

30045VA

Használati útmutató
Instrukcja obsługi
Návod na používanie

Tűzhely
Kuchenka
Sporák

Köszönjük, hogy egyik kiváló minőségű termékünket választotta!

A készülék optimális és hosszú távú teljesítményének biztosítása érdekében, kérjük, olvassa át alaposan a jelen használati útmutatót. Ezzel biztosítható, hogy az összes folyamatot tökéletesen és a leghatékonyabb módon vezérelje. Javasoljuk, tartsa biztonságos helyen ezt az útmutatót, hogy bármikor fellapozhassa, amikor szüksége van rá. Végül kérjük, az útmutatót adja át a készülék esetleges jövőbeli tulajdonosának.

Kívánjuk, sok örömet leljen új készülékében!

TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	2	Sütőfunkciók	9
Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága	3	A sütő tartozékainak a behelyezéséhez	10
Általános biztonság	3	SÜTŐ – JAVASLATOK, TANÁCSOK ÉS ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZATOK	11
Használat	3	Sütemények sütése	11
Ápolás és tisztítás	4	Húсок és halak sütése	11
Üzembe helyezés	5	Sütési időtartamok	12
Elektromos csatlakoztatás	5	Felső/alsó sütés	12
Szerviz	6	Légkeveréses sütés	14
TERMÉKLEÍRÁS	6	Hosszú grill	17
Általános áttekintés	6	Turbógrill	17
A sütő tartozékai	7	SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	18
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	7	A sütőajtó tisztítása	18
A legelső tisztítás	7	A rekesz eltávolítása	20
Előmelegítés	8	Sütőlámpa	20
FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT	8	MIT TEGYEK, HA...	21
Hőbeállítások	8	ÜZEMBE HELYEZÉS	22
FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	8	Műszaki adatok	22
FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	8	Vízszintbe állítás	22
		Elektromos csatlakoztatás	22
SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT	9	KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK	23
A sütő be- és kikapcsolása	9		
Biztonsági hőfokszabályozó	9		

A változtatások jogát fenntartjuk



BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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.

A gyártó nem felelős a helytelen üzembe helyezés és használat által okozott károkért.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készülék használhatják 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek, ha felügyeletet és útmutatást kapnak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel. A gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson a gyermekektől távol. Fulladásveszélyesek.
- Tartsa a gyerekeket távol a készüléktől. Sérülés vagy más maradandó károsodás veszélye áll fenn.
- Ha a készülék rendelkezik bekapcsolás zárolási vagy gombzár funkcióval, használja azt. Ez megakadályozza, hogy a gyerekek vagy a kis háziállatok használják a készüléket.

Általános biztonság

- Ne változtassa meg a műszaki specifikációkat, illetve ne módosítsa a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye.
- Az első használat előtt a távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- Minden használat után állítsa a főzőzónákat "ki" állásba.

Használat

- A készüléket kizárólag háztartási főzési feladatokra tervezték.
- Soha ne használja a készüléket munkafelületként vagy tárolófelületként.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni. Tűz esetén kapcsolja ki a készüléket. **A tüzet egy fedővel oltsa el**, soha ne vízzel!
- **Égésveszély!** Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat, például evőeszközöket vagy fedőket, mert azok felforrósodhatnak.
- Ha tárgyak vagy edények esnek a főzőlap felületére, megsérülhet a felület.
- Az öntöttvas vagy öntött alumínium anyagú, illetve sérült aljú edények a főzőfelületen mozgatva megkarcolhatják a felületet.
- Ha repedés van a felületen, szüntesse meg az áramszolgáltatást, nehogy áramütés érje.
- Ne hagyja, hogy az edényekből elforrjon a víz, mert ez károsíthatja az edényeket és a főzőlap felületét is.
- Üres edénnyel vagy edény nélkül ne használja a főzőzónákat.
- A zománc elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét. A garancia ettől nem veszti érvényét.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Égési sérülés veszélye. A tartozékok és edények behelyezésekor és kivételekor használjon sütőkesztyűt.

- Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor működés közben kinyitja a készülék ajtaját (különösen a Gőzrásegítéses sütés használatakor). Ez lehetővé teszi a felhalmozódott gőz vagy hő kiszabadulását.
- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzése:
 - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és ne fedje le azt alufóliával
 - ne tegyen forró vizet közvetlenül a készülékbe
 - ne tartson nedves edényeket és ételt a készülékben, miután befejezte a sütést
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- A sütés befejezése után a nedves edényeket és ételeket ne tartsa a készülékben, mert a nedvesség károsítja a zománcot, vagy behatol a készülék részeibe.
- Ne tartson gyúlékony folyadékokat és anyagokat vagy olvadákony (műanyagból vagy alumíniumból készült) tárgyakat a készüléken vagy a készülék közelében.
- Csak hőálló tartozékokat szabad a sütő alatt található rekeszbe tenni. **Ne tegyen gyúlékony anyagokat oda.**
- Mindig ügyeljen arra, hogy a sütő szellőzőnyílását, amely a tűzhely hátlapjának közepén található, semmi se gátolja, hogy biztosítva legyen a sütőtér szellőzése.

Ápolás és tisztítás


- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és a húzza ki a vezetéket a fali aljzatból. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A rárakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tűzveszélyt jelent.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy tönkremenjen a felület anyaga.
- A készüléket kizárólag mosószeres vízzel tisztítsa. Az éles eszközök, dörzshatású tisztítóanyagok, a dörzsszivacsok és a folteltávolítók károsítják a készüléket.
- Ne használjon gőzös vagy nagy nyomású tisztítógépet a készülék tisztításához.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. Eltörhet és megrepedhet a belső üveglap hőálló felülete.
- Győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek, mielőtt azokat tisztítaná. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.
- Óvatosan emelje le az ajtót a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Amikor azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ki kell ezeket cserélni. További útmutatásért forduljon a helyi szakszervizhez.
- Ha sütőhöz való sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait. Soha ne permetezzen semmit a zsírszűrőre (ha van), a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- A pirolitikus tisztítás során (ha van), a makacs szennyeződések károsíthatják a felület színét.

- Ne tisztítsa a katalitikus zománcot (ha van).
- Legyen óvatos, amikor a sütővilágítás izzóját cseréli. Áramütés kockázata áll fenn!

Üzembe helyezés

- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész helyezheti üzembe, csatlakoztathatja, illetve javíthatja.
- Teljes mértékben tartsa be annak az országnak a törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait, amelyekben a készüléket használja (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos és/vagy biztonsági előírások stb.)!
- Ha nem tartja be az üzembe helyezési utasításokat, a garancia bármilyen kár esetén érvénytelenné válik.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- Kerülje el, hogy a készülék gyúlékony anyagok (pl. függönyök, törülközők stb.) közelébe kerüljön elhelyezésre.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- A készülék nehéz. Mozgatásakor körültekintéssel járjon el. Mindig használjon biztonsági kesztyűt. A készüléket soha ne húzza a fogantyúnál vagy a főzőlapnál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és szekrényhez képest!
- Fontos! Tilos a tűzhelyet még egy lábazatra vagy más magasságnövelőre helyezni. Ez ugyanis növeli a készülék felbillenésének a kockázatát!

Elektromos csatlakoztatás

-  **A készüléket kötelező földelni.**
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett elektromos információ megegyezik-e háztartásának áramszolgáltatásával.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ne cserélje ki vagy módosítsa saját maga a hálózati kábelt. Forduljon a márkaszervizhez.
- A készüléken kell lennie egy olyan elektromos szerelvénynek, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen kötni a hálózatról; az érintkező nyílások szélességének minimum 3 mm-nek kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugaszt és kábelt ne nyomja össze vagy károsítsa a készülék hátlapja.
- 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.
- Megfelelő szigetelő berendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlfelhevülésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavar típusú biztosítékok), földszivárgás-kioldó szerkezetek és érintkezők.

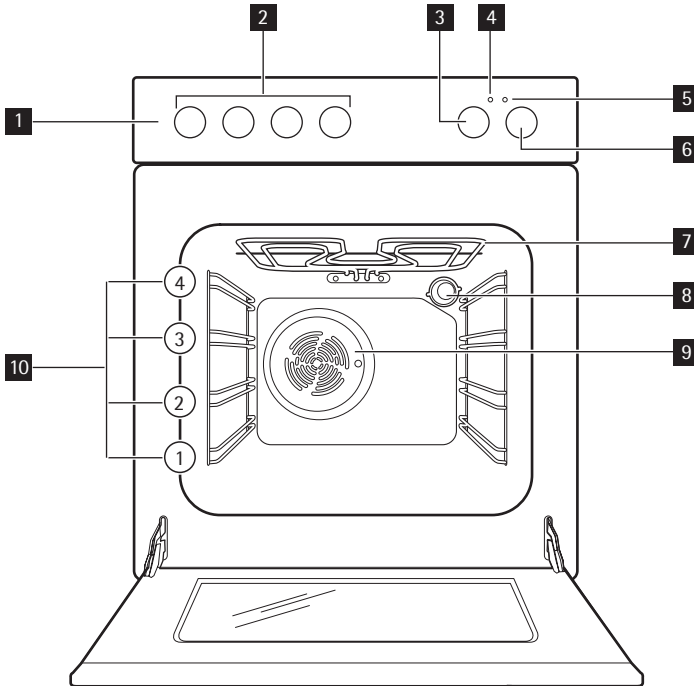
- A feszültséggel kapcsolatos adatok az adattáblán találhatóak.

Szerviz

- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész javíthatja. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon. Forduljon engedéllyel rendelkező szak-szervizhez!

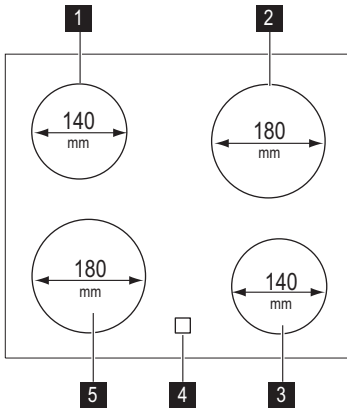
TERMÉKLEÍRÁS

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Főzőlap vezérlőgombjai
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Hőmérséklet-visszajelző
- 5 Üzemi állapot visszajelzője
- 6 Sütőfunkciók vezérlőgombja
- 7 Grill
- 8 Sütőlámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Polctartók

A főzőfelület kialakítása



- 1** Egyszeres főzőzóna 1200 W
- 2** Egyszeres főzőzóna 1800 W
- 3** Egyszeres főzőzóna 1200 W
- 4** Maradék hő jelzőlámpája
- 5** Egyszeres főzőzóna 1800 W

A sütő tartozékai

- **Lapos tepsi**
Kekszekhez és süteményekhez.
- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Mély hússütő tepsi**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Tárolórekesz**
A sütőtér alatt található a tárolórekesz.



VIGYÁZAT

A tárolórekesz a készülék működésekor felforrósodhat.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



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



FIGYELEM

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

A legelső tisztítás


- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.



FIGYELEM

Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

Előmelegítés

Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet, és üzemeltesse üresen a sütőt 45 percig, hogy a sütőtér felületéről 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.

FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT

Hőbeállítások

Szabályozógomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás
1-9	Hőbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőbeállítás)

1. Forgassa el a szabályozógombot egy kívánt hőbeállításra.
2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a "0" állásba.

Maradékhő-jelzőfény

A maradékhő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.



VIGYÁZAT

Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

Sütőedények



- Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
- A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

Energiatakarékosság




- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A főzőzónákat a főzési ciklus befejeződése előtt zárja el, hogy a maradékhőt is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a főzőzónák méretének mindig meg kell egyezniük.

FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

 Az üvegkerámián megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

Távolítsa el a szennyeződést:

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Használjon speciális üvegkerámiához való kaparót. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
 - **Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni**, mielőtt letisztítaná a következőket: a vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószeret.
- Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
- Végezetül **dörzsölje át a készüléket tiszta ruhával.**
 - Meleg mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával tisztítsa meg a készülék előlapját.
 - A fém előlap tisztításához rozsdamentes acélhoz alkalmas tisztítószereket használjon.
 - Ne használjon súrolóport és dörzsfelületű szivacsot.

SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT




A sütő be- és kikapcsolása





- Forgassa el a sütőfunkció szabályozógombját egy sütőfunkcióra
- Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozó gombját egy hőmérsékletre.
A hálózati jelzőfény felgyullad, amikor a sütő üzemel.
A hőmérséklet jelzőfény felgyullad, amikor a sütő hőmérséklete emelkedik.
- A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció szabályozógombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki állásba.

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Sütőfunkciók

	Sütőfunkció	Alkalmazás
	KIKAPCSOLT állás	A sütő KI VAN KAPCSOLVA.
	Lámpa	A sütőtér megvilágításához.
	Légkeveréses sütés	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten. A Felső/alsó sütés üzemmódhoz képest 20-40°C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.

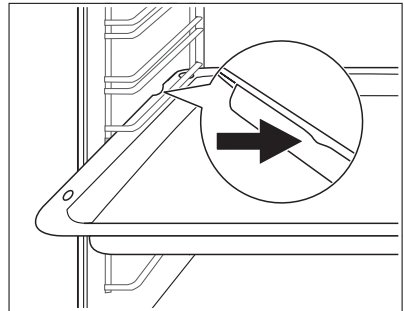
Sütőfunkció		Alkalmazás
	Felső/alsó sütés	A sütő egyetlen szintjén végzett sütéshez.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és tartósításhoz.
	Hosszú grill	Nagyobb mennyiségű, lapos ételdarabok grillezéséhez és kenyér pirításához.
	Turbógrill	Nagyobb egybesült húsok vagy baromfi sütéséhez egyetlen szinten, csőben sütéshez és pirításához.

A sütő tartozékainak a behelyezéséhez

Helyezze be úgy a csúsztatható tartozékokat, hogy a duplaoldalú széleik a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztatható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.

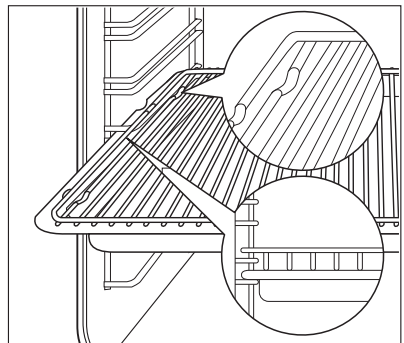


A mély tepsinek és a sütőpolcnak duplaoldalú szélei vannak. Ezek a szélek és a vezetősínek formája azáltal teszik biztonságossá a sütő tartozékait, hogy nem tudnak megbillenni.



A sütőpolc és a mély hússütő tepsis együttes behelyezése

Helyezze rá a sütőpolcot a mély tepsire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.



SÜTŐ – JAVASLATOK, TANÁCSOK ÉS ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZATOK



VIGYÁZAT

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



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



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

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Süthet 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 minimálisra 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.

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 200–250°C-os 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 tegyen egy kis vizet a zsírfogó tálcaába. A füstképződés megelőzése érdekében minden alkalommal töltsön vizet, amikor 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.

Felső/alsó sütés ☺

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	-	150	25-30
Lepény	1000	zománcozott	2	10	160-170	30-35
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	-	170-190	40-50
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Kis torták	500	zománcozott	2	10	160-180	25-30
Piskóta (zsiradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Tepsis sütemény	1500	zománcozott	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Csirke egészben	1350	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	200-220	60-70

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Fél csirke	1300	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepsi az. 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepsi az. 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Gyümölcskenyér	800	zománcozott	2	20	230-250	10-15
Töltött kelt tészta	1200	zománcozott	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	zománcozott	2	10-15	200-220	30-40
Túrótorta	2600	zománcozott	2	-	170-190	60-70
Svájci almatorta	1900	zománcozott	1	10-15	200-220	30-40
Püspökkenyér	2400	zománcozott	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Parasztkenyér	750 + 750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Román piskóta	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Román piskóta – hagyományos	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Zsemlék	800	zománcozott	2	10-15	200-210	10-15
Kecszekecs	500	zománcozott	1	10	150-170	15-20
Habcsók	400	zománcozott	2	-	100-120	40-50
Morzás sütemény	1500	zománcozott	3	10-15	180-190	25-35
Piskóta	600	zománcozott	3	10	160-170	25-35
Vajas sütemény	600	zománcozott	2	10	180-200	20-25

1) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 7 percig.

2) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 10 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250°C-ra.

Légkeveréses sütés

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	10	140-150	20-30
Péksütemények	250 + 250	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
Péksütemények	250 + 250 + 250	zománcozott	1/2/3	10	150-160	30-40

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Lepény	500	zománcozott	2	10	150-160	30-35
Lepény	500 + 500	zománcozott	1/3	10	150-160	35-45
Lepény	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	-	170-180	40-50
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Kis torták	500	zománcozott	2	10	150-160	20-30
Kis torták	500 + 500	zománcozott	1/3	10	150-160	30-40
Kis torták	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Piskóta (zsiradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Tepsis sütemény	1200	zománcozott	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Csirke egészben	1300	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	170-180	40-50
Sertéssült	800	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	170-180	45-50

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Töltött kelt sütemény	1200	zománcozott	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	zománcozott	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	zománcozott	2	-	190-200	25-35
Túrótorta	2600	zománcozott	1	-	160-170	40-50
Svájci almatorta	1900	zománcozott	2	10-15	180-200	30-40
Püspökkenyér	2400	zománcozott	2	10	150-160	35-40 ^{1) 2)}
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Parasztkenyér	750+750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Román piskóta	600+600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Román piskóta – hagyományos	600+600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Zsemlék	800	zománcozott	3	15	180-200	10-15
Zsemlék	800 + 800	zománcozott	1/3	15	180-200	15-20

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Keksztekercs	500	zománcozott	3	10	150-160	15-25
Habcsók	400	zománcozott	2	-	110-120	30-40
Habcsók	400 + 400	zománcozott	1/3	-	110-120	45-55
Habcsók	400 + 400 + 400	zománcozott	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Morzsás sütemény	1500	zománcozott	3	-	160-170	25-35
Piskóta	600	zománcozott	2	10	150-160	25-35
Vajas sütemény	600 + 600	zománcozott	1/3	10	160-170	25-35

1) Ha a 4. szinten lévő sütemény megsült, vegye ki, és tegye a helyére az 1. szinten lévő. Süsse további tíz percig.

2) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 7 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250°C-ra.

Hosszú grill

Étel	Súly (g)	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Pirítós	500	3	4	250	2-4
Fél csirke	1200	2	-	230	30+30
Bífsztek	1000	3	10	250	15+15
Sertésborda	500	3	-	230	25+25

Turbógrill

Étel	Súly (g)	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Pirítós	500	3	10	230	3-5
Fél csirke	1200	2	-	200	25+25
Sertésborda	500	2	-	230	20+20

SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződéseket célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

A sütőajtó tisztítása

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



VIGYÁZAT

A sütőajtó bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy az ajtó nincs levéve.



VIGYÁZAT

Mielőtt az üveglap tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.

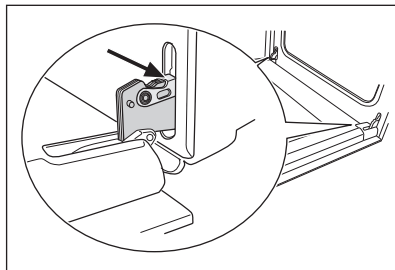


VIGYÁZAT

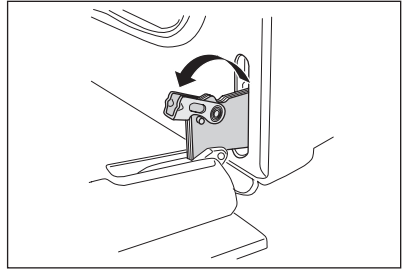
Ha az ajtó üveglapjai megsérültek vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

A sütőajtó és az üveglap leszerelése

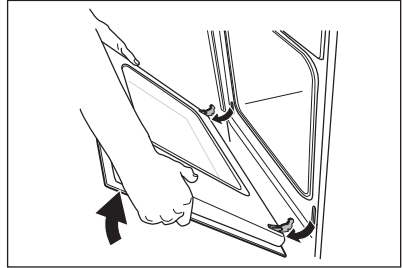
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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

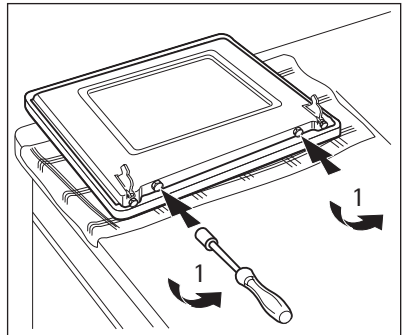


- Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



- Helyezze az ajtót egy stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz alája.

Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.

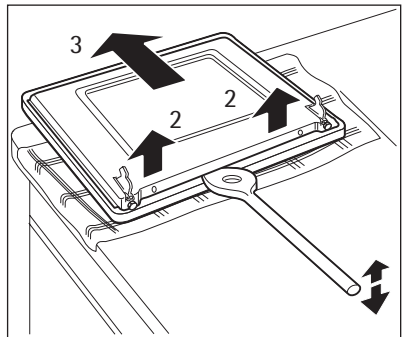


Ne lazítsa meg a csavarokat.

- A belső ajtó nyitásához fából, műanyagból vagy ezekhez hasonló anyagból készült spatulát használjon.

Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az alsó felső pereme felé.

- Emelje meg a belső ajtót.
- Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

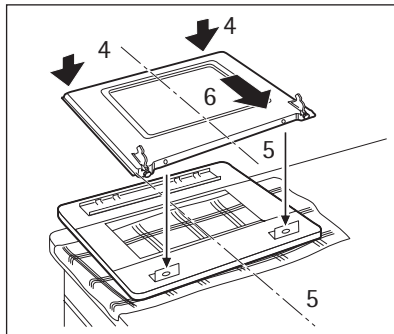


VIGYÁZAT

Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) károsíthatják az üveglapot.

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.



A rekesz eltávolítása

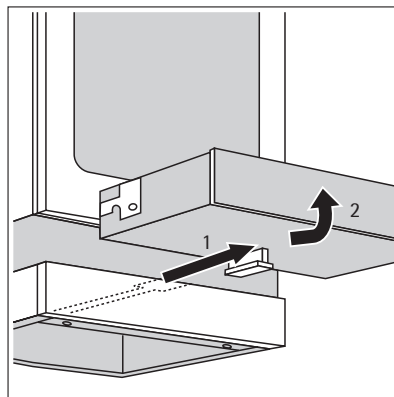
A sütő alatti rekesz tisztításakor kivehető.

A rekesz eltávolítása

1. Húzza ki a rekeszt, amennyire lehetséges.
2. Emelje meg enyhén, hogy felfelé a fiókvezetőcsín mentén ki lehessen emelni a rekesztartóból.

A rekesz visszahelyezése

1. Helyezze a rekeszt a rekesztartó sínre. Győződjön meg róla, hogy a rekesz középső menete illeszkedjen a középső sínbe.
2. Engedje le vízszintesen, és nyomja be.



VIGYÁZAT

A sütő használatakor a rekesz felforrósodhat. Ezért ne tartson a rekeszben gyúlékony anyagokat, pl. tisztítószeret, műanyag zacskókat, edényfogókesztyűt, papírt, tisztítósprayt, stb.

Sütőlámpa



VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.



Tegyen ruhát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

A sütőtéri izzó cseréje / az üvegbúra megtisztítása

1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpa égőjét megfelelő sütőlámpába való 300 °C-ig hőálló égőre.
4. Tegye vissza az üvegfedelet.

MIT TEGYEK, HA...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A maradék hő visszajelzői nem gyulladnak fel	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosíték dobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon képesített villanyszerelőhöz.
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
Nem működik a sütőlámpa	Hibás a sütőlámpa	Cserélje ki a sütőlámpát
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben

Ha nem talál megoldást az adott problémára, forduljon az eladóhoz vagy a szervizközpontoz.

**VIGYÁZAT**

A készülék javítását képesített villanyszerelővel vagy hozzáértő személlyel végeztesse el.



Ha nem megfelelően üzemelteti a készüléket, a szervizközpont szerelőjének vagy az eladónak a kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem.

Ha nem talál megoldást az adott problémára, forduljon az eladóhoz vagy a szervizközpontoz.

