



návod k použití
használati útmutató
instrukcja obsługi
návod na používanie

Vestavná trouba
Beépített sütő
Piekarnik do zabudowy
Zabudovaná rúra

Electrolux. Thinking of you.

Více o nás naleznete na adrese www.electrolux.com

Obsah

Bezpečnostní informace	2	Co dělat, když...	13
Popis spotřebiče	3	Instalace	13
Před prvním použitím	4	Připojení k elektrické síti	14
Denní používání	4	Poznámky k ochraně životního prostředí	
Užitečné rady a tipy	6		15
Tabulky vaření	8	Poprodejní servis	15
Čištění a údržba	10		



Změny vyhrazeny

Bezpečnostní informace

i Přečtěte si pečlivě tento návod ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím k zajištění bezpečného a správného provozu. Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem, i při případném stěhování nebo prodeji. Uživatelé musí dokonale seznámeni s obsluhou a bezpečnostními funkcemi spotřebiče.

dveří trouby, mohly by poškrábat povrch, a sklo by pak mohlo prasknout.

i **Poznámka ke smaltované vrstvě**
Změny v barvě smaltované vrstvy trouby jsou důsledkem provozu trouby a nemají žádný vliv na její běžné a správné používání. Nejsou proto závadou ve smyslu ustanovení záruky.

Správné používání

- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič je určen výlučně k domácímu použití.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu nebo odkládací prostor.
- Nepokládejte nádoby s hořlavými kapalinami, vysoce hořlavé materiály nebo předměty, které by se mohly roztavit, (např. plastové fólie, plast, hliník) na spotřebič nebo do jeho blízkosti.
- Při zapojování jiných elektrických spotřebičů do zásuvek v blízkosti trouby buďte opatrní. Přívodní kabely se nesmějí dotýkat horkých ploch trouby, nebo se zachytit v jejich dveřích.
- Nenechávejte v troubě po dopečení vlhká jídla, protože vlhkost může poškodit smalt, nebo se dostat do dílů trouby.
- Nepokoušejte se opravovat spotřebič sami, mohli byste zranit a poškodit spotřebič. Vždy se obraťte na místní poprodejní servis.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných

Dětská pojistka

- Tento spotřebič smějí používat pouze dospělí. Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k zapnutému spotřebiči. Přístupné části se při provozu zahřívají na vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Vnitřní část spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Buďte opatrní a nedotýkejte se žádných topných článků. Hrozí nebezpečí popálení.
- Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení vždy odstupte, aby nahromaděná pára nebo teplo mohly bezpečně uniknout.

Instalace

- Ujistěte se, že se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojte. Je-li to nutné, obraťte se na dodavatele.
- Tento spotřebič smí opravovat jen autorizovaný servisní technik. Použijte výhradně originální náhradní díly.
- Vestavné spotřebiče se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.
- Změna technických parametrů nebo jakákoliv jiná úprava spotřebiče je zakázána. Hrozí nebezpečí poranění a poškození spotřebiče.

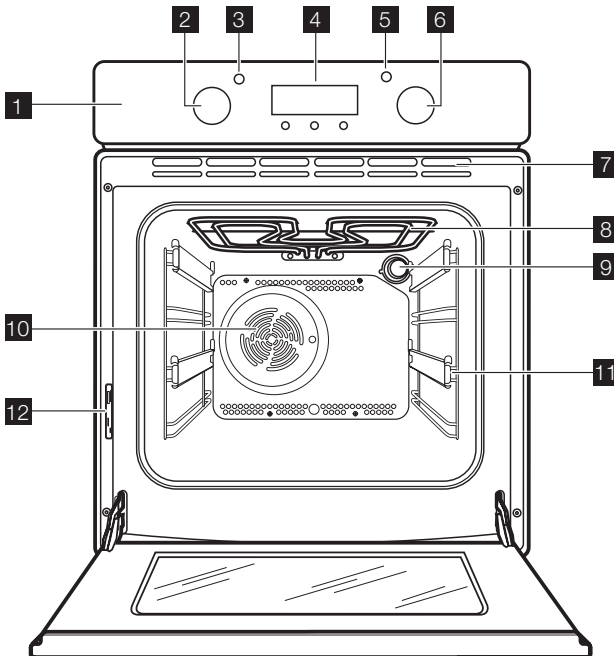
! **Upozornění** Dodržujte přesně pokyny k elektrickému připojení.

Varování k akrylamidu

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků může akrylamid vznikající při intenzivním zhnědnutí pokrmů, zejména u škrobnatých potravin, poškozovat zdraví. Doporučujeme proto připravovat jídla při nejnižších možných teplotách a dbát na to, aby příliš nezhnědla.

Popis spotřebiče

Celkový pohled



1 Ovládací panel

2 Ovladač termostatu trouby

3 Kontrolka termostatu trouby

4 Elektronický programátor

5 Provozní kontrolka

6 Ovladač funkcí trouby

7 Větrací otvory pro chladicí ventilátor

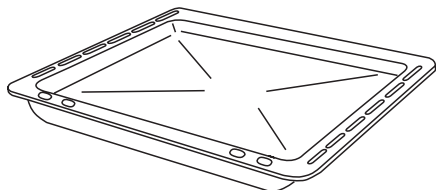
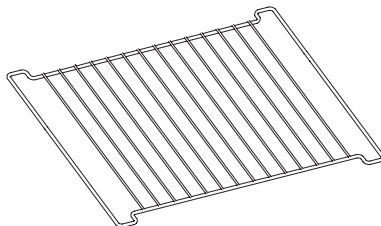
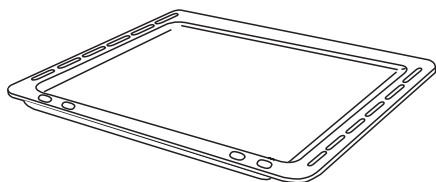
8 Gril

9 Žárovka trouby

10 Ventilátor trouby

11 Vysunovací kolejničky na rošty

12 Tloušť štítu

Příslušenství**Hluboký plech na zachycení tuku****Rošt trouby****Plech na pečení****Před prvním použitím**

i Před použitím trouby odstraňte všechny obaly z vnitřku i z vnějších stran spotřebiče. Neodstraňujte výrobní štítek.

Po připojení trouby k síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká kontrolka funkce Čas. Musíte znovu nastavit denní čas. Trouba se zapne jen tehdy, byl-li nastaven denní čas.

Důležité Při otvírání dveří vždy držte držadlo dveří uprostřed.

Nastavení času


K nastavení aktuálního denního času použijte tlačítko "+" nebo "-". Po asi 5 vteřinách blikání přestane a zobrazí se nastavený denní čas.

První čištění




Před prvním použitím spotřebič vyčistěte. Příslušenství a vnitřek trouby omyjte měkkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě.

Pak zahřejte troubu bez jídla.

Předehřátí

Otočte ovladačem funkcí trouby na  a zapněte troubu na 45 minut na maximální teplotu, aby se spálily všechny usazeniny na stěnách trouby. Příslušenství se může zahřát na ještě vyšší teplotu než při normálním používání. Trouba může vydávat nepříjemný zápach. To je normální jev. Dohlédněte na to, aby se v místnosti dobře větralo.

Denní používání**Funkce trouby**

Symboly	
	Poloha VYP
	Světlo trouby - rozsvítí se i bez zapnuté funkce pečení.
	Klasické pečení - teplo vychází z horního i dolního topného článku. Pro pečení moučnicků a masa na jedné úrovni trouby.

Symbyly



Horkovzdušné pečení - k pečení několika různých jídel současně. Pro vaření domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce.



Dolní topný článek - teplo vychází pouze z dolní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.



Vnitřní gril - ke grilování plochých kousků v malém množství uprostřed police. K opékání topinek.



Plný gril - je zapnuté celé grilovací těleso. Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek.



Gril s ventilátorem - funguje střídavě topný článek grilu a ventilátor trouby, který rozhání horký vzduch okolo jídla. K pečení velkých kusů masa.

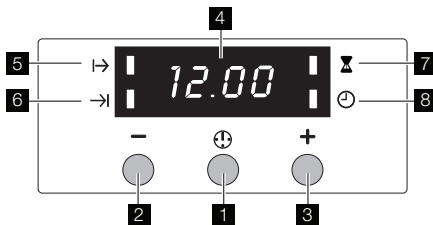


Horkovzdušné pečení - k pečení masa nebo pečení masa a moučnicků, které vyžadují stejnou teplotu pečení na několika roštech bez mísení vůní.



Pizza - dolní článek sálá přímo na spodek pizzy a různých slaných a plněných koláčů, zatímco ventilátor zajišťuje oběh vzduchu k pečení náplně pizzy i koláčů.

Displej



- 1 Volič
- 2 Tlačítko pro snížení
- 3 Tlačítko pro zvýšení
- 4 Displej
- 5 Ukazatel doby pečení
- 6 Ukazatel konce pečení
- 7 Ukazatel minutky
- 8 Ukazatel denního času

Zapnutí spotřebiče

Nastavte funkci trouby a teplotu.

Nastavení funkce trouby

Otočte ovladačem pro funkce trouby (viz "Popis spotřebiče") ve směru hodinových ručiček.

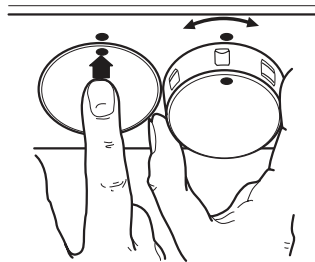
Nastavení teploty

Otočte ovladačem teploty (viz "Popis spotřebiče") ve směru hodinových ručiček. Můžete nastavit teplotu mezi 50 °C a 250 °C.

Vypnutí spotřebiče

Otočte ovladačem teploty a funkcí trouby do polohy Vypnuto.

Zasunovací ovladače



Trouba je vybavena zasunovacími ovladači. Když je trouba vypnutá, můžete je zasunout do ovládacího panelu.

Otočením zasunovacích ovladačů ve směru hodinových ručiček se nastavuje teplota a funkce trouby.

Funkce hodin

Funkce	Význam
Doba pečení →	K nastavení délky provozu trouby. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Trouba se vypne automaticky.
Konec pečení →	K nastavení času, kdy se má trouba vypnout. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Trouba se vypne automaticky.
Kombinace doby pečení a konce pečení .	K nastavení odloženého spuštění spotřebiče. Trouba se automaticky spustí ve vypočítaném čase a po uplynutí nastaveného času pečení se vypne.
Minutka ⌂	K nastavení odpočítávání času. Po uplynutí času zazní zvukový signál. K vypnutí zvukového signálu stisknete zvukový signál. Důležité Minutka troubu nevypíná.
Hodiny ⌚	Nastavení času.

Nastavení funkce hodin


Několikrát stisknete volič ⌚, až ukazatel funkce zobrazí správnou funkci. Stisknete tlačítka " + " a " - " k nastavení požadované doby pečení.

Zrušení funkce hodin

Několikrát stisknete volič ⌚, až ukazatel funkce zobrazí správnou funkci, a pak stisknete tlačítka " - ". Za několik vteřin se funkce hodin vypne.

Vypnutí displeje

 Vypnutím displeje snížíte spotřebu energie.

 Displej můžete vypnout, jestliže není nastavená žádná funkce.

1. Stisknete současně " + " a " - " a podržte na 5 vteřin.
2. Chcete-li displej znovu zapnout, stisknete jakékoli tlačítka.

Kontrolka napájení

Kontrolka napájení (viz "Popis spotřebiče") se rozsvítí, jestliže je nastavený ovladač funkcí trouby.

Displej teploty

Displej teploty (viz "Popis spotřebiče") se rozsvítí, jestliže se trouba zahřívá. Zhasne, když trouba dosáhne správné teploty. Pak se bude střídavě zapínat a vypínat k signalizaci seřízení teploty.


Chladicí ventilátor


Chladicí ventilátor (není vidět) udržuje přední panel, ovladače a držadlo dveří trouby chladné. Chladicí ventilátor se u zapnuté trouby spouští automaticky. Horký vzduch proudí ven průduchy v blízkosti držadla dveří trouby. Chladicí ventilátor běží i po vypnutí trouby, aby ochladil ovladače.


Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne. Pokud bezpečnostní termostat nefunguje, nepokoušejte se ho sami opravit. Obratě se prosím na poprodejní servis.

Užitečné rady a tipy

 **Upozornění** Vždy zavřete dveře trouby, i když grilujete.

 Na dno trouby nestavte pekáč ani plech, protože by se mohl poškodit smalt trouby.

 Při vyjímání nebo vkládání příslušenství trouby buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt trouby.

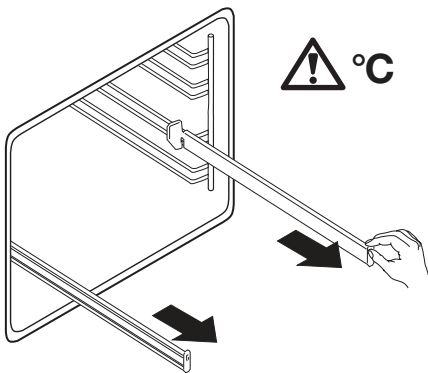
- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte police do úrovně 1 a 3.
- Trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- V troubě nebo na skle dveří se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dveří trouby během pečení vždy odstupte. Ke snížení kondenzace troubu vždy před pečením na 10 minut přehřejte.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.

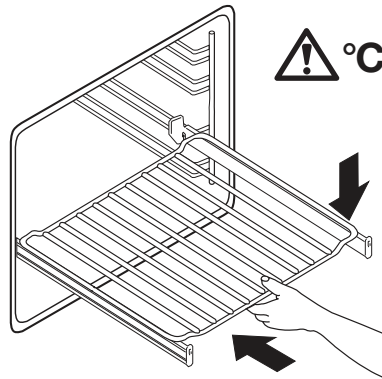
Vysunovací kolejničky na rošty.

Úrovně drážek roštů 2 a 4 jsou vybaveny vysunovacími kolejničkami. Vysunovací kolejničky usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

1. Pravou i levou vysunovací kolejničku úplně vytáhněte.



2. Na vysunovací kolejničky položte rošť a opatrně je zasuňte dovnitř trouby.



! **Upozornění** Nepokoušejte se troubu zavřít, jsou-li vysunovací kolejničky ještě vysunuté ven z trouby. Mohl by se poškodit smalt dveří a sklo.

! **Upozornění** Vysunovací kolejničky na rošty a další příslušenství se při použití spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu. Používejte kuchyňské chňapky nebo jinou ochranu před teplem.

Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut přehřát.
- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li mít červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C-250 °C.
- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C-175 °C.
- Při pečení velmi mastného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by už nemusely být odstraněny.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo.
- Pokud se při dušení masa voda vysuší, opět ji trochu dolijte, aby se netvořilo moc páry.

Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádoby, recepty a množství.

Doby pečení

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

Tabulky vaření

Váha (kg)	Jídlo	Funkce trouby	Úroveň drážek	Teplota trouby (°C)	Čas pečení v (min)
1	Vepřové / jehněčí		2	180	110-130
1	Telecí / hovězí		2	190	70-100
1,2	Kuře / králík		2	190	70-80
1,5	Kachna		1	160	120-150
3	Husa		1	160	150-200
4	Krůta		1	180	210-240
1	Ryby		2	190	30-40
1	Plněné papriky, rajčata/ pečené brambory		2	190	50-70
	Koláče, dorty z práškové směsi		2	160	45-55
1	Plněné pečivo		2	160	80-100
	Sušenky		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Bílý chléb		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Upozornění Dno trouby nevykládejte alobalem a na dno nestavte pekáč ani plech. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit smalt trouby.

opatrní při otvírání výklopných dveří trouby. Dveře nesmí spadnout dolů, vždy držte držadlo dveří, dokud se úplně neotevřou.

Upozornění Vždy pečte se zavřenými dveřmi trouby, i při grilování. Buďte


Grilování

Vždy prázdnou troubu na 10 minut předehejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba grilování v minutách ⌚	
	Kusy	g		tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Masové stejky bez kostí	4	800	3	250	12-15	12-14
Bifteky	4	600	3	250	10-12	6-8
Uzeniny	8	/	3	250	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	3	250	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	250	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	3	250	20-30	
Rybí filé	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasty	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grilování s ventilátorem

 **Upozornění** Pro tuto funkci zvolte maximální teplotu 200 °C.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba grilování v minutách ⌚	
	Kusy	g		tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Pečené rolky (krůtí)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuřecí stehýnka	6	-	3	200	15-20	15-18
Křepelky	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapékaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
- kousky. Mušle	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Rybí plátky	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

DRUH JÍDLA	Funkce Pizza		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
	Úroveň drážek	tepl. °C		
Pizza, velká	1	200	15~25	na plech
Pizza, malá	1	200	10~20	na plech nebo rošt
Dalamánky	1	200	15~25	na plech

Čištění a údržba

- ⚠ **Upozornění** Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- ⚠ **Upozornění** Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.
- ⚠ **Upozornění** Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky a jídla mohou způsobit požár, zejména v hlubokém plechu.

Vnější plochy spotřebiče

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem navlhčeným v roztoku teplé saponátové vody.
- Na kovové plochy použijte běžné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte drsné prostředky nebo abrazivní houbičky.


Vnitřek trouby

- Před čištěním zapněte osvětlení.
- Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě a nechte ho vyschnout.

Příslušenství

Všechno zasunovací příslušenství vyčistěte po každém použití měkkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě (police, plech na pečení, drážky apod.) a nechte ho vyschnout. Můžete ho nechat krátce odmočit, aby se lépe čistilo.

