



Uputstvo za upotrebu  
Használati útmutató  
Instrukcija obsługi



Štednjak  
Tűzhely  
Kuchenka

## Sadržaj

Važne informacije o bezbednosti	3	Tehnički podaci	16
Instaliranje	3	Instaliranje	16
Bezbednost dece	3	Mesto postavljanja	17
U toku upotrebe	3	Nivelisanje	17
Opis proizvoda	4	Priključci na struju	17
Opis uređaja	4	Uslovi garancije	19
Komandna tabla	5	Postprodajni servis	19
Upotreba uređaja	5		
Pre prve upotrebe	5		
Dnevna upotreba	5		
Termostat pećnice	6		
Upotreba pećnice	6		
Pečenje	6		
Donji element pećnice	7		
Pečenje i kuvanje sa ventilatorom	7		
Gril	7		
Tabela Za Kuvanje	9		
Tabela Za Pečenje	10		
Tabela Za Pečenje Na Grilu	10		
Zone za kuvanje	10		
Pribor isporučen sa uređajem	11		
Održavanje i čišćenje	12		
Zamena sijalice u pećnici	15		
Šta treba učiniti ukoliko	15		

### Kako da čitate knjigu uputstava

Simboli ispod će vam pomoći u čitanju ove knjige uputstava



Sigurnosne instrukcije



Operacije korak po korak



Saveti i preporuke



Informacije o zaštiti okoline

## Važne informacije o bezbednosti

**Najvažnije je da se ovo Uputstvo za upotrebu sačuva zajedno sa uređajem radi budućeg konsultovanja. Ako uređaj treba da se proda ili prenese nekom drugom licu, uverite se uvek u to da je uputstvo priloženo uz uređaj, kako bi novi vlasnik mogao da se upozna sa funkcijama uređaja i odgovarajućim upozorenjima. Ova upozorenja su data u interesu bezbednosti. MORATE pažljivo da ih pročitate pre instaliranja ili upotrebe uređaja.**

### Instaliranje

- Ovaj štednjak mora da instalira kvalifikovano osoblje prema uputstvima proizvođača.
- Popravke uređaja mogu da obave samo tehničari ovlašćenog servisa.
- Ovaj štednjak treba da popravi ili servisira tehničar ovlašćenog Servisa i treba da se upotrebe samo odobreni originalni delovi.
- Ovaj štednjak je težak. Budite pažljivi pri njegovom premeštanju.
- Uklonite sav materijal za pakovanje pre upotrebe štednjaka.
- Uverite se u to da električna mreža za napajanje odgovara tipu koji je naveden na pločici sa nominalnim vrednostima.
- Nemojte pokušavati da napravite nikakve izmene na štednjaku na bilo koji način.

### Bezbednost dece

- Ovaj štednjak je konstruisan da njime mogu da rukuju odrasle osobe. Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa uređajem.
- Štednjak se zagreva u toku njegove upotrebe i zadržava svoju toplotu u toku dugog perioda posle upotrebe. Decu treba držati na odstojanju sve dok se ne ohladi.

- Deca mogu takođe da se ozlede povlačenjem šerpi ili lonaca sa štednjaka.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili za one kojima ostaje iskustvo i znanje, ukoliko im se ne obezbedi nadzor ili im se ne daju uputstva u vezi upotrebe aparata od strane osobe koja je zadužena za bezbednost.

### U toku upotrebe

- Ovaj štednjak je namenjen samo za kuvanje i pečenje u domaćinstvu. Nije konstruisan za komercijalne ili industrijske svrhe.
- Nemojte koristiti ovaj štednjak ukoliko je u kontaktu sa vodom. Nemojte uključivati štednjak vlažnim rukama.
- Plitka posuda za pečenje na grilu se jako zagreva za vreme upotrebe, koristite uvek rukavice za pećnicu kod vađenja ili stavljanja plitke posude za pečenje na vrući gril.
- U toku upotrebe uređaj će se zagrejati. Treba postupati pažljivo da bi se izbeglo dodirivanje grejnih elemenata unutar pećnice.
- Uverite se u to da su komandna dugmad u položaju 'OFF' (isklj.) kada se ne koriste.
- Kada koristite druge električne uređaje, uverite se u to da kabl ne dođe u kontakt sa vrućim površinama štednjaka.
- Nikada ne ostavljajte štednjak bez nadzora kada kuvate se uljem i mašću.
- Ovaj štednjak treba održavati čistim za sve vreme. Sakupljanje masnoća ili ostataka hrane moglo bi da dovede do pojave požara.
- Ovu pećnicu čistiti samo u skladi sa uputstvima.

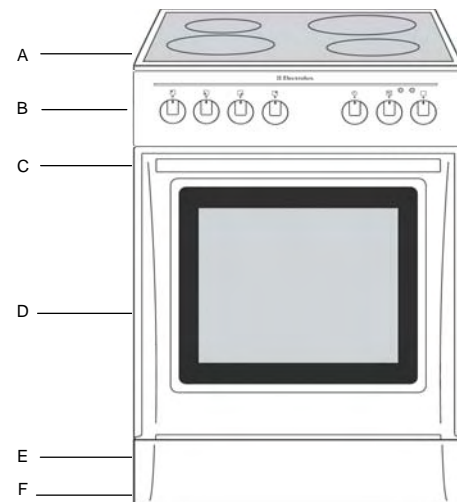
#### 4 electrolux

- Nemojte koristiti ploču za kuvanje kao radnu površinu ili za odlaganje.
- Nemojte koristiti zone za kuvanje sa praznim posudama, ili bez posuda.
- Staklokeramika je neosetljiva na toplotni udar i veoma je masivna, ali ipak nije nesalomiva. Posebno, tvrdi i oštri predmeti mogu da oštete površinu za kuvanje ukoliko padnu na nju.
- Nemojte koristiti posude od livenog gvožđa ili posude sa oštećenim dnom koja su rapava ili grubih ivica. Može doći do stvaranja ogrebotina ako posude skliznu.
- Obezbedite da tečnosti koje sadrže kiseline, na pr. sirće, limun ili sredstvo za otklanjanje kamenca ne dođu u kontakt sa okvirom ploče za kuvanje, inače se mogu javiti mutne mrlje.
- Ukoliko šećer ili jelo koje sadrži šećer dođe u kontakt sa vrućom zonom za kuvanje i onda se istopi, uklonite odmah zaprljanje dok je još vruće pomoću strugača.
- Držite sve predmete i materijale koji mogu da se istope dalje od staklokeramičke površine, na pr. plastiku, aluminijumsku foliju, ili foliju za pećnice. Ukoliko bi se nešto od ovoga istopilo na staklokeramičku površinu, onda se to mora odmah ukloniti pomoću strugača.
- Upotrebljavajte samo posude sa ravnim dnom bez grubih ivica kako bi se sprečilo da ostave ogrebotine.
- Ne upotrebljavajte nikada plastične sudove u pećnici. Ne oblažite nijedan deo pećnice aluminijumskom folijom.
- Osigurajte uvek da ventilacioni otvor koji se nalazi nazad na ploči za kuvanje, ne bude zapušen kako bi se obezbedila ventilacija unutrašnjosti pećnice.

## Opis proizvoda

### Opis uređaja

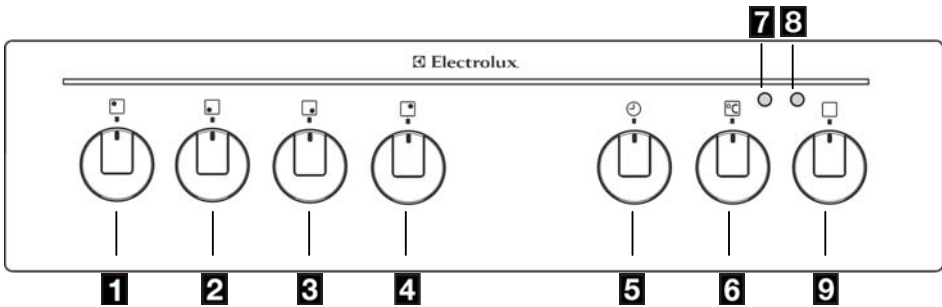
- A. Keramička ploča
- B. Kontrolna ploča
- C. Ručica vrata
- D. Vrata rerne
- E. Pomerljiva fioka
- F. Podesive nožice



### Servisiranje

- Ovaj proizvod treba da servisira ovlašćeni servisni inženjer, i treba koristiti samo originalne rezervne delove.

## Komandna tabla



- 1** Komandno dugme zadnje leve zone za kuvanje
- 2** Komandno dugme prednje leve zone za kuvanje
- 3** Komandno dugme prednje desne zone za kuvanje
- 4** Komandno dugme zadnje desne zone za kuvanje

- 5** Minutni podsetnik
- 6** Dugme termostata pećnice
- 7** Kontrolna lampica termostata pećnice
- 8** Kontrolna lampica toplotnog zračenja
- 9** Funkcijsko dugme pećnice

## Upotreba uređaja

### Pre prve upotrebe

- ⚠ Pre upotrebe štednjaka uklonite sav materijal za pakovanje, kako iz unutrašnjosti tako i sa spoljne strane pećnice.**

### Tipska pločica


Broj modela Vašeg štednjaka možete naći na pločici sa nominalnim vrednostima na donjem prednjem okviru štednjaka kada otvorite vrata.

Štednjak mora da bude zaštićen osiguračem odgovarajuće nominalne vrednosti ili zaštitnim prekidačem. Tehnički podaci štednjaka dati su na pločici sa nominalnim vrednostima.

### Zagrejte pećnicu praznu

Pre prve upotrebe, pećnicu treba zagrejati bez hrane. U toku tog vremena može doći do ispuštanja neprijatnih mirisa. To je sasvim normalno.

1. Izvadite pribor pećnice.
2. Uklonite sve samolepljive etikete ili zaštitne folije, ukoliko ih ima.
3. Zagrejte pećnicu sa funkcijskim dugmetom pećnice u položaju "250" u toku oko 45 min.

Ovaj postupak treba ponoviti sa funkcijom grila  za oko 5-10 minuta. Očistite pažljivo staklokeramiličku ploču za kuvanje pre njene prve upotrebe. Posle toga čistite je redovno kada je malo topla ili hladna. Izbegavajte kontinuirano sagorevanje hrane ili prljavštine sve dok se ne stvrdne.

### Keramička ploča za kuvanje

Sa keramičkim pločama za kuvanje treba postupati i treba ih čistiti na isti način kao i staklo. Nemojte koristiti agresivne deterđente ili suđere sa abrazivnom površinom. Kada koristite staklokeramičku ploču za kuvanje po prvi put ona može privremeno da ispušta neprijatan miris, koji je prouzrokovan isparavanjem vode koja se nalazi u izolaciji.

Očistite pribor blagim deterđentom. Isperite ga i pažljivo obrišite.

### Kondenzacija i para


Kada se hrana zagreva ona stvara paru na isti način kao i ekspres lonac.


Ventilacioni otvori omogućavaju da izađe izvesna para.

## Dnevna upotreba

Za sve funkcije pećnice, indikatorska lampica se pali kada pećnica zagreva i gasi se kada se dostigne podešena temperatura (paljenje i gašenje se vrši sa uključivanjem i isključivanjem termostata).

Za izbor funkcije pećnice, okrenite funkcijsko dugme pećnice u smeru okretanja kazaljke na simbol željene funkcije.

 **Gorniji i donji grejači** - koristi se i gornji i donji grejač; ova funkcija vam omogućava da koristite omiljene recepte, bez potrebe da posebno podešavate temperaturu. U ovom slučaju je neophodno da prethodno ugrijete rerun.

 **Gril** - Istovremena upotreba pečenja na grilu i gornjeg elementa.

**Pažnja: regulator temperature treba da bude postavljen na temperaturu od maksimalno 230°C za ovu funkciju.**

 **Donji grejač rerne** - vam omogućava da završite pečenje hrane samo na donjem grejaču.

Međutim, **uvek se povucite od pećnice kada otvarate vrata pećnice** da bi se omogućilo da izađe sakupljena para ili toplota.

Ukoliko para dođe u kontakt sa hladnom površinom na spojnoj strani pećnice, na pr. na plaštu, ona će se kondenzovati i stvorice se kapljice vode. To je sasvim normalno i ne predstavlja neispravnost pećnice.

Da bi se sprečila promena boje, obrišite redovno kondenzat a takođe i prljavštinu sa površina.

### Posuđe za kuvanje i pečenje

Upotrebljavajte bilo koje posuđe za kuvanje i pečenje, koje može da izdrži temperature od 290° C.

**Posuđe za pećnice, itd. ne treba stavljati direktno na dno pećnice.**



**Gornji i donji grejači -Ventilator.** Vrelina se prenosi na hranu preko prethodno ugrijanog vazduha koji se usmerava ventilatorom smeštenim na zadnjem zidu rerne.



**Odmrzavanje-** (ovo NIJE položaj za kuvanje). Ovaj položaj je namenjen da pomogne uotapanju zamrznute hrane.

### Pažnja

Ne postaljajte šerpe, tiganje, korita ili aluminijumske folije na dno rerne. Ovo može izazvati pregrevanje, koje bi moglo da utiče na rezultate pečenja ali i da ošteti emajl rerne.

### Dugme kontrole termostata


Okretanjem dugmeta kontrole termostata u smeru kazaljke na satu birate temperaturu kuvanja. Izbor temperature počinje sa 50 °C i dostiže približno 250 °C u centru rerne. Termostatska kontrola temperature je potpuno varijabilna pa je moguće izabrati bilo koju temperaturu unutar ovog opsega. Maksimalna temperatura je posebno pogodna za roštijl.

## Napomene

- Kada se jednom izabere temperatura rerne, upaliće se i ostaće upaljeno svetlo rerne do postizanja podešene temperature, a nakon toga će se paliti i gasiti prema termostatu pokazujući kako se odr)ava temperatura.
- Svetlo unutar rerne će se upaliti nakon podešavanja dugmeta termostata rerne i ostaće upaljeno sve dok je rerma u upotrebi.

## Tradicionalno pečenje

Vrelina dolazi sa oba grejača, i sa donjeg i sa gornjeg. Ovako pečete na jednom nivou, što je posebno pogodno za jela gde je poželjno da jelo budu pečenije sa donje strane, kao što su peciva. I neka jela gde je poželjno da gornja strana bude pečenija se mogu ovako peći, kao što je to slučaj sa lazanjama.

- Ovaj način vam omogućava da pečete i bez upotrebe ventilatora. okrenite dugme kontrole funkcije rerne u položaj .
- okrenite dugme termostata u položaj željene temperature

## Pečenje samo donjim grejačem rerne

Ova funkcija je posebno pogodna za pečenje testenina ili pica. Može se koristiti i za završno pečenje peciva, kako bi se osiguralo da je testo dovoljno pečeno.



**Tokom upotrebe se uređaj greje. Pažljivo treba izbegavati dodirivanje vrućih delova rerne.**



## Sugestije i napomene

Uvek mora biti makar 2,5 cm između hrane i gornjeg grejača rerne. Ovako se dobijaju najbolji rezultati pečenja, otvara prostor za podizanje testa, itd. Kada pečete kolače, hleb itd. Postavite sudove na sredinu ispod grejača.

Osigurajte da su sudovi dobro centrirani na polici te da ima dovoljno prostora oko jela

da bi se obezbedilo dovoljno kruženja vazduha. Hranu stavljajte u sudove prigodne veličine, kako bi se sprečilo da dođe do izlivanja na osnovu rerne i tako olakša čišćenje rerne. Emajlirani, tamni i teški sudovi povećavaju tamnjenje osnove hrane. Sjajni, aluminijumski i polirani čelični sudovi odbijaju vrelinu i umanjuju tamnjenje osnove pečene hrane. NEMOJTE stavljati sudove direktno na dno rerne, može doći do pregrevanja i štete. NEMOJTE koristiti korita kao sudove za pečenje jer će ovako doći do uvećanog tamnjenja osnove pečene hrane. Iz razloga ekonomičnosti vrata rerne otvarajte što kraće, posebno kada koristite prethodno grejanje rerne.


## Gril



**Kod pečenja na grilu pristupačni delovi uređaja mogu jako da se zagreju i uređaj ne treba ostavljati bez nadzora. Vodite računa o tome da se deca ne igraju blizu njih. U toku upotrebe uređaj će se zagrejeti. Treba postupati pažljivo da bi se izbeglo dodirivanje grejnih elemenata unutar pećnice. Pažnja: regulator temperature treba da bude postavljen na temperaturu od maksimalno 230°C za ovu funkciju.**


Veličina, oblik, količina, stepen prošaranosti mesa masnim tkivom, pa čak i početna temperatura mesa, sve to utiče na rezultat i vreme odvijanja procesa pečenja na grilu. Riba, živinsko meso, teletina i svinjetina neće toliko da se zapeknu kao tamna mesa kao što su goveđe meso i divljač. Biljno ulje i/ili začini poboljšavaju boju, ali povećavaju takođe i rizik od pregorevanja površine. Za postizanje najboljih rezultata, izbegavajte pečenje na grilu hrane koja je tek izvađena iz frižidera. Obrisite površinu mesa, stavite ga na policu pećnice i začinite ga po svom ukusu. Stavite posudu za pećnicu, idealno obloženu folijom, ispod police kako bi

sakupila masnoću, i dr. koja iscuri iz mesa. Svinjski kotleti, odresci i riba treba da se peku na grilu na gornjem nivou u pećnici, dok mesa kao što su debela mekana svinjska rebra bolje je da se peku dole.

Postavite funkcijsko dugme na  a regulator temperature treba da bude postavljen na temperaturu od maksimalno 230°C. Prethodno zagrejte gril u toku 3 do 5 minuta. Pazite na hranu, i okrenite je najmanje jedanput. Suviše dugo pečenje na grilu može hranu da osuši, potamni, a takođe i da pregori. Kod pečenja na grilu vrata pećnice moraju biti zatvorena.