Ezek az adatok szükségesek a gyors és helyes segítségnyújtáshoz. Ezek az adatok az adattáblán rendelkezésre állnak (lásd "Termékleírás")

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

**Javaslatok a fém előlappal rendelkező készülékekhez:**

Amikor sütemények vagy húsok sütése közben vagy közvetlenül utána kinyitja az ajtót, gőzlecsapódást tapasztalhat az üvegen.

ÜZEMBE HELYEZÉS



Először olvassa el alaposan a Biztonság c. fejezetet.

Műszaki adatok

Készülék besorolása: 2. osztály, 1. alosztály és 1. osztály

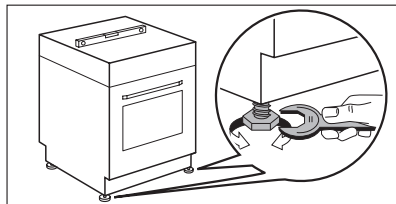
Méretek	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Sütő térfogata	52 l

**VIGYÁZAT**

Ne állítsa a készüléket talpazatra

Vízszintbe állítás

A készülék alján található lábak beállításával a tűzhely felületét a többi felület magasságához igazíthatja.



Elektromos csatlakoztatás

**VIGYÁZAT**


Az elektromos üzembe helyezést csak képesített, hozzáértő személy végezheti.



A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a "Biztonság" c. fejezetben szereplő biztonsági óvintézkedéseket.

Ez a készülék hálózati dugasz és hálózati kábel nélkül kerül szállításra. Alkalmazható kábeltípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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.



Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.



VIGYÁZAT

Kiselejtezése előtt a készüléket működésképtelenné kell tenni, hogy ne jelenthessen veszélyforrást.

Ehhez húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból, majd vágja le a készülékről a hálózati vezetékét.

Dziękujemy za wybranie jednego z naszych produktów o wysokiej jakości.

Aby zapewnić optymalne i prawidłowe działanie Państwa urządzenia prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Pozwoli to Państwu na doskonałe i najbardziej wydajne kierowanie wszystkimi procesami. Zalecamy przechowywanie instrukcji obsługi w bezpiecznym miejscu, co pozwoli na korzystanie z niej również w przyszłości. Ponadto prosimy o przekazanie jej przyszłemu właścicielowi urządzenia.

Życzymy Państwu wiele radości z używania nowego urządzenia.

SPIS TREŚCI

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	25	Włączanie i wyłączanie piekarnika	32
Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych	25	Termostat bezpieczeństwa	32
Ogólne zasady bezpieczeństwa	25	Funkcje piekarnika	32
Użytkowanie	25	Wkładanie akcesoriów piekarnika	33
Konserwacja i czyszczenie	26	PIEKARNIK – WSKAZÓWKI, PORADY I TABELE PIECZENIA	34
Instalacja	27	Pieczenie ciast	34
Podłączenie elektryczne	27	Pieczenie mięsa i ryb	34
Serwis	28	Czas pieczenia	35
OPIS URZĄDZENIA	29	Pieczenie tradycyjne	35
Widok urządzenia	29	Pieczenie z nawiewem gorącego powietrza	38
Akcesoria piekarnika	30	Duży grill	41
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	30	Turbo grill	41
Czyszczenie wstępne	30	PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	41
Rozgrzewanie wstępne	31	Czyszczenie drzwi piekarnika	42
PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA	31	Wyciąganie szuflady	44
Moc grzania	31	Oświetlenie piekarnika	44
PŁYTA GRZEJNA – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI	31	CO ZROBIĆ, GDY...	45
PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	31	INSTALACJA	46
PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA	32	Dane techniczne	46
		Poziomowanie	46
		Instalacja elektryczna	46
		OCHRONA ŚRODOWISKA	47



INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Ze względów bezpieczeństwa i w celu prawidłowej obsługi urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją przed instalacją i rozpoczęciem użytkowania urządzenia. Instrukcja powinna być przechowywana razem z urządzeniem, nawet w przypadku jego sprzedaży lub przeprowadzki. Użytkownicy powinni w pełni zapoznać się z obsługą oraz funkcjami bezpieczeństwa tego urządzenia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji i użytkowania.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeżeli obsługa urządzenia będzie przebiegać pod nadzorem lub po udzieleniu instrukcji na temat używania urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumienia zagrożeń z tym związanych. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia.
- Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń lub trwałych urazów.
- Jeżeli urządzenie posiada blokadę uruchomienia lub blokadę przycisków, należy z niej korzystać. Zapobiega to przypadkowemu włączeniu urządzenia przez dzieci i zwierzęta.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Nie należy zmieniać parametrów ani modyfikować urządzenia. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo obrażeń lub uszkodzeń urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania, naklejki i folie.
- Po każdym użyciu wyłączyć pola grzejne.

Użytkowanie

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Nie wolno używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania.
- Włączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru. W przypadku pożaru należy wyłączyć urządzenie. **Pożar ugasić pokrywką do naczyń**, nie stosować wody.
- **Ryzyko doznania poparzeń!** Nie wolno umieszczać metalowych przedmiotów, np. sztućców lub pokrywek, na powierzchni grzejnej, ponieważ mogą się mocno nagrzewać.
- Powierzchnia płyty kuchennej może ulec uszkodzeniu, jeżeli spadną na nią przedmioty lub naczynia.

- Przesuwanie naczyń wykonanych z żeliwa, stopu aluminium lub naczyń ze zniszczonym spodem po powierzchni płyty kuchennej może doprowadzić do jej zarysowania.
- W razie zauważenia pęknięcia powierzchni odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie dopuszczać nigdy do tego, aby zawartość naczyń wygotowała się do sucha, gdyż mogłoby to spowodować uszkodzenie naczyń oraz płyty kuchennej.
- Nie wolno używać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Odbarwienia emalii nie wpływa na wydajność urządzenia. Nie powoduje to unieważnienia gwarancji.
- Nie wolno naciskać ani obciążać otwartych drzwi urządzenia.
- W trakcie pracy wewnątrz urządzenia silnie się nagrzewa. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Należy stosować rękawice kuchenne do wkładania lub wyjmowania akcesoriów i naczyń.
- Należy zawsze odsunąć się od urządzenia w przypadku otwierania drzwi podczas jego pracy (szczególnie w przypadku gotowania na parze). Umożliwi to wydostanie się nagromadzonej pary lub gorącego powietrza.
- Aby uniknąć uszkodzenia lub odbarwienia emalii:
 - nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia oraz nie wolno zakrywać dna folią aluminiową
 - nie wolno wlewać gorącej wody bezpośrednio do urządzenia
 - nie wolno pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia
- Zabrania się korzystania z urządzenia, jeśli ma ono kontakt z wodą. Zabrania się obsługi urządzenia mokrymi rękoma.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia, ponieważ wilgoć może uszkodzić emaliowane powłoki piekarnika lub przedostać się do wnętrza podzespołów.
- Nie wolno umieszczać ani przechowywać łatwopalnych cieczy i materiałów lub przedmiotów z topliwych tworzyw (plastiku lub aluminium) na urządzeniu lub w jego pobliżu.
- W szufladzie pod piekarnikiem można umieścić jedynie żaroodporne akcesoria. **Nie wolno do niej wkładać żadnych palnych materiałów.**
- Należy zadbać, aby otwór wentylacyjny piekarnika znajdujący się pośrodku tylnej części płyty zawsze pozostawał nie zasłonięty co umożliwi prawidłową wentylację.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przeprowadzeniem konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Upewnić się, że urządzenie ostygło.
- Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości Osad tłuszczu lub resztek potraw może stać się przyczyną pożaru.
- Regularne czyszczenie pozwala utrzymać powierzchnie urządzenia w dobrym stanie.

- Urządzenie należy czyścić wyłącznie wodą z mydłem. Ostre przedmioty, środki do szorowania, ostre gąbki i odplamiacze mogą spowodować uszkodzenia urządzenia.
- Zabrania się czyszczenia urządzenia myjkami parowymi i myjkami wysokociśnieniowymi.
- Nie czyścić drzwi piekarnika ściernymi środkami czyszczącymi ani skrobakami metalowymi. Może dojść do pęknięcia i roztrzaskania szyby wewnętrznej o termoodpornej powierzchni.
- Należy upewnić się, że szyby są chłodne przed przystąpieniem do ich czyszczenia. Istnieje zagrożenie pęknięcia szyby.
- Podczas odczepiania drzwi należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Jeżeli szyby drzwi zostaną uszkodzone, ulegają osłabieniu i mogą pęknąć. W takim przypadku należy je wymienić. Więcej informacji na ten temat można uzyskać w lokalnym punkcie serwisowym.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników, należy przestrzegać instrukcji producenta. Nie wolno rozpryskiwać żadnych środków na filtr tłuszczu (jeśli jest zainstalowany), grzałki ani czujnik termostatu.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia mogą powodować odbarwienia powierzchni podczas czyszczenia pirolitycznego (jeżeli dostępne).
- Nie wolno czyścić emalii katalitycznej (jeżeli występuje).
- Należy zachować ostrożność podczas wymiany żarówki piekarnika. Istnieje zagrożenie porażenia prądem!

Instalacja

- Instalacje, podłączenie lub naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez pracownika autoryzowanego serwisu.
- Należy w pełni przestrzegać przepisów prawnych, rozporządzeń, dyrektyw oraz norm obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia (zasad i przepisów dotyczących bezpieczeństwa, recyklingu, bezpieczeństwa elektrycznego i/lub gazowego, itp.)!
- Nieprzestrzeganie instrukcji instalacji powoduje unieważnienie gwarancji w przypadku powstania jakichkolwiek uszkodzeń.
- 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
- Urządzenia nie należy instalować w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. zasłon, ręczników kuchennych, itp.).
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Urządzenie jest ciężkie. Podczas jego przenoszenia należy zachować ostrożność. Należy zawsze stosować rękawice. Nie wolno ciągnąć urządzenia za uchwyt lub płytę kuchenną.
- Zachować minimalne odstępny od innych urządzeń i mebli!
- Ważna uwaga! Nie umieszczać kuchni na dodatkowym cokole, ani na żadnych innych elementach, które powodują jej podniesienie. Może to zwiększyć ryzyko przewrócenia się urządzenia!

Podłączenie elektryczne

-  Urządzenie musi zostać uziemione.

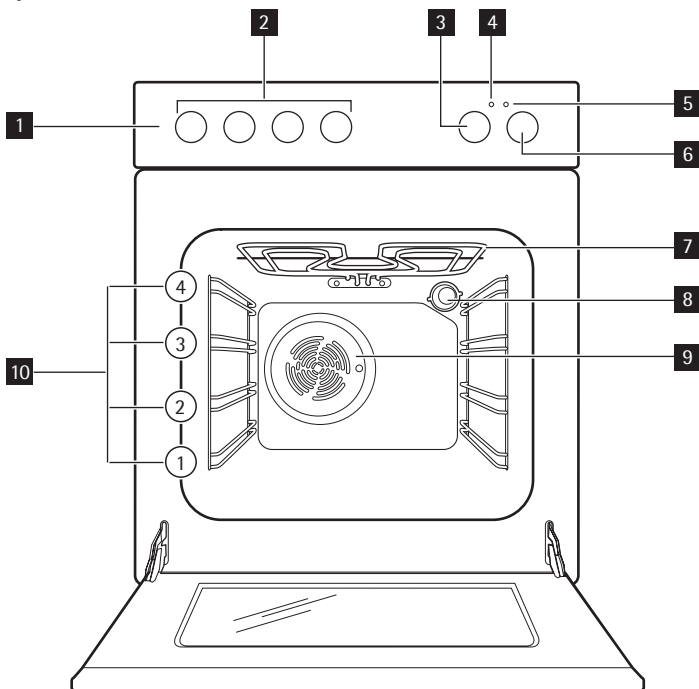
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami domowej instalacji zasilającej.
- Należy zawsze używać prawidłowo zainstalowanych gniazd sieciowych z uziemieniem.
- Nie używać rozgałęziaczy, łączników ani przedłużaczy. Istnieje ryzyko pożaru.
- Nie wolno samodzielnie wymieniać lub modyfikować przewodu zasilania. W tym celu należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować rozłącznik, umożliwiający odcięcie wszystkich faz od zasilania, o rozwarciu styków wynoszącym minimum 3 mm.
- Należy upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego i przewód nie zostały przygniecione ani uszkodzone przez tylną ściankę urządzenia.
- Należy zadbać, żeby wtyczka przewodu zasilającego była dostępna po zakończeniu instalacji.
- Podczas odłączania urządzenia nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest również zastosowanie odpowiednich urządzeń odcinających zasilanie, takich jak: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego - wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) i styczniki.
- Informacje dotyczące napięcia znajdują się na tabliczce znamionowej.