Péče o katalytické vložky

Strop trouby a její stěny jsou pokryty katalytickým smaltem. Katalytický smalt ničí olej a tuk, které se na něm usazují při pečení. Chcete-li troubu vyčistit, otočte ovladačem funkcí trouby na  a zapněte troubu na 45 minut na maximální teplotu. K zjištění dobrého výkonu katalytických vložek provádějte tento postup jednou týdně.

- ⚠ **Upozornění** Pokud je vnitřek trouby zahřátý na vysokou teplotu, nedovoďte dětem, aby se k troubě přibližovali. Povrch trouby je také velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin.
- ⚠ **Upozornění** Nesnažte se čistit vrstvu katalytického smaltu.

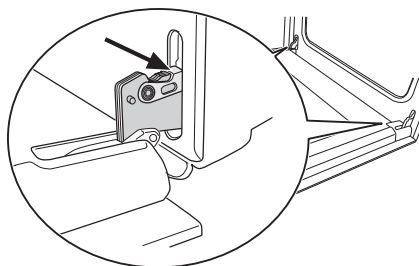
Čištění dveří trouby

Dveře trouby se skládají ze dvou skleněných tabulí instalovaných na sobě. Ke snadnějšímu čištění dveří trouby a vnitřní skleněnou tabuli vsaďte.

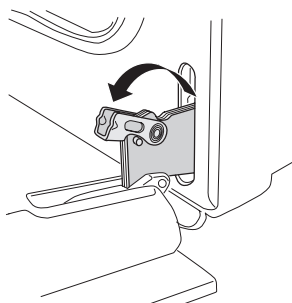
- ⚠ **Upozornění** Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněnou tabuli u nasazených dveří, mohou se dveře trouby náhle zavřít.
- ⚠ **Upozornění** Před čištěním skleněných dveří zkontrolujte, zda skleněné tabule už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.
- ⚠ **Upozornění** Jestliže jsou skleněné tabule poškozené nebo poškrábané, sklo je křehké a může prasknout. Skleněné tabule je pak nutné vyměnit. Další informace získáte v místním servisním středisku.

Vysazení dveří trouby a skleněné tabule

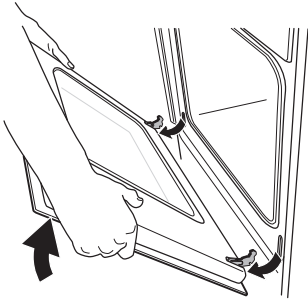
1. Otevřete úplně dveře a podržte dva dveřní závěsy.



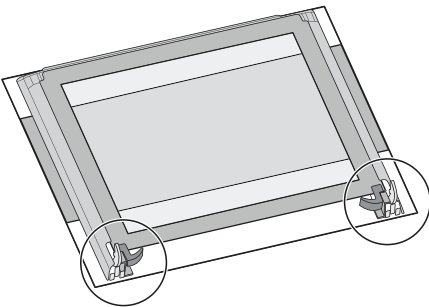
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



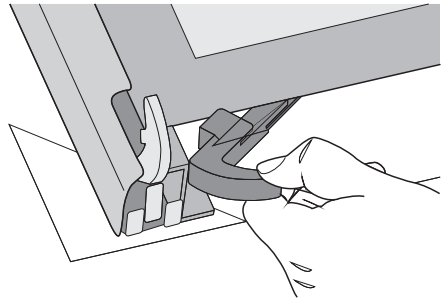
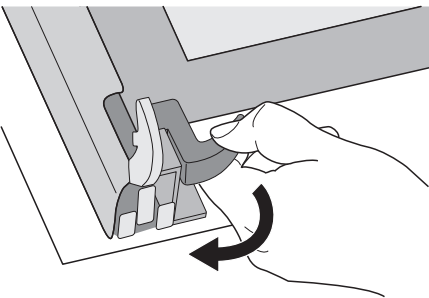
3. Zavřete dveře trouby do první polohy otevření (asi 45°). Pak vytáhněte dveře směrem dopředu z jejich umístění.



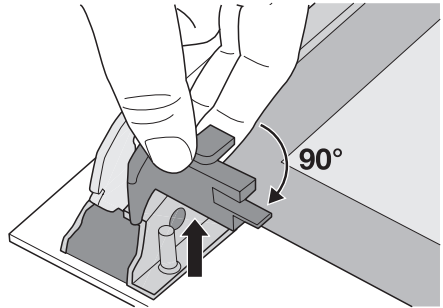
4. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou.



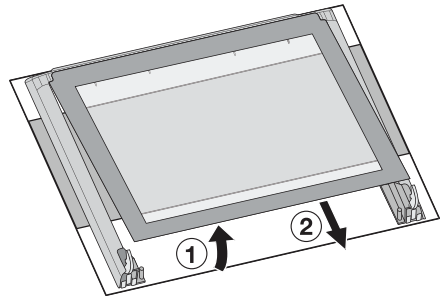
5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněnou tabuli.



6. Otočte 2 spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



7. Opatrně nadzdvihněte a vytáhněte skleněnou tabuli.



Skleněnou tabuli omyjte saponátovou vodou. Dobře ji osušte.

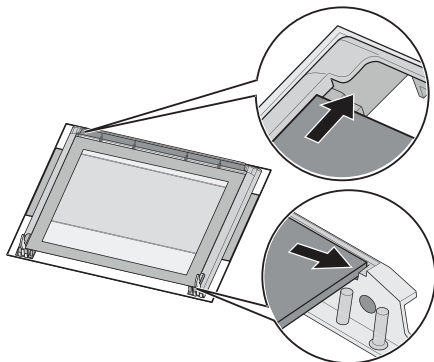
! **Upozornění** Skleněnou tabuli omyjte saponátovou vodou. Abrazivní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a ostré předměty (např. nože nebo škrabky) mohou sklo poškodit.

Nasazení dveří trouby a skleněné tabule

Po vyčištění skleněnou tabuli a dveře trouby opět nasadte. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

Vnitřní tabule s ozdobným rámem po stranách musí být instalována tak, aby potisk skla směřoval ven z trouby. Sklo je zasazeno správně, jestliže po přejetí prsty po povrchu necítíte žádné zdrsnění.

Vnitřní skleněnou tabuli musíte zasadit zpět do správného umístění jako na obrázku.



Modely z nerezové oceli nebo hliníku

Dveře trouby a ovládací panel z nerezové oceli nebo hliníku čistěte pouze vlhkou houbou. Po vyčištění je osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch.

Vyjímatelné drážky na rošty a katalytické panely

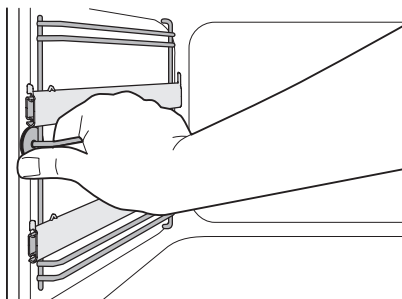
Chcete-li vyčistit vnitřek trouby, odstraňte drážky na rošty a katalytické panely.

⚠ Upozornění Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní. Katalytické panely nejsou připevněné ke stěnám trouby a mohou při odstranění drážek roštů spadnout.

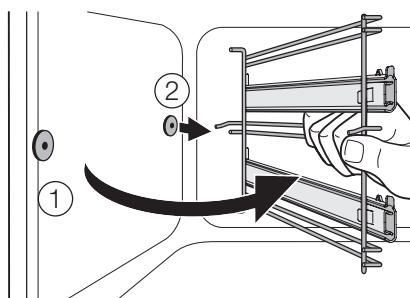
⚠ Upozornění Před údržbou zkontrolujte, zda trouba už vychladla. Hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Odstranění bočních drážek

1. Jednou rukou zatáhněte za přední část drážek. Druhou rukou přitom podržte drážky a katalytický panel, aby nespady.



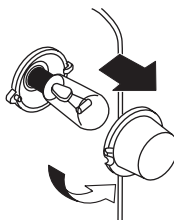
2. Podržte drážky na rošty a katalytický panel na jejich místě a současně vyhákněte drážky na rošty vzadu.



Omyjte je teplou saponátovou vodou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte abrazivní přípravky, které je mohou poškodit. Po vyčištění vraťte drážky na rošty a katalytické panely zpět. Provedte stejný postup v opačném pořadí.

Výměna žárovky osvětlení trouby a čištění skleněného krytu

⚠ Upozornění Před výměnou žárovky osvětlení (viz "Popis spotřebiče") je nutné troubu vypnout a odpojit ji od zdroje napájení.



1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odstraňte ho. Skleněný kryt vyčistěte.

2. Je-li to třeba, vyměňte starou žárovku trouby za novou tepelně odolnou žárovku 15/25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C (objímka: E14).

3. Nasadíte zpět skleněný kryt.

Co dělat, když...

Problém	Řešení problému
Trouba nefunguje.	Zkontrolujte, zda: <ul style="list-style-type: none"> • je nastavená funkce trouby a teplota. • je spotřebič správně zapojený a zdroj napájení je zapnutý. • je nastavený denní čas.
Kontrolka teploty trouby se nerozsvítila.	Nastavte: <ul style="list-style-type: none"> • teplotu ovladačem teploty. • funkci trouby pomocí ovladače funkcí trouby.
Osvětlení trouby nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte funkci pomocí ovladače funkcí trouby . • Zkontrolujte žárovku a v případě potřeby ji vyměňte.
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut.
Na displeji se objeví "12.00" a kontrolka LED bliká.	Nastavte znovu čas.

Pokud dojde k poruše, pokuste se nejprve závadu odstranit sami. Pokud problém ne-

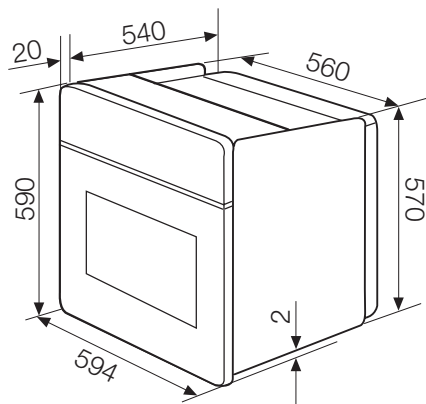
můžete vyřešit sami, obraťte se prosím na místní poprodejní servis.

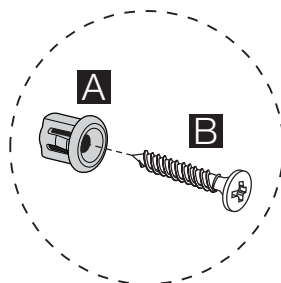
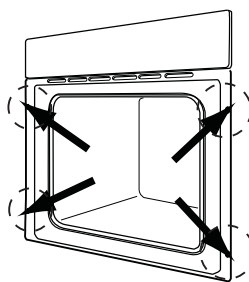
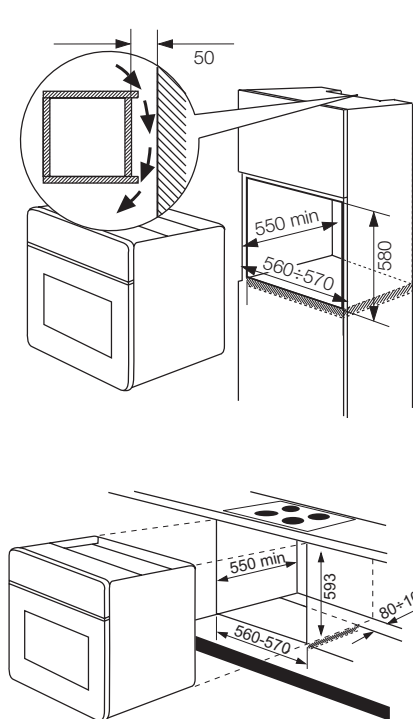
Instalace

⚠ Upozornění Instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba. Jestliže se neobrátíte na kvalifikovaného nebo kompetentního pracovníka, nebudete moci v případě závady uplatnit záruku.

- Před vestavbou spotřebiče do kuchyňské skříňky zkontrolujte, zda jsou rozměry výklenku vhodné.
- Přesvědčte se, zda instalace zajišťuje ochranu před úrazem elektrickým proudem.
- V souladu s platnými předpisy musí být všechny části zajišťující ochranu před úrazem elektrickým proudem připevněny tak, aby šly odstranit pouze s použitím nějakého nástroje.
- Tento spotřebič je možné umístit jeho zadní částí a jednou stranou ke spotřebičům nebo stěnám, které jsou vyšší. Druhou stranu je ale nutné umístit k nábytku nebo spotřebičům, které jsou stejně vysoké.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.

- Vestavné trouby a varné desky jsou vybaveny speciálními spojovacími systémy. Z bezpečnostních důvodů je možné kombinovat jen spotřebiče od stejného výrobce.






Připojení k elektrické síti

⚠ Upozornění Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba.


- Výrobce neručí za úrazy a poškození způsobené nedodržáním bezpečnostních pokynů.
- Uzemněte spotřebič v souladu s bezpečnostními pokyny.
- Přesvědčte se, že jmenovité napětí a typ napájení na typovém štítku odpovídají napětí a výkonu místního zdroje napájení.
- Spotřebič se dodává s elektrickým přívodním kabelem bez zástrčky.
- Jakýkoli elektrický díl smí vyměnit pouze technik poprodejněho servisu nebo kvalifikovaný pracovník servisu.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti nárazu.

- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte síťový kabel ze zásuvky tahem za kabel. Vždy zatáhněte za zástrčku.
- Připojte spotřebič k síti s použitím zařízení, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od zdroje napájení s mezerou mezi kontakty nejméně 3mm, tedy např. ochranné vypínače vedení, spouštěče uzemnění nebo pojistky.
- Informace o napětí je uvedeno na typovém štítku (viz "Popis výrobku").

Poznámky k ochraně životního prostředí

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto

výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.


 Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny značkami, např. PE, PS, apod. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

Poprodejní servis

Abychom vám mohli rychle pomoci, запиšte si prosím následující informace:

- Označení modelu
- Výrobní číslo (PNC)
- Sériové číslo (SN.)

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku (viz "Popis výrobku").

 Jestliže v případě chyby v obsluze spotřebiče nebo v případě, že instalaci neprovedl autorizovaný technik, budete muset návštěvu technika z poprodejního servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce.

Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a www.electrolux.com címen

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	16	Ápolás és tisztítás	24
Termékleírás	17	Mit tegyek, ha...	27
Az első használat előtt	18	Üzembe helyezés	28
Napi használat	19	Elektromos csatlakoztatás	29
Hasznos javaslatok és tanácsok	21	Környezetvédelmi tudnivalók	29
Ételkészítési táblázatok	22	Ügyfélszolgálat	30



A változtatások jogát fenntartjuk

Biztonsági információk

i Saját biztonsága és a készülék helyes üzemeltetése érdekében az üzembe helyezés és a használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Az utasítást mindig tartsa a készülékkel együtt, még ha áthelyezi vagy eladja is azt. A felhasználóknak teljesen tisztában kell lenniük a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

Rendeltetészerű használat

- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- A készüléket kizárólag háztartási célú használatra tervezték.
- A készüléket nem szabad munka- vagy tárolófelületként használni.
- Tilos a készülékre vagy annak közelébe gyúlékony folyadékokat, tűzveszélyes anyagokat vagy könnyen olvadó (pl. fólia, műanyag, alumínium) tárgyakat helyezni, illetve ott tárolni.
- Legyen óvatos, ha a készülék közelében levő konnektorokba csatlakoztat más elektromos készülékeket. Ne engedje meg, hogy a csatlakozóvezetékek hozzáérjenek a forró sütőajtóhoz, vagy becsúdjának alá.
- A sütés befejezése után a nedves edényeket és ételeket ne tartsa a sütőben, mert a nedvesség károsítja a zománcot, vagy behatol a készülék részeibe.
- A sérülések és a készülék károsodásának megelőzése érdekében ne javítsa saját maga a készüléket. Mindig forduljon az ügyfélszolgálatához.

- Ne használjon dörzshatású vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti

i Megjegyzés a zománcbevonatra vonatkozóan

A sütő zománcbevonatának a használat eredményeképpen bekövetkező elszíneződése nem befolyásolja a készülék alkalmasságát a rendeltetészerű és helyes használatra. Ennélfogva ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.

Gyermekbiztonság

- Csak felnőttek használhatják a készüléket. Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel
- Minden csomagolóanyagot tartson gyermekektől távol. Fulladásveszélyesek.
- A gyermekeket tartsa távol a készüléktől, amikor az üzemel. Használat közben az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Égési sérülés veszélye.

Általános biztonság

- 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.

- A készülék belseje használat közben nagyon felforrósodik. Legyen óvatos, és ne érjen hozzá semelyik fűtőelemhez sem. Égési sérülés veszélye.
- Ha a készülék ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.

Üzembe helyezés

- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész javíthatja. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.
- A beépített készülékek csak azután vehetők használatba, ha már a szabványoknak

megfelelő, alkalmas beépített szekrényekbe és munkafelületekbe be vannak építve.

- Ne változtassa meg a műszaki specifikációkat, illetve ne módosítsa a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye.