### Pečenje konvekcijom

Vrelna se prenosi na hranu prethodno ugrejanim vazduhom pomoću ventilatora postavljenog na zadnjem zidu rerne. Na ovaj način toplota može brzo da dođe do svih delova rerne i peče istovremeno više jela postavljenih na više police. Zahvaljujući eliminisanju vlažnog vazduha ovom vrstom pečenja se sprečava prenošenje arome hrane. Ovako se može peći i samo na jednoj polici. U ovom slučaju koristite niže police radi bolje kontrole pečenja. Ovo je čak poželjan način rada i za brza otapanja, pogodnu sterilizaciju, kućno pripremanje voćnih sirupa i prosušivanje pečurki ili voća.

- okrenite dugme kontrole funkcije rerne u položaj 
- okrenite dugme termostata u položaj zeljene temperature.

### Odmrzavanje

Funkcija odmrzavanja vam omogućava odmrzavanje zamrznute hrane. Ventilator rerne radi bez toplote i stvara strujanje vazduha sobne temperature. Ovako se odmrzavanje ubrzava. Ova funkcija je posebno pogodna za osetljivu hranu koja se može oštetiti toplotom poput hrane punjene kremom, ledenih kolača, testenine ili hleba.

- okrenite dugme kontrole funkcije rerne u položaj , da pokrene motor ventilatora za otapanje strujanjem hladnog vazduha kroz rernu
- zajedno sa okretanjem dugmeta kontrole funkcije rerne okrenite i dugme termostata u položaj.



### Sugestije i napomene

- Pokrijte hranu poklopcem, aluminijumskom ili plastičnom folijom da sprečite prosušivanje tokom odmrzavanja.
- Postavite hranu pri odmrzavanju u jednom sloju, pa je okrenite na polovini procesa.
- Kada hranu odmrznete NEMOJTE je ostavljati na sobnoj temperaturi. Sirovu hranu odmah skuvajte, a već skuvanu stavite u frižider.
- Pazite na osnovna pravila higijene kada rukujete sa svežom, zamrznutom, sirovom i skuvanom hranom.

### Glavna lampica

Ova lampica se pali pri podešavanju dugmeta kontrole funkcije rerne i ostaje upaljena tokom rada rerne.

### Tajmer (Minutni podsetnik)



Okrenite dugme kontrole u smeru kazaljke na satu do maksimalnog položaja, a onda ga vratite nazad do onog vremena koje je potrebno za kuvanje.

Na kraju izabranog vremena čuće se zvučni signal koji će se zaustaviti automatski.

Tajmer neće zaustaviti rad rerne po isteku izabranog vremena.





## Tabela Za Kuvanje

Hrana	Položaj police odzdo	Prethodno zagrevanje min	 Temperatura °C	 Temperatura °C	Trajanje min.
Trakasti komadi lisnatog testa	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Mali kolači	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Božićni kolač	2	15-20	250* 160-170	----	45+10**
	2	----	----	150-160	45+10**
Kolač od sipkavog testa	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-180	35-45
Puslice	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Peciva sa kvascem	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	200-210	10-15
Lepinja	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Biskviti bez masnoće	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Kolač sa sirom	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Rolat sa pekmezom	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	10-20
Kuvano testo	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Klač sa kvascem sa jabukama	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Pita od jabuka	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Kolač u plitkoj posudi za sakupljanje sokova	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Tradicionalni rumunski biskvit	2	----	160-170	----	30-40
	2	----	----	150-160	30-40
Rumunski biskvit	2	10-13	160-170	----	40-50
	2	10-13	----	150-160	40-50
Seljački hleb	2	15-20	250* 190-200	----	50-60
Kiš Loren	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Pica	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35

\* - vreme prethodnog zagrevanja

\*\* - vreme održavanja u pećnici posle isključivanja funkcijskog dugmeta pećnice

## Tabela Za Pečenje

Hrana	Položaj police odozdo	 Temperatura °C	 Temperatura °C	Trajanje min.
Celo pile	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Svinjsko pečeno meso	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

## Tabela Za Pečenje Na Grilu

Hrana	Položaj police odozdo	Prethodno zagrevanje min	 Temperatura °C	Trajanje min.
Tost	2	6	230	4-5
Stekovi	2	10	200	20+20
Polu pileta	2	----	230	25+20
Svinjski kotlet	2	----	230	30+25

## Zone za kuvanje

Zone se uključuju pomoću dugmadi na kontrolnoj tabli.

Komandno dugme je označeno brojevima od 1 do 9

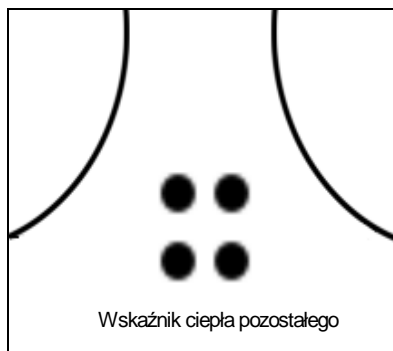
0	OFF (isklj.)
1	Najniža toplota
9	Maksimalna toplota

Uključivanje pojedinačne zone kuvanja a uključivanje pojedinačne zone kuvanja okrenite odgovarajuće dugme na željeno podešavanje.

## Pokazivač zaostale vreline

Ova upozoravajuća lampica se pali kada zona kuvanja dostigne temperaturu koja može izazvati opekotine. Ova lampica ostaje uključena i kada se isključi zona kuvanja, dokle god zaostala vreline može

izazvati opekotine. Lampa se isključuje tek kada prođe opasnost (temperatura padne ispod 50 °C). Lampa ima 4 dela za svaku od zona kuvanja. Ovako je na jednom mestu moguće videti koja zona je još topla.



**Pokazivač zaostale vreline**

## Oprema za kuvanje

Postoje sudovi za kuvanje i prženje na keramičkoj ploči koji su posebno ispitani. Sledeći saveti će pomoći u štednji energije, kao i u sprečavanju preliivanja tečnosti na keramičku ploču. Sudovi za kuvanje sa osnovom od aluminijuma ili bakra su nepodobni za upotrebu. Ovi materijali mogu stvoriti mrlje koje se ne mogu očistiti.

### Osnove sudova

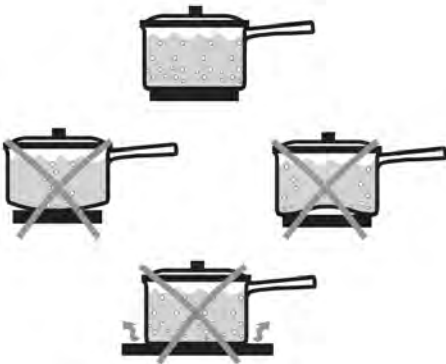
Sudovi za kuvanje i prženje treba da imaju ravnu i čvrstu osnovu. Sudovi sa oštrim ivicama mogu grebati i ostaviti ogrebotine na keramičkoj površini. Tražite električne sudove.

### Veličina sudova

Prečnik osnove sudova treba da bude nešto malo veći od prečnika zone grejanja.

### Poklopci sudova

Poklopci sprečavaju rasipanje toplote iz sudova.



### Napomena:

- Uvek prvo postavite sud pa onda uključite zonu kuvanja, u suprotnom ste nepotrebno potrošili energiju.
- Ne ostavljajte predmete na keramičkoj ploči.
- Zone kuvanja i osnove sudova treba da budu čiste i suve. Tako ćete izbeći nepotreban rad oko čišćenja.
- Šećer (čvrsti ili tečni) kao i plastični materijali nikada ne treba da se stavljaju na toplu keramičku ploču. Ako se ovo desi, ne isključujte zonu kuvanja.
- Šećer, plastične i kuhinjske folije bi odmah trebalo skinuti sa zone kuvanja špahtlom. Ako se zona kuvanja ohladi pre čišćenja to može dovesti do stapanja ili loma površine ploče.
- Površina keramičke ploče je otporna na ekstremne temperature. Ni vrelna ni hladnoća joj ne mogu nauditi. Udari poput pada slanika je mogu oštetiti ili izazvati naprsline. Održavanje ostaje isto za staklo i keramičku ploču. Nikada ne koristite agresivne deterdžente, praškove ili sundefere sa abrazivnim površinama.

**Paznja:** Čim naprslina na površini keramičke ploče postane vidljiva, odmah isključite uređaj iz napajanja.

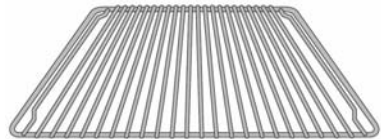
## Pribor isporučen sa uređajem

Osim pribora koji je isporučen sa uređajem, preporučujemo Vam da koristite samo posude otporne na toplotu (u skladu sa uputstvima proizvođača).

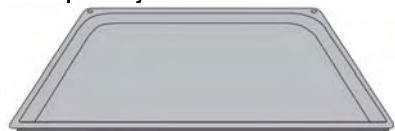
Opremu Vašeg štednjaka čine:

**Rešetka pećnice**, za držanje posude za stavljanje jela (pečenje, modle sa lisnatim testom ...)

Posudu treba staviti na sredinu rešetke da bi se postigla ravnoteža težine.



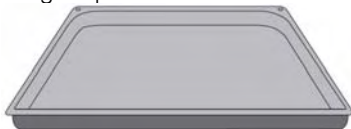
Pleh za pečenje



### Pleh za pečenje mesa

Upotrebljava se za sakupljanje soka kada se meso peče u njemu, stavite ga na policu 2 odozdo.

Ukoliko ne koristite pleh za pečenje mesa, uklonite ga iz pećnice.



### Fioka na izvlačenje

Fioka na izvlačenje je smeštena ispod unutrašnjosti pećnice.

**!** **Za vreme kuvanja fioka može jako da se zagreje, ukoliko se pećnica koristi u toku dužeg perioda vremena. Zapaljivi materijali kao što su rukavice za pećnice, krpe za posuđe, plastične kecelje itd. ne smeju da se odlažu u fioci.**

Pribor pećnice kao što su plehovi za pečenje, takođe se jako zagrevaju, zato treba obratiti pažnju pri njihovom vađenju iz fioke dok je pećnica u upotrebi ili je još uvek vruća.

Za otvaranje

Uхватite fioku odozdo i izvucite je.

Da biste izvadili fioku, povucite je do

### Održavanje i čišćenje

**!** **Pećnicu treba održavati čistom za sve vreme. Sakupljanje masnoća ili ostataka hrane moglo bi da dovede do pojave požara.**

**!** **Pre čišćenja, uverite se u to da su komandna dugmad u položaju OFF (isklj.), i da se uređaj potpuno ohladio.**

**!** **Pre obavljanja ma kojih radova na održavanju i čišćenju, morate da ISKOPČATE štednjak iz električne mreže.**

graničnika, zatim je lagano podignite i izvucite je potpuno.

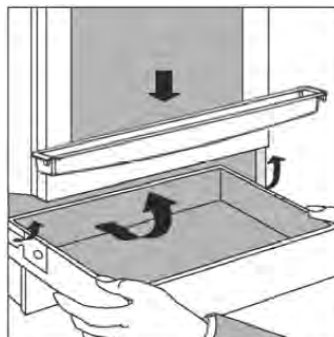
Vratite fioku nazad prema istom postupku obrnutim redosledom.

### Kolektor kondenzata

**Kolektor se koristi za sakupljanje kondenzata dok je pećnica još u radu. Smešta se u fioci. Posle korišćenja, kolektor treba isprazniti.**

Kolektor se koristi za sakupljanje kondenzata dok je pećnica još u radu.

Treba da se smesti u fioku. Posle korišćenja, kolektor treba da se isprazni.



### Proizvodi za čišćenje

Preupotrebe bilo kog proizvoda za čišćenje na Vašoj pećnici, proverite da li su pogodni i da li je njihovu upotrebu preporučio proizvođač.

**!** **Sredstva za čišćenje koja sadrže belilo NE smeju da se upotrebe pošto mogu da oduzmu sjaj završnoj obradi površine. Nemojte koristiti parni čistač. Treba takođe izbegavati gruba abrazivna sredstva za čišćenje. Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje pećnice i ploča za kuvanje.**

## Staklokeramika

**Važno:** Sredstva za čišćenje ne smeju da dođu u kontakt sa staklokeramikom kada je vruća! Sva sredstva za čišćenje treba ukloniti sa dosta čiste vode posle čišćenja, jer mogu da imaju nagrizujuće dejstvo kada se zatim zagreje zona za kuvanje sa krugovima.

Nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje, kao što su na pr. sprejovi za čišćenje grila ili pećnice, gruba sredstva za čišćenje ili sredstva za čišćenje posuđa, koja mogu da prouzrokuju ogrebotine.

**i** Čistite staklokeramičku površinu posle svake upotrebe kada je mlaka da se može dodirnuti rukom, ili kada je hladna. Na taj način ćete izbeći sagorevanje prljavštine. Uklonite kamenac i tragove od vode, mrlje od masnoće i promene boje metalnog sjaja pomoću sredstva za čišćenje staklokeramike ili nerđajućeg čelika, koje se može dobiti u trgovini.

### Mala prljavština

1. Obrišite staklokeramičku površinu vlažnom krpom i sa malo tečnog sredstva za pranje.
2. Zatim je obrišite čistom krpom. Na površini ne smeju da ostanu nikakvi ostaci od sredstva za čišćenje.
3. Jednom nedeljno, temeljno očistite staklokeramičku površinu sredstvom za čišćenje staklokeramike koje se može dobiti u trgovini,.
4. Zatim očistite staklokeramičku površinu sa dosta čiste vode i obrišite je čistom krpom koja ne ostavlja dlačice.

### Uporna prljavština

1. Da biste uklonili hranu koja je iskipela ili sagorela na nekim mestima, upotrebite stakleni strugač.
2. Stavite stakleni strugač pod izvesnim uglom na staklokeramičku površinu.

3. Uklonite prljavštinu povlačenjem strugača.

**i** Možete da dobijete staklene strugače i sredstva za čišćenje staklokeramike od Vašeg specijalizovanog trgovca.

### Sagorela prljavština

1. Uklonite odmah sagoreli šećer, istopljenu plastiku, aluminijumsku foliju ili neki drugi istopljeni materijal, dok je ploča za kuvanje još uvek vruća, pomoću staklenog strugača.

**Važno:** Kod korišćenja staklenog strugača na vrućoj zoni za kuvanje, postoji opasnost od opekotina!

2. Očistite površinu za kuvanje normalno kada se ona ohladi.

**i** Ukoliko se zona za kuvanje već ohladila pre uklanjanja prljavštine, zagrejte je ponovo za čišćenje. Ogrebotine ili tamni otisci na staklokeramičkoj površini, koje je prouzrokovalo dno posude sa oštrim ivicama, ne mogu se ukloniti. Međutim, oni ne pogoršavaju funkciju površine za kuvanje.

**!** **Upozorenje: Ukoliko je površina naprsla, isključite uređaj da bi se izbegla mogućnost nastanka električnog udara.**

### Okvir ploče za kuvanje

**Važno!** Ne stavljajte sirće, limun ili sredstvo za otklanjanje kamenca na okvir ploče za kuvanje, inače se mogu javiti mutne mrlje.

1. Obrišite okvir vlažnom krpom i sa malo tečnog sredstva za pranje.
2. Omekšajte osušenu prljavštinu vlažnom krpom. Zatim ga obrišite tako da bude suv.

### Spoljno čišćenje

Preporučujemo za čišćenje sredstva koja ne grebu površinu. Izbegavajte upotrebu metalnih predmeta, jastučića od čelične vune ili najlona, abrazivnih ili nagrizajućih sredstava, ili sredstava za razređivanje.

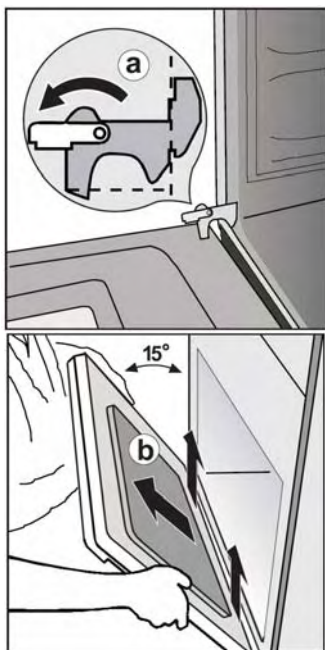
## Vrata pećnice

### Skidanje vrata pećnice sa šarki

Da bi se olakšalo čišćenje pećnice, vrata pećnice se mogu skinuti.

Otvorite vrata pećnice i postavite ih u horizontalan položaj. Zatim podignite stezaljke na dvema šarkama vrata koliko god je to moguće (a).

Zatvorite vrata lagano ponovo dok se ne zaustave, i zatim podignite vrata sve dok se ne isture šarke (b).



### Stavljanje vrata pećnice na šarke

Kod vraćanja vrata na šarke, postupite obrnutim postupkom od onog za skidanje vrata sa šarki.

Uložite šarke vrata u svoje proreze (c). Pri tome, uverite se u to da su šarke propisno i ravnomerno uložene.

Zatim lagano spustite vrata nadole. Pri tome, uverite se u to da uglovi vrata ne dodiruju donji deo okvira (ukoliko se to desi, podignite ponovo vrata i poravnajte šarke). Na kraju zaklopite stezaljke nadole prema pećnici (d). Sada kada se vrata propisno zatvaraju, pritisnite nadole stezaljke nečim (na pr. odvrtaćem) (e).

Lagano proverite pravilno otvaranje i zatvaranje vrata.



**Važno:** Ne ostavljajte nikada da polužice šarki vrata štrče. Inače bi dejstvo opruge moglo da prouzrokuje ozlede.

## Zamena sijalice u pećnici

**⚠ Uverite se u to da je uređaj isključen i iskopčan iz električne mreže za napajanje pre zamene sijalice, kako bi se izbegla mogućnost nastanka električnog udara.**

Ukoliko je potrebno da se zameni sijalica u pećnici, onda ona mora da odgovara sledećim specifikacijama:

Nominalna snaga:	25 W
Napon	230/240 V 50Hz
Temperature:	300°C
Tip navoja:	E14

### Zamena pregorele sijalice

1. Okrenite stakleni poklopac u suprotnom smeru od smera okretanja kazaljke i skinite ga.
2. Izvadite pregorelu sijalicu i zamenite je novom.

