fait passer au mode tonalité et la deuxième au mode *bri*),

- à l'aide des senseurs </> choisir le degré de luminosité :  
dans une étendue de 1 à 9, à l'aide du senseur >  
dans une étendue de 9 à 1, à l'aide du senseur <

## Attention !

Si l'horloge est activée, (à savoir l'utilisateur n'a touché aucun senseur pendant au moins 7 secondes), la luminosité est maximale.

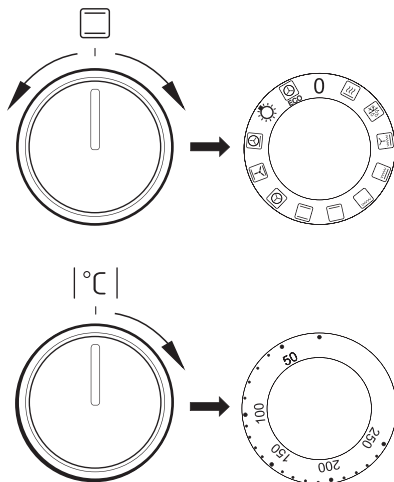
## Mode nocturne

Entre 22:00 et 6:00, l'afficheur diminue automatiquement la luminosité.

## Fonctions et utilisation du four

### Four avec circuit d'air forcé (chaleur tournante + ventilateur)

Il est possible de chauffer le four à l'aide de la chaleur de sole et de voûte, du grilloir et de la chaleur tournante. Le four est réglé à l'aide de la manette de fonctions et de la manette de régulation de la température. Pour programmer le four, il faut mettre la manette sur la position choisie, ainsi que les manettes de régulation de la température il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position „●“ / „0“.

## Attention !

Lors du choix d'une fonction (chaleur, etc.), le four est mis en marche une fois la température sélectionnée.

### 0 Réglage zéro



#### Chauffage rapide

La résistance chaleur tournante et le grill. Utilisation pour le préchauffage du four.



#### Décongélation

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřivačů.



#### Grilloir renforcé (Grilloir et chaleur de voûte) rovněž gril

Lorsque vous sélectionnez la fonction gril renforcé, le gril fonctionne en même temps que la chaleur de voûte. Cette fonction permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie haute du four pour griller plus efficacement des quantités plus grandes.



#### Gril renforcé (super gril)

Allumer la fonction du „gril renforcé“ permet de mener la fonction de gril avec le radiateur supérieur allumé. Cette fonction permet d'obtenir une plus grande température dans la partie supérieur du four ce qui aide à obtenir une couleur plus dorée des plats en permettant aussi de cuire de plus grandes portions.



#### Gril allumé

On utilise le „grillage“ superficiel pour griller les petites portions de viande : des steaks, des escalopes, des poissons, des toasts, des saucisses, des gratins (l'épaisseur du plat grillé ne doit pas dépasser les 2-3 cm, durant la cuisson on les retourner sur l'autre côté).



#### Radiateur inférieur allumé

Sur cette position du sélecteur rotatif, le four réalise le chauffage uniquement en utilisant le radiateur inférieur. Cuisson des gâteaux du dessous (p.ex. les gâteaux humides et fourrés de fruits).



#### Radiateur supérieur et inférieur allumés

Le réglage du sélecteur rotatif sur cette position permet de réaliser le chauffage du four à l'aide de la méthode conventionnelle. Cela convient parfaitement pour cuire des gâteaux, des viandes, des poissons, des pains, des pizzas (il est nécessaire de chauffer préliminairement le four en utilisant des plaques foncées), cuisson sur un niveau.



#### Chaleur tournante allumée

Le réglage du sélecteur rotatif sur la fonction „chaleur tournante allumée“ permet de réaliser le chauffage du four de façon forcée à l'aide du thermostateur se trouvant dans l'endroit central de la paroi arrière du caisson du four. Par rapport au four conventionnel, on utilise des températures de cuisson plus basses. L'utilisation de cette méthode de chauffage permet une circulation uniforme de la chaleur autour du met se trouvant dans le four.



#### Ventilateur allumé et radiateur supérieur et inférieur

Dans cette position du sélecteur rotatif, le four réalise la fonction gâteau. Four conventionnel avec ventilateur (fonction conseillée lors de la cuisson).





## Chaleur tournante et radiateur allumés

Sur cette position du sélecteur rotatif le four réalise la fonction de chaleur tournante et de radiateur inférieur allumé ce qui provoque une augmentation de la température du dessous de la cuisson. Grand nombre de chaleur apporté du dessous de la cuisson, pâtes humides, pizzas.



## Eclairage indépendant du four

En réglant le sélecteur rotatif sur cette position, nous obtenons l'éclairage du caisson du four.