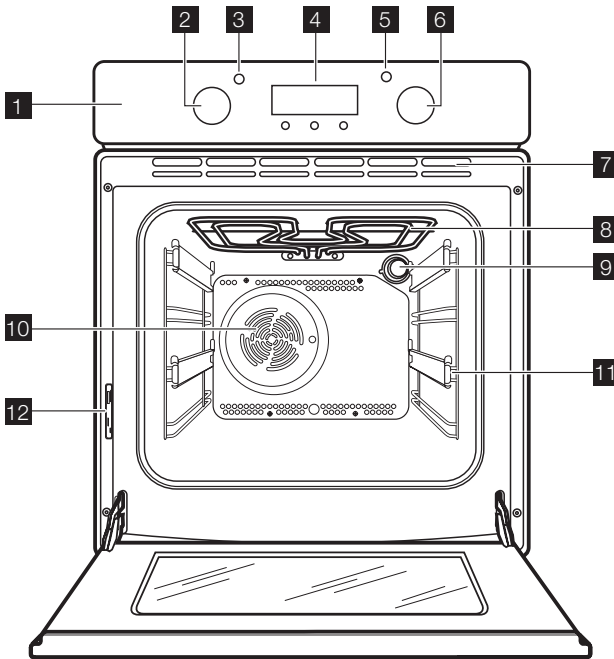
! **Vigyázat** Gondosan tartsa be az elektromos csatlakozásokkal kapcsolatos utasításokat.

Akrilamid tájékoztatás

Fontos A legújabb tudományos ismeretek szerint az ételek intenzív barnítása - különösen a keményítőtartalmú termékek esetén - az akrilamidok miatt egészségügyi kockázatot jelent. Ezért ajánlatos a lehető legalacsonyabb hőfokon sütni, és kerülni az ételek túlzott barnítását.

Termékleírás

Általános áttekintés



1 Kezelőpanel

2 Sütő hőfokszabályozó gombja

3 Sütő hőfokszabályozó jelzőfénye

4 Elektronikus programkapcsoló

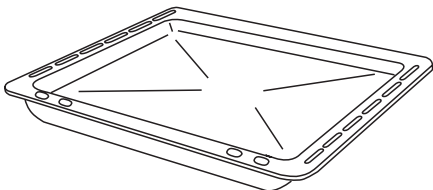
5 Működési jelzőfénye

6 Sütő funkció szabályozógombja

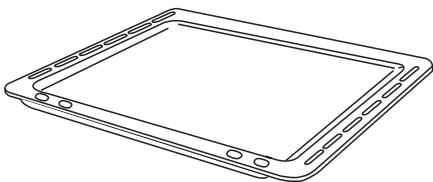
- 7 Hűtőventilátor levegőnyílása
- 8 Grill
- 9 Sütőlámpa
- 10 Sütőventillátor
- 11 Teleszkópos polcvezető sín
- 12 Adattábla

Tartozékok

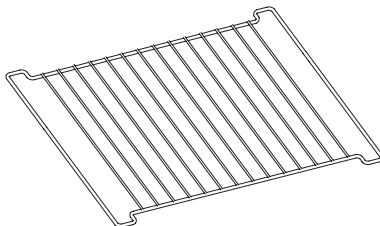
Zsírfogó tálca



Tepsi



Sütőpolc



Az első használat előtt

i A készülék használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítsa el minden csomagolóanyagot. Ne távolítsa el az adattáblát.

Amikor a sütőt csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, illetve áramkimaradás esetén az Idő funkció jelzése automatikusan villog. Be kell állítania a pontos időt. Ha nincs beállítva a pontos idő, a készülék nem működik.

Fontos A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.


Az óra beállítása

A pontos idő beállításához használja a "+" vagy a "-" gombot. Kb. 5 másodperc elteltével a villogás abbamarad, és az órakijelzőn megjelenik a pontos idő.

Kezdeti tisztítás

Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket. A tartozékokat és a sütő belsejét meleg vizes és mosószeres puha ruhával tisztítsa meg. Ezután étel nélkül melegítse fel a sütőt.

Előmelegítés

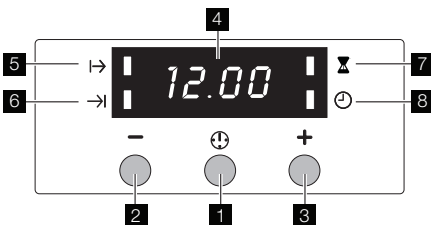
Forgassa a sütőfunkció szabályozógombját  állásba, és üzemeltesse a sütőt 45 percig maximális hőmérsékleten, hogy a belső téréből minden maradvány leégjen. Előfordulhat, hogy a tartozékok a normál használatnál erősebben felmelegednek. Ezalatt az idő alatt a készülékből szag áramolhat ki. Ez normális jelenség. Ügyeljen arra, hogy a helyiség jól szellőzzön.

Napi használat

Sütőfunkciók

Szimbólumok	
	KI állás
	Sütővilágítás - sütési funkció beállítása nélkül felgyullad.
	Hagyományos sütés - a felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. A sütő egyetlen szintjén végzett tészta- és hússütéshez.
	Légbefúvásos sütés - többféle étel egyszerre történő sütéshez. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához.
	Alsó fűtőelem - csak a sütő alja felől melegíti a sütőt. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
	Belső grill - kisebb mennyiségű ételek grillezésére a polc közepén. Pírtós készítéséhez.
	Teljes grill - a teljes grill elem bekapcsolásra kerül. Nagyobb mennyiségű lapos ételmezszerdarabok grillezéséhez. Pírtós készítéséhez.
	Termikus grill - a grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemel, keringetve a forró levegőt az étel körül. Nagy húsdarabok elkészítéséhez.
	Légkeveréses sütés - hús sütéséhez, illetve egyszerre hús és tésztaféle sütéséhez, ha azok ugyanolyan hőmérsékletet igényelnek, egynél több polc használatával anélkül, hogy az egyik átvinné a másik aromáját.
	Pizza - az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.

Kijelző



- 1 Választó gomb
- 2 Csökkentő szabályozógomb
- 3 Növelő szabályozógomb
- 4 Kijelző
- 5 Sütés időtartama jelzés
- 6 Sütés vége jelzés
- 7 Percszámláló jelzés
- 8 Pontos idő jelzés

A készülék bekapcsolása

Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

A sütőfunkció beállítása

Forgassa el a sütőfunkciók szabályozógombját (lásd "Termékleírás") az óramutató járásával megegyező irányban.

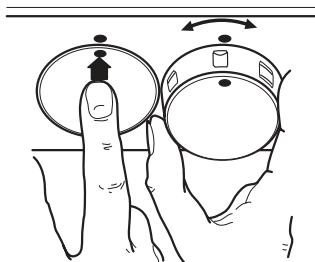
A hőmérséklet beállítása

Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot (lásd "Termékleírás") az óramutató járásával megegyező irányban. 50°C és 250°C közötti hőmérséklet állítható be.

A készülék kikapcsolása

Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot és a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt állásba.

Benyomható-kihúzható szabályzógombok



A sütő benyomható-kihúzható szabályzó-gombokkal van ellátva. A szabályzó-gombok teljesen besüllyeszthetők a kezelőpanelbe, amikor a sütő ki van kapcsolva. Forgassa el a benyomható-kihúzható szabályzó-gombokat az óramutató járásával megegyező irányba a hőmérséklet és a sütőfunkció beállításához.

Óra funkciók

Funkció	Leírás
Sütés időtartama →	Annak beállítása, mennyi ideig működjön a sütő. Amikor az idő letelik, egy hangjelzés hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.
Sütés vége →	Annak beállítása, mikor kapcsoljon ki a sütő. Amikor az idő letelik, egy hangjelzés hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.
A Sütés időtartama és a Sütés vége együttesen .	A készülék késleltetett indításának beállítása. A sütő automatikusan bekapcsol a számított időpontban, és kikapcsol, amikor a beállított Sütési időtartam letelik.
Pereszámláló ⌚	Visszaszámlálás beállítása. Az időtartam lejártakor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot. Fontos A pereszámláló nem kapcsolja ki a sütőt.
Óra ⌚	Az óra beállítása.


Az órafunkció beállítása

Nyomja meg ismételten a Választó gombot ⌚ mindaddig, amíg a funkciójelzés a megfelelő funkciót nem mutatja. A " + " és a " - " gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időtartamot.

Az órafunkció törlése

Nyomja meg ismételten a Választó gombot ⌚ mindaddig, amíg a funkciójelzés a megfelelő funkciót nem mutatja, és nyomja meg a " - " gombot. Néhány másodperc múlva az órafunkció kialszik.

A kijelző kikapcsolása

 Ha kikapcsolja a kijelzőt, ezzel csökkenti az energiafogyasztást.

 Kikapcsolhatja a kijelzőt, ha más funkció nincs beállítva.

1. Tartsa lenyomva egyszerre kb. 5 másodpercig a " + " és a " - " gombot.
2. A kijelző újbóli bekapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

Bekapcsolás jelzés

A bekapcsolás jelzés (lásd "Termékleírás") felgyullad, amikor a sütőfunkció szabályzó-gombja be van állítva.

Hőmérséklet-kijelzés

A hőmérséklet-kijelző (lásd "Termékleírás") a sütő melegítési folyamata alatt világít. Akkor alszik ki, amikor a sütő eléri a megfelelő hőmérsékletet. Ezt követően a hőmérséklet változását jelezve ki- és bekapcsol.

A hűtőventilátor

A hűtőventilátor (nem látható) nem hagyja felmelegedni az előlapot, a gombokat és a sütő ajtófélfáját. Amikor a sütő be van kapcsolva, a ventilátor automatikusan bekap-

csol. A sütőajtó fogantyúja közelében a szelőlőzőnyílásokon keresztül meleg levegő áramlik ki. A kezelőszervek hűtése érdekében a hűtőventilátor akkor is működésben lehet még, amikor már kikapcsolta a sütőt.

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő

használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval van felszerelve, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol. Amennyiben a biztonsági termosztát nem működik, ne próbálja saját maga megjavítani. Kérjük, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Hasznos javaslatok és tanácsok

! **Vigyázat** Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

i Ne tegyen sütőtepsiket, serpenyőket stb. a sütő aljára, hogy megelőzze a sütő zománczott felületeinek sérülését.

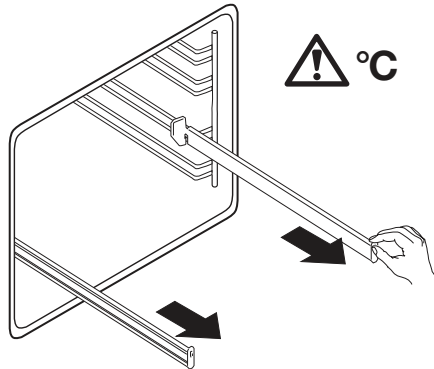
i Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománczott részei.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- Sűthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és állandóan visszaforgatja a gőzt. Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő sütést, miáltal az elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ez a minimumra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a sütő ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a sütőt.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

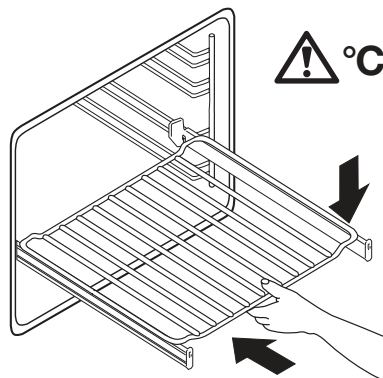
Teleszkópos polctartók

A 2. és 4. polcszinten teleszkópos polctartók vannak beszerelve. A teleszkópos polctartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

1. Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos polctartót.



2. Helyezze a polcot a teleszkópos polctartókra, majd óvatosan nyomja be a sütő belsejébe.



! **Vigyázat** Ne csukja be a sütőajtót, ha a teleszkópos polctartók teljesen betolva a sütőbe. Ez kárt okozhat az ajtó zománczásában és üvegében.

⚠ Vigyázat A teleszkópos polctartók és más tartozékok nagyon felforrósodnak a készülék használata közben. Viseljen sütőkesztyűt vagy hasonló eszközt.

Sütemények sütése

- Sütemények sütéséhez a legjobb a 150 °C és 200 °C közötti hőmérséklet.
- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a beállított sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg alatti súlyú húst. Túl kis mennyiségek sütése azt eredményezi, hogy a hús kiszárad.
- Annak érdekében, hogy a vörös húsok kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200 °C-250 °C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsok, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába.
- A hús sütése közben a túlzott gőzképződés megelőzése érdekében öntsön még hozzá egy keveset, ha az eredeti mennyiség felszáradt.

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Ételkészítési táblázatok

Súly (kg)	Étel	Sütőfunkció	Szint	Sütő hőmérséklete (°C)	Sütési idő (perc)
1	Sertés / bárány		2	180	110-130
1	Borjú / Marha		2	190	70-100
1,2	Csirke/Nyúl		2	190	70-80
1,5	Kacsa		1	160	120-150
3	Liba		1	160	150-200
4	Pulyka		1	180	210-240
1	Hal		2	190	30-40
1	Töltött pepperoni paradicsom/Sült burgonya		2	190	50-70
	Gyors sütemények		2	160	45-55
1	Pite		2	160	80-100
	Kekszek		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Fehér kenyér		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35


⚠ Vigyázat Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen tepsit vagy sütőedényt az aljára. A felhalmozódó hő tönkre teheti a sütő zománcrétegét.

⚠ Vigyázat Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie, még grillezés

közben is. Legyen óvatos a lenyitható sütőajtó kinyitásakor. Ne hagyja, hogy az ajtó lecsapódjon - a fogantyú segítségével tartsa az ajtót, amíg teljesen ki nem nyílik.


Grillezés

i Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percben ⌚	
	Darab	g	szint 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	250	12-15	12-14
Beefsteak	4	600	3	250	10-12	6-8
Kolbász	8	/	3	250	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	3	250	12-16	12-14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Halfilé	4	400	3	250	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	/	3	250	5-7	/
Pírtós	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Termikus grillezés

⚠ Vigyázat Ezt a funkciót maximum 200°C hőmérséklettel használja.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percben ⌚	
	Darab	g	szint 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Göngyölt hús (pulyka)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Csirkecomb	6	-	3	200	15-20	15-18
Fürj	4	500	3	200	25-30	20-25
Zöldséges csőben sült	-	-	3	200	20-25	-
darabok. Kagyló	-	-	3	200	15-20	-
Makréla	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Halszeletek	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

ÉTEL TÍPUSA	Pizza funkció		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉSEK
	Szint	hőmérs. °C		
Pizza, nagy	1	200	15~25	tepsiben
Pizza, kicsi	1	200	10~20	tepsiben vagy a rácsra
Zsömle	1	200	15~25	tepsiben

Ápolás és tisztítás

⚠ Vigyázat Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.

⚠ Vigyázat Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.

⚠ Vigyázat Mindig tartsa tisztán a készüléket. A zsíradékok és más ételmaradékok lerakódása tüzet okozhat, különösen a cseppfogó tálcában.

A készülék külseje

- A készülék előlapját meleg vizes és mosószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém előlap tisztításához a normál tisztítószereket használjon.
- Ne használjon súrolóport és dörzsfelületű szivacsot.

A sütő belseje


- Tisztítás előtt kapcsolja be a sütővilágítást.
- Meleg vizes és mosószeres puha ruhával tisztítsa meg a sütőt, majd hagyja megszáradni.

Tartozékok

A csúsztható egységeket (polcot, tepsit, polctartó sínek stb.) minden használat után meleg vizes és mosószeres puha ruhával tisztítsa meg, majd szárítsa jól meg. Rövid időre áztassa be őket, hogy könnyebb legyen a tisztításuk.

A katalitikus béléslapok ápolása

A sütő felső és oldalsó falain katalitikus zománc található. A katalitikus zománc megsemmisíti a sütés közben összegyűjtött olajat és zsírt.

A sütőtér tisztításához állítsa a sütőfunkció szabályozógombját  állásba, és üzemeltesse a sütőt 45 percig maximális hőmérsékleten.

A katalitikus béléslapok jó teljesítményének fenntartásához hetente végezze el ezt a műveletet.

⚠ Vigyázat Tartsa távol a gyermekeket, amikor magas hőmérsékleten tisztítja a sütőteret. A sütő felülete nagyon felforrósodik, és az égési sérülések veszélye fennáll.

⚠ Vigyázat Ne próbálkozzon a katalitikus zománc megtisztításával.

A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítése céljából vegye le a sütő ajtaját és a belső üveglapot.

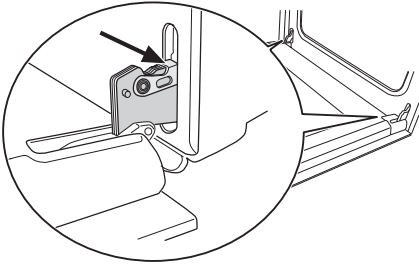
⚠ Vigyázat A sütőajtó bezáródhat, amikor az ajtó még összeszerelt állapotban megpróbálja leszedni a belső üveglapot.

⚠ Vigyázat Győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek, mielőtt az üvegajtót tisztítaná. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

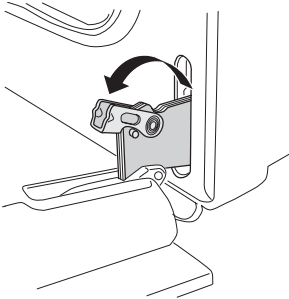
⚠ Vigyázat Amikor azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

A sütőajtó és az üveglap levétele

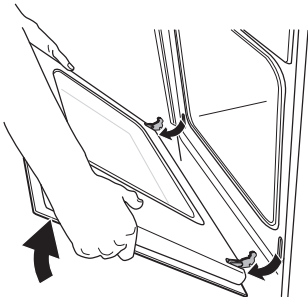
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



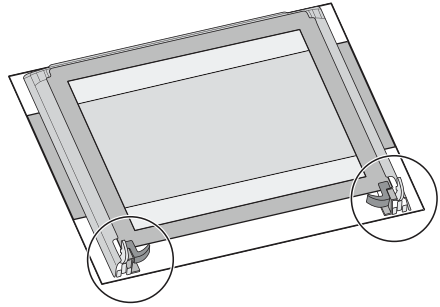
2. Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



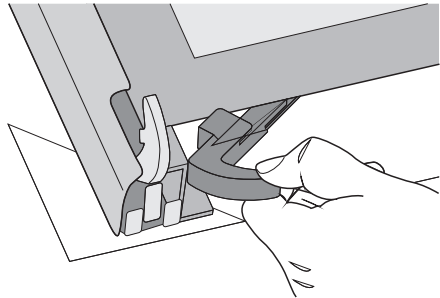
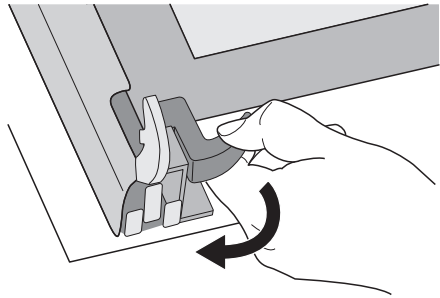
3. Zárja be a sütőajtót az első nyitási pozícióba (kb. 45°). Ezután húzza előre, és emelje ki a fészékéből.