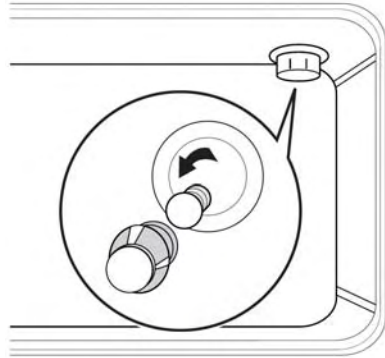
## Šta treba učiniti ukoliko

Ukoliko uređaj ne radi ispravno, molimo Vas obavite sledeće provere, pre nego što se obratite Vašem lokalnom Electrolux Servisnom centru.

**Važno: Ukoliko pozovete tehničara zbog dole navedene neispravnosti, ili**

3. Stavite ponovo stakleni poklopac.

Priključite ponovo uređaj na električnu mrežu za napajanje.



**radi popravke neispravnosti prouzrokovane nepropisnom upotrebom ili instalacijom, onda će on naplatiti uslugu čak i onda ako se uređaj nalazi pod garancijom.**

Simptomi	Rešenja
<b>Zone za kuvanje ne rade?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uređaj je uključen,</li> <li>• kontrolne lampice su uključene u radnom polju,</li> <li>• odgovarajuća zona za kuvanje je uključena,</li> <li>• prekidač je postavljen na propisan stepen zagrevanja,</li> <li>• osigurači u kućnoj instalaciji (kutija sa osiguračima) su se aktivirali. Ukoliko se osigurači ponovo aktiviraju, pozovite ovlašćenog električara.</li> </ul>
<b>Pećnica se ne uključuje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• proveriti da li je funkcija/temperatura pečenja i kuvanja pravilno izabrana</li> <li>• da li su prekidač na utičnici ili prekidač između mreže za napajanje i štednjaka u položaju ON (uklj.).</li> </ul>
<b>Traje suviše dugo da se jela završe, ili se ona kuvaju suviše brzo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• možda je potrebno da se podesi temperatura</li> </ul>

Ukoliko posle ovih provera, uređaj još uvek ne radi, kontaktirajte Vaš lokalni Electrolux Servisni centar. Kada kontaktirate Servisni centar, biće im potrebne sledeće informacije:

1. Vaše ima, adresa i poštanski broj.
2. Vaš broj telefona
3. Jasni i koncizni detalji neispravnosti
4. Model i serijski broj (vidite etiketu sa podacima)
5. Datum kupovine

## Tehnički podaci

<b>EKC511501</b>			
Dimenzije	Visina Širina Dubina Kapacitet rerne		858-868 mm 500 mm 600 mm 45 l
Ploča	Prsten prednje leve zone kuvanja Prsten zadnje leve zone kuvanja Prsten prednje desne zone kuvanja Posebna zona kuvanja zadnja desna	Ø 180 mm Ø 140 mm Ø 140 mm Ø 180 mm	1800 W 1200 W 1200 W 1800 W
	Napon grejača		230 V ~ 50 Hz
	Ukupna snaga ploče		6000 W
Rerna	Grejači rerne - Donji grejač - Gornji grejač Grejač roštilja Ventilator Svetlo u rerni Minutni podsetnik Nivo buke Čišćenje		900 W 1000 W 1900 W 35 W Lampa 25 W, tip E14 mehanički 45,7 dB(A) ručno
	Ukupna snaga rerne		1960 W
Napajanje	Napon Frekvencija		230/400 V ~50 Hz
Oprema	Polica Pleh za pečenje		emajlirani
	Ukupna snaga šporeta		7960 W



## Instaliranje

Sve operacije koje se zahtevaju za KVALIFIKOVANO OSOBLJE treba obavljati obavezno da se obave u saglasnosti sa postojećim pravilima i propisima.

Uređaj mora da se instalira u saglasnosti sa "Y" specifikacijom (tehnički zahtevi za spoj u zvezdu) (EN60.335-2.6). Štednjak ne sme da se instalira na visini veće od visine radne ploče.

Molimo Vas uverite se u to da posle instaliranja uređaju može lako prići mehaničar u slučaju kvara.

Pre nego što Vaš uređaj bude povezan na električnu mrežu za napajanje, prokontrolišite da biste se uverili u to da napon i frekvencija, koji su dati na pločici sa nominalnim vrednostima odgovaraju Vašem naponu za napajanje.



Ovaj uređaj mora da bude uzemljen.

### Mesto postavljanja

Štednjak je registrovan kao uređaj "Klase Y" ("Class Y") u skladu sa Propisima o zaštiti od opasnosti od požara.

Štednjak može da se postavi u kuhinji, u trpezariji sa kuhinjom ili u dnevnoj sobi, ali ne i u kupatilu sa kadom ili u kupatilu sa tušem.

Minimalno rastojanje na kome se zapaljivi materijal može staviti iznad štednjaka paralelno sa ivicama štednjaka iznosi 69 cm (vidite sliku).

**!** Štednjak treba postaviti na pod a ne na neko postolje.

### Nivelisanje

Uređaj je snabdeven podesivim nožicama koje se nalaze na zadnjim i prednjim uglovima postolja.

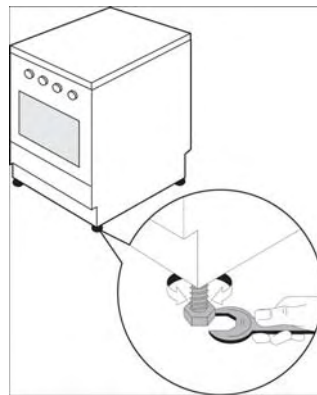
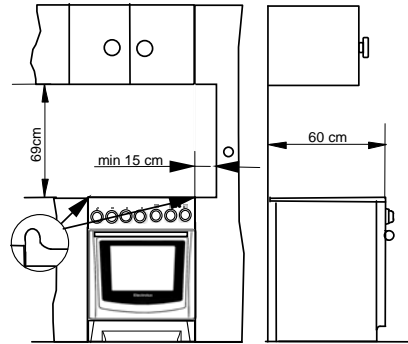
Podešavanjem nožica moguće je promeniti visinu uređaja tako da se može obezbediti bolja nivelacija sa drugim površinama i ravnomerna raspodela tečnosti koja se nalazi u sudovima kao i samih sudova.

### Priklučci na struju

**!** Sve električne radove koji su neophodni za instaliranje ove ploče za kuvanje i kabela za napajanje, treba da obavi kvalifikovani električar ili stručno lice, u skladu sa važećim propisima.

**!** OVAJ ŠTEDNJAK MORA DA BUDE UZEMLJEN.

**!** Proizvođač odbacuje svaku odgovornost ukoliko nisu poštovane ove mere bezbednosti.



Ovaj štednjak je konstruisan tako da može da se priključi na električnu mrežu od 230V/400V, 50Hz.

Za priključivanje na električnu mrežu, upotrebiti kabl tipa H05 RR-F.

Pre uključivanja, uverite se u to da je električni napon za napajanje isti kao i napon koji je dat na pločici sa nominalnim vrednostima.

Štednjak je isporučen bez kabela za napajanje. Mora se postaviti savitljivi kabl za napajanje, u skladu sa specifikacijom koja je data na odgovarajućoj tabeli br. 1

U slučaju direktnog priključivanja na električnu mrežu, između štednjaka i mreže morate da postavite višepolni prekidač sa minimalnim kontaktnim razmakom od 3 mm u uslovima prekoračenja napona kategorije III.

Prekidač treba da se postavi unutar rastojanja od 2 m od ploče za kuvanje i treba da omogući lak pristup posle završetka instaliranja.

Prekidač ne sme da prekida žuto-zeleni kabl za uzemljenje.

**Napomena:** Provodnik za uzemljenje treba da bude za oko 2 cm duži od provodnika pod naponom i nultog provodnika.

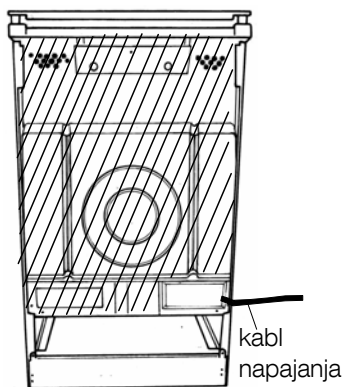
**!** Posle instaliranja i priključivanja, kabl mora da se postavi tako da ne može ni na jednom mestu da dostigne temperaturu višu od 50°C iznad temperature okoline.

**!** Uverite se u to da kabl za napajanje štednjaka ne dođe u kontakt sa bilo kojim delom površine koja je šrafirano prikazana na crtežu.

**Pre priključivanja prokontrolišite:**

- Da li osigurač i kućna električna instalacija mogu da izdrže struju potrošnje uređaja (vidite pločicu sa nominalnim vrednostima);
- Utičnica ili višepolni prekidač koji se

koriste za priključivanje, treba da omoguće lak pristup posle instaliranja uređaja.



**Kako treba postupiti?**

- Odvrnite i skinite zaštitni poklopac na zadnjoj strani uređaja.
- Priključite mrežni kabl na stezni priključak štednjaka u saglasnosti sa tabelom br. 1.
- Pričvrstite pomoću stezaljke kabla.
- Uverite se u to da povezivanje na priključnoj letvici odgovara sistemu električne mreže.
- Postavite ponovo i zavrnite zaštitni poklopac na zadnjoj strani uređaja.

Nominalni	230V ~/ 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
Tip povezivanja	Monofazni	Trofazni Y 3 faze + nula	Trofazni	Trofazni Y 2 faze + nula
Povezivanje kabla na priključnu pločicu				
Mrežni napon	230V ~	400V 3N~	230V 3~	400V 2N~
Napon grejnih elemenata	230 V	230 V	230 V	230 V
Snaga	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Poprečni presek kabla	3 x 6 mm <sup>2</sup>	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4 x 4 mm <sup>2</sup>	4 x 4 mm <sup>2</sup>

## Uslovi garancije

### Garancija navedena u ugovoru

2 godine od stavljanja u funkciju proizvođač će zameniti oštećene delove osim u slučajevima navedenim pod tačkom "Izuzeci".

### Uslovi za primenu

Za primenu garancije morate se obratiti direktno prodavcu koji vam je prodao uređaj, i njemu predati garantni list. Prodavac će podneti troškove rada i transporta, ili neće, u skladu sa svojim uslovima prodaje.

### Izuzeci:

Skrećemo vam pažnju da se garancija neće primeniti u slučajevima:

- da je kvar posledica udara, nenormalne promene napona itd. ili ignorisanja uputstava za instalaciju i upotrebu navedenih u knjizi uputstava, loše upotrebe, nemara, nepridržavanja pravila koja propisuju kompanije koje snabdevaju strujom, vodom, plinom.
- ako korisnik promeni materijale, skine oznake materijala ili serijski broj;
- ako osoba koja radi popravku nije ovlašćena od prodavca ili proizvođača;
- ako je uređaj korišćen u komercijalne ili industrijske svrhe, ili kućne svrhe za koje nije namenjen;
- ako je uređaj kupljen ili popravljan van zemlje.

## Postprodajni servis

Svi poslovi popravke se moraju obaviti uz posebnu brigu i pažnju. Iz ovog razloga vam preporučujemo da u slučaju problema kontaktirate rođavca kod koga ste kupili uređaj.

U slučaju selidbe ili zatvaranja radnje, obratite se najbližem ovlašćenom servisnom centru, koji će vas uputiti na najbližeg servisera.

U slučaju intervencije, tražite od servisera jedino rezervne delove odobrene od Proizvođača.

## Tartalomjegyzék

### A használonak szóló tudnivalók

Használat és ápolás	22
A sütő első használata előtt	24
Elektromos sütő	24
- Sütő funkció szabályzó gomb	24
- Hőfokszabályzó gomb	24
Hagyományos sütés	24
Grillezés	26
Konvekciós sütés	26
Felolvasztás	26
Sütési paraméterek	26
Főzőzónák	29
Tisztítás és ápolás	31
Sütőtéri izzócsere	34
Mit kell tenni, ha ...	34

### Az üzembe helyezőnek szóló tudnivalók

Műszaki jellemzők	35
Üzembe helyezés	36
Elhelyezés	36
Elektromos csatlakoztatás	37

### Hogyan olvassa a Használati útmutatót?

A Használati útmutatóban szereplő szimbólumok jelentése:



Biztonsági tudnivalók



A működés leírása lépésről lépésre



Tanácsok és javaslatok



Környezetvédelmi tudnivalók

## Figyelmeztetések

Tartsa a Használati útmutatót mindig elérhető helyen, hogy bármikor a rendelkezésére álljon. Ha a készüléket eladja, vagy elajándékozza, akkor a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak, hogy ő is tisztában legyen a készülék biztonságos és rendeltetésszerű használatával.

Ezek a figyelmeztetések az Ön és környezete biztonságát szolgálják. A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít

számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

- Ellenőrizze, hogy a lakhelyén lévő gázellátás (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megegyezik-e.
- A készülék beállítási adatai az adattáblán találhatók
- A készülék nem csatlakoztatható égéstermékvezető szerkezethez. A készülék elhelyezését és csatlakoztatását az érvényes szabályok figyelembe vételével kell elvégezni. Különösen fontos a szellőzésre vonatkozó előírások betartása.

- A készüléket kizárólag 230 V 50 Hz-es névleges feszültségű elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni.
  - Bekapcsolás előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az adattáblán feltüntetett értékkel.
  - A készüléket kizárólag felnőttek által történő használatra tervezték.
  - Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket az átvételkor azonnal csomagolja ki. Ellenőrizze, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés. Ha bármilyen sérülést észlel, írásban azonnal jelezze a szállítónak.
- Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
  - Távolítsa el minden zárószalagot és címkét a készülékről.
  - A tartozékokat a használat előtt mosogassa el.
  - A sütőt max. fokozaton kb. 45 percig fűtse fel. Az első felfűtést nyitott ablaknál végezze, mivel ez füstképződéssel járhat.
  - A gáztűzhely használata hőt és párát termel abban a helyiségben, ahol üzemeltetik. Gondoskodjon a helyiség szellőztetéséről.
  - A készülék tartós és intenzív használata szükségessé teszi, hogy az ablak nyitásával, vagy az egyéb szellőztető berendezéssel további levegőellátás legyen biztosítható.
  - Ha a tűzhely mellett más elektromos készüléket is használ, akkor ügyelni kell arra, hogy a csatlakozó vezeték ne érhesen hozzá a tűzhely forró felületeihez, illetve a sütő ajtajához.
  - Olajban vagy zsírban történő sütést (chips, stb.) felügyelet mellett végezzen, mert a zsiradék könnyen meggyulladhat.
  - Ne használjon az égőkön instabil, deformált edényeket, hogy a felborulást és a kifutást elkerültesse
  - Soha ne húzza a készüléket az ajtó fogantyújánál megfogva. A sütő tartozékain kívül csak hőálló edényeket használjon.
  - Ne helyezzen a készülékre tisztítószereket, éghető anyagokat.
  - Ne helyezzen a nyitott sütőajtóra:
    - nehéz tárgyakat és
    - ne engedje, hogy a gyerekek felmásszanak, vagy ráüljenek a nyitott ajtóra.
  - A grill serpenyő a használat során nagyon felforrósodik, ezért a kivételéhez mindig kesztyűt használjon.
  - A sütő alját ne fedje le alumínium fóliával, mert a keletkező hőtorlódás károsítja a fenékománicot.
  - A kezelő gombok károsodásának az elkerülése érdekében üzem közben ne nyitogassa az ajtót, majd várja meg, amíg a készülék lehül.
  - Az égő lángjának egyenletesnek kell lennie. Kerülje a huzatot. Ha a láng nem egyenletes, akkor tisztítsa meg az égőfejet. Ha a jelenség továbbra is fennáll, akkor forduljon a szervizhez.
  - A gáztűzhely használata után mindig ellenőrizze, hogy a szabályzó gombok kikapcsolt (Off) állapotban vannak-e.
  - Sütéskor, főzéskor ne tegyen semmilyen ruhát, fóliát, stb. a főzőfelületre.
  - A készülék bekötése előtt ellenőriztetni kell a csatlakozó gázcsövet.
  - Soha ne használjon gázpalackos csatlakoztatást zárt helyiségben.
  - Ne engedje, hogy a tűzhely használatakor a gyerekek a készülék közelében legyenek és megérinthessék a forró felületeket, edényeket
  - Ne engedje, hogy a gyerekek játsszanak a kezelő gombokkal.
- Működési és higiéniai okok miatt a készüléket mindig tisztán kell tartani, hogy elkerülhetők legyenek a kellemetlen szagok.

- A készüléket minden használat után meg kell tisztítani, hogy a megfelelő működés biztosítható legyen.
- Tilos gőztisztítót, vagy nagynyomású mosót használni a készülék tisztításához.

### Elhelyezés

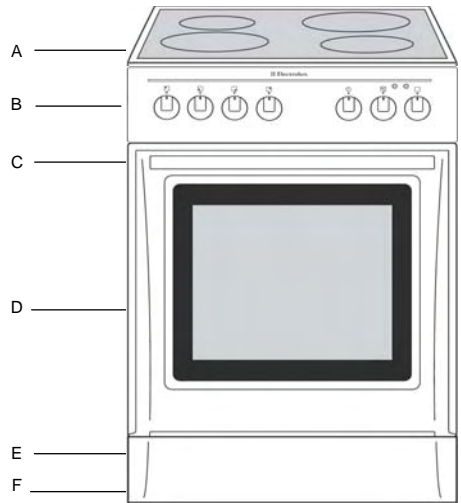
- A készülék bekötését csak arra feljogosított szakember végezheti.
- Amennyiben a készülék működtetéséhez a lakás elektromos hálózatában változtatásra van szükség, azt kizárólag arra illetékes elektromos szakember végezheti el.
- **Minden tisztítási és ápolási munka előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.**

- A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti.
- Az illetéktelen beavatkozás komoly veszélyt jelent a felhasználóra.
- Az elhelyezés és üzembe helyezés előtt feltétlenül el kell olvasni a használati útmutatót.
- Köszönjük a figyelmét.

