

Thinking of you

 **Electrolux**

návod k použití
használati útmutató
instrukcja obsługi
návod na používanie

Sporák
Tűzhely
Kuchnia
Sporák

Electrolux. Thinking of you.

Více o nás naleznete na adrese www.electrolux.com

Obsah

Bezpečnostní informace	2	Tabulky vaření	11
Popis spotřebiče	4	Varná deska - čištění a údržba	13
Před prvním použitím	5	Trouba - čištění a údržba	13
Varná deska - denní použití	6	Co dělat, když...	16
Denní používání	7	Instalace	17
Varná deska - užitečné rady a tipy	9	Likvidace	18
Trouba - užitečné rady a tipy	10		



Změny vyhrazeny



Bezpečnostní informace

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

Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací a použitím.

Bezpečnost dětí a hendikepovaných osob

- Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče, a pokud si tyto osoby a děti neuvědomují možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Nedovolte dětem, aby se ke spotřebiči přibližovaly. Hrozí nebezpečí poranění nebo trvalých zdravotních následků.
- Jestliže je spotřebič vybaven zablokováním zapnutí nebo blokováním tlačítek, používejte tyto funkce. Zabráňte tak náhodnému zapnutí spotřebiče dětmi a domácími zvířaty.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Změna technických parametrů nebo jakákoli jiná úprava spotřebiče je zakázána. Hrozí poranění a poškození spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie.
- Po každém použití nastavte varné zóny do polohy "vypnuto".

Použití

- Spotřebič je určen výlučně k domácímu vaření.
- Nepoužívejte ho jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru. V případě požáru vypněte spotřebič. **Požár uhasťte pokličkou**, nikdy nepoužívejte vodu.
- **Nebezpečí popálení!** Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, například přístroje nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Jestliže na varnou desku spadne nádobí nebo jiný předmět, může se povrch poškrábat.
- Nádoby vyrobené z litiny, hliníkové slitiny nebo s poškozeným dnem mohou při posouvání po povrchu varnou desku poškrábat.
- Jestliže se povrch poškrábe, odpojte spotřebič od elektrické sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Pokud nechcete-li nádobí a povrch varné desky poškodit, nenechávejte nádobí vypražit do sucha.

- Nepoužívejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Barevné změny na smaltu nemají vliv na výkon spotřebiče. Záruka se tím neruší.
- Dveře trouby neotvírejte nikdy násilím.
- Vnitřek trouby se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Při zasouvání nebo vyjímání příslušenství nebo hrnců vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí horní částí těla přiblížit k zapnuté indukční varné zóně blíže než na 30 cm.
- Při otvírání dveří trouby během pečení vždy odstupte (zejména při pečení s párou). Nahromaděná pára nebo teplo tak mohou bezpečně uniknout.
- Nechcete-li, aby se smalt poškodil, nebo zbarvil:
 - nestavte přímo na dno trouby žádné předměty, ani ho nezakrývejte hliníkovou fólií
 - nelijte horkou vodu přímo do trouby
 - nenechávejte v troubě po dopečení vlhká jídla
- Nepoužívejte sporák, jestliže je na něm voda. Nepoužívejte ho ani tehdy, máte-li vlhké ruce.
- Nenechávejte v troubě po dopečení vlhká jídla, protože vlhkost může poškodit smalt, nebo se dostat do dílů trouby.
- Nepokládejte hořlavé materiály a kapaliny nebo předměty, které by se mohly roztavit (z plastu nebo hliníku) na spotřebič nebo do jeho blízkosti, ani je na něm neskladujte.
- Do zásuvky pod troubou můžete ukládat pouze tepelně odolné příslušenství. **V žádném případě tam neukládejte hořlavé materiály.**
- Vždy zkontrolujte, zda je průduch trouby, který je umístěn uprostřed na zadní straně varné desky, volný a může zajišťovat větrání vnitřku trouby.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení povrchového materiálu.
- Spotřebič čistěte pouze vodou se saponátem. Ostré předměty, abrazivní čisticí prostředky nebo houbičky a odstraňovače skvrn mohou spotřebič poškodit.
- Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové škrabky. Žárovzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a rozbit se.
- Před čištěním skleněných tabulí zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.
- Při snímání dveří trouby buďte opatrní. Dveře jsou těžké!
- Jestliže jsou skleněné tabule poškozené, je sklo křehké a může prasknout. Skleněné tabule je potom nutné vyměnit. Další informace získáte v servisním středisku.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce. Nikdy nestříkejte nic na tukový filtr (je-li součástí vybavení), topná tělesa a čidlo termostatu.
- Během pyrolytického čištění (je-li jím trouba vybavena), mohou připečené nečistoty poškodit barvu povrchu.
- Katalytický smalt (je-li u modelu) nečistěte.
- Při výměně žárovky buďte opatrní. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Instalace