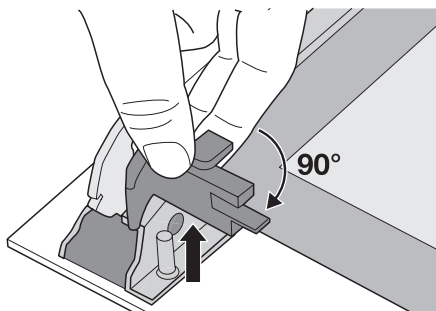
4. Helyezze az ajtót stabil felületre, és védje egy puha ruhával.



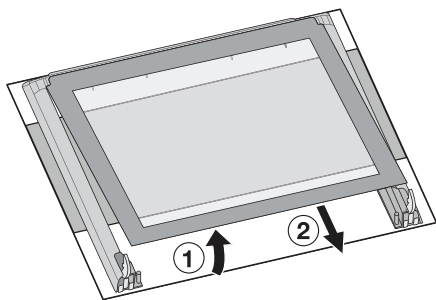
5. A zárrendszer kioldásával emelje ki a belső üveglapot.



6. Forgassa el 90°-kal, majd húzza ki a helyéről a 2 rögzítőt.



7. Óvatosan emelje meg és vegye le az üveglapot.



Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

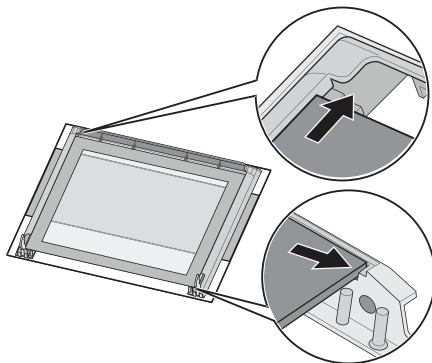
⚠ Vigyázat Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) kárt okozhatnak az üvegben.

A sütőajtó és az üveglap visszahelyezése

A tisztítási folyamat befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a lépéseket.

A díszkerettel ellátott belső díszített lapot úgy kell behelyezni, hogy a szitanyomat kifele nézzen a sütőből. Az üveglap összeszerelése akkor helyes, ha semmilyen érdes felületet nem észlel, amikor a felületen végigfuttatja az ujjait.

Tegye be a belső üveglapot az ábrán bemutatott módon a helyére.



Rozsdamentes acélból, illetve alumíniumból készült modellek

A sütőajtót és a rozsdamentes acél vagy alumínium kezelőpanelt csak nedves szivaccsal tisztítsa. Ezután puha törleruhával gondosan törölje szárazra. Ne használjon acélgyaprot, savakat vagy tisztítószereket, mivel azok károsíthatják a felületet.

Kivehető polcvezető sínek és katalitikus panelek

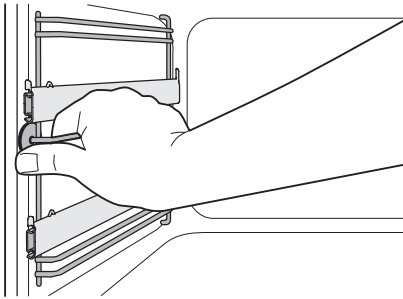
A sütőtér tisztításához vegye ki a polcvezető síneket és a katalitikus paneleket.

⚠ Vigyázat Legyen óvatos, amikor kiveszi a polcvezető síneket. A katalitikus panelek nincsenek rögzítve a sütőtérhez, és kidőlhetnek, amikor a polcvezető síneket eltávolítja.

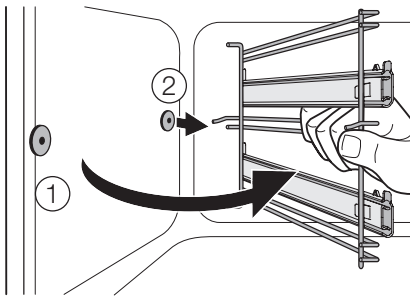
⚠ Vigyázat Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye a maradványhő miatt.

A vezetősínek eltávolítása

1. Egyik kezével húzza a polcvezető sínek elülső részét. Másik kezével tartsa a polcvezető síneket és a katalitikus paneleket a helyükön.



2. Tartsa a polcvezető síneket és a katalitikus panelet a helyén, és ezzel egy időben akassza ki hátul a polcvezető síneket.

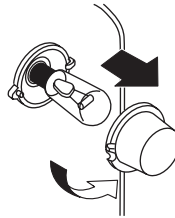


Tisztítsa meg a polcvezető síneket meleg, mosószeres vízzel. Puha törőruhával törölje meg. Soha ne használjon dörzshatású szereket, amelyek károsíthatnák.

Amikor befejezte e tisztítást, tegye vissza a polcvezető síneket és a katalitikus paneleket. A polcvezető sínek és a katalitikus panelek visszahelyezéséhez hajtsa végre fordítva az eljárást.

A sütő lámpájának cseréje és az üvegbura megtisztítása

- ⚠ Vigyázat** A sütő lámpájának (lásd "Termékleírás") cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket, majd válassza le az elektromos áramforrásról.



1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le. Tisztítsa meg az üvegburát.
2. Szükség esetén cserélje ki a sütő régi égőjét 15/25 W-os , 230 V-os (50 Hz), 300 °C-os melegnek ellenálló égővel (Csatlakozótípus: E14).
3. Helyezze vissza az üvegfedelelet.

Mit tegyek, ha...

Probléma	Probléma megoldása
A sütő nem működik.	Ellenőrizze a következőket: <ul style="list-style-type: none"> • be van állítva a sütőfunkció és a hőmérséklet. • a készülék jól csatlakoztatva van, és a sütő hálózati táplálása be van kapcsolva. • az idő be van állítva.
A sütő hőmérsékletjelző lámpája nem gyullad ki.	Állítsa be: <ul style="list-style-type: none"> • a hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozó gombbal. • a sütőfunkciót a sütőfunkció szabályozógombjával.
Nem működik a sütővilágítás.	<ul style="list-style-type: none"> • Állítson be egy funkciót a sütőfunkció szabályozógombjával. • Ellenőrizze az izzót, és szükség esetén cserélje ki.
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Ne hagyjon edényeket a sütőben 15-20 percnél azután, hogy befejeződött a sütés folyamata.

Probléma	Probléma megoldása
A "12.00" felirat jelenik meg a kijelzőn, és az óra LED-je villog.	Állítsa be az időt.

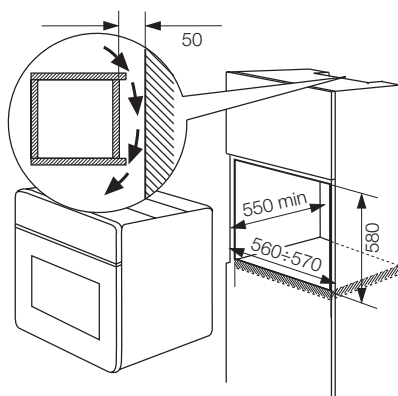
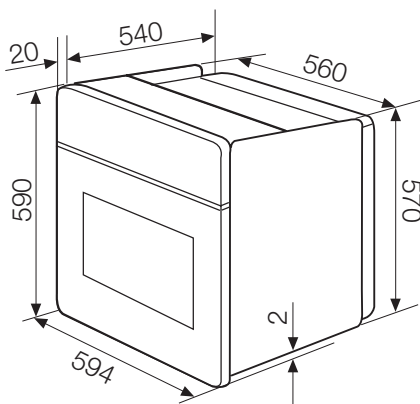
Ha hiba történik, először próbálja meg saját maga megoldani a problémát. Ha nem talál

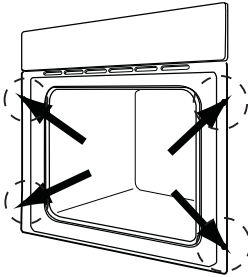
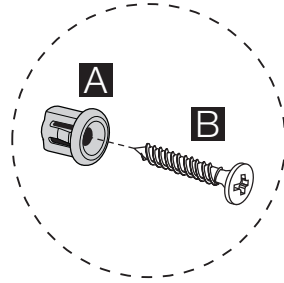
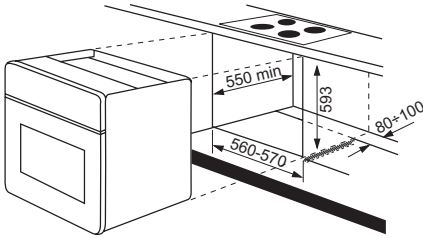
megoldást az adott problémára, forduljon az eladóhoz vagy az ügyfélszolgálathoz.

Üzembe helyezés

⚠ Vigyázat A készülék üzembe helyezését csak képesített és hozzáértő személy végezheti. Ha nem vesz igénybe képesített és hozzáértő személyt, károsodás esetén a garancia hatályát veszti.

- Mielőtt beépítené a készüléket a konyhaszekrénybe, győződjön meg arról, hogy a mélyedés méretei megfelelőek-e.
- Győződjön meg arról, hogy az üzembe helyezéshez van-e érintésvédelem.
- Az érvényben lévő jogszabályok értelmében az áramütés elleni védelmet biztosító minden alkatrészt úgy kell rögzíteni, hogy szerszámok nélkül ne legyenek szétszedhetők.
- A készülék úgy is beszerelhető, hogy a hátulja és az egyik oldala magasabb készülékekhez vagy falakhoz van közel. A másik oldalt ugyanolyan magasságú bútorok mellé kell állítani.
- A beépített egységnek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. Biztonsági okokból kizárólag ugyanattól a gyártótól származó készülékeket kombináljon.






Elektromos csatlakoztatás

⚠ Vigyázat Az elektromos üzembe helyezést csak képesített, hozzáértő személy végezheti.

- A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a biztonsági óvintézkedéseket.
- Földelje a készüléket a biztonsági óvintézkedéseknek megfelelően.
- Győződjön meg arról, hogy az adattáblán feltüntetett névleges feszültség és áramtípus egyezik-e helyi áramellátás feszültségével és áramtípusával.
- Ez a készülék dugasz nélküli hálózati tápkábellel kerül szállításra.
- Az elektromos alkatrészeket csak az ügyfélszolgálati műszerész vagy képesített szakember szerelhet fel vagy cserélhet ki.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.

- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz hozzáférhető legyen az üzembe helyezés után.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a hálózati dugaszt húzza.
- Olyan eszközzel csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, amelynél az érintkezők megszakítási távolsága minden pólusnál legalább 3 mm; ilyen az automatikus vonalmegszakító, a földzárlatkioldó vagy a biztosíték.
- A feszültséggel kapcsolatos adatok az adattáblán találhatóak (lásd "Termékleírás").

Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és

elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni

azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok

kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

i A csomagolóanyagok környezetbarátak és újrahasznosíthatóak. A műanyag alkatrészeken jelölések szerepelnek, pl. PE, PS stb. A csomagolóanyagokat a közösségi szelektív hulladékgyűjtés megfelelő tartályába dobja be.

Ügyfélszolgálat

Ahhoz, hogy gyorsan a segítségére lehessünk, javasoljuk, jegyezze fel az alábbi információkat:

- A modell típusa
- Termékszám (PNC)
- Sorozatszám (S.N.)

Ezek az adatok az adattáblán találhatóak (lásd "Termékleírás").

i Ha helytelenül használta a készüléket, vagy nem bejegyzett szakember végezte el az üzembe helyezést, akkor nem biztos, hogy az ügyfélszolgálati munkatárs vagy az eladó kiszállása ingyenes lesz, még a garanciális időszakban sem.

Electrolux. Thinking of you.

Aby dowiedzieć się więcej o naszej filozofii, odwiedź naszą stronę internetową www.electrolux.com

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa		Konserwacja i czyszczenie	40
	31	Co zrobić, gdy...	43
Opis urządzenia	33	Instalacja	44
Przed pierwszym użyciem	34	Podłączenie do sieci elektrycznej	45
Codzienna eksploatacja	34	Ochrona środowiska	46
Przydatne rady i wskazówki	37	Serwis	46
Tabela gotowania	38		



Może ulec zmianie bez powiadomienia

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

i Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika i prawidłowe działanie urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji i obsługi należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję przechowywać zawsze razem z urządzeniem, również w razie jego przeniesienia lub odsprzedaży. Użytkownicy muszą w pełni poznać działanie i funkcje ochronne urządzenia.

- Aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniom urządzenia, nie należy przeprowadzać jego samodzielnych napraw. W razie potrzeby należy zawsze kontaktować się z serwisem.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika nie należy używać szorstkich czyściernych środków ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować jej powierzchnię, co może być przyczyną pęknięcia szkła.

Przeznaczenie urządzenia

- Włączanego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenia nie wolno używać jako powierzchni roboczej, ani składować na nim przedmiotów.
- Wewnątrz urządzenia ani w jego pobliżu nie wolno kłaść, ani przechowywać palnych cieczy ani łatwopalnych bądź topliwych materiałów (jak np. folia plastikowa, przedmioty z aluminium lub tworzywa sztucznego).
- Przy podłączaniu urządzeń elektrycznych do znajdujących się w sąsiedztwie gniazd sieciowych należy zachować ostrożność. Nie wolno dopuścić do kontaktu ani przyłączenia przewodów zasilających przez gorące drzwi piekarnika.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w piekarniku po zakończeniu pieczenia, ponieważ wilgoć może uszkodzić emaliowane powłoki piekarnika lub przedostać się do wnętrza podzespołów.

i Uwagi dotyczące powłoki emaliowej

Zmiana koloru emaliowanych powłok piekarnika w wyniku jego użytkowania nie ma wpływu na jego prawidłowe działanie. Z tego powodu nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby dorosłe. Dzieciom należy zapewnić odpowiedni nadzór, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Gdy urządzenie działa, dzieci nie mogą się do niego zbliżać. Nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do bardzo wysokiej temperatury. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Wewnętrzne powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy do bardzo wysokich temperatur. Należy zachować ostrożność i nie dotykać żadnej z grzałek. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Otwierając drzwi piekarnika podczas pieczenia lub po jego zakończeniu, należy zawsze odsunąć się od nich, pozwalając na wydostanie się nagromadzonej pary i gorącego powietrza.

Instalacja

- Należy upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu. Nie należy podłączać uszkodzonego urządzenia do źródła zasilania. W razie konieczności należy skontaktować się z dostawcą.

- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez autoryzowanego serwisanta. Do napraw mogą być wykorzystywane wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Urządzenia do zabudowy mogą być używane dopiero po ich zamontowaniu w szafkach lub blatach kuchennych spełniających odpowiednie wymagania.
- Nie należy zmieniać parametrów ani modyfikować urządzenia. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo obrażeń lub uszkodzeń urządzenia.



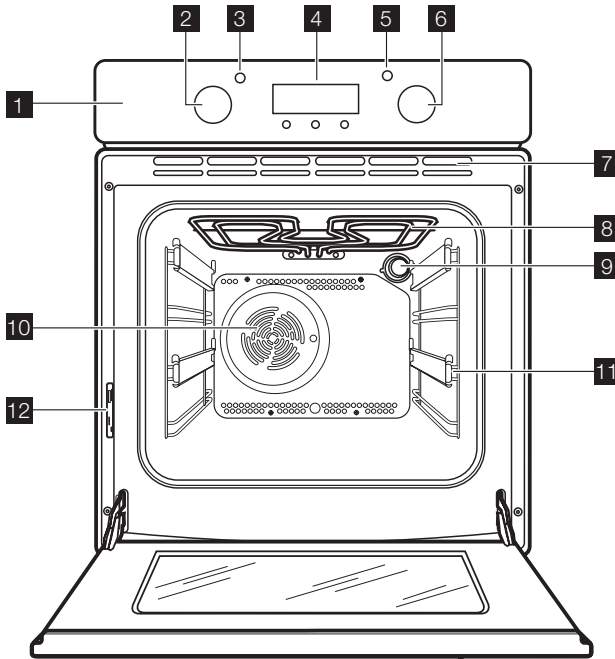
Ostrzeżenie! Należy dokładnie przestrzegać instrukcji połączenia elektrycznego.