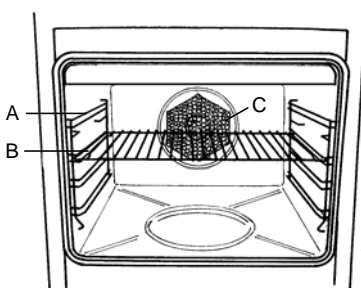
A biztonsági, üzembe helyezési és üzemeltetési szabályok megsértése miatt bekövetkező károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal. Szigorúan tartsa be a tisztításra és ápolásra vonatkozó tudnivalókat.

### Használat és ápolás

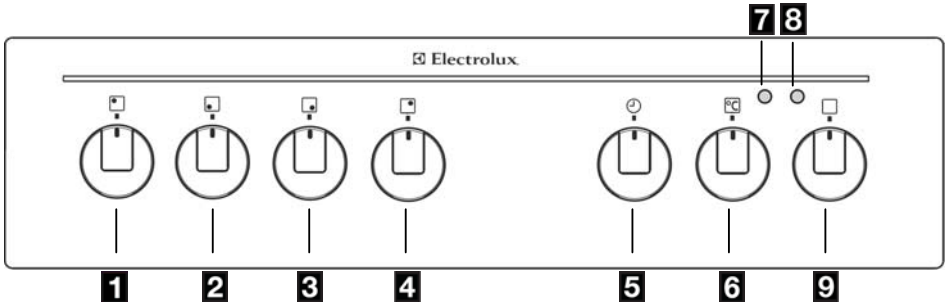
- A. Üvegkerámia főzőfelület
- B. Kezelőpanel
- C. Ajtó fogantyú
- D. Sütő ajtó
- E. Kihúzható fiók
- F. Állítható láb



- A. Polc tartók
- B. Polc
- C. Ventilátor



## Kezelőpanel



- 1** Bal hátsó főzőzóna szabályzó gomb
- 2** Bal első főzőzóna szabályzó gomb
- 3** Jobb első főzőzóna szabályzó gomb
- 4** Jobb hátsó főzőzóna szabályzó gomb

- 5** Percszámpláló
- 6** Sütő hőfokszabályzó gomb
- 7** Sütő hőfokszabályzó jelzőlámpa
- 8** Üzemi jelzőlámpa
- 9** Sütőfunkció szabályzó gomb

## A készülék használata

### A sütő első használata előtt

**⚠ A használatot megelőzően távolítsa el minden csomagoló anyagot kívülről is és belülről is.**

A sütőt az első használat előtt fel kell fűteni. A felfűtés alatt kellemetlen szagok keletkeznek. Ez teljesen normális jelenség.

1. Távolítsa el a sütőből minden tartozékot.
2. Távolítsa el minden ragasztócsíkot és címkét, ha van a készüléken.
3. Fűtse fel a sütőt a megfelelő gomb 250°C-ra állításával, kb. 45 percig.

Ezt a műveletet 5-10 percig a grill funkcióval is meg kell ismételni.

Tisztítsa meg a tartozékokat mosogatószeres vízzel, majd tiszta vízzel, és alaposan szárítsa meg mindent.

### Adattábla

A készülék modellszámát tartalmazó adattábla a tűzhely keret alsó részén található, amely az ajtó nyitott állapotában látható.

A tűzhely védelméről megfelelő biztosítékkal, vagy kismegszakítóval kell gondoskodni. A biztosíték igényre vonatkozó adat az adattáblán található.

### Páralecsapódás és gőz

A sütés ugyanolyan gőzképződéssel jár, mint az edényben való főzés.

A sütő szellőző nyílásai lehetővé teszik, hogy ez a gőz eltávozzon. **Habár a gőz a készülék hátoldali részén távozik, az ajtó nyitásakor gőz is és meleg is kijut a sütőből.**

Ha a gőz hideg felülettel érintkezik, akkor az lecsapódik és ez vízcseppek képződését eredményezi. Ez teljesen normális jelenség és nem tekinthető a sütő hibás működésének.

**Az elszíneződés elkerülése érdekében páralecsapódást és a szennyeződést is rendszeresen törölje le a felületekről.**

## Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyek 250°C-ig ellenállnak a hőnek.

A sütőedényeket soha ne helyezze közvetlenül a sütő aljára, mert a keletkező hőtorlódás miatt károsodhat a fenékszománc.

## Elektromos sütő (öt funkció)

### Sütő funkció szabályzó gomb

**— Felső és alsó fűtőbetétek** – A felső és az alsó fűtés üzemel. Ezzel a funkcióval kedvenc receptjeit készítheti el, hőfokhoz való alkalmazkodás nélkül. A sütő előfűtése szükséges.

**☰ Grill** - A grill nem használható a sütővel egyidejűleg. **A sütő ajtaját grillezés közben zárva kell tartani. Figyelem: A grill funkciót 230°C-os maximális hőfokon használja.**

**↓ Alsó fűtőbetét** – Az ételek csak az alsó fűtés használatával készíthetők el.

**☷ Felső és alsó fűtőbetétel -**

### Ventilátor

A hőátadást a sütő hátoldalába épített ventilátor segíti a forró levegő keringtetésével.

**✱ Felolvasztás** – (Ez NEM sütési funkció). Fagyasztott ételek felolvasztására alkalmas.

### Vigyázat!

Ne tegyen semmilyen edényt, vagy alufóliát a sütő aljára, mert a keletkező hőtorlódás miatt károsodik a fenékszománc, egyúttal csökken a sütő teljesítménye.

### Hőfokszabályzó gomb

A sütő szabályzó gombnak óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával választható ki a sütési hőmérséklet.

**⚠ A sütés alatt a sütő nagyon felforrósodik. Ne engedje a gyerekeket a készülék közelében játszani. A túlmelegedés elkerülése érdekében a sütő használata alatt a tetőt nyitva kell tartani.**

A hőfokszabályzóval 50°C és 250°C között lehet a sütő közepén mért hőfokot beállítani.

A sütési hőfokot a jelölt értékek között lehet kiválasztani.

A maximális beállítás különösen grillezéshez megfelelő.

### Fontos tudnivalók:

- Miután a sütő hőmérsékletét beállította, a hőfokszabályzó jelzőlámpája felgyullad és mindaddig világít, amíg a sütő el nem éri a beállított hőfokot. Utána kialszik, majd ismét felgyullad, hogy jelezze a hőfokszabályzó működését.
- Ha a sütő funkció szabályzó gombbal beállít egy funkciót, akkor a sütővilágítás felgyullad és az egész funkció alatt égve marad.

### Hagyományos sütés

A hó a sütőben alulról és felülről is jön. Ez az egy polcon végezhető sütési mód különösen olyan ételek elkészítésére alkalmas, amelyeknél az étel aljának meg kell barnulni. Ugyanakkor olyan ételek is ízletesen elkészíthetők (pl. gratin, lasagne, főttkrumpli), amelyeknél a felülről történő lepirítás az igény ugyanúgy mint a hagyományos sütőkben. Ennél a sütési formánál a ventilátor nem üzemel.

- Forgassa el a sütő funkció szabályzó gombot a **—** szimbólumra.

Forgassa el a hőfokszabályzó gombot a kívánt hőfokra.



## Csak alsó fűtés

Ez a sütési mód különösen tészták, pizzák sütéséhez ideális. Különösen olyan ételféleségek elkészítéséhez ajánlható (pl. lepény), amelynél az alsó sütebb kéreg az igény.

**⚠ A használat során a készülék nagyon felforrósodik. Legyen óvatos és ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőbetéteket.**

### **Javaslatok és tanácsok**

Mindig hagyjon legalább 2,5 cm szabad helyet az étel teteje és a fűtőbetét között. Ezáltal a legjobb sütési eredményt éri el olyan ételeknél is, amelyek magassága a sütés során emelkedik. Kenyér, keksz, tészta, stb. sütésekor tegye a tepsiket, sütőserpenyőket a fűtőbetét középső része alá.

Az étel a rács közepén legyen, hogy a lehető legjobb levegőcirkulációt biztosítsa.

A megfelelő oldalmagasságú sütőedények használata csökkenti a kipröccélést és a tisztításra fordítandó időt is.

A zománczott, sötét és nehéz edények növelik az alsó részek barnulását. A fényes alumínium, vagy polírozott acéltárcák visszatükrözik a hőt és ezáltal gyengébb barnulás érhető el.

**NE** tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára, mert nagyon átforrósodik és károsodhat.


**NE** használja a grill-, illetve a hússerpenyőt sütőtálcaként, mert azokkal fokozza az alsó rész barnulását.

Az ajtót a lehető legrövidebb ideig hagyja csak nyitva, különösen akkor ha már az előfűtés alatt ételt helyezett a sütőbe.

### Grillezés

**⚠ Grillezőkor a készülék elérhető részei felforrósodnak, és a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a közelében.**

A grillezést csukott sütőajtónál kell végezni. **Figyelem: A grill funkciót 230°C-os maximális hőfokon használja.**

A grill bekapcsolásához forgassa a sütő funkciógombot  pozícióba, majd forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját 230°C-ra.

A legtöbb ételt a grillserpenyőben lévő rácsra kell helyezni, hogy a levegőcirkuláció a legjobb legyen és a zsír és hússzafatok ne menjenek veszendőbe.

A grillserpenyőt a ráccsal együtt a hús vastagságának megfelelő pozícióba helyezze. Grillezőkor a húst alaposan meg kell szárítani, hogy a fröcskölés a minimális legyen. A nedvesség megtartása érdekében ajánlatos a húsokat és a halat egy kis olajjal (kefével) bekenni.

A köretnek szánt burgonyát, gombát a grillezendő húsok alá célszerű tenni.

A piritóst a legmagasabb rácspozícióba helyezve készítse.

Steakek, piritósok készítése előtt ajánlatos a sütőt a maximális beállításban felfűteni. A felfűtés után a beállítást a további sütésnek megfelelően végezze el, igazodva a kiválasztott sütési polcmagassághoz.

A nagyobb süteket a sütés alatt forgatni kell. A sütési idő a sült vastagságától és nem pedig a tömegétől függ.

**MEGJEGYZÉS: A biztonságos használat érdekében a grill fűtőbetétet a hőfokszabályzó vezérli. Ennek megfelelően a grill fűtőbetét a sütés alatt ki-bekapcsolgat, hogy a túlfűtés elkerülhető legyen.**

### Konvekciós sütés



A legjobb hőátadást a sütő hátfalába épített ventilátor biztosítja. A ventilátornak köszönhetően a hő a lehető leggyorsabban éri el a készítenő étel minden részét akkor is, ha egyidejűleg több polcon végez sütést.

A keletkező páranak és a száraz levegőnek köszönhetően nem keverednek a különböző ízek.

A sütő ebben az üzemmódban is alkalmas az egy polcon történő sütésre.

Ez utóbbi esetbenn azonban a sütést az alsóbb polcokon célszerű végezni.

A funkció gyors felolvasztásra, sterilizálásra, házi készítésű szirup és gomba, gyümölcs szárítására is kiváló.

- Forgassa el a  gombot a  szimbólumra.
- Forgassa el a hőfokszabályzó gombot a kívánt hőfokra.


## Felolvasztás

A felolvasztó funkcióval a fagyasztott élelmiszerek olvashatók fel. A sütőben csak a ventilátor üzemel, fűtés nélkül és a szobahőmérsékletű levegőt keringtet. Ezáltal gyorsabban megy végbe a fagyott élelmiszer felolvasztása.

Különösen olyan ételeket célszerű felolvasztani, amelyek a hő hatására károsodhatnak (pl. krémek, fagyasztott sütemények, tészták és hasonló érzékeny élelmiszerek).

## Sütési Paraméterek

### Sütési Táblázat

Sütemény fajta	Sütőfunkció	Polcma- gasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
<b>Sütemények sütőformában</b>				
Bögrés, vagy fonott kalács	 légkeverés	1	150-160	0:50-1:10
Porhanyós kalács / királykalács	 légkeverés	1	140-160	1:10-1:30
Keksztorta	 légkeverés	1	140-160	0:25-0:40
Omlós tésztás tortalapok	 felső- és alsó fűtés	3	180-200	0:10-0:25
Kevert tésztás tortalapok	 légkeverés	3	150-170	0:20-0:25

- Forgassa el a szabályzó gombot a szimbólumra, hogy a ventilátor működését elindítsa, amelynek a segítségével gyorsabb és kíméletesebb módon végezhető el a felolvasztás.
- Felolvasztási üzemmódban a hőfokszabályzó gombnak a «0» pozícióban kell lennie.











### JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

- Takarja le a felolvasztandó ételeket tetővel, vagy fóliával, hogy a kiszáradás elkerülhető legyen.
- Az ételnek megfelelő edényt válasszon a felolvasztáshoz és félidőben forgassa meg az ételt, ha lehetséges.
- Ne hagyja az ételt szobahőmérsékleten, miután felolvadt. A nyers ételt főzze meg, vagy hűtőben tárolja tovább.
  - Mindig tartsa be a higiéniai szabályokat, akár nyers, akár főtt, akár fagyasztott élelmiszer feldolgozását végzi.

### Időkapcsoló (percszámláló)

Forgassa el a szabályzó gombot a maximumra, majd vissza a sütési idővel megegyező számra. A beállított sütési idő végén egy hangjelzés szólal meg, ami automatikusan leáll. Az időkapcsoló a sütési idő végén a sütit nem kapcsolja ki.





Bevont almatorta		felső- és alsó fűtés	1	170-190	0:50-1:00
Pikáns torta (pl. Quiche Lorraine)		felső- és alsó fűtés	1	180-200	0:30-1:10
Sajtos torta		felső- és alsó fűtés	1	170-190	1:00-1:30

Sütemény fajta	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc	
<b>Sütemények sütőlapon</b>					
Élesztős fonat- /perec		felső- és alsó fűtés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács		felső- és alsó fűtés	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér) - először - utána		felső- és alsó fűtés	2	250 <sup>1)</sup> 160-180	0:20 0:30-1:00
Habcsók		légkeverés	2	190-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Keksz torta		felső- és alsó fűtés	1	170-190 <sup>1)</sup>	0:15-0:20
Száraz porhanyós sütemény		légkeverés	3	150-160	0:20-0:40
Vajas-/cukros kalács		felső- és alsó fűtés	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Gyümölcsös kalács (élesztős/kevert tészta) <sup>2)</sup>		légkeverés	3	150-170	0:25-0:50
Gyümölcsös kalács kelt tésztából		felső- és alsó fűtés	3	160-170	0:40-1:20
Lapos kalács érzékeny feltéttel (pl. túró-, tejszín-, mézbevonat)		felső- és alsó fűtés	2	170-190	0:50-1:10

1) A sütőt elő kell fűteni.

2) Univerzális sütőlapot, illetve zsírserpentyőt kell használni.

Sütemény fajta	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc	
Pizza (sok feltéttel) <sup>2)</sup>		felső- és alsó fűtés	1	190-210 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Pizza (vékony)		felső- és alsó fűtés	1	230-250 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Lepénykenyér		felső- és alsó fűtés	1	250-270	0:08-0:15
<b>Apró sütemények</b>					
Omlós pogácsák <sup>3)</sup>		légkeverés	3	150-160	0:06-0:20
Ömlesztett pogácsa <sup>3)</sup>		légkeverés	3	140-160	0:40-0:45
Habart pogácsa <sup>3)</sup>		légkeverés	3	150-160	0:15-0:20
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók		légkeverés	3	80-100	2:00-2:30


Makronen		légkeverés	3	100-120	0:30-0:50
Kelttésztás pogácsa		légkeverés	3	150-160	0:20-0:40
Leveles tésztás pogácsa		légkeverés	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Zsemlek		légkeverés	2	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20

1) A sütőt elő kell fűteni.

2) Univerzális sütőlapot, illetve zsírserpenyőt kell használni.

3) 2 polcmagasságban való sütés lehetséges.

## Sütés több sütőpolcon

Sütemény fajta		Légkeverés	Hőmérséklet °C	Sütési idő Óra: perc
	Polcmagasság alulról számítva			
	2 sütőpolc			
<b>Sütemények sütőlapon</b>				
Habcsók	1/3		190-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Porhanyós, száraz kalács	1/3		140-160	0:30-0:60
<b>Apró sütemények</b>				
Omlós pogácsák	1/3		150-160	0:15-0:35
Ömlesztett pogácsa	1/3		140-160	0:40-0:45
Habart pogácsa	1/3		160-170	0:25-0:40
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók	1/3		80-100	2:10-2:50
Makronen	1/3		100-120	0:40-1:20
Kelttésztás pogácsa	1/3		160-170	0:30-0:60
Leveles tésztás pogácsa	1/3		170-180 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
Zsemlek	1/3		180-200	0:10-0:20

1) A sütőt elő kell fűteni.

## Felfújtak és átsütések táblázata

Étel	Sütőfunkció 	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
Tésztafelfújt	felső- és alsó fűtés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagna	felső- és alsó fűtés	1	180-200	0:25-0:40
Édes felfújt	felső- és alsó fűtés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	felső- és alsó fűtés	1	180-200	0:30-1:00

## Mélyhűtött készételek táblázata

Étel	Sütőfunkció 	Polcma gasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő perc
Mélyhűtött pizza	felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Bagett	felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Gyümölcstorta	felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.

## Főzőzónák

A főzőzónák a kezelőpanelon lévő gombok használatával működtethetők.

A szabályzó gomb 1-9-ig van számozva.

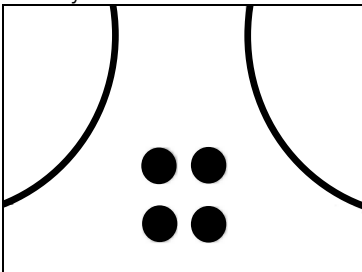
0	OFF
1	Legkisebb fűtés
9	Legnagyobb fűtés

### Az egykörös főzőzóna bekapcsolása

A főzőzóna bekapcsolásához forgassa el a hozzá tartozó szabályzó gombot a megfelelő fűtési fokozatra.