- Tento spotřebič smí instalovat, připojit nebo opravovat jen autorizovaný servisní technik.
- Vždy dodržujte zákony, předpisy, směrnice a normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní a recyklační předpisy, elektrické anebo plynové bezpečnostní normy)!
- V případě nedodržení instalačních pokynů nebudete moci v případě závady uplatnit záruku.
- Ujistěte se, že se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojte. Je-li to nutné, obraťte se na dodavatele.
- Neumísťujte sporák v blízkosti snadno hořlavých látek (záclony, utěrky na nádobí atd.)
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly.

Čištění a údržba

- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze sítě. Přesvědčte se, zda spotřebič už vychladl.
- Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Ušazené tuky a zbytky jídla mohou způsobit požár.

- Tento spotřebič je těžký. Při jeho stěhování buďte proto opatrní. Vždy použijte ochranné rukavice. Nikdy netahejte sporák za držadlo trouby nebo za varnou desku.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od dalších spotřebičů a nábytku!
- Důležité! Nestavte sporák na další podstavec nebo jiný díl, který by ho měl zvýšit. Znamenalo by to větší riziko převrnutí!

Připojení k elektrické síti

- Spotřebič musí být podle zákona uzemněn.
- Přesvědčte se, že údaje o připojení do elektrické sítě na výrobním štítku odpovídají zdroji napájení ve vašem bytě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti nárazu.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Nevyměňujte, ani neupravujte sami síťový kabel. Obratě se na servisní středisko.

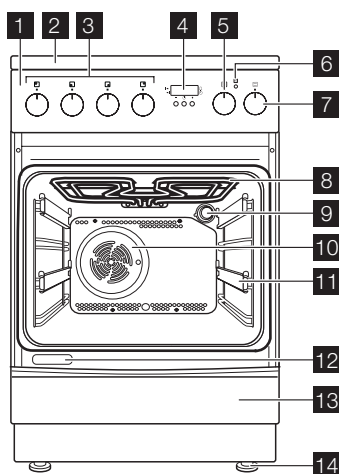
- Spotřebič musí mít elektrickou instalaci, která umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě s mezerou mezi kontakty nejméně 3 mm.
- Zkontrolujte, zda nejsou zástrčka nebo kabel stlačené nebo poškozené zadní stranou spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte spotřebič od sítě tahem za síťový kabel. Vždy zatáhněte za zástrčku.
- Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), spouštěče uzemnění a stykače.
- Informace o napětí je uvedena na výrobním štítku.

Servis

- Tento spotřebič smí opravovat jen autorizovaný servisní technik. Použijte výhradně originální náhradní díly. Obratě se na autorizované servisní středisko.

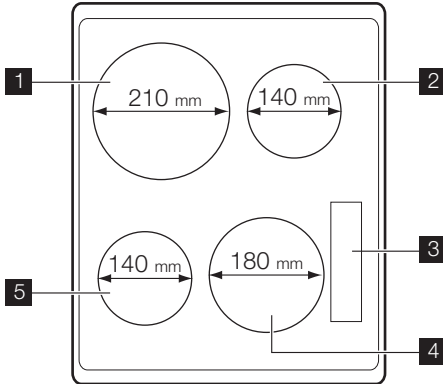
Popis spotřebiče

Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Varná deska
- 3 Ovladače varné desky
- 4 Displej
- 5 Ovladač teploty
- 6 Kontrolka teploty
- 7 Ovladač funkcí trouby
- 8 Gril
- 9 Žárovka trouby
- 10 Ventilátor
- 11 Vysunovací kolejničky na rošty
- 12 Výrobní štítek
- 13 Zásuvka
- 14 Seřiditelné nožičky

Uspořádání varné desky



- 1** Indukční varná zóna 2100 W s funkcí výkonu 3100 W
- 2** Indukční varná zóna 1400 W s funkcí výkonu 2500 W
- 3** Displej
- 4** Indukční varná zóna 1800 W s funkcí výkonu 2800 W
- 5** Indukční varná zóna 1400 W s funkcí výkonu 2500 W

Příslušenství trouby

- **Hluboký plech na pečení**
Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Rošt trouby**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**
Na koláče a drobné pečivo.