Informacja na temat akrylamidów

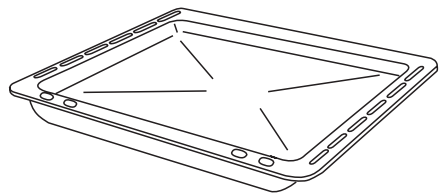
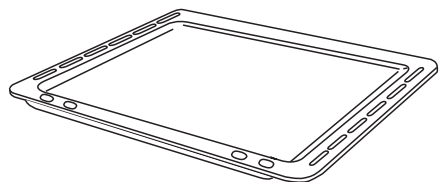
Ważne! Zgodnie z aktualnym stanem wiedzy naukowej intensywne przyrumienianie potraw, zwłaszcza zawierających skrobię, może stwarzać ryzyko dla zdrowia z uwagi na obecność akrylamidów. Z tego powodu zaleca się, aby potrawy gotować i piec w jak najniższych temperaturach i unikać ich nadmiernego przyrumieniania.

Opis urządzenia

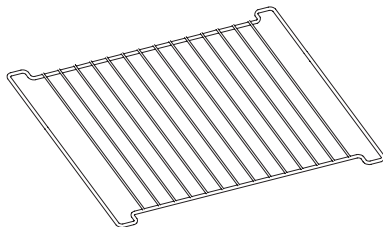
Informacje ogólne



- 1** Pulpit sterujący
- 2** Pokrętko sterujące termostatu piekarnika
- 3** Lampka kontrolna termostatu piekarnika
- 4** Programator elektroniczny
- 5** Lampka kontrolna pracy
- 6** Pokrętko sterujące funkcji piekarnika
- 7** Otwory nawiewowe wentylatora chłodzącego
- 8** Grzałka grilla
- 9** Oświetlenie piekarnika
- 10** Wentylator piekarnika
- 11** Teleskopowe prowadnice blach
- 12** Tabliczka znamionowa

Akcesoria**Ociekacz****Blacha do pieczenia**

Ruszt piekarnika



Przed pierwszym użyciem

i Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy zdjąć całe opakowanie oraz wszystkie osłony, zarówno te znajdujące się wewnątrz, jak i na zewnątrz urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej.

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, a także w przypadku przerwy w dostawie energii, automatycznie będzie migać wskazanie czasu. Konieczne jest ustawienie aktualnej godziny. Urządzenie nie działa, gdy aktualna godzina nie jest ustawiona.

Ważne! Aby otworzyć drzwi piekarnika, należy zawsze chwytać za środkową część uchwyty.

Ustawianie aktualnej godziny


Do ustawiania aktualnej godziny należy użyć przycisków " + " lub " - ". Po około. 5 sekundach miganie ustaje, a zegar wyświetla ustawioną godzinę.

Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie. Akcesoria i wnętrze piekarnika należy umyć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem mydła.





Następnie należy wstępnie rozgrzać piekarnik bez umieszczania w nim potraw.

Nagrzewanie wstępne







Obrócić pokrętko sterujące funkcjami piekarnika do położenia  i włączyć ustawienie temperatury maksymalnej na 45 minut w celu wypalenia wszelkich pozostałości z powierzchni komory. Akcesoria mogą rozgrzać się silniej niż w przypadku ich normalnego użytkowania. W tym czasie może być wyczuwalny intensywny zapach. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia.

Codzienna eksploatacja

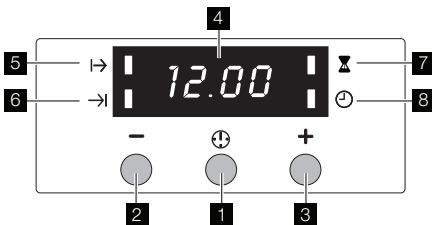
Funkcje piekarnika

Symbole	
	Położenie WYŁĄCZONE
	Oświetlenie piekarnika - świeci bez włączania jakichkolwiek funkcji pieczenia.
	Pieczenie tradycyjne - ogrzewanie grzałką górną i dolną. Do pieczenia na jednym poziomie piekarnika.
	Pieczenie z nawiewem powietrza - pieczenie kilku różnych potraw w tym samym czasie. Do pieczenia domowej roboty owoców w syropie oraz suszenia grzybów lub owoców.

Symbole

	Dolna grzałka - ogrzewanie tylko od dołu. Do pieczenia ciast z kruchym spodem.
	Grill - do grillowania płaskich potraw w niewielkich ilościach, ułożonych na środku rusztu. Do przyrządzania tostów.
	Duży grill - działa cała górna grzałka. Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów.
	Grill turbo - grzałka grilla i wentylator piekarnika działają naprzemiennie, dzięki czemu gorące powietrze krąży wokół potraw. Do pieczenia dużych kawałków mięsa.
	Termoobieg - do pieczenia potraw wymagających jednakowej temperatury, na kilku poziomach, bez przenikania zapachów.
	Pizza - dolna grzałka bezpośrednio ogrzewa ciasto pizzy, quiche lub paszteciki, natomiast wentylator zapewnia cyrkulację powietrza, pozwalając na upieczenie dodatków na pizzy lub nadzienia pasztecików.

Wyświetlacz



- 1 Przycisk wybierania
- 2 Przycisk zmniejszania wartości
- 3 Przycisk zwiększania wartości
- 4 Wyświetlacz
- 5 Wskaźnik czasu pieczenia
- 6 Wskaźnik zakończenia pieczenia
- 7 Wskaźnik minutnika
- 8 Wskaźnik aktualnej godziny

Włączenie urządzenia

Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę.

Ustawianie funkcji piekarnika

Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (patrz "Opis produktu").

Nastawienie temperatury

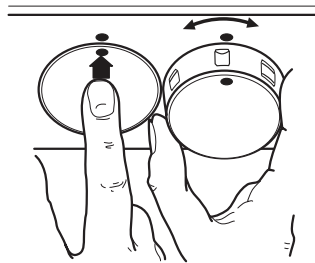
Obrócić pokrętkę regulacji temperatury w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zega-

ra (patrz "Opis produktu"). Można wybrać dowolną temperaturę w zakresie od 50°C do 250°C.

Wyłączenie urządzenia

Obrócić pokrętkę regulacji temperatury i pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w położenie wyłączenia.

Chowane pokrętła sterujące



Piekarnik jest wyposażony w chowane pokrętła. Pokrętła można schować w panelu sterowania, gdy piekarnik jest wyłączony. Aby ustawić temperaturę i funkcję piekarnika, należy obrócić chowane pokrętła sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Funkcje zegara

Funkcja	Opis
Czas pieczenia →	Służy do ustawiania czasu pracy piekarnika. Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
Zakończenie pieczenia →	Do ustawiania pory wyłączenia piekarnika. Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
Funkcje czasu pieczenia i zakończenia pieczenia łącznie .	Do ustawiania opóźnionego uruchomienia urządzenia. Piekarnik włącza się automatycznie w wyznaczonym momencie lub po upływie ustawionego czasu pieczenia.
Minutnik ⌚	Ustawianie minutnika. Po upływie danego czasu emitowany jest sygnał akustyczny. Aby wyłączyć sygnał akustyczny, należy nacisnąć dowolny przycisk. Ważne! Funkcja minutnika nie powoduje wyłączenia piekarnika.
Zegar ⌚	Ustawianie godziny.



Ustawianie funkcji zegara

Naciskać kilkakrotnie przycisk wybierania ⌚, aż zaświeci się wskaźnik wybranej funkcji. Naciskać przyciski " + " i " - ", aby ustawić żądany czas pieczenia.

Anulowanie funkcji zegara

Naciskać kilkakrotnie przycisk wybierania ⌚, aż zaświeci się wskaźnik wybranej funkcji i nacisnąć przycisk " - ". Po kilku sekundach funkcja zegara zostanie wyłączona.

Wyłączenie wyświetlacza

-  Wyłączenie wyświetlacza powoduje oszczędność energii.
-  Jeśli nie jest ustawiona żadna inna funkcja, wyświetlacz można wyłączyć.

1. Nacisnąć jednocześnie przyciski " + " oraz " - ", i przytrzymać przez 5 sekund.
2. Aby ponownie włączyć wyświetlacz, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wskaźnik zasilania

Lampka kontrolna pracy (patrz rozdział "Opis produktu") świeci, gdy ustawione jest pokrętko wyboru funkcji piekarnika.

Lampka kontrolna temperatury

Lampka kontrolna temperatury (patrz "Opis produktu") świeci podczas nagrzewania pie-

karnika. Gaśnie, kiedy piekarnik osiągnie odpowiednią temperaturę. Następnie cyklicznie zapala się i gaśnie sygnalizując utrzymywanie temperatury.

Wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący (niewidoczny) nie dopuszcza do nagrzania panelu przedniego, pokręteł i uchwyty drzwi. Wentylator ten włącza się automatycznie w chwili włączenia piekarnika. Ciepłe powietrze jest wydmuchiwane przez otwory wentylacyjne w pobliżu uchwyty drzwi piekarnika. Aby nie dopuścić do nagrzania elementów sterujących, wentylator może nadal pracować po wyłączeniu piekarnika.

Termostat bezpieczeństwa

Aby zapobiec niebezpiecznemu przegrzaniu (w wyniku nieprawidłowego użycia urządzenia lub wad komponentów), piekarnik został wyposażony w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Piekarnik włącza się ponownie automatycznie po obniżeniu temperatury.
W przypadku awarii termostatu nie należy podejmować samodzielnych prób jego naprawy. W razie potrzeby należy zawsze kontaktować się z serwisem.

Przydatne rady i wskazówki

! **Ostrzeżenie!** Drzwi piekarnika należy zawsze zamykać podczas pieczenia, jak również podczas grillowania.

i Nie umieszczać blach do pieczenia, garnków itp. na dnie piekarnika, aby nie uszkodzić emalii piekarnika.

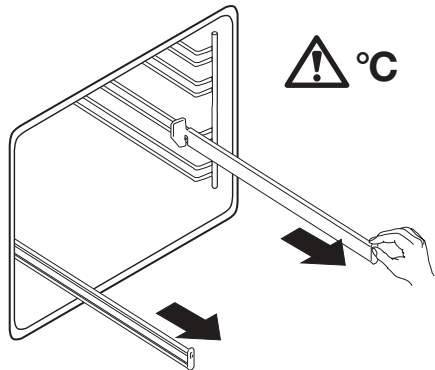
i Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić emalii.

- Piekarnik umożliwia umieszczanie półek na czterech poziomach. Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.
- Możliwe jest pieczenie różnych potraw jednocześnie na dwóch poziomach. Umieścić blachy na poziomach 1 i 3.
- Piekarnik wyposażony jest w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie potraw delikatnych wewnątrz oraz chrupkich z wierzchu. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wilgoć może skraplać się wewnątrz urządzenia lub na drzwiach szklanych. Jest to normalne zjawisko. Zawsze należy odsunąć się od urządzenia otwierając drzwi podczas pieczenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się, należy uruchomić piekarnik 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wilgoć należy wytrzeć po każdym użyciu urządzenia.

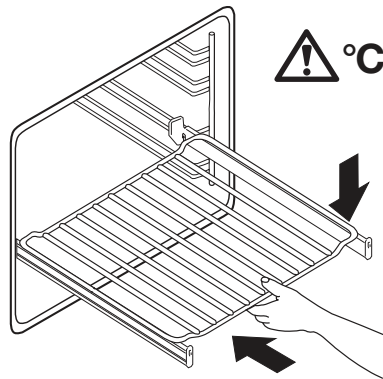
Teleskopowe wsporniki półek

Na 2 i 4 poziomie piekarnika zainstalowano teleskopowe prowadnice blach. Teleskopowe prowadnice blach ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić blachę na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie popchnąć do wnętrza piekarnika.



! **Ostrzeżenie!** Nie zamykać drzwi, jeżeli prowadnice teleskopowe nie znajdują się całkowicie wewnątrz piekarnika. Może to spowodować uszkodzenie emalii na drzwiach i szybie.

! **Ostrzeżenie!** Teleskopowe prowadnice blach i inne akcesoria nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur podczas pracy urządzenia. Należy korzystać z rękawic kuchennych lub czegoś zamiast nich.

Pieczenie ciast

- Do pieczenia ciast najlepiej nadaje się zakres temperatur od 150 °C do 200 °C.
- Przed rozpoczęciem pieczenia piekarnik należy rozgrzewać przez około 10 minut.

- Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- W przypadku pieczenia na dwóch blachach jednocześnie, należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Pieczenie mięsa i ryb

- Nie piec mięsa o wadze poniżej 1 kg. Pieczenie zbyt małych ilości mięsa powoduje jego zbytne wysuszenie.
- Aby uzyskać czerwone mięso dobrze wypieczone na zewnątrz i soczyste w środku, należy ustawić temperaturę pomiędzy 200 °C i 250 °C.
- W przypadku białego mięsa, drobiu i ryb, należy ustawić temperaturę pomiędzy 150°C i -175°C.
- W przypadku każdej bardzo tłustej potrawy, należy stosować tacę ociekacza, aby nie dopuścić do zabrudzenia piekarnika, które może okazać się trwałe.

- Po upieczeniu mięsa, należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy wlać nieco wody do tacki ociekacza.
- Aby uniknąć nadmiaru pary w piekarniku podczas pieczenia, należy dodać nieco więcej po wyschnięciu początkowej ilości.

Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (temperatury, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

Tabela gotowania

Waga (kg)	Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom	Temperatura piekarnika (°C)	Czas pieczenia (minuty)
1	Wieprzowina / jagnięcina		2	180	110-130
1	Cielęcina / wołowina		2	190	70-100
1,2	Kurczak/królik		2	190	70-80
1,5	Kaczka		1	160	120-150
3	Gęś		1	160	150-200
4	Indyk		1	180	210-240
1	Ryby		2	190	30-40
1	Faszerowane pomidory i papryka/pieczone ziemniaki		2	190	50-70
	Ciasta błyskawiczne		2	160	45-55
1	Ciasta		2	160	80-100
	Herbatniki		3	140	25-35
2	Lazania		2	180	45-60
1	Białe pieczywo		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35



Ostrzeżenie! Podczas pieczenia nie należy stawiać na spodzie piekarnika żadnych przedmiotów ani przykrywać

żadnych części piekarnika folią aluminiową. Nagromadzone ciepło

<http://www.markabolt.hu>


może uszkodzić emaliowane powłoki piekarnika.

! **Ostrzeżenie!** Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zawsze zamknięte, nawet w przypadku

grillowania. Podczas otwierania drzwi należy zachować ostrożność. Nie dopuszczać do swobodnego opadania drzwi - podtrzymywać je, dopóki nie zostaną całkowicie otwarte.

Grillowanie


i Przed rozpoczęciem pieczenia piekarnik należy nagrzewać przez 10 minut.

TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach ⌚	
	Kawałki	g	Poziom 	Temperatura. (°C)	1-sza strona	2-ga strona
Steki	4	800	3	250	12-15	12-14
Befszytki	4	600	3	250	10-12	6-8
Kiełbaski	8	/	3	250	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	3	250	12-16	12-14
Kurczak (przecięty na dwa kawałki)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Pierś drobiowa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Filet z ryby	4	400	3	250	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	/	3	250	5-7	/
Tosty	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grill turbo

! **Ostrzeżenie!** Z tej funkcji należy korzystać przy temperaturze maks. 200°C.

TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach ⌚	
	Kawałki	g	Poziom 	Temperatura. (°C)	1-sza strona	2-ga strona
Panierowana pieczeń (indyk)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kurczak (przecięty na dwa kawałki)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Pałki z kurczaka	6	-	3	200	15-20	15-18
Przepiórka	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapiekanka warzywna	-	-	3	200	20-25	-
Kawałki. Małże	-	-	3	200	15-20	-

TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach 🕒	
	Kawałki	g	Poziom 	Temperatura (°C)	1-sza strona	2-ga strona
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Filety rybne	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

TYP POTRAWY	Funkcja pizzy		Czas pieczenia w minutach	UWAGI
	Poziom	temperatura w °C		
Pizza, duża	1	200	15~25	na tacy do pieczenia
Pizza, ma	1	200	10~20	na blasze do pieczenia lub na ruszcie
Bułki	1	200	15~25	na tacy do pieczenia

Konserwacja i czyszczenie

- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i poczekać na jego ostygnięcie.
- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Ze względów bezpieczeństwa zabrania się czyszczenia urządzenia parą i myjkami wysokociśnieniowymi.
- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości. Osad tłuszczu lub resztek potraw może stać się przyczyną pożaru (szczególnie w oiekaczu do tłuszczu).

Zewnętrzne powierzchnie urządzenia

- Przed urządzeniem należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem mydła.
- Do czyszczenia przednich elementów metalowych należy używać zwykłych środków myjących.
- Nie należy używać środków ściernych ani szorstkich gąbek.


Wnętrze piekarnika

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć oświetlenie piekarnika.
- Wyczyścić piekarnik miękką szmatką nasączoną ciepłą wodą z mydłem i pozostawić w celu wyschnięcia.

Akcesoria

Wszystkie ruchome akcesoria (ruszt, blacha do pieczenia, prowadnice blach itp.) należy po każdym użyciu umyć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie wysuszyć. W celu ułatwienia mycia należy je krótko namoczyć.

Pielęgnacja powłok katalitycznych

Sufit oraz ściany piekarnika pokryte są emalią katalityczną. Emalia katalityczna usuwa olej i tłuszcz, jaki zbiera się podczas pieczenia. W celu wyczyszczenia komory ustawić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w położenie  i pozostawić ustawienie maksymalnej temperatury włączone na 45 minut. Aby uzyskać prawidłowe działanie powłok katalitycznych, procedurę tę należy wykonywać raz w tygodniu.

- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Podczas czyszczenia komory piekarnika w wysokiej temperaturze, należy uniemożliwić zbliżanie się dzieci do urządzenia. Powierzchnie piekarnika osiągają bardzo wysokie temperatury i występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Nie wolno czyścić emalii katalitycznej.