Serwis

- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez pracownika autoryzowanego serwisu. Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

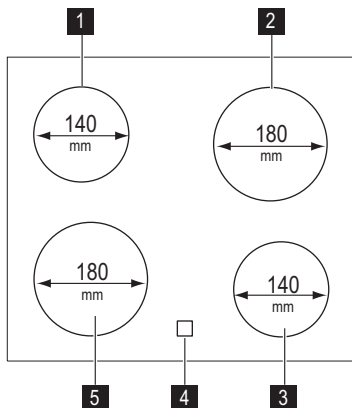
OPIS URZĄDZENIA

Widok urządzenia



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokręta sterujące płytą grzejącą
- 3** Pokrętko regulacji temperatury
- 4** Wskaźnik temperatury
- 5** Wskaźnik zasilania
- 6** Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 7** Grill
- 8** Oświetlenie piekarnika
- 9** Wentylator
- 10** Prowadnice blach piekarnika

Układ powierzchni gotowania



- 1** Pojedyncze pole grzejne o mocy 1200 W
- 2** Pojedyncze pole grzejne o mocy 1800 W
- 3** Pojedyncze pole grzejne o mocy 1200 W
- 4** Kontrolka ciepła resztkowego
- 5** Pojedyncze pole grzejne o mocy 1800 W

Akcesoria piekarnika

- **Płytki blacha do pieczenia**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Ruszt piekarnika**
Do naczyń, form do ciast, oraz do pieczenia mięsa i grillowania
- **Głęboka blacha do pieczenia**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania tłuszczu.
- **Szuflada**
Pod komorą piekarnika znajduje się szuflada na przybory kuchenne.



OSTRZEŻENIE!

Podczas pracy urządzenia szuflada może być gorąca.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z urządzenia całe opakowanie, zarówno wewnętrzne, jak i zewnętrzne. Nie usuwać tabliczki znamionowej.



UWAGA!

W celu otwarcia drzwi należy zawsze trzymać za uchwyt na środku.

Czyszczenie wstępne


- Wyjąć wszystkie akcesoria z urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.



UWAGA!

Nie stosować ściernych środków czyszczących! Może to uszkodzić powierzchnię. Zapoznać się z rozdziałem "Konserwacja i czyszczenie".

Rozgrzewanie wstępne

Ustawić  oraz maksymalną temperaturę i rozgrzewać pusty piekarnik przez 45 minut, aby wypalić wszelkie pozostałości z powierzchni komory piekarnika. Akcesoria mogą ulec silniejszemu nagrzaniu, niż w przypadku normalnego użytkowania. W tym czasie może się również wydzielać charakterystyczny zapach. Jest to normalne zjawisko. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wietrzone.

PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA

Moc grzania

Pokrętko	Funkcja
0	Położenie wyłączenia
1-9	Moc grzania (1 = najniższa moc grzania; 9 = najwyższa moc grzania)

1. Obracając pokrętko sterujące, ustawić żądany poziom mocy grzania.
2. Aby zakończyć proces gotowania, ustawić pokrętko sterujące na "0".

Lampka kontrolna ciepła resztkowego

Wskaźnik ciepła resztkowego włącza się, gdy pole grzejne jest gorące.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo poparzenia ciepłem resztkowym!

PŁYTA GRZEJNA – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

Naczynia kuchenne



- Dno naczynia powinno być jak najbardziej grube i płaskie.
- Naczynia wykonane ze stali emaliowanej lub z dnem aluminiowym lub miedzianym mogą pozostawiać przebarwienia na płycie ceramicznej;


Oszczędność energii



- W miarę możliwości zawsze przykrywać naczynie pokrywką.
- Naczynie do gotowania postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Wyłączyć pola grzejne na kilka minut przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe.
- Rozmiar dna naczynia powinien być dobrany do wielkości pola grzejnego.

PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
Zawsze używać naczyń z czystym dnem.

 Zarysowania lub ciemne plamy na płycie ceramicznej nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie zabrudzeń:

- **Usunąć natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz potrawy zawierające cukier. Użyć specjalnego skrobaka do powierzchni ceramicznych. Skrobak należy przyłożyć pod kątem do powierzchni płyty ceramicznej i przesuwać po niej ostrzem.
 - **Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie:** ślady kamienia i wody, plamy z tłuszczu, odbarwienia metaliczne. Używać specjalnego środka czyszczącego do płyt ceramicznych lub stali nierdzewnej.
- Wytrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
- Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**
 - Przód urządzenia myć miękką ściereczką zamoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
 - Jeżeli przód urządzenia jest metalowy, należy stosować detergent przeznaczony do stali nierdzewnej.
 - Nie należy używać środków ściernych ani szorstkich gąbek.

PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA

Włączanie i wyłączanie piekarnika

- Obrócić pokrętkę funkcji piekarnika na żądaną funkcję.
- Obrócić pokrętkę regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

Wskaźnik zasilania włącza się podczas pracy piekarnika.


Wskaźnik temperatury włącza się gdy wzrasta temperatura piekarnika.






- Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę funkcji piekarnika oraz pokrętkę temperatury na pozycję wyłączenia.

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 z powrotem automatycznie po obniżeniu temperatury.

Funkcje piekarnika

	Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0	Pozycja WYŁĄCZENIA	Urządzenie jest wyłączone
	Oświetlenie	Oświetlenie wnętrza urządzenia.

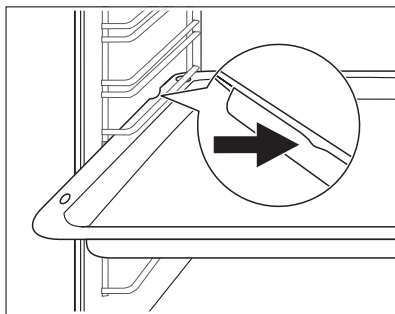
Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Pieczenie z nawiewem gorącego powietrza	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch poziomach. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą od temperatury używanej podczas pieczenia przy użyciu funkcji pieczenia tradycyjnego.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Dolna grzałka	Do pieczenia ciast z kruchym spodem. Do robienia przetworów.
	Duży grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Przyrządzanie tostów.
	Turbo grill	Pieczenie większych kawałków mięsa lub drobiu na jednym poziomie. Do zapiekania i przyrumieniania.

Wkładanie akcesoriów piekarnika

Włożyć wsuwane akcesoria tak, aby wygięcia na bocznych krawędziach znajdowały się z tyłu piekarnika i były skierowane w dół. Włożyć wsuwane akcesoria między prowadnice na jednym z poziomów.

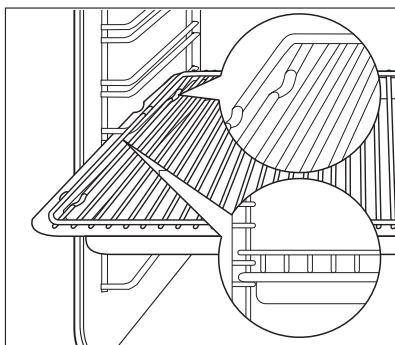


Głęboka blacha do pieczenia i ruszt piekarnika posiadają wygięcia na bocznych krawędziach. Krawędzie te oraz kształt prowadnic zabezpieczają akcesoria piekarnika przed przechyleniem.



Wkładanie rusztu piekarnika razem z głęboką blachą do pieczenia

Położyć ruszt na blachę do pieczenia. Wsunąć blachę do pieczenia w prowadnicę na jednym poziomie.



PIEKARNIK – WSKAZÓWKI, PORADY I TABELE PIECZENIA



OSTRZEŻENIE!

Podczas korzystania z piekarnika jego drzwiczki muszą być zawsze zamknięte, nawet w trakcie grillowania.



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



Zachować ostrożność podczas wyjmowania lub wkładania akcesoriów do piekarnika, aby zapobiec uszkodzeniu emalii.

- Piekarnik posiada cztery poziomy pieczenia. Poziomy liczy się od dołu piekarnika.
- Istnieje możliwość równoczesnego pieczenia potraw na dwóch różnych poziomach. Umieścić potrawy na poziomie 1 i 3.
- Piekarnik jest wyposażony w specjalny system zapewniający ciągły obieg powietrza i ponowne przetwarzanie pary. Umożliwia on przyrządzanie potraw przy wykorzystaniu pary, co czyni je miękkimi w środku i chrupiącymi na zewnątrz. Skraca on również do minimum czas pieczenia i zmniejsza zużycie energii.
- Wilgoć może skraplać się wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach. Jest to normalne zjawisko. Podczas otwierania drzwi piekarnika w trakcie lub pod koniec przygotowywania potrawy należy się zawsze cofnąć. W celu ograniczenia zjawiska kondensacji należy zawsze włączyć piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Po każdorazowym użyciu piekarnika należy go wytrzeć do sucha, aby usunąć wilgoć.

Pieczenie ciast

- Do pieczenia ciast najlepiej nadaje się zakres temperatur od 150°C do 200°C
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać piekarnik przez ok. 10 minut.
- Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- W przypadku równoczesnego pieczenia na dwóch blachach należy zachować pomiędzy nimi jeden pusty poziom.

Pieczenie mięsa i ryb

- Nie piec mięsa o wadze poniżej 1 kg. W przypadku pieczenia zbyt małych ilości mięsa staje się ono zbyt suche.
- 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 temperaturę należy ustawić na 150°C-175°C.

- Użycie ociekacza w przypadku pieczenia bardzo tłustych potraw zapobiega powstawaniu trudnych do usunięcia plam w piekarniku.
- Po upieczeniu mięsa, doradza się odczekać co najmniej 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wypłynęły z niego soki.
- Aby nie dopuścić do powstawania nadmiernej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia mięsa do ociekacza należy wlać nieco wody. Aby ograniczyć zjawisko kondensacji należy dolewać wody po trochu za każdym razem, gdy wyparuje.

Czas pieczenia

Czas pieczenia uzależniony jest od rodzaju potrawy, jej konsystencji i ilości. Na początku należy obserwować efekty pracy piekarnika. Należy znaleźć optymalne ustawienia (ustawienie temperatury, czasu pieczenia itp.) dla naczyń używanych w urządzeniu, przepisów oraz ilości potraw.

Pieczenie tradycyjne =

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Ciasta przekładane	250	emaliowana	3	-	150	25-30
Placek	1000	emaliowana	2	10	160-170	30-35
Ciasto drożdżowe z jabłkami	2000	emaliowana	3	-	170-190	40-50
Szarlotka	1200+1200	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Małe ciasteczka	500	emaliowana	2	10	160-180	25-30
Biskopt niskokaloryczny	350	1 okrągła, aluminiowa blacha (średnica: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Ciasto w głębokiej blasze	1500	emaliowana	2	-	160-170	45-55 ¹⁾

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Kurczak cały	1350	ruszt na poziomie 2, głęboka blacha na poziomie 1	2	-	200-220	60-70
Półwki kurczaka	1300	ruszt na poziomie 3, głęboka blacha na poziomie 1	3	-	190-210	30-35
Pieczone kotlety wieprzowe	600	ruszt na poziomie 3, głęboka blacha na poziomie 1	3	-	190-210	30-35
Tarta	800	emaliovana	2	20	230-250	10-15
Nadziejane ciasto drożdżowe	1200	emaliovana	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	emaliovana	2	10-15	200-220	30-40
Sernik	2600	emaliovana	2	-	170-190	60-70
Tarta jabłkowa	1900	emaliovana	1	10-15	200-220	30-40
Keks	2400	emaliovana	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Chleb wiejski	750+750	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Rumuński biskopt	600+600	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumuński biskopt tradycyjny	600+600	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Drożdżówki	800	emaliowana	2	10-15	200-210	10-15
Rolada biskoptowa	500	emaliowana	1	10	150-170	15-20
Bezy	400	emaliowana	2	-	100-120	40-50
Placek z kruszonką	1500	emaliowana	3	10-15	180-190	25-35
Tort biskoptowy	600	emaliowana	3	10	160-170	25-35
Babka piaskowa	600	emaliowana	2	10	180-200	20-25

1) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 7 minut.

2) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 10 minut.

3) Ustawić temperaturę 250°C na czas wstępnego nagrzewania.

Pieczenie z nawiewem gorącego powietrza 

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Ciasta przekładane	250	emaliowana	3	10	140-150	20-30
Ciasta przekładane	250 + 250	emaliowana	1/3	10	140-150	25-30
Ciasta przekładane	250 + 250 + 250	emaliowana	1/2/3	10	150-160	30-40
Placek	500	emaliowana	2	10	150-160	30-35
Placek	500 + 500	emaliowana	1/3	10	150-160	35-45
Placek	500 + 500 + 500	emaliowana	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Ciasto drożdżowe z jabłkami	2000	emaliowana	3	-	170-180	40-50
Szarlotka	1200 + 1200	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Małe ciasteczka	500	emaliowana	2	10	150-160	20-30
Małe ciasteczka	500 + 500	emaliowana	1/3	10	150-160	30-40
Małe ciasteczka	500 + 500 + 500	emaliowana	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Biskopt niskokaloryczny	350	1 okrągła, aluminiowa blacha (średnica: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Ciasto w głębokiej blasze	1200	emaliowana	2	-	150-160	30-35 ²⁾

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Kurczak cały	1300	ruszt na poziomie 2, głęboka blacha na poziomie 1	2	-	170-180	40-50
Pieczeń wieprzowa	800	ruszt na poziomie 2, głęboka blacha na poziomie 1	2	-	170-180	45-50
Nadziewane ciasto drożdżowe	1200	emaliowana	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	emaliowana	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	emaliowana	2	-	190-200	25-35
Sernik	2600	emaliowana	1	-	160-170	40-50
Tarta jabłkowa	1900	emaliowana	2	10-15	180-200	30-40
Keks	2400	emaliowana	2	10	150-160	35-40 ^{1) 2)}
Quiche Lorraine	1000	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Chleb wiejski	750+750	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Rumuński biszkopt	600+600	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumuński biszkopt tradycyjny	600+600	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Drożdżówki	800	emaliowana	3	15	180-200	10-15
Drożdżówki	800 + 800	emaliowana	1/3	15	180-200	15-20
Rolada biszkoptowa	500	emaliowana	3	10	150-160	15-25
Bezy	400	emaliowana	2	-	110-120	30-40
Bezy	400 + 400	emaliowana	1/3	-	110-120	45-55
Bezy	400 + 400 + 400	emaliowana	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Placek z kruszonką	1500	emaliowana	3	-	160-170	25-35
Tort biszkoptowy	600	emaliowana	2	10	150-160	25-35
Babka piaskowa	600 + 600	emaliowana	1/3	10	160-170	25-35

- 1) Po upieczeniu ciasta na 4. poziomie, należy je wyjąć i przenieść na jego miejsce ciasto z poziomu 1. Piec przez kolejne dziesięć minut.
- 2) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 7 minut.
- 3) Ustawić temperaturę 250°C na czas wstępnego nagrzewania.

Duży grill

Potrawa	Waga (g)	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Tosty	500	3	4	250	2-4
Półówki kurczaka	1200	2	-	230	30+30
Befszyki	1000	3	10	250	15+15
Pieczone kotlety wieprzowe	500	3	-	230	25+25

Turbo grill

Potrawa	Waga (g)	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Tosty	500	3	10	230	3-5
Półówki kurczaka	1200	2	-	200	25+25
Pieczone kotlety wieprzowe	500	2	-	230	20+20

PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Prząd urządzenia należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka do czyszczenia.
- Powierzchnie metalowe należy czyścić przy użyciu standardowego środka do czyszczenia.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Ułatwi to usuwanie brudu i pozwoli zapobiec przypaleniu resztek potraw.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia usunąć specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.
- Wszystkie akcesoria piekarnika należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka do czyszczenia, po każdym użyciu i pozostawić je, aż wyschną.
- Akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu nie wolno czyścić ich agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu!

Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika mają dwie szyby zamontowane jedna za drugą. W celu ułatwienia mycia 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 w drzwiach upewnić się, że szyby są chłodne. Istnieje ryzyko pęknięcia szyby.

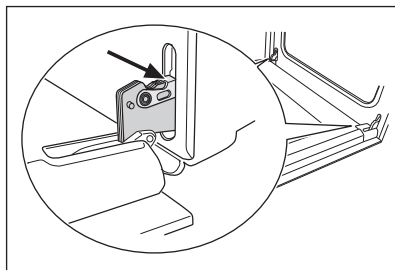


OSTRZEŻENIE!

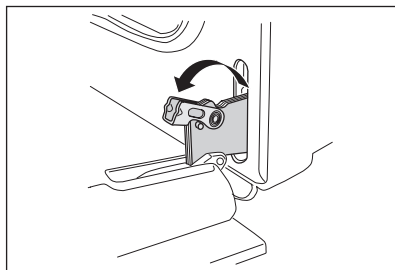
Uszkodzenia lub zarysowania na szybach drzwi powodują osłabienie szkła i ryzyko jego pęknięcia. Aby tego uniknąć, konieczna jest ich wymiana. Więcej informacji na ten temat można uzyskać w lokalnym punkcie serwisowym.

Demontaż drzwi i szyby piekarnika

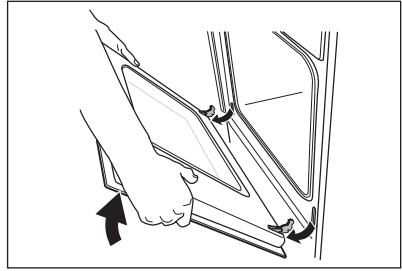
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



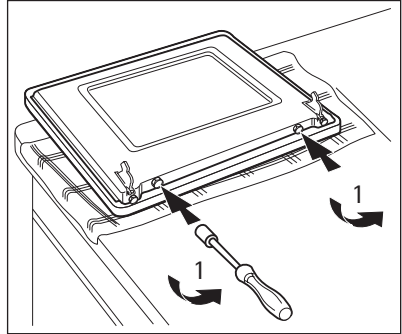
2. Podnieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



- Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągnąć drzwi do siebie, wyjmując je z mocowania.



- Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
Za pomocą śrubokręta wykręcić 2 śruby z dolnej krawędzi drzwi.

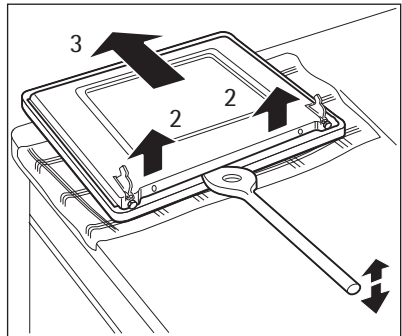


Nie zgubić śrub.

- Za pomocą drewnianej lub plastikowej łopatki podważyć wewnętrzne drzwi.

Przytrzymać zewnętrzne drzwi, a następnie popchnąć wewnętrzne drzwi w stronę górnej krawędzi drzwi.

- Unieść wewnętrzne drzwi
- Wyczyścić wewnętrzną stronę drzwi



Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła.
Starannie osuszyć.

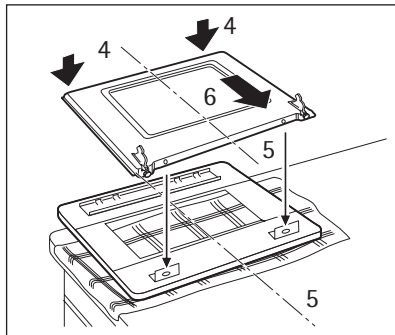


OSTRZEŻENIE!

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

Zakładanie drzwi i szyb

Po zakończeniu czyszczenia założyć drzwi piekarnika. W tym celu opisane powyżej czynności należy wykonać w odwrotnej kolejności.



Wyciąganie szuflady

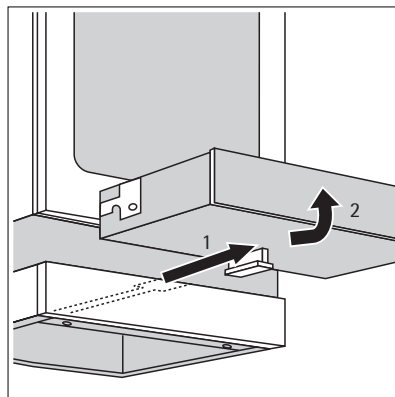
Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć, celem łatwiejszego wyczyszczenia.

Wyciąganie szuflady

1. Wysunąć szufladę tak daleko jak to możliwe.
2. Nieznacznie podnieść szufladę, tak aby można było ją pociągnąć do góry, pod kątem do prowadnic.

Wkładanie szuflady

1. Ustawić szufladę na prowadnicach. Sprawdzić, czy środkowa prowadnica szuflady zaczepiła o środkową szynę.
2. Opuścić szufladę do poziomu i docisnąć.



OSTRZEŻENIE!

Kiedy piekarnik jest używany szuflada może się nagrzewać. Z tego powodu nie należy przechowywać w szufladzie produktów łatwopalnych, takich jak materiały do czyszczenia, torebki foliowe, papier, środki do czyszczenia w aerozolu itp.

Oświetlenie piekarnika



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Przed wymianą oświetlenia piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.
- Wyjąć bezpieczniki w skrzynce z bezpiecznikami lub wyłączyć zasilanie przy pomocy wyłącznika głównego.



W celu ochrony żarówki piekarnika i szklanego klosza na dnie komory piekarnika należy położyć ściereczkę.

Wymiana żarówki piekarnika/czyszczenie szklanego klosza

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Umyć szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.
4. Zainstalować szklany klosz.

CO ZROBIĆ, GDY...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Kontrolka ciepła resztkowego nie włącza się	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ było używane przez krótki czas	Jeżeli pole grzejne powinno być nagrzałe, należy się skontaktować z serwisem
Urządzenie nie działa	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Piekarnik nie nagrzewa się	Piekarnik nie jest włączony	Włączyć piekarnik
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie wprowadzono niezbędnych ustawień	Sprawdzić ustawienia
Nie działa oświetlenie piekarnika	Oświetlenie piekarnika jest uszkodzone	Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia

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

**OSTRZEŻENIE!**

Naprawy urządzenia należy zlecać uprawnionemu elektrykowi lub innej kompetentnej osobie.



Jeżeli urządzenie było nieprawidłowo użytkowane, interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym.

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

Poniższe dane są niezbędne dla serwisu, aby pomoc była szybka i odpowiednia. Informacje te są podane na tabliczce znamionowej (patrz "Widok urządzenia")

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



Wskazówki dotyczące urządzeń z metalowym frontem:

Jeżeli drzwi zostaną otwarte w trakcie lub wkrótce po zakończeniu pieczenia, na szkle może pojawić się para.

INSTALACJA



Najpierw uważnie przeczytać rozdział pt. "Bezpieczeństwo".

Dane techniczne

Klasa urządzenia 2, podklasa 1 i klasa 1.

Wymiary	
Wysokość	858 mm
Szerokość	500 mm
Głębokość	600 mm
Pojemność piekarnika	52 l

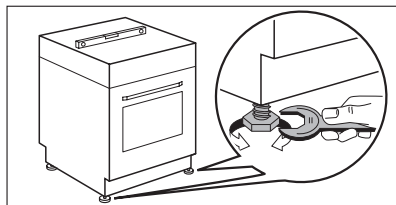


OSTRZEŻENIE!

Nie wolno ustawiać urządzenia na cokole

Poziomowanie

Do ustawienia poziomego górnego blatu kuchenki należy użyć nóżek umieszczonych na dole urządzenia.



Instalacja elektryczna



OSTRZEŻENIE!

Instalacja elektryczna może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanego i kompetentnego elektryka.




Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.

Urządzenie nie posiada przewodu zasilającego ani wtyczki.