• Ukládací zásuvka (pokud je k dispozici)

Pod prostorem trouby se nachází ukládací zásuvka.

- ⚠ **Upozornění** Během provozu spotřebiče se ukládací zásuvka může značně zahřát.

Před prvním použitím

- i** Před použitím trouby odstraňte všechny obaly z vnitřku i z vnějších stran spotřebiče. Neodstraňujte výrobní štítek.
- ⚠ **Pozor** Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

Nastavení hodin

- i** Trouba funguje jen v případě, že byl nastaven denní čas.

Po připojení trouby k síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká kontrolka funkce Čas. K nastavení aktuálního denního času použijte tlačítko " + " nebo " - ". Asi po 5 vteřinách blikání přestane a zobrazí se nastavený denní čas.

- i** Chcete-li čas změnit, nesmíte nastavit automatickou funkci (Délka \rightarrow |) nebo Konec \rightarrow |) současně.

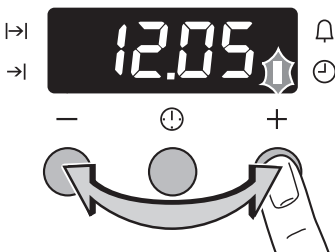
První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

- ⚠ **Pozor** Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrch. Řiďte se částí " Čištění a údržba".

Předehřátí

Otočte ovladačem funkcí trouby na maximální teplotu a zapněte troubu na 45 minut, aby se spálily všechny usazeniny na stěnách



trouby. Příslušenství se může zahřát na ještě vyšší teplotu než při normálním používání. Trouba může vydávat nepříjemný zápach. To

je normální jev. Dohlédněte na to, aby se v místnosti dobře větralo.

Varná deska - denní použití

i Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

líkem doleva. Chcete-li zónu vypnout, otočte knoflíkem na 0.

Nastavení teploty

Chcete-li teplotu zvýšit, otočte ovladačem doprava. Chcete-li teplotu snížit, otočte knof-

Ukazatele nastavené teploty

Ukazují, jaké funkce jsou zapnuté

Displej	Význam
	Varná zóna je vypnutá
	Varná zóna je zapnutá
	Funkce výkonu
	Došlo k poruše
	Varná zóna je stále horká (zbytkové teplo)
	Je nastavená dětská pojistka
	Nádoba je nevhodná, nebo je příliš malá, nebo na varné zóně není žádné nádobí
	Automatické vypnutí je zapnuté

Ukazatel zbytkového tepla

! **Upozornění** Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se lehce ohřívá pouze zbytkovým teplem nádoby.

Automatické vypnutí

Funkce vypne automaticky varnou desku, když:

- jsou vypnuté všechny varné zóny .
- po zapnutí varné desky nenastavíte teplotu.
- zakryjete jedno nebo víc senzorových tlačítek nějakým předmětem (např. nádobou,

utěrkou) na déle než 10 vteřin. Dokud předmět neodstraníte, bude znít zvukový signál.

- v případě, že se deska příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah hrnce). Před novým použitím je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. se rozsvítí na displeji a za 2 minuty se varná zóna automaticky vypne.
- nevypnete varnou zónu po určité době, nebo nezměníte teplotu. Po určité době se rozsvítí a varná deska se vypne. Viz tabulku.

Automatické vypnutí po

Nastavení teploty				
Vypne se po	6 hodinách	5 hodinách	4 hodinách	1,5 hodině

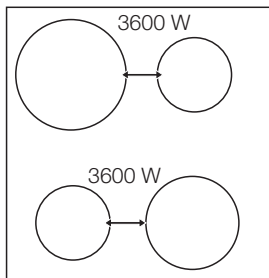
Zapnutí a vypnutí funkce výkonu

Funkce výkonu přidá další dostupný výkon varným zónám, např. k rychlému ohřevu vel-

kého množství vody. Chcete-li funkci zapnout, otočte ovladačem doprava, až se na displeji objeví . Funkce výkonu se aktivuje

maximálně na 10 minut. Pak se indukční varná zóna automaticky přepne zpět na nejvyšší teplotu. Chcete-li funkci vypnout, otočte ovladačem doleva.