Czyszczenie drzwi piekarnika

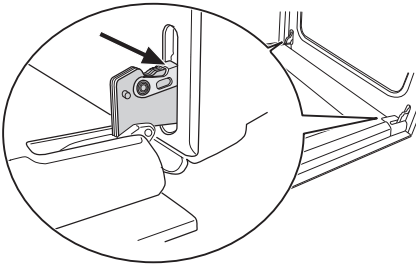
Drzwi piekarnika mają dwie szyby zamontowane jedna za drugą. W celu ułatwienia my-

cia należy najpierw wymontować drzwi z piekarnika, a następnie wyjąć szybę wewnętrzną.

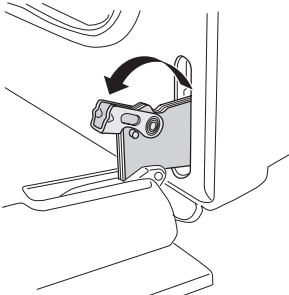
- ⚠ **Ostrzeżenie!** Przy wyjmowaniu wewnętrznej szyby z zamontowanych drzwi może dojść do nagłego zamknięcia drzwi.
- ⚠ **Ostrzeżenie!** Przed przystąpieniem do czyszczenia szyb drzwiczek upewnić się, że ostygły. Istnieje zagrożenie pęknięcia szyby.
- ⚠ **Ostrzeżenie!** Uszkodzenia lub zadrapania szyb drzwiczek powodują osłabienie szkła i zagrożenie jego pęknięcia. W takim wypadku, aby tego uniknąć, należy wymienić szybę drzwiczek. Więcej informacji na ten temat można uzyskać w lokalnym punkcie serwisowym.

Wyjmowanie drzwi piekarnika i szyby

1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić oba zawiasy.



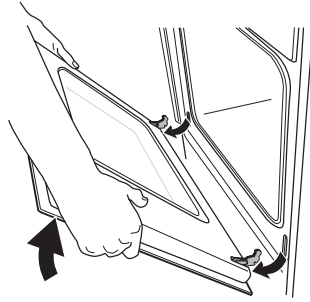
2. Podnieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



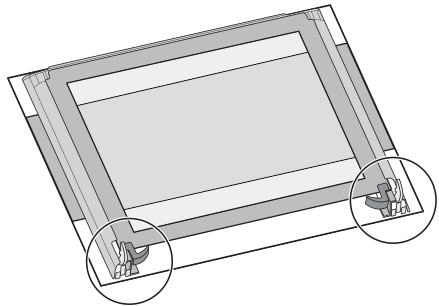
3. Zamknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (około 3/4). 45°.

<http://www.markabolt.hu/>

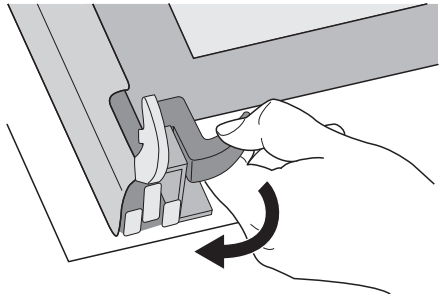
stępnie pociągnąć drzwi do siebie, wyjmując je z miejsca zamocowania.

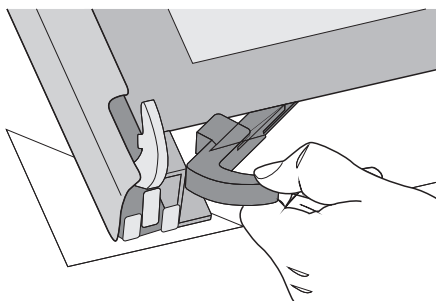


4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

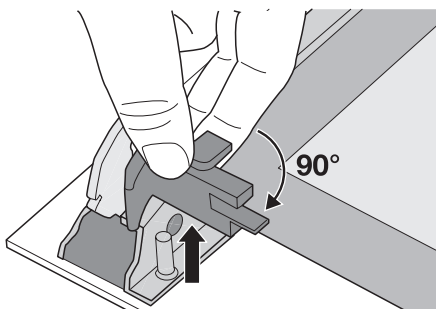


5. Zwolnić system blokujący, aby wyjąć wewnętrzną szybę.

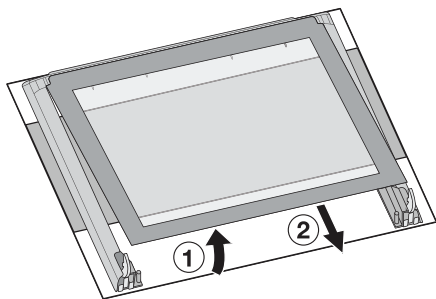




6. Obrócić 2 elementy mocujące o 90° i wyjąć je z gniazd.



7. Ostrożnie podnieść i wyjąć szybę.



Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Starring osuszyć.

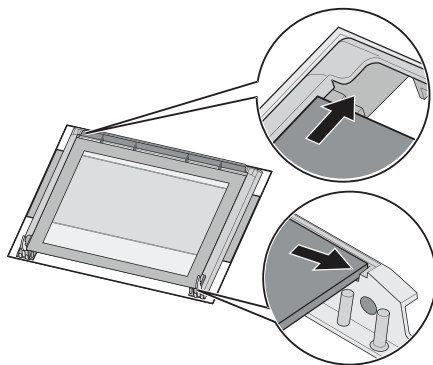
- !** **Ostrzeżenie!** Szybę należy czyścić wyłącznie wodą z mydłem. Ścierne preparaty czyszczące, odplamiacze i ostre przedmioty (np. noże lub skrobaki) mogą spowodować uszkodzenie szkła.

Wkładanie drzwi i szyb

Po umyciu należy najpierw włożyć wewnętrzną szybę, a następnie zamontować drzwi w piekarniku. W tym celu wyżej opisane czynności należy wykonać w odwrotnej kolejności.

Wewnętrzna szyba z ramką dekoracyjną musi być włożona stroną z nadrukiem na zewnątrz piekarnika. Jeżeli szyba została zamocowana poprawnie, na jej dostępnej powierzchni nie da się wyczuć palcem żadnych nierówności.

Umieścić wewnętrzną szybę w odpowiednich gniazdach, jak na ilustracji.



Modele wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwiczki piekarnika i panel sterowania ze stali nierdzewnej lub aluminium należy czyścić wyłącznie wilgotną gąbką. Po wyschnięciu wytrzeć ostrożnie miękką szmatką. Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani środków czyszczących, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię.

Wymowane przewodnice blach i panele katalityczne

Aby oczyścić komorę piekarnika, należy wyjąć przewodnice blach i panele katalityczne.

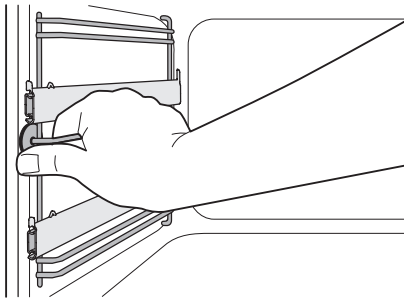
- !** **Ostrzeżenie!** Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścian piekarnika i mogą wypaść w czasie wyjmowania przewodnic.

- !** **Ostrzeżenie!** Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia, należy upewnić się, czy jest ono zimne. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia spowodowane ciepłem resztkowym.

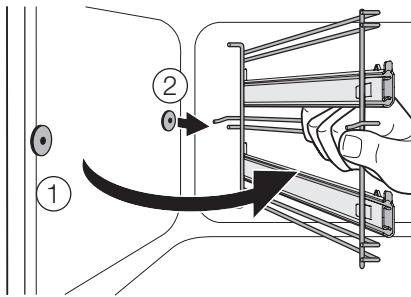
Zdejmowanie szyn bocznych

1. Jedną ręką pociągnąć przednią część przewodnic blach. Drugą ręką przytrzymać.

mać prowadnice blach i panel katalityczny.



2. Przytrzymując prowadnice blach i panel katalityczny w miejscu, jednocześnie odciągnąć prowadnice z tyłu.



Oczyszczyć prowadnice blach ciepłą wodą z mydłem. Wytrzeć je miękką ściereczką. Nigdy nie używać środków ściernych, które mogą je uszkodzić.

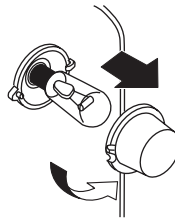
Co zrobić, gdy...

Awaria	Rozwiązanie problemu
Piekarnik nie działa.	Sprawdzić, czy: <ul style="list-style-type: none"> • ustawiono funkcję piekarnika i temperaturę. • urządzenie jest prawidłowo podłączone, a zasilanie sieciowe piekarnika jest WŁĄCZONE. • ustawiono godzinę..
Nie działa lampka kontrolna temperatury piekarnika.	Ustawić: <ul style="list-style-type: none"> • temperaturę przy użyciu pokrętła sterującego temperatury. • funkcję piekarnika przy użyciu pokrętła sterującego funkcji piekarnika.
Nie działa wewnętrzne oświetlenie.	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawić funkcję piekarnika przy pomocy pokrętła wyboru funkcji. • Sprawdzić żarówkę i wymienić w razie konieczności.

Po zakończeniu czyszczenia z powrotem zamontować prowadnice blach i panele katalityczne. Aby zamontować z powrotem prowadnice blach i panele katalityczne, należy wykonać tę samą procedurę w odwrotnej kolejności.

Wymiana żarówki piekarnika i czyszczenie szklanego klosza

! **Ostrzeżenie!** Przed wymianą żarówki piekarnika (patrz "Opis produktu") należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.



1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie zdjąć go. Umyć szklany klosz.
2. W razie potrzeby wymienić żarówkę piekarnika na inną o następujących parametrach: 15/25 W, 230 V (50 Hz), wytrzymałość na temperaturę 300°C (gwint: E14).
3. Z powrotem przykręcić szklany klosz.

Awaria	Rozwiązanie problemu
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Na wyświetlaczu pojawia się "12.00", a dioda LED zegara.	Ustawić ponownie czas.

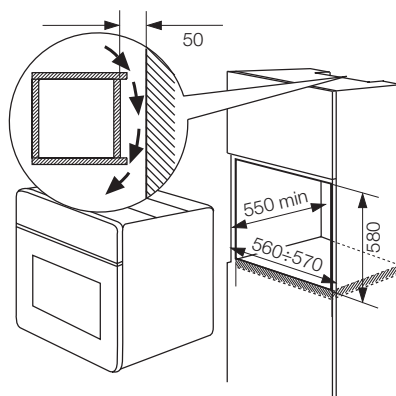
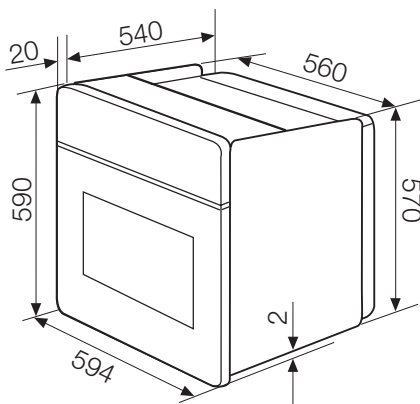
W razie pojawiania się problemów, w pierwszej kolejności należy spróbować samodzielnie znaleźć rozwiązanie. Jeżeli rozwiązanie

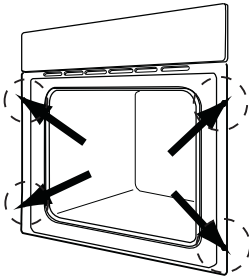
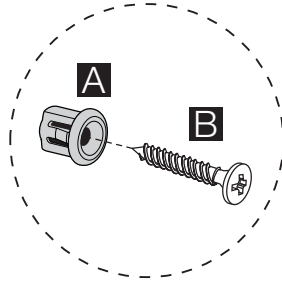
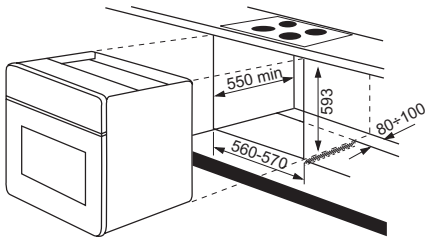
problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub serwisem.

Instalacja

! **Ostrzeżenie!** Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana i kompetentna osoba. Instalacja przez osobę niewykwalifikowaną lub niekompetentną powoduje utratę gwarancji w razie uszkodzeń.

- Przed zabudowaniem urządzenia w meblu należy sprawdzić, czy wymiary wnętrza są odpowiednie.
- Należy sprawdzić, czy zapewniona jest ochrona przed porażeniem.
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami wszystkie elementy zapewniające ochronę przed porażeniem muszą być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdemontować bez użycia narzędzi.
- Urządzenie może być ustawione w taki sposób, aby jego część tylna i jeden bok znajdowały się w pobliżu wyższych urządzeń lub ścian. Drugi bok musi być umieszczony w pobliżu mebli o tej samej wysokości.
- Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymogi dotyczące stabilności zawarte w normie DIN 68930.
- Piekarniki i płyty grzewcze przeznaczone do zabudowy są wyposażone w specjalne systemy połączeniowe. Ze względów bezpieczeństwa można je łączyć tylko z urządzeniami tego samego producenta.






Podłączenie do sieci elektrycznej

! **Ostrzeżenie!** Instalacja elektryczna musi być wykonana przez wykwalifikowaną i kompetentną osobę.

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie niezastosowania się do przedstawionych zaleceń bezpieczeństwa.
- Urządzenie musi być uziemione zgodnie z zaleceniami bezpieczeństwa.
- Należy upewnić się, że napięcie znamionowe i moc podane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem i obciążalnością lokalnej instalacji zasilającej.
- Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający bez wtyczki.
- Wszelkie elementy elektryczne muszą być instalowane lub wymieniane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu lub odpowiednio wykwalifikowanego serwisanta.
- Należy zawsze używać prawidłowo zainstalowanych gniazd sieciowych z uziemieniem.
- Nie używać rozgałęziaczy, łączników i przedłużaczy. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo pożaru.
- Należy upewnić się, że po instalacji gniazdo sieciowe jest dostępne.
- Podczas odłączania urządzenia nigdy nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Urządzenie powinno być podłączone poprzez odpowiedni element zabezpieczający, który umożliwia odłączenie wszystkich żył przewodu zasilającego z odstępem styków, co najmniej 3 mm, taki jak automatyczny wyłącznik przeciążeniowy, wyłącznik różnicowoprądowy lub bezpiecznik.
- Informacje dotyczące napięcia są podane na tabliczce znamionowej (patrz "Opis produktu").

Ochrona środowiska

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 pomaga 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.

i Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać recyklingowi. Elementy z tworzyw sztucznych można zidentyfikować na podstawie oznaczeń, np. PE, PS itp. Opakowanie należy wyrzucić do stosownego pojemnika w odpowiednim punkcie służb oczyszczania.

Serwis

Aby ułatwić szybką pomoc, zalecamy zapisanie następujących informacji:

- Opis modelu
- Numer produktu (PNC)
- Numer seryjny (S.N.)

Informacje te są podane na tabliczce znamionowej (patrz "Opis produktu").

i Jeżeli urządzenie było nieprawidłowo użytkowane lub też instalacja nie była prawidłowo wykonana przez osobę wykwalifikowaną, wizyta pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna, nawet w okresie gwarancyjnym.

Electrolux. Thinking of you.

Viac o nás na www.electrolux.com

Obsah

Bezpečnostné pokyny	47	Ošetrovanie a čistenie	54
Popis výrobku	48	Čo robiť, keď...	58
Pred prvým použitím	49	Inštalácia	58
Každodenné používanie	49	Zapojenie do elektrickej siete	59
Užitočné rady a tipy	51	Ochrana životného prostredia	60
Tabuľky varenia	53	Zákaznícke centrum	60



Zmeny vyhradené

Bezpečnostné pokyny

i V záujme vašej bezpečnosti a správnej činnosti spotrebiča si pred jeho inštaláciou a používaním spotrebiča prečítajte tento návod na používanie. Návod musí ostať so spotrebičom aj v prípade presťahovania alebo predaja inej osobe. Používatelia musia poznať spôsob obsluhy a bezpečnostné opatrenia pri používaní spotrebiča.

škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo spôsobí rozbitie skla.

i **Poznámky o smaltovanom povrchu**
Zmeny farby smaltovaného povrchu sú výsledkom používania a neovplyvňujú bežnú prevádzku a správne používanie spotrebiča. Nepovažuje sa to za chybu, na ktorú sa vzťahuje záruka.

Správne použitie

- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Spotrebič je určený výhradne na používanie v domácnosti.
- Tento spotrebič sa nesmie používať ako pracovná, ani ako skladovacia plocha.
- Na spotrebič, do spotrebiča, ani v jeho blízkosti nekladte žiadne horľavé kvapaliny, horľavé materiály, ani predmety, ktoré by sa mohli roztaviť (napr. plastové fólie, plastové predmety alebo hliník).
- Pri zapojení iných elektrických spotrebičov do zásuviek v blízkosti spotrebiča dávajte pozor. Nedovoľte, aby elektrické napájacie káble prišli do kontaktu alebo aby sa zachytili pod horúcimi dvierkami rúry.
- Vlhké jedlá a potraviny nenechávajte v rúre po ukončení pečenia, pretože vlhkosť by mohla poškodiť smalt alebo by sa mohla dostať do jednotky.
- Spotrebič opravujte sami, aby ste predišli zraneniam a jeho poškodeniu. Vždy kontaktujte servisné stredisko.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové

Bezpečnosť detí

- Spotrebič smú používať výhradne dospelé osoby. Dohliadajte na deti, aby sa nehrali so spotrebičom.
- Obaly ukladajte mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Nedovoľte, aby sa v blízkosti zapnutého spotrebiča nachádzali deti. Pri používaní sa voľne prístupné časti môžu veľmi zoehriať. Hrozí riziko popálenín.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič nie je určený pre osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickeými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, ak nie je zabezpečený dohľad alebo poučenie o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Vnútorne povrchy spotrebiča sú počas používania veľmi horúce. Buďte opatrní a nedotýkajte sa žiadnych ohrievacích článkov. Hrozí riziko popálenín.
- Pri otváraní dvierok počas pečenia alebo po jeho ukončení vždy ustúpte, aby mohli uniknúť nahromadená para a teplo.