**ECO**

## Chaleur tournante ECO

Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre l'économie d'énergie. Sur cette position, l'éclairage du four est éteint.

Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, **R** et **L**, s'allument. Le voyant **R** de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant **L** de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant **L** de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant **L** s'allume et s'éteint périodiquement (maintien de la température à l'intérieur du four). Le voyant **R** de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position „éclairage du four“.

## Utilisation du grilloir

Pour mettre en marche le grilloir :  
Imettez la manette du four sur la position:

- marquée du symbole grilloir



- chauffez le four pendant environ 5 minutes (la porte du four doit être fermée),
- mettez le plat au four, dans les

gradins appropriés ; lorsque vous utilisez une grille pour les grillades, insérez un plat lèchefrites

- directement sous la grille, il recueille les graisses des grillades,

**Pour la fonction grill et supergrill nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 250°C et pour la fonction sur 190°C.**



## Attention !

Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.

Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance !

# CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

## Cuissons

- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cuisinière pour la cuisson des pâtisseries,
- les cuissons peuvent être aussi effectuées dans les moules disponibles sur le marché (il faut les poser sur la grille), pour les cuissons, optez plutôt pour les moules noirs qui permettent de réduire le temps de cuisson,
- il n'est pas recommandé d'utiliser les moules à surface claire et brillante en mode de cuisson conventionnelle (chaleur de voûte + de sole), avec ce type des moules, les plats risquent de ne pas être assez cuits en dessous,
- vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, le préchauffage du four n'est pas nécessaire, en ce qui concerne les autres modes de cuisson, il faut préchauffer le four avant d'y mettre le plat,
- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit en ressortir propre et sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- si vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, les températures de cuisson sont d'habitude de 20–30 degrés plus basses que pendant le mode de cuisson conventionnel (avec la chaleur de voûte et de sole),
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires de l'utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d'utilisation, veuillez suivre les consignes de la notice.







## Rôtissage

- les viandes dont le poids excède 1 kg doivent être préparées dans le four, il est recommandé de préparer les morceaux plus petits sur les brûleurs gaz de la cuisinière,
- utilisez les récipients résistants à la chaleur pour le rôtissage, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes aux hautes températures,
- si vous utilisez les grilles pour le rôtissage, placez le plat à rôtissage avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas,
- au moins une fois pendant la cuisson, tournez la viande, nappez-la avec du jus ou de l'eau chaude et salée (n'ajoutez pas d'eau froide dans le plat).








## La fonction de cuisson – chaleur tournante ECO











- En utilisant la fonction chaleur tournante ECO, la cuisson optimisée se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments,
- la durée de cuisson ne peut être réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson est également déconseillé,
- ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte pendant la cuisson.

## Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction chaleur tournante ECO

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée [min.]
Biscuit	 ECO	180–200	2–3	50–70
Gâteau à la levure / gâteau quatrequarts	 ECO	180–200	2	50–70
Poisson	 ECO	190–210	2–3	45–60
Bœuf	 ECO	200–220	2	90–120
Porc	 ECO	200–220	2	90–160
Poulet	 ECO	180–200	2	80–100

## Four avec circuit d'air forcé (chaleur tournante + ventilateur)

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée [min.]
Biscuit		160–200	2–3	30–50
Gâteau à la levure / gâteau quatrequarts		160–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Gâteau à la levure / gâteau quatrequarts	 ECO	155–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Pizza	 ECO	200–230 <sup>1)</sup>	2–3	15–25
Poisson		210–220	2	45–60
Poisson	 ECO	160–180	2–3	45–60
Poisson		190	2–3	60–70

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée [min.]
Saucisses		230-250	4	14-18
Bœuf		225-250	2	120-150
Bœuf		160-180	2	120-160
Porc		160-230	2	90-120
Porc		160-190	2	90-120
Poulet		180-190	2	70-90
Poulet		160-180	2	45-60
Poulet		175-190	2	60-70
Légumes		190-210	2	40-50
Légumes		170-190	3	40-50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.  
Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.











<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide

<sup>2)</sup> Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

# PLATS DE TEST. CONFORMÉMENT À LA NORME EN 60350-1.




## Cuisson de gâteaux

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson <sup>2)</sup> (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	3		160–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		155–170 <sup>1)</sup>	25–50 <sup>2)</sup>
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150–160 <sup>1)</sup>	30–40 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		160–175 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	3		170–180 <sup>1)</sup>	30–45 <sup>2)</sup>
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180–200 <sup>1)</sup>	50–70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

<sup>2)</sup> Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.