Odpowiednie rodzaje przewodów: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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.



Materiały opakowaniowe

Materiały, z których wykonano opakowanie są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu. Elementy plastikowe są oznaczone międzynarodowymi skrótami tj. PE, PS, itp. Materiały opakowaniowe należy utylizować wyrzucając je do odpowiedniego pojemnika udostępnionego przez komunalny zakład utylizacji odpadów.



OSTRZEŻENIE!

Przed utylizacją urządzenia należy uniemożliwić jego ponowne użycie, a tym samym zadbać o to aby nie stwarzało ono zagrożenia.

W tym celu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i usunąć z urządzenia przewód zasilający.

Ďakujeme Vám, že ste si vybrali jeden z našich vysokokvalitných výrobkov.

Aby bola zabezpečená optimálna a spoľahlivá výkonnosť spotrebiča, prečítajte si, prosím, pozorne tento návod na používanie. Pomôže vám dokonale a efektívne orientovať sa vo všetkých procesoch. Aby ste do návodu mohli nahliadnuť vždy, keď budete potrebovať, odporúčame vám uložiť ho na bezpečnom mieste. Prosím, odovzdajte ho aj prípadnému ďalšiemu vlastníkovi spotrebiča.

Prajeme vám veľa radosti z vášho nového spotrebiča.

OBSAH

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	48	Bezpečnostný termostat	55
Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb	49	Funkcie rúry	55
Všeobecné bezpečnostné pokyny	49	Vloženie príslušenstva rúry	56
Aplikácia	49	RÚRA – TIPY, RADY A TABULKY VARENIA	56
Čistenie a starostlivosť	50	Pečenie koláčov	57
Inštalácia	50	Pečenie mäsa a rýb	57
Elektrické zapojenie	51	Doby pečenia	57
Servis	51	Vrchný a spodný ohrev	57
POPIS VÝROBKU	52	Teplovzdušné pečenie	59
Celkový prehľad	52	Veľký gril	61
Príslušenstvo rúry na pečenie	53	Turbo gril	62
PRED PRVÝM POUŽITÍM	53	RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE	62
Prvé čistenie	53	Čistenie dvierok rúry	62
Predbežné zohriatie	54	Vybratie zásuvky	64
VARNÁ DOSKA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	54	Osvetlenie rúry	65
Nastavenia ohrevu	54	ČO ROBIŤ, KEĎ...	65
VARNÁ DOSKA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY	54	INŠTALÁCIA	66
VARNÁ DOSKA – OŠETROVANIE A ČISTENIE	54	Technické údaje	66
RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	55	Vyrovnanie do vodorovnej polohy	66
Zapínanie a vypínanie rúry	55	Elektrické zapojenie	66
		OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	67

Zmeny vyhradené



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Aby bola zaručená správna prevádzka spotrebiča, pred jeho inštaláciou a používaním si pozorne prečítajte tento návod na používanie. Tento návod na používanie nechávajte vždy so spotrebičom, aj keď sa presťahujete alebo ho predáte. Používatelia musia dokonale poznať prevádzku a bezpečnostné predpisy pri obsluhu spotrebiča.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a poznatkov smú používať tento spotrebič, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučení o bezpečnej obsluhu spotrebiča a pochopili hroziace nebezpečenstvo. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Všetky obaly odstráňte z dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Nedovoľte deťom, aby sa priblížili ku spotrebiču. Hrozí riziko poranenia alebo iné trvalé následky.
- Ak je na spotrebiči k dispozícii funkcia zablokovania zapnutia alebo zablokovanie ovládačov, použite ich. Predídete tak náhodnému zapnutiu spotrebiča malými deťmi a domácimi zvieratami.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nemeňte technické vlastnosti spotrebiča ani ho nemodifikujte. Hrozí riziko úrazu alebo poškodenia spotrebiča.
- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte všetky obaly a nálepky.
- Po každom použití varné zóny vypnite.

Aplikácia

- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovnú plochu ani ako odkladaciu plochu.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru. V prípade požiaru spotrebič vypnite. **Požiar uduste pokrievkou**, nikdy nepoužívajte vodu.
- **Hrozí nebezpečenstvo popálenín!** Na varný povrch nekladte žiadne kovové predmety, napríklad príbory alebo pokrievky riadu, pretože sa môžu veľmi rozohriať.
- Varný povrch sa môže poškodiť pádom rôznych predmetov alebo nárazmi riadu.
- Riad vyrobený z liatiny, odlievaného hliníka alebo s poškodeným dnom môže sklokeramikou pri presúvaní po povrchu poškríabať.
- V prípade prasklín na povrchu treba spotrebič odpojiť od elektrického napájania, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Aby ste predišli poškodeniu riadu a sklokeramického povrchu, nedovoľte, aby jedlo vo varnej nádobe vyvrelo alebo sa úplne pripálilo, či odparilo.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Farebné zmeny smaltu neovplyvnia výkon spotrebiča. Záruka spotrebiča nestratí platnosť.
- Nevyvíjajte tlak na dvierka spotrebiča.
- Vnútro spotrebiča sa počas používania zohreje. Hrozí riziko popálenín. Pri vkladaní a vybratí príslušenstva a hrcov používajte rukavice.
- Pri otváraní dvierok počas prevádzky (predovšetkým pri pečení s parou) vždy ustúpte. Umožníte tým únik nahromadenej pary a tepla.
- Aby ste predišli poškodeniu alebo farebným zmenám smaltu:
 - žiadne predmety nekladte priamo na dno spotrebiča ani nevykladajte jeho dno alobalom
 - horúcu vodu nevlievajte priamo do spotrebiča
 - jedlá a potraviny s vysokým obsahom vlhkosti nenechávajte po príprave v spotrebiči.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je v kontakte s vodou. Spotrebič nepoužívajte, ak máte vlhké ruky.
- Jedlá a potraviny nenechávajte po príprave v spotrebiči, pretože vlhkosť môže poškodiť smalt a vniknúť do jednotlivých.

- Do spotrebiča, na spotrebič alebo do jeho blízkosti nedávajte horľavé kvapaliny a materiály a látky, ktorý by sa mohli roztaviť (plastové alebo hliníkové predmety).
- Do zásuvky pod rúrou môžete vkladať iba tepelne odolné pomôcky. **Neukladajte do nej horľavé materiály.**
- Vždy sa uistite, že je ventilačný otvor rúry nachádzajúci sa v strednej zadnej časti varného poľa voľný a že zaručuje vetranie vnútra rúry.


Čistenie a starostlivosť

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Skontrolujte, či spotrebič vychladol.
- Spotrebič vždy udržiavajte čistý. Priškvarený tuk a zvyšky jedál môžu spôsobiť požiar.
- Pravidelným čistením sa predchádza poškodeniu povrchových materiálov.
- Na čistenie spotrebiča používajte iba vodu a jemný saponát. Ostré predmety, abrazívne čistiace prípravky, drsné špongie a čističe škvŕn môžu spotrebič poškodiť.
- Spotrebič nečistite prúdom pary, ani spotrebičmi produkujúcimi vysokotlakový prúd vody a pary.
- Sklenené dvierka rúry nečistite abrazívnymi čistiacimi prípravkami ani kovovými drôtenkami. Tepelne odolný povrch vnútorného skleneného panela môže prasknúť.
- Pred čistením sklenených panelov sa uistite, že vychladli. Hrozí nebezpečenstvo prasknutia skla.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte veľmi opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Keď sú sklenené panely dvierok poškodené, oslabia sa a môžu prasknúť. Musíte ich vymeniť. Podrobnejšie informácie dostanete v servisnom stredisku.
- Pri používaní spreja na čistenie rúry postupujte podľa pokynov výrobcu. Nikdy nič nestriekajte na tukový filter (ak je k dispozícii), na ohrevné teleso ani na senzor termostatu.
- Počas pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii), môžu odolné škvŕny poškodiť farbu povrchu.
- Nikdy nečistíte katalytický smalt (ak je k dispozícii).
- Pri výmene žiarovky rúry dávajte pozor. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Inštalácia

- Tento spotrebič smie nainštalovať, pripojiť alebo opravovať iba technik autorizovaného servisu.
- Dôsledne dodržiavajte zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine použitia spotrebiča (bezpečnostné predpisy, smernice o recyklácii odpadov, pravidlá elektrickej bezpečnosti atď.)!
- V prípade nedodržania pokynov o inštalácii sa v prípade poškodenia nebude na spotrebič vzťahovať záruka.
- Skontrolujte, či sa spotrebič počas prepravy nepoškodil. Poškodený spotrebič nezapájajte. V prípade nutnosti kontaktujte dodávateľa.
- Spotrebič inštalujte v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov (napr. záclony, utierky a pod.).
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obalové materiály.
- Spotrebič je ťažký. Pri jeho premiestňovaní buďte opatrní. Vždy používajte ochranné rukavice. Spotrebič nikdy neťahajte za rukoväť ani uchytením za varnú dosku.
- Dodržiavajte minimálne vzdialenosti od iných spotrebičov a nábytku!
- Dôležité upozornenie! Sporák neumiestňujte na doplnkový podstavec ani na iné podporné jednotky. Znamenalo by to zvýšenie rizika prevrátenia spotrebiča!

Elektrické zapojenie

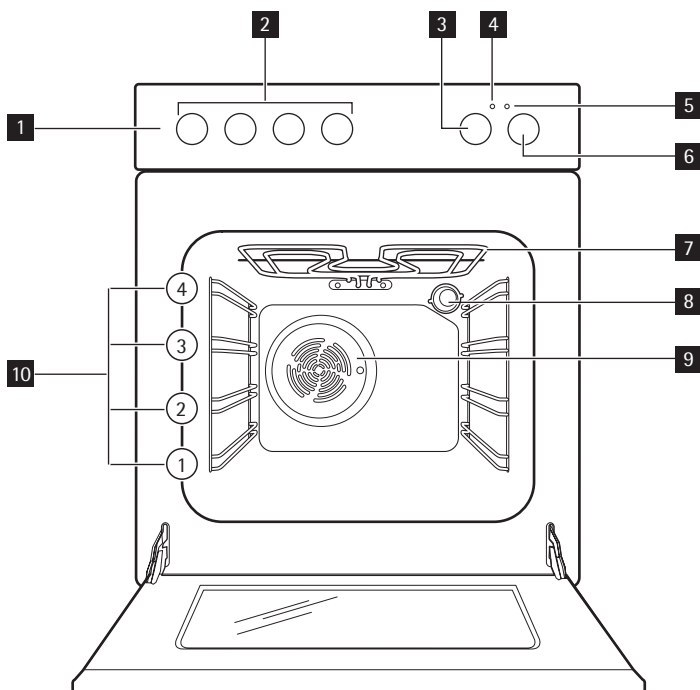
-  **Spotrebič musí byť uzemnený.**
- Uistite sa, že údaje o elektrickom zapojení uvedené na výrobnom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku elektrickej siete.
- Nepoužívajte rozdvojky, konektory ani predĺžovacie prírodné káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Prívodný elektrický kábel nevymieňajte ani nemodifikujte sami. Zavolajte servisné stredisko.
- Elektrické zapojenie spotrebiča musí obsahovať zariadenie s možnosťou odpojenia všetkých pólov spotrebiča od siete, pričom vzdialenosť kontaktov zariadenia musí byť aspoň 3 mm.
- Uistite sa, že napájací kábel za spotrebičom nie je stlačený ani poškodený.
- Skontrolujte, či je prívodný elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Pri odpájaní spotrebiča od siete neťahajte prívodný elektrický kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Musia sa používať správne odpojovacie prístroje: ochranné ističe, poisťky (skrutkovacie poisťky treba vybrať z držiaka).
- Informácie o napätí sú na výrobnom štítku.