Inštalácia

- Skontrolujte, či sa spotrebič počas prepravy nepoškodil. Poškodený spotrebič nezapájajte. V prípade nutnosti kontaktujte dodávateľa.
- Spotrebič smie opravovať výhradne autorizovaný technik. Používajte výhradne originálne náhradné diely.
- Zabudované spotrebiče sa smú používať až po zabudovaní do vhodných skriniek a pod pracovné plochy, ktoré vyhovujú štandardom.
- Nemeňte technické vlastnosti spotrebiča, ani ho nemodifikujte. Hrozí nebezpečenstvo zranenia a poškodenia spotrebiča.

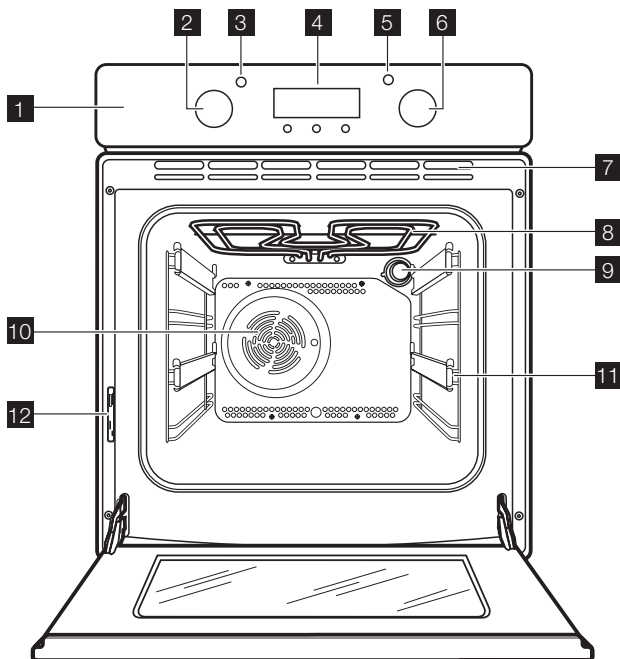
! **Varovanie** Dôsledne dodržiavajte pokyny o elektrickom zapojení.

Informácie o akrylamidoch

Dôležité upozornenie Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu intenzívne zhnedenuté pokrmy, hlavne jedlá obsahujúce škrob, predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie následkom obsahu akrylamidov. Preto vám odporúčame, ak je to možné, pripravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a nedovoliť, aby sa jedlá príliš zapekali.

Popis výrobku

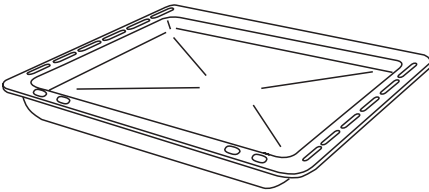
Celkový prehľad



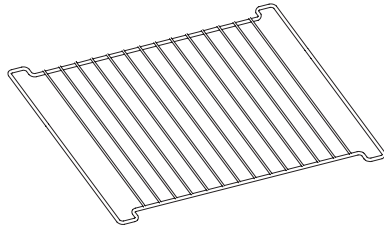
- | | |
|--|--|
| 1 Ovládací panel | 7 Vetracie otvory chladiaceho ventilátora |
| 2 Ovládací gombík termostatu rúry | 8 Gril |
| 3 Kontrolka termostatu rúry | 9 Osvetlenie rúry |
| 4 Elektronický programátor | 10 Ventilátor rúry |
| 5 Kontrolka zapnutia | 11 Teleskopické vodiace lišty |
| 6 Ovládací gombík funkcií rúry | 12 Typový štítok |

Príslušenstvo

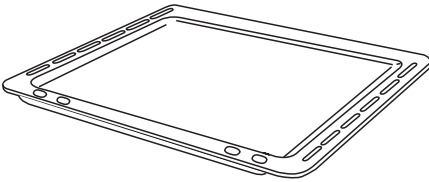
Pekáč na odkvapkávanie tuku



Grilovací rošt



Plech na pečenie



Pred prvým použitím

i Pred začatím používania spotrebiča odstráňte všetok obalový materiál, vnútorný aj vonkajší. Neodstraňujte štítky s technickými údajmi.

Keď spotrebič pripojíte k elektrickému napájaniu alebo v prípade výpadku napájacieho napätia sa automaticky rozbliká indikátor časovej funkcie. Musíte nastaviť denný čas. Ak nie je nastavený denný čas, spotrebič nefunguje.

Dôležité upozornenie Pri otváraní dvierok vždy uchopte rukoväť v strede.

Nastavenie presného času


Aktuálny denný čas nastavíte tlačidlom "+" alebo "-". Približne po 5 sekundách blikanie prestane a hodiny zobrazujú nastavený denný čas.

Prvé čistenie

Pred prvým použitím spotrebič vyčistíte. Príslušenstvo a vnútro rúry vyčistíte mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom saponátu.


Potom rúru zohrejte bez potravín vnútri.

Predohrev

Otočte ovládací gombík rúry do polohy  a zapnite rúru na 45 minút pri maximálnej teplote, aby sa vypálili všetky zvyšky z vnútorného povrchu rúry. Príslušenstvo sa môže zohriať viac ako pri bežnom používaní. Počas tejto doby môže z rúry unikať zápach. Je to normálne. Zabezpečte dobré vetranie miestnosti.

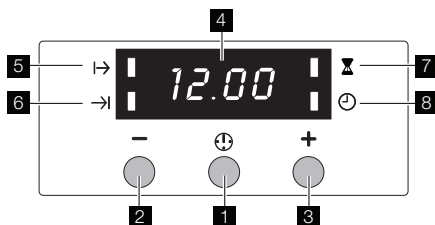
Každodenné používanie

Funkcie rúry na pečenie

Symbols	
0	Poloha Vypnuté
	Osvetlenie rúry - svieti bez ďalšej funkcie rúry.

Symbols	
	Konvenčné pečenie - ohrev horným i dolným ohrievacím článkom. Pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni.
	Teplovzdušné pečenie - súčasná príprava viacerých rôznych jedál. Varenie domácich kompótov, sušenie húb alebo ovocia.
	Spodný ohrievací článok - ohrev iba zdola. Pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou.
	Vnútrotný gril - grilovanie plochých potravín v malých množstvách v strede zásuvného roštu. Príprava hriankov.
	Celý gril - zapína sa celý grilovací článok. Grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Príprava hriankov.
	Teplný gril - grilovací článok a ventilátor rúry sú v činnosti súčasne, aby vzduch mohol prúdiť okolo pripravovaného jedla. Pečenie veľkých kúskov mäsa.
	Teplovzdušné pečenie - pečenie múčnych pokrmov a mäsa, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia, pri použití viacerých zásuvných roštov bez prenosu arómy.
	Pizza - spodný ohrievací článok zabezpečuje priamy ohrev pizzy, quiche alebo koláčov, zatiaľ čo ventilátor zabezpečuje cirkuláciu vzduchu na upečenie obloženia pizze.

Indikácia



- 1 Tlačidlo voliča
- 2 Tlačidlo znižovania nastavenia
- 3 Tlačidlo zvyšovania nastavenia
- 4 Indikácia
- 5 Indikátor času pečenia
- 6 Indikátor skončenia pečenia
- 7 Indikátor kuchynských stopiek
- 8 Indikátor denného času

Zapnutie spotrebiča

Nastavte funkciu rúry a teplotu.

Nastavenie funkcie rúry

Otočte ovládací gombík funkcií rúry (pozrite "Popis spotrebiča") smerom vpravo .

Nastavenie teploty

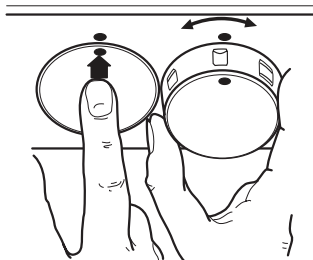
Otočte ovládací gombík teploty (pozrite "Popis spotrebiča") smerom vpravo. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí 50 °C až 250 °C.

<http://www.markabolt.hu/>

Vypnutie spotrebiča

Otočte ovládacie gombíky teploty a funkcií rúry do polohy vypnutia.

Zasúvateľné ovládacie gombíky



Rúra má zasúvateľné ovládacie gombíky. Keď je rúra vypnutá, zasúvateľné ovládacie gombíky sa zatlačením zasunú do ovládacieho panela. Otočením zasúvateľných ovládacích gombíkov v smere hodinových ručičiek sa nastavuje teplota a funkcia rúry.

Časové funkcie

Funkcia	Popis
Doba pečenia →	Nastavenie času používania rúry. Po uplynutí času používania zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa automaticky vypne.
Čas ukončenia pečenia →	Nastavenie času, kedy sa má rúra vypnúť. Po uplynutí času používania zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa automaticky vypne.
Kombinácia Čas pečenia a Koniec pečenia .	Nastavenie odloženého zapnutia spotrebiča. Rúra na pečenie sa automaticky zapne po uplynutí vypočítaného času a vypne sa po uplynutí nastaveného času pečenia.
Časomer ⌚	Slúži na nastavenie krátkeho času. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál. Signál sa vypne stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Dôležité upozornenie Časomer nevypína rúru na pečenie.
Hodiny ⌚	Na nastavenie denného času.

Nastavenie funkcií hodín


Opakovane stláčajte tlačidlo voliča ⌚, až kým indikátor funkcie nezobrazí správnu funkciu. Stláčaním tlačidiel " + " a " - " nastavte požadovaný čas pečenia.

Zrušenie funkcie hodín

Opakovane stláčajte tlačidlo voliča ⌚, až kým indikátor funkcie nezobrazí správnu funkciu a stlačte " - ". Po niekoľkých sekundách sa funkcia hodín vypne.

Vypnúť indikáciu

 Ak vypnete displej, zníži sa spotreba energie.

 Displej môžete vypnúť, ak nie je nastavená iná funkcia.

1. Naraz stlačte tlačidlá " + " a " - " a 5 sekúnd ich podržte stlačené.
2. Displej znovu zapnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Kontrolka zapnutia

Kontrola zapnutia (pozri "Popis výrobku") sa rozsvieti po nastavení gombíka ovládania funkcie rúry.

Indikátor teploty

Indikátor teploty (pozrite "Popis spotrebiča") sa rozsvieti pri ohreve rúry. Zhasne, keď rúra

dosiahne správnu teplotu. Potom sa bude striedavo zapínať a zhasať, v závislosti od udržiavania teploty.

Chladiaci ventilátor


Chladiaci ventilátor (nie je viditeľný) ochladzuje predný panel, gombíky ovládačov a rukoväť na dverkách rúry. Ventilátor sa zapína automaticky pri zapnutí rúry. Vyfukuje teplý vzduch cez vetracie otvory v blízkosti rukoväte dveriek rúry. Chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti aj po vypnutí rúry, aby sa ochladzovali ovládacie prvky.

Bezpečnostný termostat

Aby sa predišlo nebezpečnému prehriatiu (nesprávnym používaním spotrebiča alebo kvôli poruche niektorého dielca), rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší prívod elektrického prúdu. Po poklese teploty sa rúra sa opäť automaticky zapne.

Ak by sa bezpečnostný termostat pokazil, nepokúšajte sa ho sami opraviť. Prosím, kontaktujte servisné stredisko.

Užitočné rady a tipy

 **Varovanie** Pri pečení musia byť dverka rúry vždy zatvorené, aj počas ohrevu. <http://www.markabolt.hu/>

i Na dno rúry nekladte pekáče, plechy na pečenie a pod., aby ste predišli poškodeniu smaltovaného povrchu rúry.

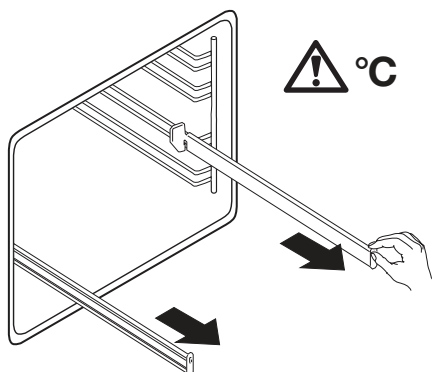
i Pri vyberaní alebo inštalácii príslušenstva postupujte opatrne, aby sa nepoškodil smaltovaný povrch rúry.

- Rúra má štyri zásuvné úrovne. Zásuvné úrovne sa počítajú v smere od dna rúry nahor.
- V rúre môžete piecť súčasne viac dávok rovnakého jedla na dvoch úrovniach. Umiestnite rošty do zásuvných úrovní 1 a 3.
- Rúra má špeciálny systém na cirkuláciu vzduchu a nepretržitú recykláciu pary. Tento systém umožňuje pečenie v pare, takže jedlá sú mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Skracuje čas pečenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na skle dvierok môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Na zníženie kondenzácie rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti.

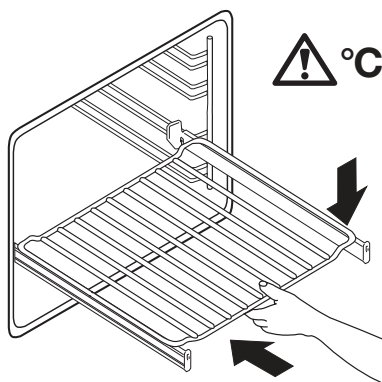
Vysúvacie držiaky

Na 2 a 4 zásuvnej úrovni sú použité vysúvacie držiaky. S vysúvacími držiakmi sa rošty ľahšie vkladajú a vyberajú.

1. Vytiahnite ľavý a pravý vysúvací držiak.



2. Položte rošt na vysúvací držiak a opatrne ho zasuňte do rúry.



! **Varovanie** Dvierka rúry nezatvárajte, kým vysúvacie držiaky nebudú úplne zasunuté do rúry. Mohol by sa poškodiť smalt a sklo na dvierkach.

! **Varovanie** Vysúvacie držiaky a ostatné príslušenstvo sa pri používaní spotrebiča veľmi rozohrievajú. Používajte ochranné rukavice alebo iné vhodné pomôcky (chňapky).

Pečenie koláčov

- Najlepšia teplota na pečenie koláčov je v rozsahu od 150 °C do 200 °C.
- Pred pečením rúru predhrievajte približne 10 minút.
- Dvierka rúry neotvárajte skôr ako uplynú 3/4 doby pečenia.
- Ak používate naraz dva plechy na pečenie, nechajte medzi nimi jednu zásuvnú úroveň prázdnu.

Pečenie mäsa a rýb

- Nepečte menej ako 1 kg mäsa. Pri pečení príliš malých množstiev je mäso príliš suché.
- Na dosiahnutie dobrého prepečenia zvonka a šťavnatosti vnútri používajte pri pečení červeného mäsa teplotu v rozsahu 200 °C - 250 °C.
- Pre biele mäso, hydinu a ryby nastavte teplotu v rozsahu 150°C - 175°C.
- Ak sú potraviny veľmi tučné, použite pekáč na zachytávanie kvapkajúceho tuku, aby sa na povrchu rúry netvorili škvrny, ktoré sa niekedy nedajú odstrániť.
- Mäso nechajte pred porcovaním približne 15 minút odstáť, aby šťava nevytiekla.

- Aby v rúre nebolo príliš veľa dymu pri pečení, nalejte do panvice na stekajúci tuk trochu vody.
- Aby pri pečení nebolo v rúre príliš veľa pary, po vyschnutí pôvodného množstva pridajte ešte o trochu viac vody.

Na začiatku používania si všímajte výkon pri pečení. Snažte sa nájsť najlepšie nastavenia pri použití tohto spotrebiča (teplota, čas varenia a pod.).

Doby prípravy jedla

Doby prípravy jedla závisia od druhu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Tabuľky varenia

Hmotnosť (kg)	Potraviny	Funkcia rúry na pečenie	Zásuvná úroveň	Teplota rúry (°C)	Doba pečenia (min)
1	Bravčové / jahňacie		2	180	110-130
1	Teľacie / hovädzie		2	190	70-100
1,2	Kurča/králik		2	190	70-80
1,5	Kačica		1	160	120-150
3	Hus		1	160	150-200
4	Moriak		1	180	210-240
1	Ryby		2	190	30-40
1	Plnená paprika a paradajky/pečené zemiaky		2	190	50-70
	Hotové koláče		2	160	45-55
1	Koláče		2	160	80-100
	Sušienky		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Biely chlieb		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

! **Varovanie** Rúru nevykladajte alobalom, pekáče a plechy nekladte priamo na dno rúry. Nahromadené teplo by mohlo poškodiť smaltovaný povrch rúry.

! **Varovanie** Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami, aj pri grilovaní.

Výkopné dvierka rúry otvárajte opatrne. Dvierka sa nesmú naraz prudko otvárať - podopierajte ich za rukoväť, až kým sa úplne neotvorí.

Grilovanie

i Pred pečením rúru 10 minút predhrievajte.