## Mode grill

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée min.
Pain blanc grillé	Grille	4		250 <sup>1)</sup>	1,5–2,5
	Grille	4		250 <sup>1)</sup>	2–3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 – grille 3 – plaque pour rôti		250 <sup>1)</sup>	1 page 10–15 2 page 8–13

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide en l'allumant pour 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

<sup>2)</sup> Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

## Cuisson

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée min.
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 - plaque pour rôti		180–190	70–90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 - plaque pour rôti		180–190	80–100

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.


Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la cuisinière permettent de prolonger la période de son exploitation.

**Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position „●“ / „0“. Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.**

## Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- **Nettoyage à la vapeur – Steam Clean:**
  - versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
  - fermez la porte du four,
  - mettez la manette de régulation de la température sur la position 50° C et la manette de fonctions sur la position ,
  - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes, ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez-la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Essuyez la cavité du four.



## Attention !

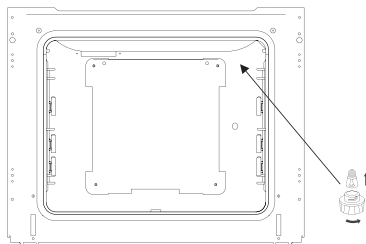
Pour le nettoyage et la conservation il est interdit d'utiliser quelconques produits d'écurage, moyens de nettoyage agressifs ou objets d'écurage.

Pour le nettoyage du front du bâti utilisez uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de liquide de nettoyage de vitres. Ne pas utiliser de lotions de nettoyage.

## Comment changer l'ampoule d'éclairage du four\*

**Afin d'éviter une électrocution, avant de changer l'ampoule, s'assurer que l'appareil est éteint.**

- Positionner toutes les manettes sur „●“ / „0“ et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Enlever l'ampoule et la remplacer, en choisissant une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300°C), ayant les caractéristiques suivantes :
  - tension 230 V
  - puissance 25 W
  - culot E14.
- Bien positionner l'ampoule dans la douille et la visser correctement.
- Fixer le couvercle.



Lampe du four

## Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four\*

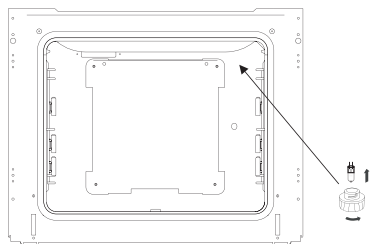
**Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.**

- Positionner toutes les manettes sur „●“ / „0“ et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Retirer et laver le globe de la lampe et ne pas oublier de l'essuyer.
- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut

\* en fonction du modèle

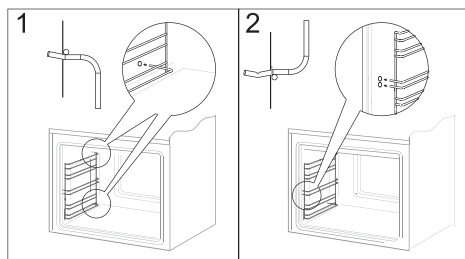
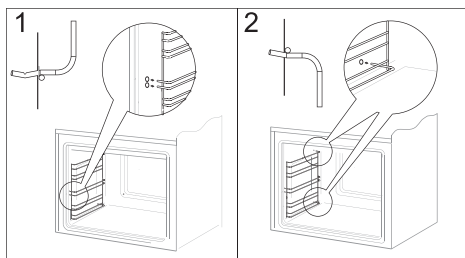
remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:

- tension 230V
- puissance 25W
- G9
- Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
- Retirer le globe de la lampe.



Lampe du four

Les cuisinières marqués par la lettre **D** ont été équipés de glissières en grille (échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et laretirer de l'accroches arrière.

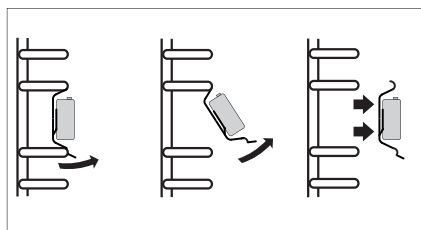


- Les cuisinières marqués par les lettres **Dp** possèdent des glissières en inox télescopiques rétractables fixées aux glissières en grille. Les glissières doivent être retirées et lavées avec les glissières en grille. Avant de placer sur elles les plaques il faut les tirer (si le four est chauffé les glissières doivent être tirées en accrochant le bord arrière des plaques contre les buttoirs qui se trouvent dans la partie avant des glissières) et ensuite les pousser avec la plaque.

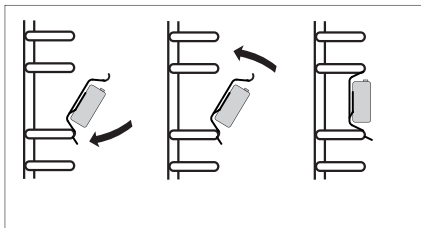
### Attention !

Les glissières télescopiques ne devraient pas être lavées dans les lavevaisselles.