Řízení výkonu



Řízení výkonu rozděljuje výkon mezi dvě párové varné zóny (viz obrázek). Funkce výkonu zvyšuje výkon na maximální úroveň pro jednu varnou zónu v páru a automaticky ho snižuje pro druhou varnou zónu v páru. Displej pro zónu sníženého výkonu se mění.

Dětská pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Chcete-li ji zapnout, otočte současně ovladači pro levou zadní a pravou přední varnou zónu doprava. Na displeji se zobrazí **L**. Chcete-li zónu vypnout, otočte stejnými ovladači směrem doleva.

Denní používání

Zapnutí a vypnutí trouby

- Otočte ovladačem funkcí trouby na funkci trouby.
- Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
Jakmile je trouba v provozu, rozsvítí se kontrolka napájení.
Současně se zvyšováním teploty se zapne displej teploty.
- K vypnutí trouby otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy Vypnuto.

bu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

Chladicí ventilátor

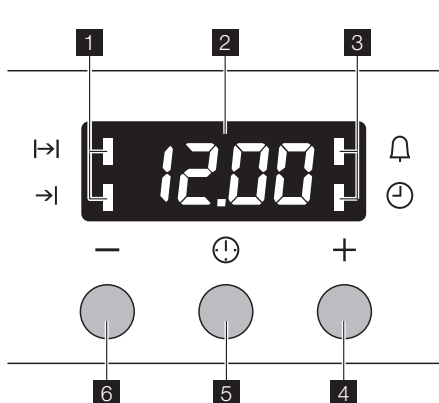
Chladicí ventilátor se spustí automaticky k ochlazení povrchu spotřebiče. Jestliže trou-

Funkce trouby

Funkce trouby	Význam
0 Poloha VYP	Spotřebič je vypnutý.
Žárovka trouby	Rozsvítí se i bez zapnuté funkce pečení.
Klasické pečení	Teplu přichází z horního i dolního topného tělesa. Pro pečení moučníků a masa na jedné úrovni trouby.
Dolní topné těleso	Teplu přichází pouze z dolní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
Horkovzdušné pečení	K pečení několika různých jídel současně. Pro vaření domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce.
Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo pečení masa a moučníků, které vyžadují stejnou teplotu pečení na několika roštích bez misení chuti.

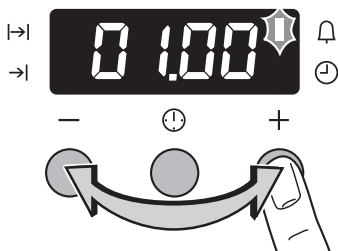
Funkce trouby		Význam
	Plný gril	Je zapnuté celé grilovací těleso. Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek. Maximální teplota pro tuto funkci je 210 °C.
	Turbogril	Funguje střídavě topné těleso grilu a ventilátor trouby, který rozhání horký vzduch okolo jídla. K pečení velkých kusů masa. Maximální teplota pro tuto funkci je 210 °C.
	Pizza	Dolní ohřev působí přímo na spodek pizzy a různých slaných plněných koláčů, zatímco ventilátor zajišťuje oběh vzduchu k pečení náplně pizzy a koláčů.
	Rozmrazování	Rozmrazování zmrazených potravin. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

Displej



- 1 Kontrolky funkcí
- 2 Časový displej
- 3 Kontrolky funkcí
- 4 Tlačítko "+"
- 5 Tlačítko voliče
- 6 Tlačítko "-"

Nastavení funkcí hodin



Opakovaně stisknete tlačítko voliče, až začne blikat kontrolka požadované funkce.

2. K nastavení času pro Minutku , Délku nebo Konec použijte tlačítko " + " nebo " - " .
Rozsvítí se příslušná kontrolka.
Po uplynutí času začne kontrolka funkce blikat a na 2 minuty zazní zvukový signál.