### Maradék hő kijelzés

Ez a figyelmeztető lámpa akkor gyullad fel, ha a főzőzóna hőmérséklete elérte azt a hőmérsékletet, aminél már égésveszély áll fenn a megérintésekor. A maradék hő jelzőlámpa mindaddig világít a főzőzóna kikapcsolása után is, ameddig a zóna még égést okozhat. A kijelzőlámpa akkor alszik ki, ha a főzőzóna hőmérséklete 50°C alá süllyed. Mindegyik főzőzónához tartozik egy maradék hő kijelző lámpa. Ennek köszönhetően az is látszik, hogy melyik főzőzóna megérintésekor áll fenn az égésveszély.



Maradék hő kijelzés

## Főzőedények

A kereskedelemben kaphatók speciálisan üvegkerámia főzőfelülethez használható, ellenőrzött főzőedények. A következőkben leírtak tanácsként szolgálnak ahhoz, hogy optimális energia felhasználásával elkerülhető legyen az étel túlforrása és a főzőzónákra való ráéggése. **Az alumínium és vörösréz fenekű edények alkalmatlanok a kerámia felületen való főzéshez. Ezek az anyagok foltokat okozhatnak, amelyek soha többé nem távolíthatók el.**

### Az edények alja:

A sütő- és főzőedények aljának síknak és simának kell lenni. A durva szélel rendelkező edények karcokat és eltávolíthatatlan sérüléseket okozhatnak a felületen. Kizárólag üvegkerámia főzőfelületre alkalmas edényt vásároljon.

### Az edények mérete:

A sütő- és főzőedények átmérőjének egy picit nagyobbnak kell lennie a főzőzóna átmérőjénél.

### Edényfedők:

Az edényre helyezett fedő megakadályozza a gőz eltávozását.



### Megjegyzés:

- Először mindig az edényt tegye rá a főzőzónára és csak utána kapcsolja be, mert máskülönben szükségtelen energia felhasználást végez.
- Ne hagyjon semmilyen lerakódást a főzőfelületen.
- A főzőzónának és az edények aljának tisztának és száraznak kell lennie. Ezzel felesleges tisztítási munkától szabadul meg.
- Cukor, cukros folyadék és műanyag soha nem kerülhet érintkezésbe a főzőfelülettel. Ha véletlenül mégis megtörténik, akkor kapcsolja ki a főzőzónát.
- A főzőfelületre került cukrot, műanyagot, konyhai fóliát a főzőzóna azonnali kikapcsolását követően rögtön el kell távolítani az üvegkaparóval. Ha a főzőfelület kihűl anélkül, hogy ezeket az anyagokat eltávolította volna, akkor az a felületen repedést, hasadást okozhat.
- Az üvegkerámia főzőfelület ellenáll a szélsőséges hőmérsékleteknek. Sem a hideg, sem a meleg nem árt neki. A pontszerű becsapódások azonban, mint pl. a sószemcse, cukorszemcse, vagy éles tárgy, repedést, hasadást okozhat. Az üvegkerámiát ugyanúgy kell tisztítani, mint az üveget. Soha ne

használjon a tisztításhoz agresszív tisztítószerrel, súrolószert, dörzsszivacsot.

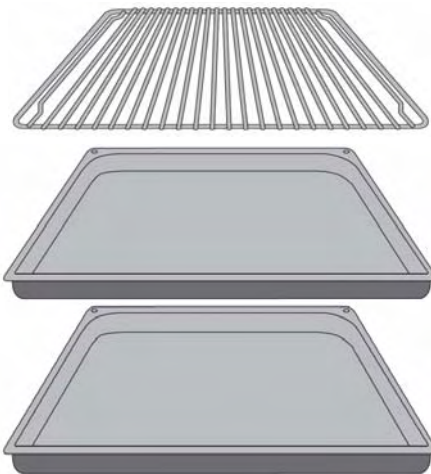
**Vigyázat:** Ha a fűtött felületen bármilyen kipattogzás, repedés jelenik meg, akkor azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

### A készülékkel szállított tartozékok

A készülékhez a gyártó az alábbi tartozékokat mellékelte:

- Polc az edények tartására. Az ételt tartalmazó edényt mindig a polc közepére helyezze, hogy jó legyen a súlyeloszlás.
- Sütőtálca
- Sütőtepsi: a sütés során keletkező szaftok felfogására. A sütőtepsit alulról számítva a 2. polcra tegye.

Ha további tartozékokat akar használni, akkor azok csak hőálló edények, serpenyők lehetnek. Mindig vegye figyelembe az edény gyártójának az ajánlását.



## Sütőtálca

A mellékelt sütőtálcába lehet a hússzaftokat összegyűjteni. Az alulról számított 2. polcmagasságba helyezze.

Ha a sütőtálcára nincs szükség, akkor vegye ki a sütőből.

**A sütőben a mellékelt tartozékokon kívül mindig hőálló edényt használjon és a használatakor vegye figyelembe a gyártó útmutatásait.**

## Kivehető fiók

A kivehető fiók a sütő alatt található.

**A sütés alatt a fiók felforrósodhat, ha a sütőt hosszabb ideig használja. Ne tegyen a fiókba semmilyen gyúlékony anyagot (kesztyű, konyharuha, műanyag eszköz, stb.).**

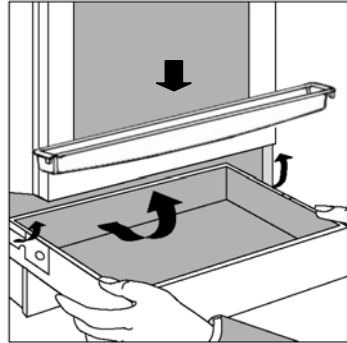
A fiók nyitásához:

- Fogja meg alul a fiókot és húzza ki.
- A fiók teljes kivételéhez húzza ki ütközésig, majd emelje meg és lassan, óvatosan húzza ki teljesen.
- A visszahelyezés a fentivel ellentétes sorrendben lehetséges.

## Kollektor

A kollektor a gőzlecsapódás felfogására szolgál a sütő működése alatt. Helyezze be a fiókba.

Használat után tisztítsa meg a kollektort.



## Tisztítás és ápolás

**⚠ A sütőt mindig tisztán kell tartani. A zsír és egyéb leégés tüzet okozhat. A tisztítás előtt minden szabályzó gombot az Off pozícióba kell állítani és hagyni kell a sütőt kihűlni. Minden ápolási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.**

## Tisztítószer

Mielőtt bármilyen tisztítószerrel használja a sütőt, ellenőrizze, hogy azt a termék gyártója alkalmasnak tartja-e erre a célra.

**⚠ NE használjon fehérítő tartalmú tisztítószerrel, mert tompíthatja a felület fényét. Gőztisztító használata a tűzhely tisztításához nem megengedett. A súrolószer használatát szintén kerülni kell.**

## Üvegkerámia

**Fontos:** A forró üvegkerámia felület nem kerülhet érintkezésbe tisztítószerrel. Minden tisztítószerrel többször is tisztítsa vízbe mártott ruhával el kell távolítani, mert a következő felfűtésnél negatív hatással lesznek a főzőzónákra.

Ne használjon agresszív tisztítószerrel (pl. sütőtisztító spray-t), mert ezek a tisztítószerrel hasadást okozhatnak a felületen.

**i** Minden használat után az üveg-kerámiát meleg, majd hideg vizes ruhával meg kell tisztítani.

Ezzel elkerülhető a kifreccsent szennyeződések beégése. Minden vízcseppet, vízkőmaradványt, zsírcseppet és más szennyeződést, ami elszíneződést okozhat, a kereskedelemben kapható "Stahl-Fix" vagy "Vitroclen" üvegkerámia tisztítóval távolítsa el.

### Enyhe szennyeződés

1. Törölje át az üvegkerámiát enyhén mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával.
2. Utána törölje át a felületet tiszta ruhával. Ne maradjon tisztítószert a felületen.
3. Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg az üvegkerámiát a kereskedelemben kapható tisztítószerral, pl. «Vitroclen»-nel.
4. Utána törölje át tiszta vizes, majd száraz, szőszmentes ruhával.

### Makacs szennyeződés

1. A kifutott ételmaradványt még melegen távolítsa el az üvegkaparóval.
2. Az üvegkaparót szögben tartsa a felülethez.
3. A szennyeződést az üvegkaparó óvatos csúsztatásával távolítsa el.

Az üvegkaparó és az üvegkerámia tisztítószert a kereskedelemben kapható.

### Ráégett szennyeződés

A főzőfelületre került cukrot, műanyagot, konyhai fóliát a főzőzóna azonnali kikapcsolását követően rögtön el kell távolítani az üvegkaparóval.

**Fontos:** Vigyázzon az üvegkaparó használatakor, mivel fennáll az égésveszély.

1. **Utána a főzőfelületet hidegen is tisztítsa meg.**

**i** Ha a főzőzóna már lehűlt, akkor a szennyeződés eltávolításához ismét fűtse fel. A karcokat, vagy sötét foltokat az üvegkerámián alkalmatlan éles, durva szelű és aljú edények okozhatják. Ezek a sérülések nincsenek kihatással a főzőfelület működésére.

**!** **Ha bármilyen repedés jelenik meg az üvegkerámián, akkor azonnal le kell választani az elektrom hálózatról, hogy az áramütés os kockázata elkerülhető legyen.**

### Főzőfelület keret

**Fontos!** Sem ecet, sem citrom, sem vízkőoldó nem kerülhet a keretre, mert azon eltávolíthatatlan foltok jelennek meg.

1. A keretet nedves, enyhén mosogatószeres ruhával törölje le.
2. Az enyhe rászáradt szennyeződést nedves ruhával áztassa fel, majd törölje le és hagyja megszáradni.

### Külső tisztítás

A külső felületekhez AXION, vagy CIF tisztítószert ajánlott, amelyek nem karcolják össze a felületet. A tisztítószeres ápolás után tiszta vizes, majd száraz ruhával kell áttörölni a felületeket. Minden karcot okozó eszközzel (kés, acélgyapjú párna, súrolópárna, maró termék) való tisztítást kerülni kell.

### Sütőtér

A zománcozott sütőtér a legkönnyebben akkor tisztítható, amikor még meleg. Minden használat után puha, szappanos melegvízbe mártott ruhával törölje ki a sütőtérrel. Időnként az alaposabb tisztításra is szükség van, amelyet a megfelelő sütőtisztítóval végezhet el.



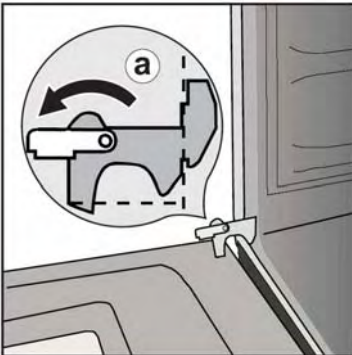
## Sütőpolc és polctartó

A polc és polctartó tisztítását meleg szappanos vízzel végezze. A makacs szennyeződésekét jól átnedvesített ruhával lazítsa fel, tisztavizes ruhával törölje át, majd hagyja megszáradni.

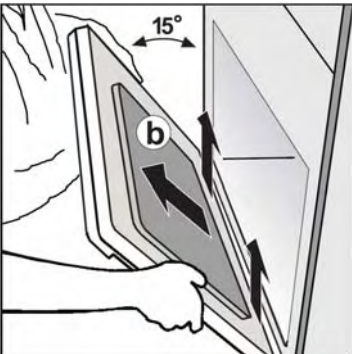
## A sütőajtó leszerelése

Az alaposabb tisztításhoz a sütőajtót ajánlatos az alábbi módon kiszerezni:

Nyissa le teljesen az ajtót vízszintes pozícióba. Forgassa el a két forgópánton található kart ütközéssig (a).

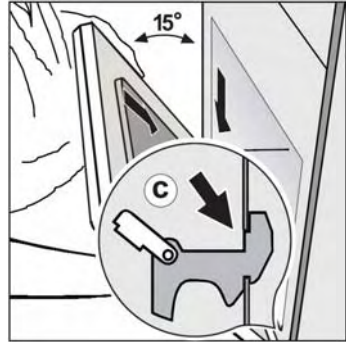


Az ajtót zárja be ütközéssig (kb.15°), majd emelje meg az ajtót (b), amíg a forgópánton található karok kiakadnak.



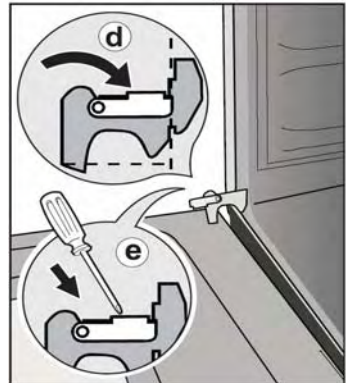
A sütőajtó beszerelése

A sütőajtó beszerelését végezze a fentivel ellentétes sorrendben.



Helyezze be a forgópántokat a sütő elején található kivágásokba (c), és győződjön meg a forgópántok helyes elhelyezéséről. Engedje le könnyedén az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az ajtó sarkai ne ütközzenek a sütő elejével (ebben az esetben emelje fel újra az ajtót és szabályozza be a forgópántokat).

Forgassa vissza a forgópántokon található karokat (d). A sütőajtó helyes zárása végett, nyomja le a karokat egy tárggyal (pl. egy csavarhúzóval) (e). Ellenőrizze az ajtó helyes működését.



**FONTOS**

Ne hagyja soha a forgópánton található karokat felemelt pozícióban, mivel a rugóhatás károsodáshoz vezethet.

## Sütőtéri izzócsere

**⚠ Az áramütés elkerülése érdekében az izzócsereát megelőzően a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.**

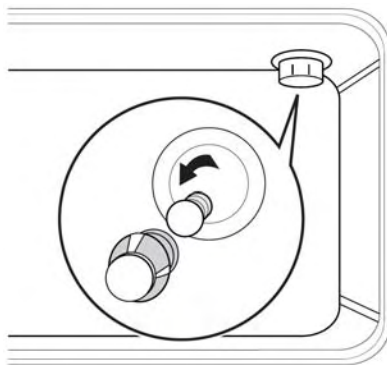
Ha az izzó cseréjére van szükség, akkor csak az alábbi jellemzőkkel rendelkező új izzót szabad használni:

Teljesítmény	25W
Feszültség	230/240V(50Hz)
Hőállóság	300°C
Csatlakozás típusa	E14

### **👉 A hibás izzó cseréje:**

1. Forgassa el az izzó burkolatát az óramutató járásával ellentétes irányba és távolítsa el.
2. Vegye ki a hibás izzót és tegyen egy újat a helyére.

3. Helyezze vissza az izzó burkolatát. Csatlakoztassa ismét a készüléket az elektromos hálózatra.



## Mit kell tenni, ha ...

Ha a készülék nem megfelelően működik, akkor mielőtt a legközelebbi Electrolux szervizhez fordul, végezze el az alábbi ellenőrzéseket.

**FONTOS:** Ha a szerviz úgy hívja ki, hogy nem végezte el az alábbi ellenőrzéseket, vagy az üzembe helyezés nem az előírások szerint történt, akkor a szerviz nem vállalja a díjmentes javítást.

Jelenség	Megoldás
<b>Nem üzemelnek a főzőzónák</b>	<b>Ellenőrizze, hogy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bekapcsolta-e a készüléket,</li> <li>- a szabályzólámpák világítanak-e,</li> <li>- a megfelelő főzőzónát kapcsolta-e be,</li> <li>- megfelelő-e a fűtési fokozat beállítása,</li> <li>- nem oldott-e le a biztosíték. Ha a biztosíték az ismételt bekapcsolás után is leold, forduljon a szervizhez.</li> </ul>
<b>A sütő nem kapcsol be</b>	<b>Ellenőrizze, hogy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- megfelelő-e a funkció / hőfok beállítás,</li> <li>- van-e áramellátás.</li> </ul>
<b>Az ételek túl gyorsan, vagy túl lassan készülnek el</b>	<b>Ellenőrizze, hogy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nem szükséges-e a hőfok beállítás módosítása.</li> </ul>

Ha a fentiek ellenőrzése után is fennáll a hiba, akkor forduljon a legközelebbi Electrolux szervizhez és adja meg az alábbi adatokat:

1. Az Ön neve, címe, irányítószáma

2. Az Ön telefonszáma
3. A hiba pontos leírása
4. A készülék model és sorozatszám (lásd adattábla)
5. A vásárlás dátuma

Az üzembe helyezőnek szóló tudnivalók

### Műszaki adatok

a háztartási villamos sütők energiafelhasználásának ismérveiről való tájékoztatásról



szóló 87/2003. (XII.16.) GKM rendelet alapján.

Gyártó védjegye	ELECTROLUX	
Forgalmazó	Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek, 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.	
Típusazonosító	EKC511501	
Magasság (mm)	858-868	
Szélesség (mm)	500	
Mélység (mm)	600	
Energiahatékonysági osztály	<b>A</b>	
Energiafogyasztás	kWh / ciklus	
Fűtési funkciók:		
– Hagyományos felfűtés	0,87	
– Hőlégkeverés	<b>0,79</b>	
A sütőtér hasznos térfogata	45 l	
A sütő mérete	<b>közepes</b>	
Normál sütési idő	min	
– Hagyományos felfűtés	47	
– Hőlégkeverés	39	
A sütő tartozékai	Sütő elemek	
	– Alsó fűtőbetét	900 W
	– Felső fűtőbetét	1000 W
	– Grill fűtőbetét	1900 W
	Konvekciós ventilátor	35 W
	Sütővilágítás	Lámpa 25W, típus: E14
	Percszámláló	mechanikus
	Tisztítás	kézi
Zajszint	45,7 dB(A)	
Energiafelhasználás készenléti üzemmódban		
A legnagyobb tepsi mérete	1200 cm <sup>2</sup>	
Főzőfelület	Méret (mm)	Hőterhelés (W)
Bal első egykörös főzőzóna	Ø 180	1800
Bal hátsó egykörös főzőzóna	Ø 140	1200
Jobb első egykörös főzőzóna	Ø 140	1200
Jobb hátsó egykörös főzőzóna	Ø 180	1800
Tartozékok	Sütőrács	
	Sütőtálca	

## Üzembe helyezés

A készülék és környezete biztonsága érdekében minden csatlakoztatást csak arra feljogosított szakember végezhet, az érvényes előírások és szabványok betartásával.