Retirement des glissières télescopiques



Placement des glissières télescopiques

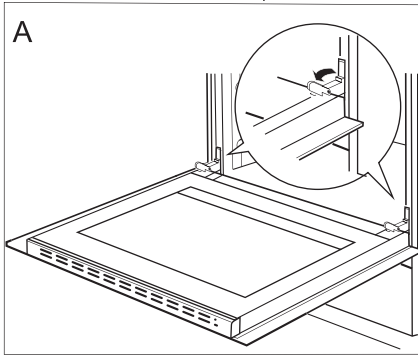


\* en fonction du modèle



## Retrait de la porte

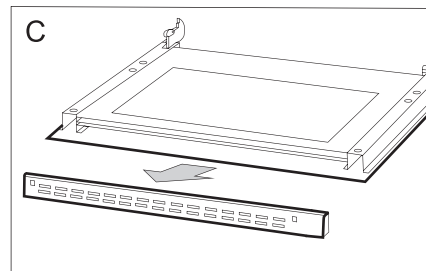
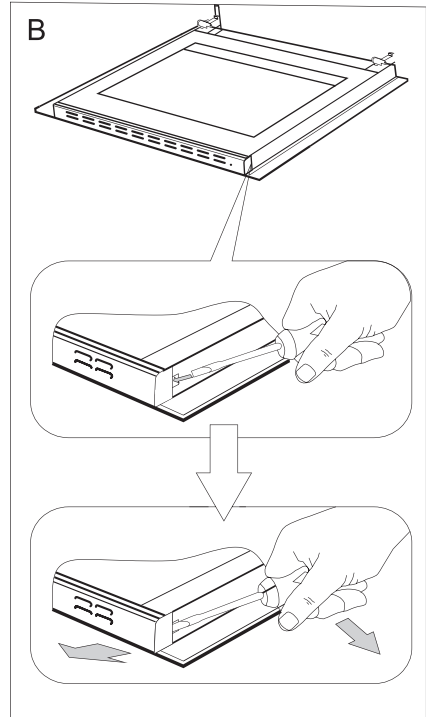
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la portecharnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

## Démontage de la vitre intérieure

- Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
- Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)

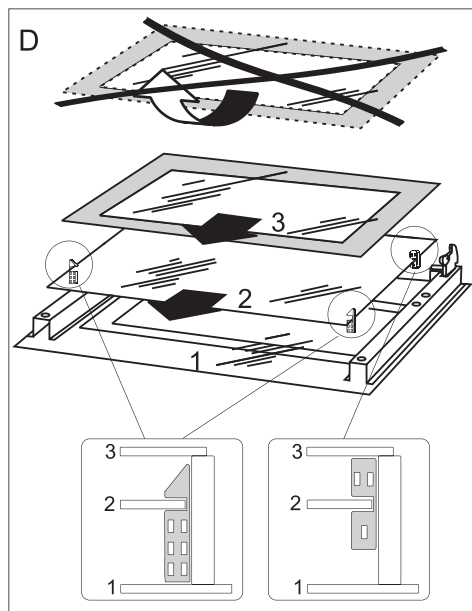


- Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).
- Extraire la vitre intérieure (schéma D).
- Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

**Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte.** Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer

l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un „clic“e fasse entendre.



Démontage de la vitre intérieure

## Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de:

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.



### Note !

Les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

## COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut:

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière
- couper l'alimentation électrique
- avertir le service après vente
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau cidessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
1. Le dispositif électrique ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
2. l'afficheur du programmateur indique les chiffres „0.00” clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. commande du programmateur)
3. L'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule (cf. chapitre Nettoyage et entretien)




## DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 3,6 kW
Dimensions de la four	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1/CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives: éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité cidessous:


Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	 ECO
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	 ECO
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	 ECO

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

### **Déclaration du producteur**

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE:

- directive basse tension 2014/35/EC
- directive compatibilité électromagnétique 2014/30/EC
- directive ErP - 2009/125/EC

c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée  et est accompagné d'une déclaration de conformité destinée aux autorités de surveillance du marché.





## 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 megfelelőségi 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.

## FRANÇAIS

Ce produit est conforme à l'ensemble des exigences des normes européennes correspondantes. La déclaration de conformité européenne est disponible sur le site [www.alzashop.com/DoC](http://www.alzashop.com/DoC).

Ce produit, vendu en Union européenne, est conforme aux exigences de la Directive 2011/65/EU relative aux restrictions sur certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS).

Le symbole WEEE indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires. Vous assurerez la protection de l'environnement en éliminant correctement ce produit. Pour davantage d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre prestataire de services de traitement des déchets ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



# **SIGURO**

Alza.cz, a. s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic  
© 2021 Alza.cz, a. s. All Rights Reserved.

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