- i** U zapnutých funkcí Délka a Konec se trouba vypne automaticky.
3. Zvukový signál vypnete stiskem jakéhokoliv tlačítka.

Funkce hodin		Význam
	Denní čas	Ukazují čas. K nastavení, změně nebo kontrole času.
	Minutka	K odpočítávání času. Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
	Délka	K nastavení délky zapnutí trouby.

Funkce hodin		Význam
→	Konec	K nastavení času vypnutí funkce trouby.

i Funkce Délka |→| a Konec →| lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí trouby. V tomto případě nejprve nastavte funkci Délka |→|, pak Konec →|.

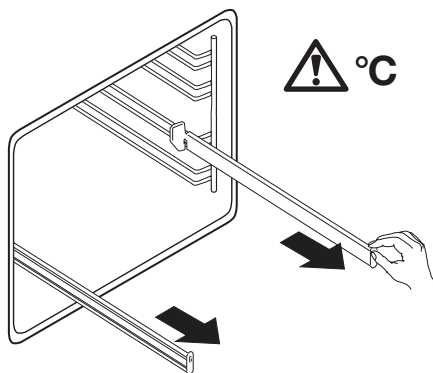
Zrušení funkcí hodin

1. Opakovaně stisknete tlačítko voliče, až začne blikat kontrolka požadované funkce.
2. Stisknete a podržte tlačítko " - ". Za několik vteřin se funkce hodin vypne.

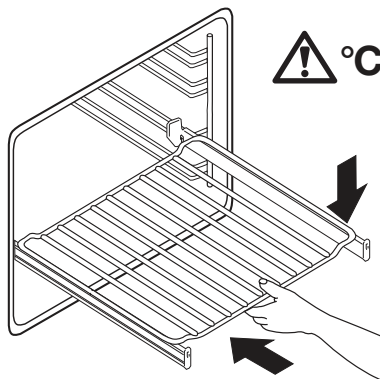
Vysunovací kolejničky

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

1. Pravou i levou vysunovací kolejničku úplně vytáhněte.



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



! Upozornění Nepokoušejte se zavřít dvířka trouby, jsou-li teleskopické kolejničky ještě částečně vysunuté ven z trouby. Mohl by se poškodit smalt dveří a sklo.

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

Varná deska - užitečné rady a tipy

Nádoby pro indukční varné zóny

Důležité Při indukčním vaření vytváří silné elektromagnetické pole téměř okamžitě teplo uvnitř varné nádoby.

Materiály pro nádoby

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže

- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší varný stupeň velmi rychle ohřeje,
- se ke dnu nádoby přitahuje magnet.

i **Dno nádoby** musí být co nejrovnější a co nejtlustší.

Rozměry nádoby : indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby. Přesto musí mít magnetická část dna nádoby minimální průměr přibližně 3/4 velikosti varných zón.

Zvuky při vaření

Jestliže slyšíte

- praskání: dno nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičové dno).
- hvízdání: používáte jednu varnou zónu nebo několik varných zón na vysoký výkon a nádoby jsou vyrobeny z různých materiálů (sendvičové dno).

- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Popsané zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.

Úspora energie



- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.

Příklady použití varné desky

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy
0	Poloha Vypnuto		
1	Udržení teploty uvařeného jídla	Podle potřeby	Zakryjte
1-2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny	5-25 min	Občas zamíchejte
1-2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce	10-40 min	Vařte s pokličkou
2-3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel	25-50 min	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během vaření občas zamíchejte
3-4	Podušení zeleniny, ryb, masa	20-45 min	Přidejte několik lžiček tekutiny
4-5	Vaření brambor v páře	20-60 min	Použijte max. 1 l vody pro 750 g brambor
4-5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek	60-150 min	Až 3 l vody a přísady
6-7	Šetrné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih	Podle potřeby	Uprostřed smažení obraťte
7-8	Prudké smažení, pečenou bramborovou kaši, silné řízký, steaky	5-15 min	Uprostřed smažení obraťte
9	Vaření velkého množství vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků		

Funkce posílení výkonu je vhodná pro ohřívání velkého množství vody.

Trouba - užitečné rady a tipy



Upozornění Vždy zavřete dveře trouby, i když grilujete.