A készülék beépítését az érvényes szabvány előírása szerint kell elvégezni (EN60.335-2.6). A tűzhely nem lehet magasabban, mint a főzőfelület.

## Elhelyezés

Ez a készülék „Y osztályú” a környező felületekkel szembeni hőállóság szempontjából. Ez azt jelenti, hogy a szomszédos bútorok, vagy a fal magassága nem haladhatja meg a készülék magasságát. A tűzhelyet konyhában, étkező/konyhában kell elhelyezni és semmilyen körülmények között sem nedves helyen (fürdőszoba, mosókonyha, stb.).

Az éghető anyagoktól - a tűzhely felső élétől számítva - minimum 69 cm-es távolságot kell tartani.

**⚠ A készüléket hőálló padlózatra kell állítani.**

### Vízszintbe állítás

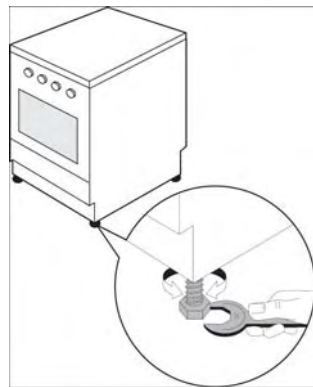
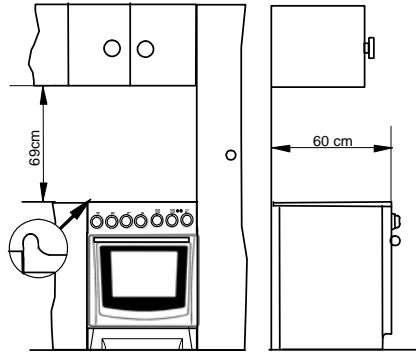
A készülék alján elöl és hátul kis állítható lábak vannak.

Az állítható lábak segítségével a készülék magassága, illetve a talaj egyenetlensége korrigálható. Segítségével a környező bútorhoz igazíthatja a készüléket. A vízszintbe állítás az edények stabilitását is szolgálja.

Mielőtt a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, ellenőrizni kell, hogy a helyi elektromos hálózat és az adattábla elektromos adatai (feszültség, frekvencia) megegyeznek-e.

**A beépítéskor ügyelni kell arra, hogy a szakember számára minden könnyen elérhető legyen.**

**A készüléket földelni kell!**



## Elektromos csatlakoztatás

**!** A tűzhely beépítésével kapcsolatos elektromos munkát, beleértve a hálózatra történő csatlakoztatást is, csak arra feljogosított elektromos szakember végezheti el, az érvényes előírások betartásával.  
**EZT A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**

A gyártó minden felelősséget elhárít magától, ha bármilyen meghibásodás, illetve káresemény a vonatkozó előírások figyelmen kívül hagyása miatt következik be.

A készüléket 230/400V / 50 Hz-es feszültségre tervezték.

A csatlakozó kábel típusának HO5 RR-F típusúnak kell lennie.

Bekapcsolás előtt ellenőrizni kell, hogy a hálózat névleges feszültsége és az adattáblán szereplő megegyezik-e.

A tűzhelyet a gyártó csatlakozó vezeték nélkül szállítja. A tűzhely fix bekötését az 1. számú táblázat szerint kell elvégezni.

Ilyen esetben egy minimum 3 mm-es érintkező távolsággal rendelkező leválasztó kapcsolót kell a készülék és a hálózat közé beépíteni.

A kapcsolónak a tűzhelytől számított 2 m-en belül kell lennie, és a készülék elhelyezése után is biztosítani kell a kapcsoló könnyű elérhetőségét.

A zöld-sárga földelő vezeték a kapcsolónál nem szakítható meg.

**FIGYELEM:** A földelő vezetéknek 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a másik két érnél.

**!** A csatlakozó vezeték sehol nem kerülhet érintkezésbe a készülék forró felületével. Az elvezetésnél vegye figyelembe az alábbi képet. Ha a csatlakozó vezeték megsérül, akkor azt kizárólag szakemberrel szabad kicseréltetni, hogy az áramütés és a meghibásodás kockázata elkerülhető legyen.

**A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:**

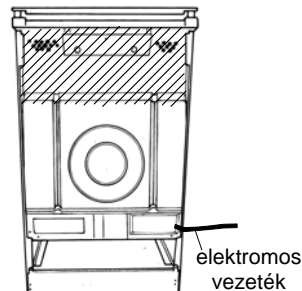
- A biztosíték és az elektromos hálózat terhelhetősége megfelel-e az adattáblán feltüntetett adatoknak.
- A csatlakozó aljzat, vagy a leválasztó kapcsoló a készülék beépítése után is könnyen elérhető helyen van-e.

**Hogyan végezze a csatlakoztatást?**

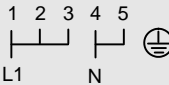
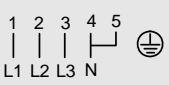
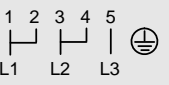
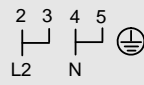
Csavarja ki és vegye le a készülék hátoldali védő burkolatát.

- Csatlakoztassa a készülék csatlakozó vezetékét a tűzhelyen lévő terminálhoz, az 1. sz. táblázat szerint.
- Rögzítse a vezetékét egy kapoccsal.
- Győződjön meg arról, hogy a terminálhoz való csatlakoztatás illik az elektromos hálózathoz.

Szerelje vissza a készülék hátoldali védő burkolatát.



## 1. számú táblázat

Névleges	230V ~/ 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
	Egyfázisú	Háromfázisú Y 3 ph. + neutral	Háromfázisú	Háromfázisú Y 2 ph. + neutral
Kábel csatlakoztatása a sorkapocshoz				
Hálózati feszültség	~/ 230V	3N~/400V	3~/230V	2N~/400V
Fűtőbetétek feszültsége	230 V	230 V	230 V	230 V
Biztosíték-igény	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Kábel keresztmetszet	3 x 6 mm <sup>2</sup>	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4 x 4 mm <sup>2</sup>	4 x 4 mm <sup>2</sup>

## Spis treści

Wskazówki dla użytkownika		Wskazówki dla instalatora	
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	39	Dane techniczne	52
Obsługa	41	Instalacja	53
Przed pierwszym użyciem	42	Ustawienie	53
Piekarnik elektryczny	43	Podłączenie do zasilania elektrycznego	54
- Pokrętko funkcji piekarnika	43		
- Pokrętko termostatu	44		
Pieczenie tradycyjne	44		
Pieczenie na grillu	45		
Rozmrażanie	46		
Pola grzejne	46		
Naczynia	47		
Konserwacja i czyszczenie	48		
Wymiana żarówki piekarnika	51		
Co zrobić, gdy...	51		

### Poniższe symbole pojawiają się w instrukcji obsługi i mają następujące znaczenie:



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Obsługa urządzenia



Wskazówki i porady



Informacje dotyczące ochrony środowiska naturalnego

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

**Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją, w której podano wskazówki i zalecenia dotyczące prawidłowego użytkowania i obsługi sprzętu. Instrukcję obsługi należy przechowywać przez cały czas użytkowania kuchni. W przypadku sprzedaży urządzenia należy pamiętać również o przekazaniu instrukcji obsługi nowemu użytkownikowi. Przestrzeganie wskazówek zawartych w instrukcji zapewni długotrwałe i niezawodne działanie kuchni**

### Instalacja

- Kuchnia musi zostać zainstalowana przez uprawnionego technika, zgodnie

ze wskazówkami producenta urządzenia.

- Naprawy urządzenia mogą być dokonywane wyłącznie przez personel autoryzowanych serwisów.
- Kuchnia jest ciężka. Zachować ostrożność podczas jej przenoszenia lub przesuwania.
- Przed rozpoczęciem korzystania z kuchni należy usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Upewnić się, że parametry sieci elektrycznej są zgodne z danymi umieszczonymi na tabliczce znamionowej kuchni.
- Nie należy naprawiać / zmieniać parametrów urządzenia samodzielnie.

- Urządzenie to nie jest podłączone do przewodów odprowadzających spaliny. Powinno być zainstalowane i przyłączone zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi. W szczególności należy uwzględnić odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

### Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenie przeznaczone jest do obsługi wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie zezwalać dzieciom na zabawę w pobliżu urządzenia.
- Kuchnia nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorąca przez jakiś czas. Nie zezwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu kuchni, do czasu jej ostygnięcia.
- Dzieci mogą także zranić się / poparzyć przy zdejmowaniu garnków i naczyń z kuchni.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci oraz osoby z upośledzonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi, bądź brakiem doświadczenia i wiedzy bez nadzoru lub przeszkolenia przez osobę odpowiedzialną.

### Podczas korzystania z kuchni

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach gospodarstwa domowego. Stosowanie jej do innych celów jest niedozwolone!
- W przypadku zalania kuchni, nie należy jej używać. Nie obsługiwać kuchni mokrymi rękoma.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika należy zawsze używać kuchennych rękawic ochronnych.
- Kuchnia nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać nagrzanym elementom wewnątrz piekarnika, gdyż może dojść do oparzenia.
- Sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji „OFF” (wyłączony), kiedy kuchenka nie jest użytkowana.

- W przypadku podłączenia innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchni należy zwrócić uwagę, aby ich przewody zasilające nie dotykały gorących elementów kuchni (lub nie zostały przytrażnięte drzwiami kuchni).
- Podczas gotowania potraw na oleju lub innym tłuszczu nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ przegrzany olej może się zapalić.
- Ze względów bezpieczeństwa i higienicznych kuchenkę należy utrzymywać w czystości. Tłuszcz i resztki potraw mogą stać się przyczyną pożaru!
- Piekarnik należy czyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Przed wyjęciem filtra tłuszczowego należy wyłączyć piekarnik. Po umyciu filtra należy włożyć go na miejsce, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
- Nie używać płyty jako powierzchni roboczej lub blatu do przechowywania naczyń i produktów.
- Nie włączać pól grzejnych płyty, jeżeli nie ma na nich garnków (lub są puste).
- Szklana powierzchnia ceramiczna jest trwała i niewrażliwa na wahania temperatury. Należy jednak zwracać uwagę, aby ostre i ciężkie przedmioty nie upadły na płytę, gdyż szkło może się rozbić.
- Nie używać garnków żeliwnych lub naczyń ze zniszczonym dnem (szorstkim lub porysowanym). Podczas przesuwania naczyń można porysować powierzchnię płyty.
- Zwrócić uwagę, aby płyny zawierające kwasy (ocet, sok z cytryny, środek do usuwania kamienia) nie przedostały się na ramkę płyty. Mogą powstać trwałe plamy.



- Jeżeli cukier (lub potrawy zawierające cukier) dostaną się na rozgrzane pole grzejne, należy je natychmiast usunąć skrobaczką (gdy pole jest jeszcze gorące).
- Substancje oraz materiały, które mogą ulec stopieniu (plastik, folia aluminiowa itp.) należy przechowywać z dala od ceramicznej powierzchni płyty. Jeżeli jednak dojdzie do stopienia, należy natychmiast oczyścić powierzchnię płyty używając skrobaczki.
- Używać naczyń z płaskimi dnami, bez ostriach krawędzi, które mogłyby porysować powierzchnię płyty.
- Na poplach grzejnych kuchni oraz w piekarniku nie należy używać plastikowych naczyń. Nie przykrywać wewnętrznych elementów piekarnika folią aluminiową.

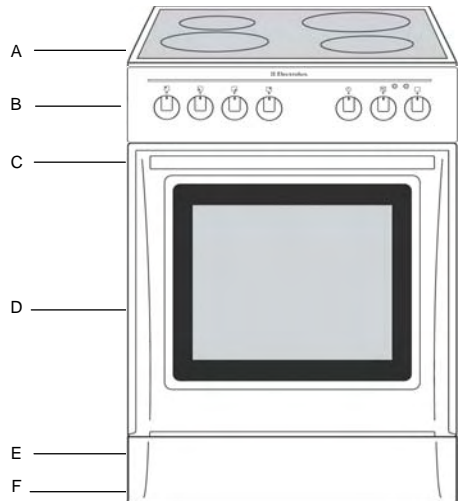
- Otwór wentylacyjny piekarnika (z tyłu, w środkowej części płyty) nie może być zasłonięty, gdyż zapewnia prawidłową wentylację komory piekarnika.

### Serwis

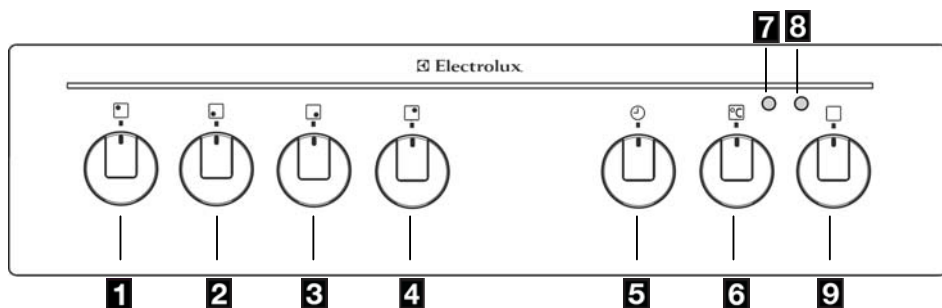
- Awarię urządzenia należy zgłosić w autoryzowanym zakładzie serwisowym. Użytkownikowi nie wolno samodzielnie wykonywać napraw! Autoryzowany zakład serwisowy posiada oryginalne części zamienne.

## Obsługa

- A. Szklano-ceramiczna płyta do gotowania
- B. Panel sterujący
- C. Uchwyt drzwi
- D. Drzwi piekarnika
- E. Wyjmowana szuflada
- F. Regulowana nóżka



## Panel sterujący



**1** Pokrętko tylnego lewego pola grzejnego

**2** Pokrętko przedniego lewego pola grzejnego

**3** Pokrętko przedniego prawego pola grzejnego

**4** Pokrętko tylnego prawego pola grzejnego

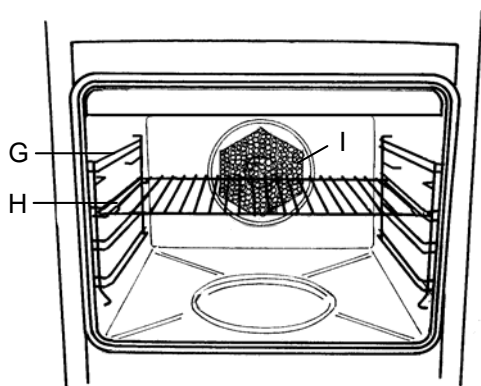
**5** Zegar

**6** Termostat piekarnika

**7** Lampka kontrolna termostatu piekarnika

**8** Lampka kontrolna

**9** Pokrętko wyboru funkcji piekarnika



G. Prowadnice

H. Ruszt

I. Wentylator

## Obsługa urządzenia

Przed pierwszym użyciem

**!** **Zdjąć wszystkie elementy opakowania (wewnątrz i z zewnątrz urządzenia), przed włączeniem piekarnika.**

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy rozgrzać piekarnik, bez wkładania żywności. W tym czasie może

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Zdjąć naklejki lub folie ochronne, jeżeli występują.
3. Rozgrzać piekarnik przez 45 minut ustawiając odpowiednie pokrętko na pozycję "250".

wydobywać się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne.

Ostrożnie oczyścić ceramiczną powierzchnię płyty przed pierwszym użyciem.

Płytę należy czyścić regularnie, gdy jest lekko ciepła lub już ostygła. Nie dopuścić do przypalania pozostawionych resztek żywności itp.

Powierzchnię ceramiczną należy konserwować i czyścić tak jak powierzchnie szklane. Nie używać żrących detergentów i szorstkich gąbek. Przy pierwszym włączeniu płyty może wydzielać się charakterystyczny zapach, spowodowany parowaniem resztek wody.

Umyć akcesoria łagodnym detergentem. Opłukać i osuszyć.

### . Tabliczka znamionowa

Oznaczenie modelu urządzenia znajduje się na tabliczce znamionowej kuchni (dolna krawędź, po otwarciu drzwi kuchenki).

## Piekarnik elektryczny

### Pokrętko wyboru funkcji piekarnika



**— Nagrzewanie górną i dolną grzałką** włączona górna i dolna grzałka; pieczenie tradycyjnych potraw, które nie wymagają zmian temperatury w czasie pieczenia. Jeżeli to konieczne, rozgrzać wstępnie piekarnik przed włożeniem potrawy.



**Grill** - Funkcji grilla nie można używać jednocześnie z innymi funkcjami piekarnika. **Drzwi piekarnika muszą być zamknięte podczas grillowania.**  
**Uwaga: Przy funkcji Grill temperatura maksymalna to 230°C.**



**↓ Nagrzewanie dolną grzałką** pozwala na przypieczenie potraw od spodu.

Tę samą czynność należy powtórzyć włączając grill na 5-10 minut.

Wartość wymaganego zabezpieczenia kuchenki jest także podana na tabliczce znamionowej.

### Kondensacja i para

Podczas ogrzewania żywności pojawia się para. Piekarnik częściowo odprowadza powstałą parę. Pomimo to, **nie należy stać na wprost piekarnika podczas otwierania drzwi**, aby pozwolić na swobodne ujście pary.

Jeżeli para przedostanie się na chłodne powierzchnie poza piekarnikiem, wtedy nastąpi kondensacja pary i pojawią się krople wody. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o usterce urządzenia.

Aby zapobiec przebarwieniom, należy regularnie wycierać powstałe krople wody

### Naczynia

Używać żaroodpornych naczyń, które wytrzymują temperaturę do 250°C.