Servis

- Spotrebič smie opravovať výhradne autorizovaný technik. Používajte iba originálne náhradné diely. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

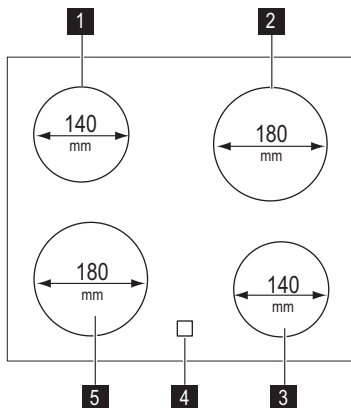
POPIS VÝROBKU

Celkový prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Otočné ovládače varnej dosky
- 3** Otočný ovládač teploty
- 4** Indikátor teploty
- 5** Kontrolka prevádzky
- 6** Otočný ovládač funkcií rúry
- 7** Gril
- 8** Osvetlenie rúry
- 9** Ventilátor
- 10** Vodiace lišty roštov

Rozloženie varného povrchu



- 1** Jednoduchá varná zóna 1200 W
- 2** Jednoduchá varná zóna 1800 W
- 3** Jednoduchá varná zóna 1200 W
- 4** Ukazovateľ zvyškového tepla
- 5** Jednoduchá varná zóna 1800 W

Príslušenstvo rúry na pečenie

- **Plochý plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.
- **Rošt rúry**
Na riad, formičky na koláče, pečené kusy jedla
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie mäsa a cesta alebo na zachytávanie tuku.
- **Zásuvka na skladovanie**
Pod vnútorným priestorom rúry sa nachádza zásuvka na skladovanie.



VAROVANIE

Odkladacia zásuvka sa pri zapnutom spotrebiči môže zohriať.

PRED PRVÝM POUŽITÍM



Pred použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, z vnútra aj zvonku. Neodstraňujte výrobný štítok.



POZOR

Pri otváraní dveriek vždy držte rukoväť v strede.

Prvé čistenie


- Vyberte všetky časti zo spotrebiča.
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.



POZOR

Na čistenie nepoužívajte abrazívne prostriedky! Mohli by poškodiť povrch. Pozrite si kapitolu "Starostlivosť a čistenie".

Predbežné zohriatie

Nastavte  a maximálnu teplotu a nechajte prázdnu rúru v prevádzke 45 minút, aby sa spálili všetky zvyšky na povrchu vnútra. Príslušenstvo sa môže zohriať viac ako pri bežnej prevádzke. Počas tejto doby môže unikať zápach. Je to normálne. Uistite sa, že v miestnosti je dobré vetranie.

VARNÁ DOSKA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Nastavenia ohrevu

Otočný ovládač	Funkcia
0	Poloha Vypnuté
1-9	Nastavenia varných stupňov (1 = nastavenie najnižšieho ohrevu; 9 = nastavenie najvyššieho ohrevu)

- Otočte ovládací gombík do polohy želaného ohrevu.
- Otočením ovládacieho gombíka do polohy "0" ukončíte proces varenia.

Indikácia zvyškového tepla

Indikátor zvyškového tepla sa rozsvieti, keď je varná zóna horúca.



VAROVANIE

Nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom!

VARNÁ DOSKA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY

Kuchynský riad



- Dno riadu musí byť podľa možnosti čo najhrubšie a najrovnejšie.
- Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže zanechávať na sklokeramickom povrchu dosky farebné škvrny.

Úspora energie



- Podľa možnosti riad vždy prikryte pokrievkou.
- Riad položte na varnú zónu predtým, ako ju zapnete.
- Varné zóny vypínajte pred skončením času varenia, aby ste využili zvyškové teplo.
- Dná hrncov a varné zóny musia mať rovnakú veľkosť.

VARNÁ DOSKA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

Spotrebič po každom použití vyčistite.
Vždy používajte riad s čistým dnom.



Škrabance a tmavé škvrny na sklokeramike neovplyvňujú funkčnosť spotrebiča.

Odstraňovanie nečistôt:

1. – **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom cukru. Použite špeciálnu škrabku na sklokeramiku. Škrabku priložte na sklokeramický povrch, aby bola naklonená vo vhodnom uhle, a posúvajte čepeľ po povrchu.
 - Pred čistením **spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť:** vápenaté a vodné usadeniny, masné škvryny, lesklé farebné škvryny na kove. Použite špeciálny čistič na sklokeramiku alebo nehrdzavejúcu oceľ.
2. Spotrebič vyčistíte vlhkou handrou a niektorým čistiacim prostriedkom.
3. Nakoniec **čistou handrou vyutierajte spotrebič dosucha.**
 - Prednú stranu spotrebiča vyčistíte mäkkou handrou a roztokom horúcej vody s malým prídavkom saponátu.
 - Na kovové predné steny použite prípravok na antikoro.
 - Nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky ani drsné špongie.

RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Zapínanie a vypínanie rúry


1. Ovládač funkcií rúry prestavte na funkciu rúry.
2. Gombík ovládania teploty prestavte na teplotu.
Kontrolka zapnutia svieti, keď je rúra v činnosti.
Kontrolka teploty sa rozsvieti, keď teplota v rúre stúpa.
3. Rúra sa vypína prestavením ovládacieho gombíka funkcií rúry a ovládacieho gombíka teploty do vypnutej polohy.

Bezpečnostný termostat

Aby sa predišlo nebezpečnému prehriatiu (následkom nesprávneho používania spotrebiča alebo chybou dielov), rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší elektrické napájanie. Rúra sa opäť automaticky zapne po poklese teploty.

Funkcie rúry

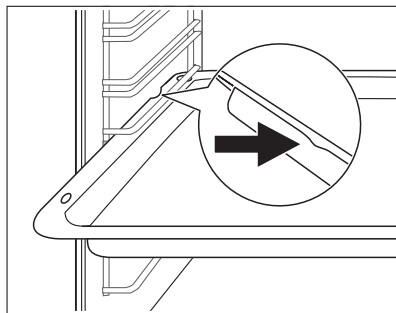
	Funkcia rúry	Použitie
	Poloha VYPNUTÉ	Spotrebič je vypnutý.
	Osvetlenie	Na osvetlenie dutiny rúry.
	Teplovzdušné pečenie	Pečenie maximálne na dvoch úrovniach rúry súčasne. Znížte teplotu rúry (o 20 – 40 °C) v porovnaní s tradičným pečením.
	Vrchný a spodný ohrev	Na pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni.
	Spodný ohrev	Pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou. Na zaváranie potravín.
	Veľký gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Na prípravu hriankov.

	Funkcia rúry	Použitie
	Turbo gril	Pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni. Gratinovanie a zapekanie.

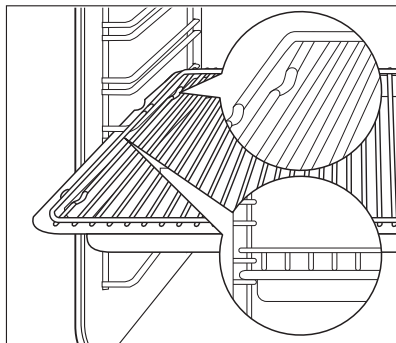
Vloženie príslušenstva rúry

Zasúvacie príslušenstvo vložte do rúry tak, aby boli dvojstranné okraje v zadnej časti rúry a smerovali dolu. Zatláčte zasúvacie príslušenstvo medzi vodiace líšty v jednej z polôh v rúre.

- i** Hlboký pekáč a rošt rúry majú dvojité okraje. Tieto okraje a tvar vodiacich líšt bránia prevráteniu príslušenstva v rúre.



- Spoločné zasunutie roštu a hlbokého pekáča**
Položte rošt na hlboký pekáč. Zatláčte hlboký pekáč medzi vodiace líšty v jednej z úrovní rúry.



RÚRA – TIPY, RADY A TABUĽKY VARENIA

- !** **VAROVANIE**
Počas pečenia a grilovania nechávajte vždy dverka rúry zatvorené.

- i** Plech na pečenie, pekáče a pod. nikdy nekladte priamo na dno rúry, aby ste predišli poškodeniu smaltu rúry.

- i** Pri vyberaní alebo inštalácii príslušenstva dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt rúry.

- Rúra má k dispozícii štyri zasúvacie úrovne. Zasúvacie úrovne počítajte od dna rúry.
- Môžete položiť dve rôzne jedlá na dve úrovne súčasne. Použite zásuvné úrovne 1 a 3.
- Rúra je vybavená špeciálnym systémom, pomocou ktorého v nej cirkuluje vzduch a nepretržite recykluje paru. Systém umožňuje piecť jedlá v prostredí s parou a udržiavať ich šťavnaté

a mäkké vnútri a chrumkavé zvonku. Skracuje sa tým doba pečenia a znižuje spotreba energie na minimum.

- Vlhkosť môže vnútri spotrebiča kondenzovať na sklenených dvierkach. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte. Aby sa tvorba skondenzovanej vody znížila, zapnite rúru 10 minút pred pečením.
- Po použití spotrebiča skondenzovanú vodu poutierajte.

Pečenie koláčov

- Najvhodnejšou teplotou na pečenie koláčov je teplota od 150 °C do 200 °C.
- Rúru predohrejte počas približne 10 minút pred pečením.
- Dvierka rúry neotvárajte pred uplynutím 3/4 nastavenej doby pečenia.
- Pri použití dvoch plechov na pečenie súčasne nechajte medzi nimi jednu zásuvnú úroveň prázdnu.

Pečenie mäsa a rýb

- Nepečte mäso s hmotnosťou nižšou ako 1 kg. Pri pečení veľmi malých kúskov sa mäso veľmi vysuší.
- Aby ste dosiahli, že červené mäso bude po upečení prepečené zvonku a šťavnaté vnútri, nastavte teplotu pečenia na 200 °C-250 °C.
- Pri pečení bieleho mäsa, hydiny a rýb nastavte teplotu na 150°C-175°C.
- Pri pečení veľmi mastných jedál používajte nádobu na odkvapkavanie tuku, predídete tým tvorbe neodstrániteľných mastných škvŕn.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte približne 15 minút odstáť, aby z neho neunikala šťava.
- Aby ste pri pečení mäsa predišli nadmerného dymeniu v rúre, do nádoby na odkvapkavanie tuku prilejte trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, prilejte vodu vždy, keď sa odparí.

Doby pečenia

Doba pečenia závisí od druhu jedla, konzistencie a množstva potravín.

Pri pečení si poznamenajte výsledky. Zistíte najvhodnejšie nastavenia (nastavenie ohrevu, doby pečenia a pod.) pre použité nádoby, recepty a množstvá jedál pre tento spotrebič.

Vrchný a spodný ohrev =

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva	250	smaltovaný	3	-	150	25-30
Plochý koláč	1000	smaltovaný	2	10	160-170	30-35
Kysnutý koláč s jablkami	2000	smaltovaný	3	-	170-190	40-50
Jablkový koláč	1200+1200	2 okrúhle hliníkové y (priemer: 20 cm)	1	15	180-200	50-60

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Drobné pečivo	500	smaltovaný	2	10	160-180	25-30
Piškótový koláč bez tuhu	350	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Koláč pečený v pekáči	1500	smaltovaný	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Kurča vcelku	1350	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	200-220	60-70
Kurča, polovice	1300	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	3	-	190-210	30-35
Bravčová kotleta	600	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	3	-	190-210	30-35
Plackový chlieb	800	smaltovaný	2	20	230-250	10-15
Plnený kysnutý koláč	1200	smaltovaný	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	smaltovaný	2	10-15	200-220	30-40
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	170-190	60-70
Švajčiarsky jablkový koláč	1900	smaltovaný	1	10-15	200-220	30-40
Vianočka	2400	smaltovaný	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Slaný lotrin-ský koláč	1000	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Gazdovský chlieb	750+750	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Rumunský piškótvý koláč	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumunský piškótvý koláč – tradičný	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Kysnuté buchty	800	smaltovaný	2	10-15	200-210	10-15
Piškótvá roláda	500	smaltovaný	1	10	150-170	15-20
Striekané pečivo	400	smaltovaný	2	-	100-120	40-50
Koláče s mrveničkou	1500	smaltovaný	3	10-15	180-190	25-35
Piškótvý koláč	600	smaltovaný	3	10	160-170	25-35
Maslový koláč	600	smaltovaný	2	10	180-200	20-25

- 1) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 7 minút.
- 2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 10 minút.
- 3) Nastavte teplotu na 250 °C na predohrev.