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach ⌚	
	Kusy	g	úroveň 	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Plátky roštenky	4	800	3	250	12-15	12-14
Hovädzie steaky	4	600	3	250	10-12	6-8
Klobásky	8	/	3	250	12-15	10-12
Bravčové kotlety	4	600	3	250	12-16	12-14
Kurča (polovičky)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	250	10-15	10-12
Kuracie prsia	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Rybíe filé	4	400	3	250	12-14	10-12
Zapečené sendviče	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasty	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Teplné grilovanie

 **Varovanie** Túto funkciu používajte pri maximálnej teplote 200 °C.

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach ⌚	
	Kusy	g	úroveň 	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Závitky (moriak)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kurča (polovičky)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuracie stehná	6	-	3	200	15-20	15-18
Prepelica	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinovaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
kusy. Mušle	-	-	3	200	15-20	-
Makrely	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Rybíe filé	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

DRUH JEDLA	Funkcia Pizza		Doba pečenia v minútach	POZNÁMKY
	Zásuvná úroveň	teplota, °C		
Pizza , veľká	1	200	15~25	na plechu na pečenie
Pizza , malá	1	200	10~20	na plechu na pečenie alebo na rošte
Rožky	1	200	15~25	na plechu na pečenie

Ošetrovanie a čistenie

 **Varovanie** Rúru pred čistením vypnite a nechajte ju vychladnúť. <http://www.markabeta.ru>  **Varovanie** Z bezpečnostných dôvodov spotrebič nečistite prúdom pary, ani vysokotlakovým prúdom vody.

! **Varovanie** Spotrebič vždy udržiavajte čistý. Priškvarený tuk a ostatné nečistoty môžu spôsobiť požiar, hlavne v nádobe na odkvapkávanie.

Vonkajší povrch spotrebiča

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom saponátu.
- Na kovové diely v prednej časti použite bežne dostupné čistiace prípravky.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky, ani drsné špongie.


Vnútrotný priestor rúry na pečenie

- Pred čistením zapnite osvetlenie rúry.
- Rúru očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom saponátu a nechajte ju vysušiť.

Príslušenstvo

Po každom použití všetky časti príslušenstva očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom saponátu (rošt, plech na pečenie, držiak roštu a pod.) a dobre osušte. Krátko ich namočte vo vode, čo uľahčí čistenie.

Starostlivosť o katalytické panely

Vrch a steny rúry sú pokryté katalytickým smaltom. Katalytický smalt odstraňuje olej a tuk, ktorý sa na nich usadzuje pri pečení. Pri čistení vnútra rúry nastavte gombík ovládača funkcie rúry na  a nechajte rúru zapnutú 45 minút na maximálnej teplote. Tento postup vykonajte raz týždenne, čím zachováte správnu činnosť katalytických panelov.

! **Varovanie** Pri čistení vnútra rúry vysokou teplotou sa k spotrebiču nesmú približovať deti. Povrch rúry sa veľmi zohrieva a hrozí nebezpečenstvo popálenia.

! **Varovanie** Nepokúšajte sa čistiť katalytický smalt.

Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry majú dva sklenené panely nainštalované za sebou. Aby ste si ich čistenie uľahčili, môžete dvierka a vnútorný sklenený panel vybrať.

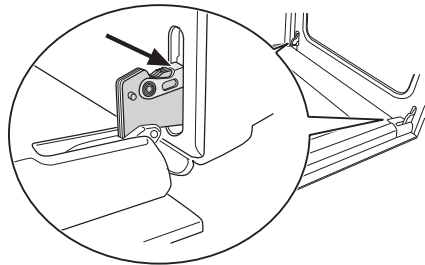
! **Varovanie** Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa zavrieť.

! **Varovanie** Pred čistením dvierok sa uistite, že sklenené panely vychladli. Hrozí nebezpečenstvo prasknutia skla.

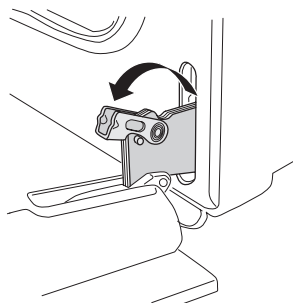
! **Varovanie** Poškodené alebo poškrabané sklenené panely sa môžu rozbiť. Aby ste tomu zabránili, musíte panely vymeniť. Podrobnejšie pokyny vám poskytne servisné stredisko.

Vybratie dvierok rúry a skleneného panelu

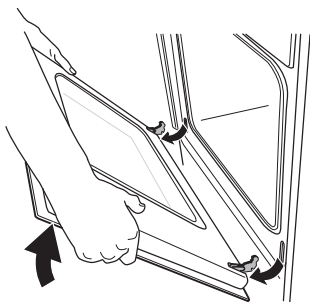
1. Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte závesy dvierok.



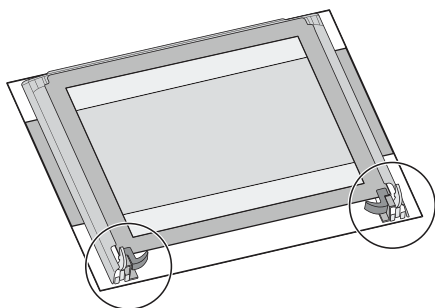
2. Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.



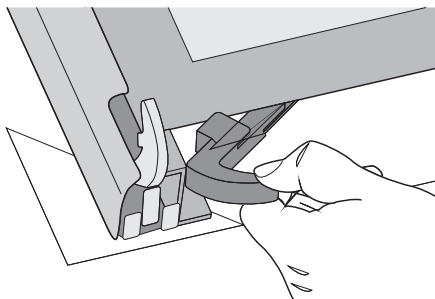
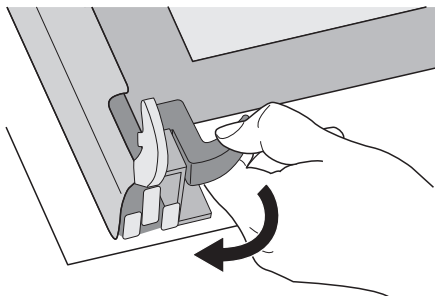
3. Dvierka rúry privrite, aby ostali približne v prvej polohe otvorenia. 45°. Potom ich potiahnite vpred a vyberte ich.



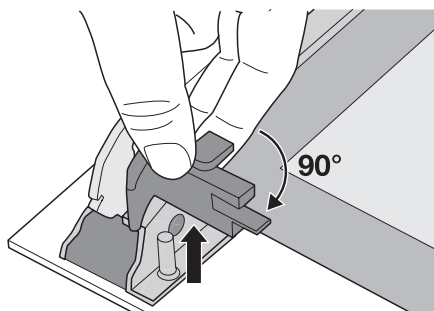
4. Položte dverka sa pevný povrch chránený mäkkou handrou.



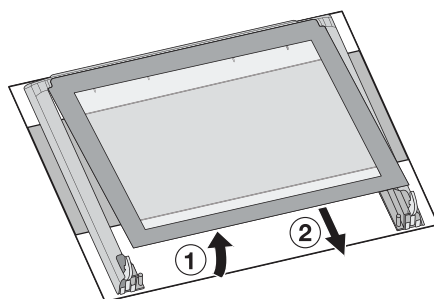
5. Uvoľnite blokovací systém, aby sa dali vybrať vnútorné sklenené panely.



6. Otočte 2 úchytky o 90° a vyberte ich z čapov.



7. Opatrne nadvihnite a vyberte sklenený panel.



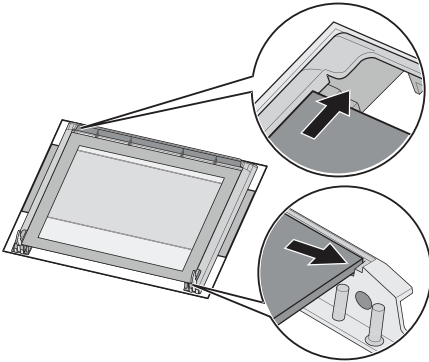
Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Starostlivo ho osušte.

! **Varovanie** Sklenenú tabuľku čistite iba vodou a mydlom. Agresívne čistiace prípravky, čističe škvŕn a ostré predmety (napr. nože alebo škrabky) môžu spôsobiť poškodenie skla.

Opätovná montáž dveriek a skleneného panelu

Po ukončení čistenia namontujte sklenený panel a dverka rúry. Pri montáži vykonajte predchádzajúce úkony v opačnom poradí. Vnútrotný panel s dekoračným rámom musíte namontovať tak, aby povrch s potlačou smeroval von z rúry. Panel je namontovaný správne, ak po prejdení prstom po povrchu nebudete cítiť drsnosť.

Vnútrotnú sklenenú tabuľku vložte do správnych držiakov podľa obrázku.



2. Pridržiavajte vodiace lišty a katalytický panel na ich mieste a súčasne zo zadu zveste vodiace lišty.

Antikorové alebo hliníkové modely

Dvierka rúry a ovládací panel z antikora alebo hliníka čistíte iba vlhkou špongiou. Potom ich opatrne poutierajte mäkkou handričkou dosucha. Nepoužívajte ocelové drôtenky, kyseliny, ani abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrch.

Odnímateľné vodiace lišty a katalytické panely

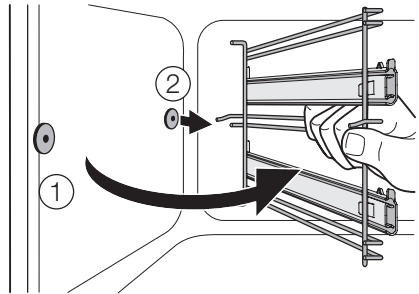
Pri čistení vnútorného povrchu rúry vyberte vodiace lišty a katalytické panely.

Varovanie Pri vyberaní vodiacich lišt postupujte veľmi opatrne. Katalytické panely nie sú pripevnené k vnútornému povrchu rúry a pri vyberaní vodiacich lišt môžu vypadávať.

Varovanie Pred údržbou skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Vybratie bočných vodiacich lišt

1. Jednou rukou potiahnete za prednú časť vodiacich lišt. Druhou rukou pridržiavajte vodiace lišty a katalytický panel.

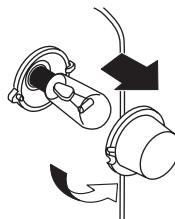


Vodiace lišty vyčistíte teplou vodou a mydlom. Utrite ich mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte drsné prípravky, ktoré by ich mohli poškodiť.

Po vyčistení nasadíte vodiace lišty a katalytické panely späť. Pri vkladaní vodiacich lišt a katalytických panelov postupujte v obrátenom poradí.

Výmena žiarovky a čistenie skleneného krytu

- Varovanie** Predtým, ako vymeníte žiarovku osvetlenia (postupujte podľa pokynov v časti "Popis spotrebiča"), spotrebič vypnite a odpojte od elektrického napájania.



1. Otočte sklenený kryt smerom doľava a vyberte ho. Vyčistite sklenený kryt.
2. V prípade potreby vymeňte žiarovku za novú s výkonom 15/25 W, 230V (50Hz), odolnú do teploty 300 °C (Druh zapojenia: E14).
3. Namontujte späť sklenený kryt.

Čo robiť, keď...

Problém	Riešenie
Rúra nefunguje.	Skontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> • či je nastavená funkcia a teplota rúry. • či je spotrebič správne pripojený a či je sieťový vypínač rúry zapnutý. • či je nastavený denný čas..
Nerозsvieti sa kontrolka teploty rúry.	Nastavenie: <ul style="list-style-type: none"> • teploty ovládacím gombíkom teploty. • funkcie rúry na pečenie ovládacím gombíkom funkcie rúry.
Osvetlenie rúry nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte funkciu ovládacím gombíkom funkcie rúry. • Skontrolujte a podľa potreby vymeňte žiarovku.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15-20 minút.
Na displeji sa objaví "12.00" a LED diódy hodín začnú blikať.	Znovu nastavte denný čas.

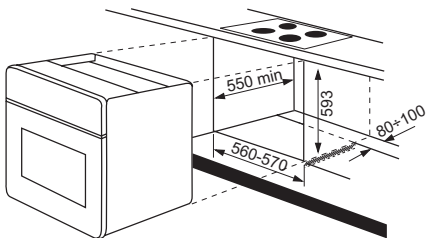
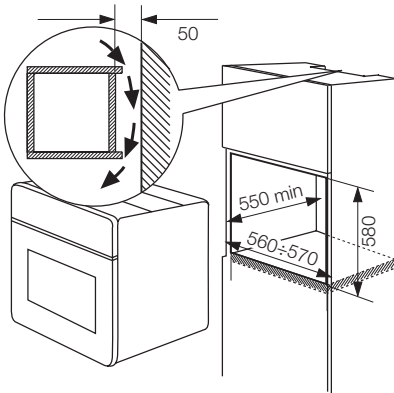
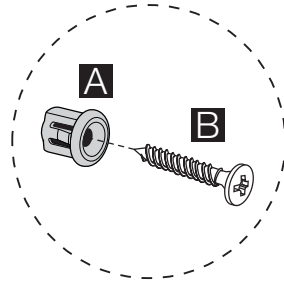
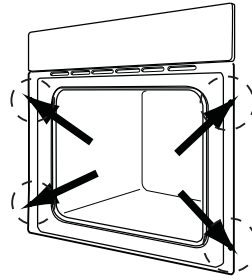
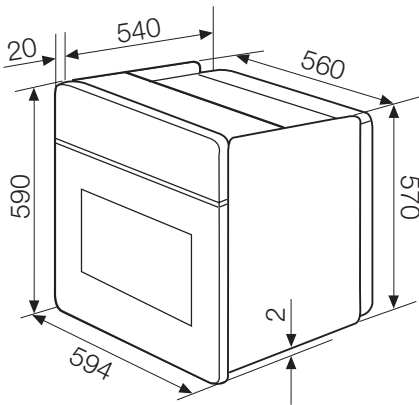
V prípade poruchy sa najprv pokúste problém odstrániť sami. Ak nenájdete riešenie, zavolajte predajcu alebo servisné stredisko.

Inštalácia



Varovanie Spotrebič smie nainštalovať iba vyškolený a kvalifikovaný pracovník. Ak kvôli inštalácii nezavoláte vyškoleného a kvalifikovaného pracovníka, záruka spotrebiča stratí platnosť.

- Pred zabudovaním spotrebiča do kuchynskej linky skontrolujte, či sú rozmery výklenku vhodné.
- Skontrolujte, či sú urobené všetky opatrenia proti zásahu elektrickým prúdom.
- V súlade s platnými normami, všetky časti ochrany proti zásahu elektrickým prúdom musia byť upevnené tak, aby sa nedali odmontovať bez použitia nástrojov.
- Spotrebič môže byť umiestnený zadnou a jednou bočnou stenou pri stene alebo inom vyššom spotrebiči. Druhá strana spotrebiča musí byť vedľa zariadenia rovnakej výšky.
- Bezpečnosť stojana vstavanej skrinky musí zodpovedať požiadavkám normy DIN68930.
- Zabudované rúry a zabudované varné panely sú vybavené špeciálnymi konektormi. Z bezpečnostných dôvodov sa smú kombinovať iba spotrebiče od toho istého výrobcu.



Zapojenie do elektrickej siete




Varovanie Elektrické zapojenie môže vykonať výhradne vyškolený a kvalifikovaný pracovník.

- Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania týchto bezpečnostných opatrení.


<http://www.markabolt.hu/>

- Spotrebič uzemnite v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Skontrolujte, či menovité napätie, typ prúdu a príkon uvedené na štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete.
- Spotrebič sa dodáva s prívodným elektrickým káblom bez sieťovej vidlice.
- Akýkoľvek elektrický komponent smie vymeniť iba technik servisného strediska alebo kvalifikovaný servisný pracovník.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku elektrickej siete.
- Nepoužívajte rozdvojky, konektory, ani predlžovacie prívodné káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Skontrolujte, či je prívodný elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Pri odpájaní spotrebiča od siete neťahajte prívodný elektrický kábel. Vždy ťahajte za sieťovú vidlicu.
- Pri zapojení spotrebiča do elektrickej siete musíte použiť elektrické odpojovacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch a ktoré má vzdialenosť medzi kontaktmi aspoň 3 mm, napr. automatický istič alebo poistka.
- Informácie o napätí sa uvádzajú na typovom štítku (pozri "Popis výrobku").

Ochrana životného prostredia

Symbol  na výrobku alebo na jeho obale, návode na použitie a záručnom liste znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné ho odovzdať do najbližšieho zmluvného zberného dvora vykonávajúceho zber odpadu z elektrozariadení za účelom jeho ďalšieho zhodnotenia a spracovania, prípadne predajni pri kúpe nového výrobku, ak táto predajňa uskutočňuje spätný odber. Prispajte preto k tomu, aby bol odpad zhodnotený a zneškodnený environmentálne

vhodným spôsobom tak, aby sa predišlo jeho negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie. Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke www.envidom.sk.


 Žiaden z obalových materiálov nie je škodlivý pre životné prostredie a môže sa recyklovať. Plastové časti sú označené značkami, napr. PE, PS, a pod. Obalové materiály vyhodte do príslušných zberných nádob na odpad.

Zákaznícke centrum

Aby sme poruchu mohli odstrániť čo najskôr, odporúčame vám zapísať si tieto informácie:

- Popis modelu
- Číslo výrobku (PNC)
- Sériové číslo (S.N.)

Tieto informácie sa uvádzajú na typovom štítku (pozri "Popis výrobku").

 Ak ste rúru nepoužívali správne alebo inštaláciu nevykonával autorizovaný technik, môže sa stať, že za návštevu pracovníka servisného strediska alebo predajcu budete musieť zaplatiť, aj keď sa porucha vyskytne počas záručnej doby.

www.electrolux.com

www.electrolux.cz

www.electrolux.hu

www.electrolux.pl

www.electrolux.sk