**Na podstawę piekarnika nie wolno stawiać żadnych naczyń i garnków.**



### Nagrzewanie z nawiewem

Ciepło jest przenoszone do produktu dzięki ogrzewaniu powietrza i rozprowadzaniu go przez wentylator (znajdujący się w tylnej ścianie piekarnika).



**Rozmrażanie** – (To NIE jest funkcja pieczenia). Pomocne przy rozmrażaniu produktów.

### Uwaga:

Na dnie piekarnika nie wolno stawiać żadnych naczyń, patelni, tac lub folii aluminiowej. Może dojść do nagromadzenia ciepła i uszkodzenia piekarnika oraz emaliowanych powierzchni

## Pokrętko termostatu

Temperaturę można ustawić obracając pokrętko piekarnika w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 250°C.

Termostat kontroluje temperaturę płynn timer, więc można wybrać poziom temperatury pomiędzy tymi, które są wyraźnie oznaczone.

Ustawienie maksymalne jest odpowiednie do pieczenia na grillu.


## Wskazówki

- Po wyborze temperatury zostanie podświetlona lampka kontrolna termostatu. Będzie podświetlona, aż piekarnik osiągnie zadaną temperaturę; następnie zgaśnie i będzie się zapalała, pokazując, że termostat kontroluje temperaturę wewnątrz piekarnika.
- Lampka kontrolna piekarnika zostanie podświetlona po ustawieniu funkcji piekarnika, na czas jej trwania.

## Nagrzewanie tradycyjne (górną i dolną grzałką)

Po włączeniu tej funkcji ciepło dochodzi do potrawy zarówno z dolnej, jak i górnej grzałki. Przydatne do pieczenia na jednym poziomie, zwłaszcza dań, które wymagają dodatkowego rumienienia spodu (quiche, tarta itp.). Potrawy zapiekane, lasagne, które wymagają dodatkowego rumienienia wierzchu można także przygotowywać używając górnej i dolnej grzałki.

- Obrócić pokrętko wyboru funkcji


piekarnika do pozycji .

- Ustawić pokrętko termostatu na wymagany poziom temperatury.

## Nagrzewanie dolną grzałką



Funkcja przydatna szczególnie do pieczenia niektórych ciast oraz pizzy. Można jej także używać do rumienienia potraw takich jak quiche i tarty (aby być pewnym, że spód jest równomiernie upieczony).

 **Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Zachować ostrożność i nie dotykać grzałek wewnątrz piekarnika.**

## Wskazówki i porady

Należy zachować min. 2,5 cm pomiędzy wierzchem potrawy i grzałką. W ten sposób osiągniecie Państwo najlepsze rezultaty pieczenia. W przypadku pieczenia ciast, chleba itp., formę należy ustawić centralnie pod grzałką.

Formy i naczynia z potrawami ustawiać na środku tacy, aby powietrze mogło swobodnie przepływać.

Potrawy układać w wystarczająco dużych naczyniach i tacach, aby uniknąć nadmiernego kapania tłuszczu na podstawę piekarnika oraz aby ułatwić późniejsze czyszczenie.

Materiał i powłoka naczyń do pieczenia mają wpływ na rumienienie spodu potraw.

Naczynia emaliowane, ciemne lub ciężkie powodują nadmierne rumienienie spodu potrawy. Tace aluminiowe lub błyszczące odbijają ciepło i powodują spowolnienie rumienienia spodu potrawy.

**NIE** stawiać żadnych naczyń bezpośrednio na dnie piekarnika, gdyż można uszkodzić urządzenie.

**NIE** używać ruszta form do mięsa jako tacy do pieczenia, gdyż potrawa będzie zbyt mocno zrumieniona od spodu.

Ze względów ekonomicznych zalecamy pozostawianie otwartych drzwi piekarnika najkrócej, jak to możliwe (zwłaszcza przy wkładaniu potraw do wstępnie rozgrzanego piekarnika).

## Pieczenie na grillu

**!** Podczas pieczenia na grillu drzwi piekarnika powinny być zamknięte. Uwaga: Przy funkcji Grill temperatura maksymalna to 230°C.

Większość produktów można umieścić na ruszcie, w odpowiednim naczyniu, aby pozwolić na efektywną cyrkulację rozgrzanego powietrza. Ryby można umieścić bezpośrednio na ruszcie.

Ustawić naczynie i ruszt na odpowiednim poziomie wewnątrz piekarnika (uwzględniając rozmiar i grubość mięsa).

Produkty należy osuszyć przed grillowaniem. Chude mięso i ryby należy posmarować cienką warstwą oleju lub masła, aby zachowały swoją naturalną wilgotność.

Dodatki, takie jak: pomidory i grzyby można położyć pod rusztem, podczas grillowania mięsa.

Podczas tostowania pieczywa zalecamy wsunięcie rusztu na najwyższy poziom.

Przed włożeniem produktów przeznaczonych do grillowania, zalecamy ogrzanie piekarnika (przy włączonej funkcji grill) przez kilka minut. W czasie pieczenia można zmieniać ustawienia i temperaturę, jeżeli to konieczne.

W trakcie pieczenia na grillu potrawy należy obrócić na drugą stronę, jeżeli to konieczne.


**UWAGA: Ze względów bezpieczeństwa, grzałka grilla jest kontrolowana przez termostat. W czasie grillowania, grzałka włącza i wyłącza się, aby zapobiec ewentualnemu przegrzaniu**

Czasy pieczenia zależą do wagi produktu i jego grubości.

### Convection cooking

Powietrze jest ogrzewane i rozprowadzane wewnątrz piekarnika dzięki pracy wentylatora, umieszczonego w tylnej ścianie urządzenia. Wentylator nadmuchuje gorące powietrze, aby zapewnić jednorodną temperaturę wewnątrz piekarnika.

Wentylator umożliwia utrzymanie jednakowej temperatury wewnątrz piekarnika, niezależnie od poziomu ułożenia blachy. Pozwala to także na pieczenie kilku potraw jednocześnie. Należy pamiętać, że potrawy na najwyższym poziomie będą rumieńły się nieco szybciej. Zapachy potraw nie przenikają się dzięki eliminacji wilgoci i stałemu wysuszaniu powietrza. Można także piec na jednym poziomie – wtedy potrawę należy wsunąć na najniższy poziom, aby kontrolować pieczenie. Piekarnik można także wykorzystać do szybkiego rozmrażania, pasteryzowania, suszenia grzybów i owoców.


- Pokrętko wyboru funkcji piekarnika ustawić w położeniu .
- Pokrętkiem termostatu ustawić wymaganą temperaturę pieczenia.

## Rozmrażanie



Wentylator piekarnika pracuje bez emisji ciepłego powietrza, w temperaturze pokojowej.

Funkcję polecamy zwłaszcza dla delikatnych produktów, które są nieodporne na wyższą temperaturę, np. torty z kremem, chleb i produkty zbożowe.

- Pokrętko wyboru funkcji ustawić w położeniu , aby włączyć wentylator, który umożliwi szybkie rozmrażanie produktów, dzięki rotacji chłodnego powietrza wewnątrz piekarnika.
- Pokrętko termostatu ustawić w położeniu «|

## WSKAZÓWKI I PORADY

- Produkty przykryć folią aluminiową, plastikową lub pokrywką, aby uniknąć ich wysuszenia w trakcie rozmrażania.

## Pola grzejne

Pola grzejne obsługuje się pokrętkami na panelu sterującym.

Pokrętki są oznaczone stopniami mocy grzejnej w zakresie od 1 do 9

0	WYŁĄCZONY
1	najniższy stopień mocy grzejnej
9	najwyższy stopień mocy grzejnej

## Włączanie pojedynczego pola grzejnego

Ustawić pokrętko właściwego pola grzejnego na żądanej wartości mocy grzejnej.

## Wskaźnik ciepła pozostałego

Lampka zostaje podświetlona, gdy powierzchnia płyty jest rozgrzana i istnieje

- Produkty ułożyć w jednej warstwie i obrócić w połowie czasu rozmrażania.
- NIE pozostawiać rozmrożonych produktów w temperaturze pokojowej. Natychmiast ugotować lub włożyć do chłodziarki.

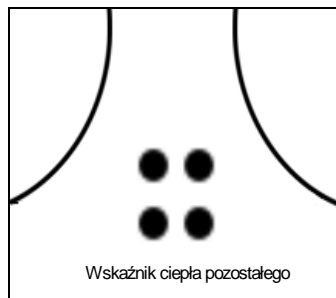
Przestrzegać zasad higieny podczas obróbki świeżej, mrożonej i gotowanej żywności.

## Zegar (Minutnik)

Obrócić pokrętko funkcji w prawą stronę, do maksymalnego położenia i powrócić do odpowiedniego czasu (potrzebnego do upieczenia potrawy).

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał akustyczny wyłącza się automatycznie). Zegar nie przerywa pracy piekarnika po upływie ustawionego czasu.

ryzyko oparzenia się. Lampka zostaje podświetlona także po wyłączeniu pola, do czasu ostygnięcia pola do bezpiecznej temperatury. Lampka zgaśnie wtedy, gdy ryzyko oparzenia się minie (temperatura poniżej 50°C). Wskaźnik składa się z czterech lampek, przyporządkowanych do pól grzejnych. Pozwala to na odczytanie, które z pól jest jeszcze rozgrzane.



## Naczynia

Należy używać naczyń i garnków przeznaczonych do gotowania na płycie ceramicznej. Pozwoli to na ekonomiczne zużycie energii oraz zapobiegnie przypalaniu potraw. **Nie należy używać garnków aluminiowych lub miedzianych. Mogą one powodować trwałe odbarwienia powierzchni płyty.**

### Dno naczyń:

Garnki powinny mieć płaską i jednorodną podstawę. Dna o ostrych krawędziach mogą porysować powierzchnię płyty!

### Rozmiar naczyń:

Średnica dna naczynia może być nieco większa od średnicy pola grzejnego.

### Pokrywki naczyń:

Nie pozwalają na redukcję temperatury gotowania.



### Pamiętać:

- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie. Inaczej zużycie energii będzie większe.
- Powierzchni płyty nie traktować jako blatu roboczego i nie przechowywać na niej żadnych naczyń/produktów.
- Pola grzejne oraz dna naczyń powinny być suche i czyste.
- Cukier (w postaci stałej lub płynnej) oraz materiały plastikowe nie powinny dostać się na rozgrzaną powierzchnię

płyty. Jeżeli jednak tak się stanie, nie należy wyłączać pola grzejnego!

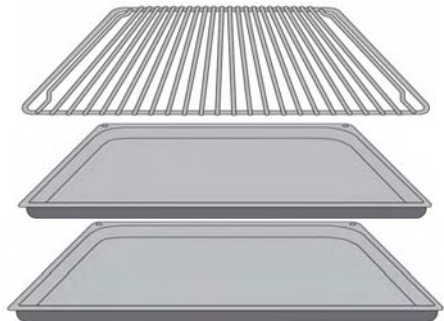
- Cukier, plastik, folię należy natychmiast usunąć z rozgrzanego pola grzejnego za pomocą skrobaczki. Jeżeli pole ostygnie przed oczyszczeniem, zanieczyszczenia będą trudne do usunięcia (a powierzchnia płyty może ulec uszkodzeniu).
- Ceramiczna powierzchnia płyty jest odporna na wahania temperatur. Nie jest jednak odporna na stłuczenie przy uderzeniu np. pojemnika z przyprawami. Sposób konserwacji płyty jest podobny do metod czyszczenia szkła. Nie używać żrących detergentów i szorstkich gąbek.

**Uwaga:** W przypadku widocznego uszkodzenia powierzchni płyty, należy ją natychmiast odłączyć od zasilania.

### Akcesoria dostarczane wraz z urządzeniem

Kuchnia jest wyposażona w::

- ruszt (potrawy należy umieszczać w środkowej części rusztu)
- blachę (na spływający z mięsa tłuszcz i soki); wsunąć w poziom 2; jeżeli nie jest używana należy ją wyjąć z piekarnika
- blachę do pieczenia



**Poza oryginalnym wyposażeniem kuchni zalecamy używanie żaroodpornych naczyń (zgodnie ze wskazówkami ich producenta).**

### Wysuwana szuflada

Pod komorą piekarnika znajduje się wysuwana szuflada.

**⚠ W czasie długiego pieczenia szuflada może ulec rozgrzaniu. W szufladzie nie należy przechowywać Materiały łatwo palne (rękawice, ręczniki, ścierki, plastikowe naczynia, spraye) nie powinny być przechowywane w szufladzie.**

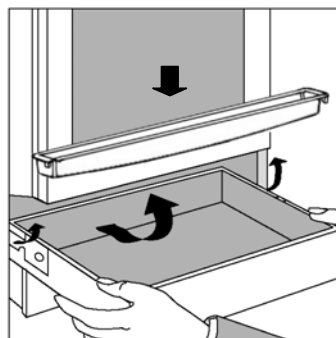
Akcesoria piekarnika, np. tace do pieczenia, również ulegną rozgrzaniu. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania tac z szuflady w trakcie pieczenia lub wtedy, gdy piekarnik jest jeszcze rozgrzany.

Aby wysunąć szufladę:

- Chwycić szufladę od dołu i wysunąć do przodu.
- Aby wyjąć szufladę, należy ją maksymalnie wysunąć, lekko podnieść i pociągnąć, wyjmując z obudowy piekarnika.

Szufladę należy włożyć wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

W czasie pracy piekarnika w zbiorniku gromadzą się skropliny. Należy go włożyć do szuflady piekarnika. Po zakończeniu pracy urządzenia zbiornik należy opróżnić / oczyścić.



## Konserwacja i czyszczenie

**⚠ Piekarnik należy utrzymywać w czystości. Resztki produktów oraz tłuszcze mogą ulec zapaleniu. Przed czyszczeniem należy upewnić się, że wszystkie pokręta są w położeniu WYŁĄCZONY, a urządzenie jest chłodne. Przed czyszczeniem lub konserwacją należy ODŁĄCZYĆ urządzenie od zasilania elektrycznego.**

### Środki czyszczące

Przed użyciem środków czyszczących należy sprawdzić, czy są odpowiednie i można ich używać do czyszczenia powierzchni i elementów kuchni.

**⚠ Do czyszczenia kuchni nie należy używać detergentów zawierających wybielacze, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia. Nie czyścić kuchni urządzeniami parowymi i ściernymi detergentami.**

### Ceramiczna powierzchnia szklana

**Uwaga:** Detergenty nie mogą dostać się na powierzchnię gorącej płyty! Wszystkie środki czyszczące należy dokładnie usunąć z płyty, używając dużej ilości czystej wody podczas spłukiwania, gdyż ich pozostawienie grozi trwałym zaplaniem! Nie używać środków żrących oraz nie przeznaczonych dla tego rodzaju powierzchni, takich jak spraye do



czyszczenia piekarników, czy grilla.  
Nie używać ostrych gąbek, które mogą porysować powierzchnię płyty.

**i** Ceramiczną powierzchnię płyty należy czyścić po każdym użyciu, gdy jest lekko ciepła lub zimna. Nie ulegną wtedy przypaleniu resztki produktów. Zanieczyszczenia usuwa się używając specjalnych środków do czyszczenia ceramicznych płyt grzejnych. Detergenty te są dostępne w sklepach.

### Lekkie zanieczyszczenia

1. Zetrzeć powierzchnię płyty wilgotną szmatką z dodatkiem małej ilości detergentu do zmywania.
2. Oczyszczyć suchą szmatką. Usunąć resztki środków czyszczących.
3. Raz w tygodniu dokładnie umyć płytę specjalnym detergentem.
4. Spłukać dużą ilością czystej wody i wypolerować łagodną, nie płącą się szmatką.

### Uciążliwe zabrudzenia

1. Resztki produktów żywnościowych, które wykłapały lub przypaliły się należy usunąć za pomocą szklanej skrobaczki.
2. Ustawić skrobaczkę pod odpowiednim kątem.
3. Zeskrobać zabrudzenia.

**!** **Skrobaczki do płyt ceramicznych można kupić w sieci autoryzowanych serwisów lub specjalistycznych sklepach.**

### Przypalenia

1. Usunąć przypalone resztki cukru, plastiku, folii aluminiowej itp. Natychmiast, gdy płyta jest jeszcze rozgrzana. Użyć skrobaczki do płyt ceramicznych.

**Ważne:** przy czyszczeniu płyty skrobaczką istnieje ryzyko poparzenia się, gdyż pole grzejne jest rozgrzane!

2. Oczyszczyć powierzchnię płyty, używając specjalnego środka do czyszczenia ceramicznych płyt grzejnych.

**i** Jeżeli pole grzejne ostygło przed usunięciem przypaleń, należy je rozgrzać przed przystąpieniem do czyszczenia. Rysy lub ciemne plamy na powierzchni płyty, powstałe przy przesuwaniu naczyń z ostrym dnem, są niemożliwe do usunięcia. Nie wpływają jednak na poprawne działanie płyty.

**!** **Jeżeli pojawią się widoczne uszkodzenia powierzchni płyty, należy ją natychmiast odłączyć od zasilania elektrycznego, aby uniknąć porażenia.**

### Ramka płyty

**Ważne!** Nie dopuścić do kontaktu octu, soku z cytryn lub środka do usuwania kamienia z ramką płyty. Może ona zostać trwale zaplamiona.

1. Wyrzeć ramkę wilgotną szmatką i łagodnym detergentem do zmywania.
2. Wyrzeć mokrą szmatką. Następnie osuszyć.

### Elementy zewnętrzne

Do czyszczenia obudowy kuchni należy używać łagodnych, nie szorujących/ściernych detergentów; po oczyszczeniu należy opłukać i osuszyć delikatną szmatką. Nie używać metalowych narzędzi, stalowych gąbek, detergentów ściernych i szorujących lub zawierających rozpuszczalniki.

### Piekarnik

Emaliowane ścianki piekarnika należy czyścić, gdy są jeszcze ciepłe. Oczyszczyć łagodną szmatką namoczoną w wodzie i detergentie po każdym użyciu piekarnika. Od czasu do czasu oczyścić używając specjalnych środków czyszczących, dostępnych w handlu.