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

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

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

Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut přehřát.
- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.

- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li mít červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C-250 °C.
- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C-175 °C.
- Při pečení velmi mastného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvorily obtížně odstranitelné skvrny.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.

Doby pečení

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

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

Tabulky vaření

Váha (kg)	Jídlo	Funkce trouby	úroveň	Teplota trouby (°C)	Čas pečení v (min)
1	Vepřové / jehněčí	==	2	180	100-110
1	Telecí / hovězí	==	2	190	70-100
1,2	Kuře / králík	==	2	200	70-80
1,5	Kachna	☉	1	160	120-150
3	Husa	☉	1	160	150-200
4	Krocán	==	1	180	210-240
1	Ryby	==	2	190	30-40
1	Plněné papriky, rajčata/pečené brambory	☉	2	190	50-70

Váha (kg)	Jídlo	Funkce trouby	úroveň	Teplota trouby (°C)	Čas pečení v (min)
	Koláče, dorty z práškové směsi		2	160	45-55
1	Plněné pečivo	==	2	160	80-100
	Sušenky	==	3	140	25-35
2	Lasagne	==	2	180	45-60
1	Bílý chléb	==	2	190	50-60
1	Pizza	==	1	190	25-35

Grilování



Vždy prázdnou troubu na 10 minut přehřejte.

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

Grilování s ventilátorem

Upozornění Pro tuto funkci zvolte maximální teplotu 200 °C.

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

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba pečení v minutách	
	Kusy	g	úroveň 	tepl. (°C)	1. strana 	2. strana
Rybí plátky	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

i Před pečením prázdnou troubu 10 minut předehřívejte.

DRUH JÍDLA	Funkce Pizza		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
	úroveň	tepl. °C		
Pizza, velká	1	200	15-25	na mělkém plechu na pečení
Pizza, malá	1	200	10-20	na mělkém plechu na pečení nebo roštu trouby
Dalamánky	1	200	15-25	na mělkém plechu na pečení

Varná deska - čištění a údržba

Spotřebič čistěte po každém použití.
Používejte vždy nádoby s čistým dnem.

! **Upozornění** Ostré předměty a abrazivní čisticí prostředky mohou varnou desku poškodit.
Z bezpečnostních důvodů **nečistěte** spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.

i Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce nemají vliv na funkci varné desky.

Odstranění nečistot:

1. – **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii a jídlo obsahující cukr. Použijte speciální škrabku na sklokeramiku. Škrabku přiložte šikmo ke sklokeramickému povrchu a posuňte ostří po povrchu desky.

– **Vypněte spotřebič a nechte ho vychladnout** před čištěním: skvrn vodního kamene, vodových kroužků, tukových skvrn a kovově lesklého zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.

2. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s troškou čisticího prostředku.
3. Pak **otřete spotřebič do sucha čistým hadříkem.**
 - Přední stranu spotřebiče čistěte měkkým hadříkem navlhčeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
 - Na kovové plochy použijte běžné čisticí prostředky na nerezovou ocel.
 - Nepoužívejte drsné prostředky nebo abrazivní houbičky.

Trouba - čištění a údržba

! **Upozornění** Před čištěním spotřebiče je nutné ho nejdříve vypnout. Přesvědčte se, zda spotřebič už vychladl.

! **Upozornění** Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.

! **Pozor** Nepoužívejte korozivní prostředky nebo prostředky s drsnými částicemi, ostré předměty, odstraňovače skvrn nebo abrazivní houbičky.

⚠ Upozornění K čištění skleněných dveřek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové škrabky. Žárovadlový povrch vnitřní skleněné tabule se může poškodit.

⚠ Pozor Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce.

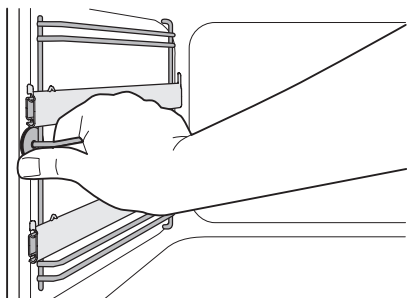
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

Drážky na rošty

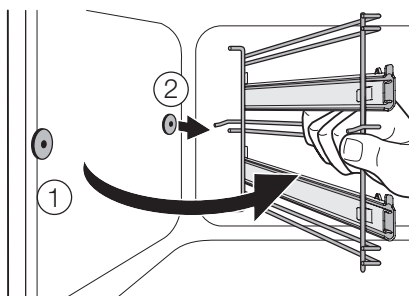
Drážky na rošty je možné odstranit ke snadnějšímu čištění stěn.