Teplovzdušné pečenie

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva	250	smaltovaný	3	10	140-150	20-30
Prúžky pečiva	250 + 250	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Prúžky pečiva	250 + 250 + 250	smaltovaný	1/2/3	10	150-160	30-40
Plochý koláč	500	smaltovaný	2	10	150-160	30-35
Plochý koláč	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	35-45
Plochý koláč	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Kysnutý koláč s jablkami	2000	smaltovaný	3	-	170-180	40-50

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Jablkový koláč	1200 + 1200	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Drobné pečivo	500	smaltovaný	2	10	150-160	20-30
Drobné pečivo	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	30-40
Drobné pečivo	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Piškótový koláč bez tuhu	350	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Koláč pečený v pekáči	1200	smaltovaný	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Kurča vcelku	1300	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	170-180	40-50
Bravčové pečené	800	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	170-180	45-50
Plnený kysnutý koláč	1200	smaltovaný	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	smaltovaný	2	-	190-200	25-35
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	1	-	160-170	40-50
Švajčiarsky jablkový koláč	1900	smaltovaný	2	10-15	180-200	30-40
Vianočka	2400	smaltovaný	2	10	150-160	35-40 ^{1) 2)}
Slaný lotrinský koláč	1000	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Gazdovský chlieb	750+750	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Rumunský piškótvý koláč	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumunský piškótvý koláč – tradičný	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Kysnuté buchty	800	smaltovaný	3	15	180-200	10-15
Kysnuté buchty	800 + 800	smaltovaný	1/3	15	180-200	15-20
Piškótvá roláda	500	smaltovaný	3	10	150-160	15-25
Striekané pečivo	400	smaltovaný	2	-	110-120	30-40
Penové pečivo	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	110-120	45-55
Penové pečivo	400 + 400 + 400	smaltovaný	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Koláče s mrveničkou	1500	smaltovaný	3	-	160-170	25-35
Piškótvý koláč	600	smaltovaný	2	10	150-160	25-35
Maslový koláč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	160-170	25-35

1) Po upečení koláča na úrovni 4 ho vyberte a vložte sem koláč z úrovne 1. Pečte ďalších desať minút.

2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 7 minút.

3) Nastavte teplotu na 250 °C na predohrev.

Veľký gril

Potraviny	Hmotnosť (g)	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Hrianky	500	3	4	250	2-4
Kurča, polovice	1200	2	-	230	30+30
Hovädzie steak	1000	3	10	250	15+15

Potraviný	Hmotnosť (g)	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Bravčová kotleta	500	3	-	230	25+25

Turbo gril

Potraviný	Hmotnosť (g)	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Hrianky	500	3	10	230	3-5
Kurča, polovice	1200	2	-	200	25+25
Bravčová kotleta	500	2	-	230	20+20

RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

- Prednú stranu spotrebiča vyčistíte mäkkou utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom sapónátu.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci prípravok
- Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Nečistoty odstránite ľahšie, nepripália sa.
- Ťažko odstrániteľné škvrny očistíte špeciálnym čističom na rúry.
- Po použití očistíte všetky časti príslušenstva (mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s umývacím prípravkom) a nechajte ich osušiť.
- Teflónový riad a pomôcky neumývajte agresívnymi prípravkami, na čistenie nepoužívajte špicaté predmety ani ich neumývajte v umývačke riadu. Mohol by sa zničiť teflónový povrch!

Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry majú dva sklenené panely, nainštalované jeden za druhým. 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 zatvoriť.



VAROVANIE

Pred čistením dvierok skontrolujte, či sú sklenené panely vychladnuté. Hrozí nebezpečenstvo prasknutia skla.

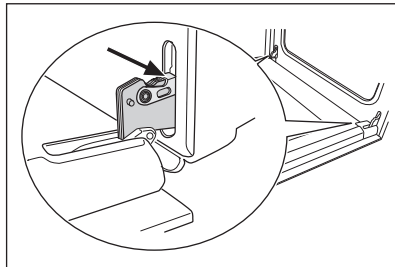


VAROVANIE

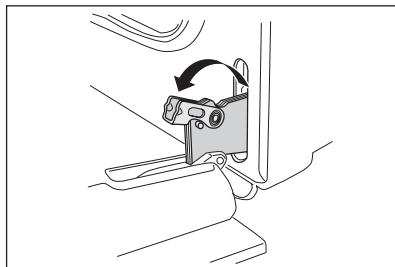
Ak sú sklenené panely dvierok poškodené alebo poškrábané, sklo zoslabne a môže prasknúť. Aby ste predišli ich prasknutiu, vymeňte ich. Bližšie informácie vám poskytne miestne servisné stredisko.

Demontáž dvierok rúry a skleneného panelu

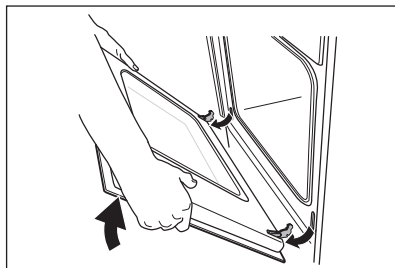
1. Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte závesy dvierok.



2. Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.

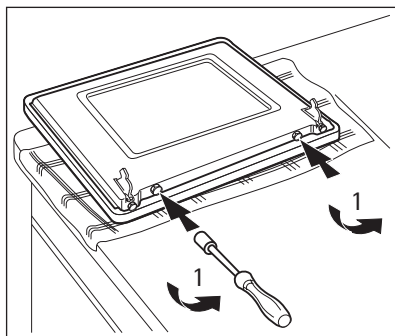


3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich pootiahnite vpred a vyberte z lôžok.



4. Položte dvierka sa stabilný povrch chránený mäkkou handrou.

Pomocou skrutkovača odskrutkujte 2 skrutky zo spodnej strany dvierok.



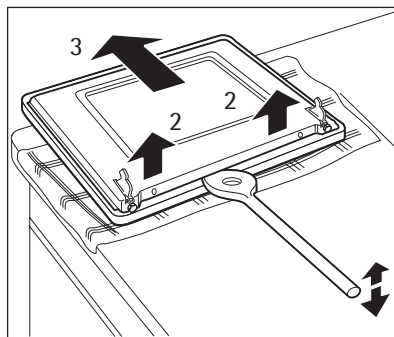
Skrutky nestráťte

5. Vnúternú stranu dvierok otvorte pomocou lopatky vyrobenej z plastu, dreva alebo podobného materiálu

Pridržte vonkajšiu stranu dvierok a zatlačte vnútornú stranu dvierok proti hornému okraju dvierok

6. Nadvihnite vnútornú stranu dvierok

7. Vyčistite vnútornú stranu dvierok
Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Starostlivo ho osušte.



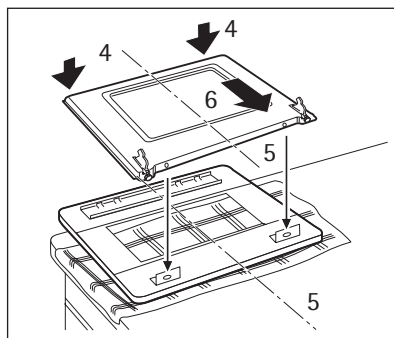
VAROVANIE

Sklenený panel čistite iba vodou a mydlom.

Brusne čistiace prípravky, čističe škvŕn a ostré predmety (napr. nože alebo škrabky) môžu sklo poškodiť.

Opätovná montáž dvierok a skleneného panelu

Po dokončení čistenia nasadte dvierka rúry. Urobíte tak vykonaním predchádzajúcich úkonov v opačnom poradí.



Vybratie zásuvky

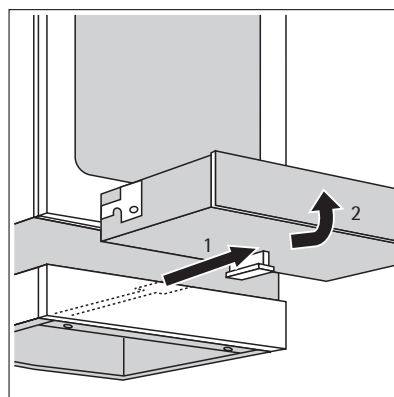
Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení ľahko vybrať.

Vybratie zásuvky

1. Zásuvku vytiahnite čo najviac von.
2. Zásuvku trochu nadvihnite, aby sa dala nadvihnúť šikmo nahor z vedenia pre zásuvku.

Vloženie zásuvky

1. Položte zásuvku na zasúvacie lišty zásuvky. Dbajte na to, aby spodné vedenie zásuvky zapadlo do strednej vodiacej lišty.
2. Zásuvku spustíte do vodorovnej polohy a zasuňte.



**VAROVANIE**

V zásuvke sa pri používaní rúry môže akumulovať teplo. Preto tam nesmiete odkladať horľavé predmety, napr. čistiace materiály, plastové tašky, ochranné rukavice, papier, čistiace spreje atď.

Osvetlenie rúry**VAROVANIE**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pred výmenou žiarovky osvetlenia:

- Vypnite rúru.
- Vyberte poistky z poistkovej skrinky alebo vypnite obvodový spínač.



Na dno rúry položte handru, aby ste ochránili žiarovku a sklenený kryt.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry/Čistenie skleneného krytu

1. Aby ste vybrali sklenený kryt, pootočte ho vľavo.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Nahraďte žiarovku vhodnou žiarovkou pre rúru, ktorá odolá teplote 300°C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

ČO ROBIŤ, KEĎ...

Problém	Možná príčina	Odstránenie
Indikátor zvyškového tepla sa nerozsvieti	Varná zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba na krátky čas	Ak by varná zóna mala byť horúca, obráťte sa na servisné stredisko
Spotrebič nepracuje	Poistka je vypálená	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka po výmene znovu vypáli, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Rúra sa nezohrieva	Rúra na pečenie nie je zapnutá	Rúru na pečenie zapnite
Rúra sa nezohrieva	Nie sú nastavené potrebné nastavenia	Skontrolujte nastavenia
Nesvieti žiarovka osvetlenia rúry	Žiarovka je vypálená	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry
Vo vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenovaná voda	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho	Po ukončení pečenia nenechajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút

Ak riešenie nedokázate nájsť sami, obráťte sa na predajcu alebo na servisné stredisko.

**VAROVANIE**

Všetky opravy spotrebiča zverte kvalifikovanému elektrikárovi alebo vyškolenej osobe.



Ak spotrebič nebol správne používaný, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty.

Ak riešenie nedokážete nájsť sami, obráťte sa na predajcu alebo na servisné stredisko.

Tieto údaje sú nevyhnutné na zabezpečenie rýchleho a správneho zásahu servisu. Uvedené údaje nájdete na výrobnom štítku (pozrite si "Popis spotrebiča")

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



Tipy pre spotrebiče s kovovou prednou stenou:

Ak otvoríte dverka počas alebo okamžite po pečení, na skle sa môže objaviť para.

INŠTALÁCIA



Najprv si pozorne prečítajte kapitolu Bezpečnosť.

Technické údaje

Spotrebič triedy 2, podtriedy 1 a triedy 1.

Rozmery	
Výška	858 mm
Šírka	500 mm
Hĺbka	600 mm
Objem rúry	52 l

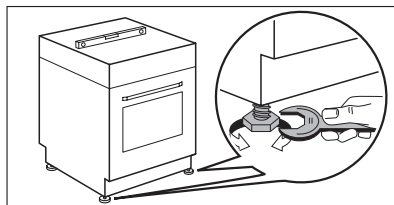


VAROVANIE

Tento spotrebič sa nesmie klásť na podložku

Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Na vyrovnanie varného poľa do vodorovnej polohy použijete malé nožičky v spodnej časti spotrebiča



Elektrické zapojenie



VAROVANIE

Elektrické zapojenie smie vykonať výhradne vyškolený a kvalifikovaný pracovník.




Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných opatrení uvedených v časti "Bezpečnosť".

Tento spotrebič sa dodáva bez zástrčky a bez prívodného elektrického kábla.

Použiteľné druhy káblov: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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.



Materiál obalu

Obalový materiál nie je škodlivý pre životné prostredie a môže sa recyklovať. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS atď. Obalový materiál vyhadzujte do zberných nádob, ktoré spravuje miestny úrad.



VAROVANIE

Pred likvidáciou spotrebiča by ste ho mali znehodnotiť, aby sa nedal viac používať. Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a odrežte prívodný elektrický kábel.



www.aeg-electrolux.com/shop