### Blacha, ruszt i listwy boczne

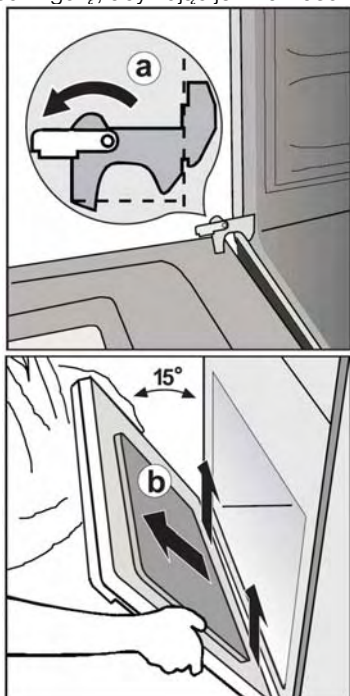
Namoczyć w wodzie i usunąć zanieczyszczenia mocno nasączoną detergentem szczotką. Opłukać i osuszyć łagodną szmatką.

### Drzwiczki piekarnika

#### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

W celu łatwego oczyszczenia piekarnika można zdjąć jego drzwiczki. Opuścić drzwiczki piekarnika do pozycji poziomej. Następnie przełożyć do przodu dźwigenki na obu zawiasach drzwiowych, aż do oporu (a).

Ponownie zamknąć drzwiczki do oporu i unieść w górę, aby zdjąć je z zawiasów (b).



#### Zakładanie drzwiczek piekarnika

Podczas wstawiania drzwiczek należy wykonać czynności opisane w akapicie Zdejmowanie drzwiczek piekarnika, tylko w odwrotnej kolejności. Ponownie osadzić zawiasy drzwiczek w

otworach na zawiasy (c). Podczas osadzania zawiasów zwrócić uwagę, aby zostały ułożone właściwie i równomiernie.



Następnie powoli odchylić drzwiczki w dół. Dopilnować, aby w trakcie odchylenia kant drzwiczek nie uderzył w dole o ramę (w takim wypadku ponownie podnieść drzwiczki w górę i na nowo ułożyć zawiasy).

Następnie ponownie przełożyć dźwigenki na zawiasach do tyłu – w stronę piekarnika (d). Aby drzwiczki zamknęły się prawidłowo, docisnąć dźwigenki (e) jakimś przedmiotem (np. śrubokrętem). Sprawdzić (powoli) poprawną funkcję drzwiczek.

**Uwaga:** Nigdy nie „zatrząskiwac“ dźwigenki zawiasów drzwiowych, gdyż działanie sprężyny może spowodować obrażenia

## Wymiana żarówki piekarnika

**!** **Przed wymianą żarówki należy upewnić się, że pokrętła są ustawione w położeniu „wyłączony”. Odłączyć urządzenie do zasilania. Kuchnia musi być ostudzona.**

If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:  
Parametry żarówki

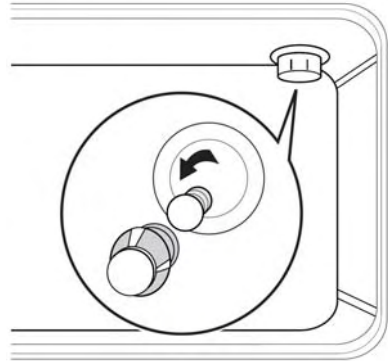
Moc	25W
Zasilanie	230/240V(50Hz)
Odporna na temperaturę	300°C
Cokół	E14

Aby wymienić żarówkę

1. Odkręcić szklaną pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Co zrobić, gdy ...

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości w funkcjonowaniu kucharki należy przed zgłoszeniem awarii w autoryzowanym zakładzie serwisowym sprawdzić poniższe usterki i rozwiązania.



2. Wykręcić zużyłą żarówkę i wkręcić nową, sprawną.
3. Założyć szklaną pokrywę.

Podłączyć kuchnię do zasilania elektrycznego.

**WAŻNE: Jeżeli wezwą Państwo technika z autoryzowanego zakładu serwisowego do usunięcia opisanej poniżej usterki (lub naprawy szkody powstałej w wyniku nieprawidłowej instalacji, obsługi itp., wizyta będzie odpłatna nawet w czasie trwania gwarancji.**

Usterka	Rozwiązanie
<b>Pola grzejne nie działają.</b>	<b>Sprawdzić, czy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Urządzenie jest włączone,</li> <li>- Lampki pól grzejnych zostały podświetlone,</li> <li>- Odpowiednie pole grzejne jest włączone,</li> <li>- Ustawiono odpowiednią moc grzejną,</li> <li>- Bezpieczniki w domowej instalacji elektrycznej są sprawne. Jeżeli nie, należy wezwać wykwalifikowanego technika.</li> </ul>
<b>Nie można włączyć piekarnika</b>	<b>Sprawdzić:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Czy funkcja piekarnika/temperatura pieczenia zostały prawidłowo ustawione.</li> <li>- Włącznik (w przypadku podłączenia stałego) w instalacji jest w położeniu: włączony (ON).</li> </ul>

**Potravy pieką się zbyt wolno lub zbyt szybko****Sprawdzić:**

- należy zmienić temperaturę pieczenia.

Jeżeli piekarnik nadal nie funkcjonuje prawidłowo, wtedy należy zwrócić się do najbliższego autoryzowanego zakładu serwisowego podając model i numer seryjny urządzenia, objawy usterki.

**Dane techniczne**

<b>EKC511501</b>			
Wymiary	Wysokość		858-868 mm
	Szerokość		500 mm
	Głębokość		600 mm
	Pojemność piekarnika		45 litres
Płyta	Pole grzejne, przednie lewe	Ø 180 mm	1800 W
	Pole grzejne tylne lewe	Ø 140 mm	1200 W
	Pole grzejne przednie prawe	Ø 140 mm	1200 W
	Pole grzejne tylne prawe	Ø 180 mm	1800 W
	Napięcie grzałki		230 V ~ 50 Hz
	Moc płyty		6000 W
Piekarnik	Grzałki piekarnika		
	- dolna		900 W
	- górna		1000 W
	Grzałka grilla		1900 W
	Wentylator konwekcyjny		35 W
	Żarówka piekarnika		żarówka 25W typ E14
	Zegar		mechaniczny
	Poziom hałasu		45,7 dB(A)
Czyszczenie		ręczne	
	Moc całkowita piekarnika		1960 W
Zasilanie	Napięcie		230/400 V
	Częstotliwość		~50 Hz
Akcesoria	Ruszt		
	Blacha do pieczenia		emaliowana
	Moc kuchenki		7960 W



## Instalacja

Wszystkie czynności związane z instalacją urządzenia muszą być wykonane przez WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA, zgodnie z obowiązującymi przepisami i wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.

Kuchenkę należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa oraz instalacji urządzeń elektrycznych (EN 60335-2-6). Kuchenka jest przewidziana do instalowania obok mebli kuchennych, ale nie wyższych niż górna płaszczyzna kuchni.

## Ustawienie

Sąsiadujące meble lub urządzenia nie mogą być wyższe od krawędzi kuchenki. Kuchenka powinna być ustawiona w kuchni.

Między kuchenką, a pochłaniaczem należy zachować odstęp 69 cm (patrz rysunek).

**⚠ Kuchenkę należy ustawić na stabilnej powierzchni.**

### Wypoziomowanie

Kuchenka jest wyposażona w nóżki

### Wypoziomowanie

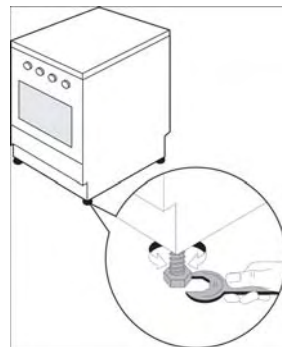
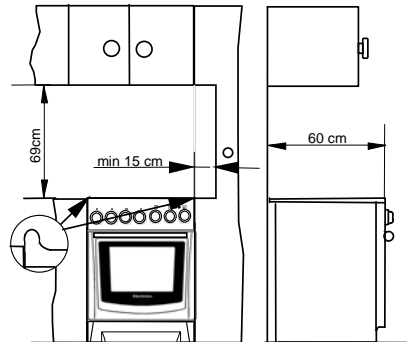
Kuchenka jest wyposażona w nóżki regulacyjne (z przodu i z tyłu podstawy kuchni).

Poprzez regulację nóżek można ustawić odpowiednią wysokość urządzenia, wyrównać wysokość z sąsiadującymi meblami oraz właściwie wypoziomować kuchenkę.

**Po instalacji kuchenka powinna być łatwo dostępna dla technika z serwisu, w przypadku konieczności naprawy**

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego, należy sprawdzić czy parametry instalacji w miejscu eksploatacji urządzenia są zgodne z danymi umieszczonymi na tabliczce znamionowej.

**Kuchenka musi być uziemiona.**



## Podłączenie do zasilania elektrycznego

**! Prace związane z instalacją elektryczną kuchni należy powierzyć uprawnionemu technikowi elektrykowi. Muszą być one wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami. KUCHENKA MUSI BYĆ UZIEMIONA**  
**Producent wyklucza swoją odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku instalacji nieprawidłowej i niezgodnej z przepisami.**

Kuchenkę należy podłączyć do zasilania 230V; 50Hz.

Przewód zasilający: typ H05 RR-F.

Przed włączeniem kuchenki należy sprawdzić, że napięcie kuchni jest zgodne z parametrami instalacji w miejscu eksploatacji urządzenia (patrz: tabliczka znamionowa kuchenki).

Kuchenka jest dostarczona bez przewodu zasilającego. Należy zainstalować przewód zasilający o parametrach wskazanych w tabeli nr 1.

W przypadku podłączenia stałego należy zastosować wielobiegunowy wyłącznik z

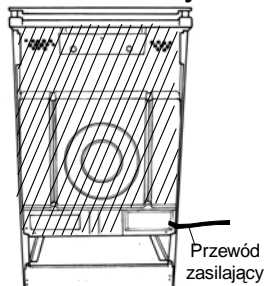
rozwarciem styków min. 3 mm.

Wyłącznik powinien być umieszczony w odległości max 2 m od urządzenia (musi być także łatwo dostępny po zakończeniu instalacji).

Żółto-zielony przewód uziemiający nie może być przerwany przez wyłącznik.

**UWAGA:** Przewód uziemiający powinien być 2cm dłuższy niż pozostałe.

**! Przewód zasilający kuchni nie powinien dotykać żadnego z elementów wskazanych na rysunku.**



**Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, należy go wymienić w autoryzowanym zakładzie serwisowym.**

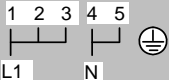
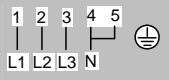

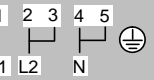
### Przed podłączeniem sprawdzić, czy:

- Bezpiecznik i domowa instalacja elektryczna mogą zostać obciążone jeszcze jednym urządzeniem (patrz tabliczka znamionowa kuchenki);
- Gniazdko lub wielobiegunowy wyłącznik (w przypadku podłączenia stałego) jest łatwo dostępny po instalacji urządzenia.

### Jak to wykonać?

- Odkręcić i zdjąć pokrywę ochronną w tylnej części kuchni;
- Podłączyć przewód zasilający do skrzynki, zgodnie z tabelą nr 1;
- Umocować zaciskiem;
- Upewnić się, że wartość podłączenia jest zgodna z parametrami instalacji elektrycznej;
- Założyć i przykręcić pokrywę ochronną w tylnej części kuchenki.

Tabela nr 1


Napięcie	230V ~/400V 3N~/ 230V 3~/400V 2N~			
Rodzaj podłączenia	Jedna faza	Trzy fazy (Y 3) + neutralny	Trzy fazy	Trzy fazy (Y 2) + neutralny
Podłączenie przewodu do listwy				
Napięcie sieciowe	~/ 230 V	3N~/400 V	3~/230 V	2N~/400 V
Napięcie grzałek	230 V	230 V	230 V	230 V
Zabezpieczenie	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Przewód	3 x 6 mm <sup>2</sup>	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4 x 4 mm <sup>2</sup>	4 x 4 mm <sup>2</sup>

### Ochrona środowiska naturalnego

- Wszystkie materiały opakowania nadają się do powtórnego przetworzenia. Oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych.

Po zużyciu urządzenia należy je unieruchomić poprzez odcięcie przewodu zasilającego.



Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają

w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Electrolux Poland Sp. z o.o.  
ul. Kolejowa 5/7  
01-217 Warszawa  
e-mail: [reklamacje@electrolux.pl](mailto:reklamacje@electrolux.pl)  
[www.electrolux.pl](http://www.electrolux.pl)

## Warunki gwarancji

1. Electrolux Poland Sp. z o.o. gwarantuje, że zakupione urządzenie jest wolne od wad fizycznych zobowiązując się jednocześnie – w razie ujawnienia takich wad w okresie gwarancyjnym i w zakresie określonym niniejszym dokumentem – do ich usunięcia w sposób uzależniony od właściwości wady.
2. Ujawniona wada zostanie usunięta na koszt gwaranta w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do autoryzowanego punktu serwisowego Electrolux Poland.
3. W wyjątkowych przypadkach konieczności sprowadzenia części zamiennych od producenta termin naprawy może zostać wydłużony do 30 dni.
4. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty zakupu.
5. Sprzęt przeznaczony jest do używania wyłącznie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
6. Gwarancja nie obejmuje:
  - a. uszkodzeń powstałych na skutek używania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi,
  - b. uszkodzeń mechanicznych, chemicznych lub termicznych,
  - c. uszkodzeń spowodowanych działaniem siły zewnętrznej np. przepięcia w sieci elektrycznej, wyładowania atmosferycznego,
  - d. napraw i modyfikacji dokonanych przez firmy lub osoby nie posiadające autoryzacji Electrolux Poland,
  - e. części z natury łatwo zużywalnych takich jak: żarówki, bezpieczniki, filtry, pokrętła.
7. Klientowi przysługuje wymiana sprzętu na nowy jeżeli po wykonaniu w okresie gwarancji czterech napraw nadal występują w nim wady. Przez naprawę rozumie się wykonanie czynności o charakterze specjalistycznym właściwym dla usunięcia wady. Pojęcie naprawy nie obejmuje: instalacji, instruktażu, konserwacji sprzętu, poprawy połączeń mechanicznych lub elektrycznych.
8. Wymiany sprzętu dokonuje autoryzowany punkt serwisowy Electrolux Poland lub jeśli jest to niemożliwe placówka sprzedawcy detalicznej, w której sprzęt został zakupiony. Sprzęt zwracany po wymianie musi być kompletny, bez uszkodzeń mechanicznych. Niespełnienie tych warunków może spowodować nie uznanie gwarancji.
9. Montaż sprzętu wymagającego specjalistycznego podłączenia do sieci gazowej lub elektrycznej może być wykonany wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia pod rygorem utraty gwarancji.
10. Electrolux Poland nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego zainstalowania sprzętu lub napraw wykonanych przez osoby nieupoważnione.
11. Koszty nieuzasadnionego wezwania serwisu pokrywa klient.
12. Powszechna gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.
13. Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski.
14. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu z wpisaną czytelnie datą sprzedaży, potwierdzoną pieczęcią i podpisem sprzedawcy.

**Uwaga:** uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nie uznanie gwarancji.



## Európai Jótállás

A jelen készülékre az Electrolux a jelenkézikönyv hátlapján felsorolt országokmindegyikében a készülékgarancialevelében vagy egyébként atörvényben megszabott idtartamrávállal jótállást. Amennyiben a vásárló azalábbiakban felsorolt országok közülvalamilyik másik országba települ át, azalábbi követelmények teljesítése eseténa készülékre vonatkozó jótállás szinténáttelepíthet: -

- A készülékre vállalt jótállás a készülékeredeti vásárlásának napjávalkezdik, melyet a vásárló a készülékeladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmánybemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállásugyanolyan idtartamra érvényes ésugyanolyan mértékben terjed ki amunkadíjra és alkatrészekre, mint avásárló új lakóhelye szerinti országbanaz adott modellre vagytermékféleségre érvényben lévőjótállás.
- A készülékre vállalt jótállás atermékhez kötdik, a jótállási jogmásik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése éshasználata az Electrolux által kiadottutasításoknak megfelelen történt, éskizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerintiországban hatályos összesvontatkozó elírásnak megfelelenhelyezték üzembe.




A jelen Európai Jótállás rendelkezései atörvény által biztosított vásárlói jogokatnem érintik.

## Gwarancja europejska

Niniejsze urządzenie jest objęte gwarancją firmy Electrolux w każdym z niżej wymienionych krajów przez okres podany w gwarancji urządzenia lub określony ustawowo. W przypadku przeprowadzki właściciela urządzenia z jednego z poniższych krajów do innego, gwarancja zachowuje swoją ważność z następującymi zastrzeżeniami:-

- Gwarancja na urządzenie obowiązuje od dnia zakupu. Datę zakupu należy potwierdzić przez okazanie dokumentu zakupu wydanego przez sprzedawcę urządzenia.
- Okres gwarancji na urządzenie oraz zakres gwarancji (wykonawstwo oraz części) są takie same, jak okres i zakres obowiązujące dla danego modelu lub serii urządzenia w nowym kraju zamieszkania.
- Gwarancja na urządzenie jest wydawana osobiście na pierwszego kupującego i nie można jej przekazać na innego użytkownika.
- Urządzenie zostało zainstalowane i jest eksploatowane wyłącznie do celów domowych zgodnie z instrukcjami firmy Electrolux. Użytkowanie do celów zawodowych jest wykluczone.
- Urządzenie zostało zainstalowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami nowego kraju zamieszkania.

Postanowienia niniejszej Gwarancji Europejskiej w żaden sposób nie ograniczają nabytych praw ustawowych.

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG – Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajannanta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S- 105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Россия	+7 095 937 7837	



[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.electrolux.sr](http://www.electrolux.sr)

[www.electrolux.hu](http://www.electrolux.hu)

[www.electrolux.pl](http://www.electrolux.pl)