Odstranění drážek na rošty

1. Odtáhněte přední část drážek od stěny trouby.



2. Pak vytáhněte drážky ze zadní části stěny a vytáhněte je ven.



Instalace drážek na zasunutí roštů

Drážky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

⚠ Důležité Zkontrolujte, zda jsou pojistné čepy vysunovacích kolejniček na rošty vpředu.

Katalytické stěny

Stěny s katalytickou vrstvou se čistí samy. Tato vrstva pohlcuje tuk, který se při pečení usazuje na stěnách trouby.

Samočistící proces podpoříte, budete-li troubu pravidelně zapínat bez vloženého jídla:

- Zapněte osvětlení trouby.
- Vyjměte z trouby příslušenství.
- Nastaveno funkci klasického pečení.
- Nastavte teplotu trouby na 250 °C a nechte troubu zapnutou 1 hodinu.
- Vyčistěte vnitřek trouby měkkou vlhkou houbou.

⚠ Upozornění Nesnažte se čistit katalytický povrch spreji do trouby, abrazivními čisticími prostředky, saponátem nebo jinými čisticími prostředky. Poškodili byste katalytický povrch.

i Zbarvení katalytického povrchu nemá na funkci povrchu žádný vliv.

Čištění dveří trouby

Dveře trouby mají dvě skleněné tabule uložené za sebou. Čištění si usnadníte odstraněním dveří trouby a vnitřní skleněné tabule.

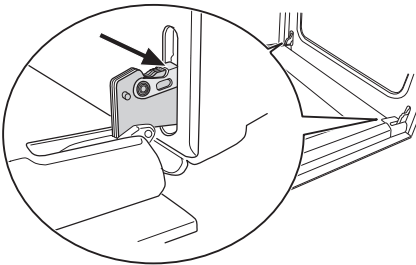
⚠ Upozornění Pokud se pokusíte odstranit vnitřní tabuli v situaci, kdy jsou dveře stále nasazené, mohou se dveře zavřít.

! **Upozornění** Před čištěním skleněných dveří se ujistěte, že jsou skleněné tabule chladné. Je riziko, že sklo praskne.

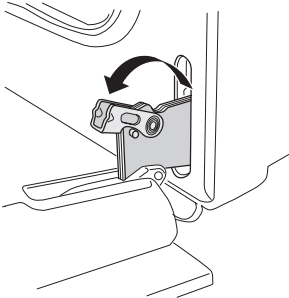
! **Upozornění** Když se skleněné tabule ve dveřích poškodí nebo poškrábe, sklo se zeslabí a může prasknout. Abyste tomu zabránili, musíte je vyměnit. Další pokyny vám sdělí vaše místní servisní středisko.

Odstranění dveří trouby a skleněné tabule

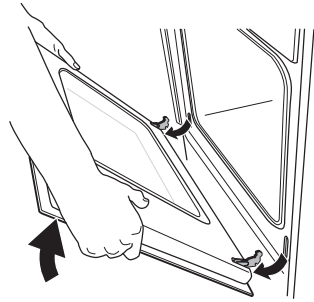
1. Plně otevřete dveře a uchopte jejich závěsy.



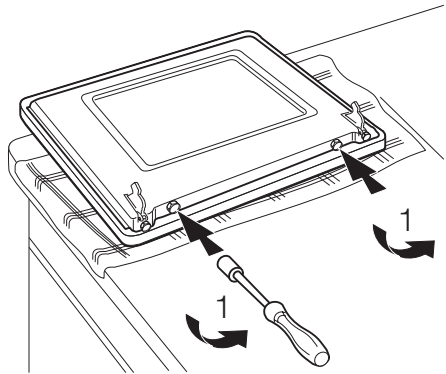
2. Páčky na závěsech zvedněte a otočte.



3. Dveře uzavřete v poloze prvního otevření (v polovině). Pak zatáhněte směrem vpřed a vyndejte je z uložení.

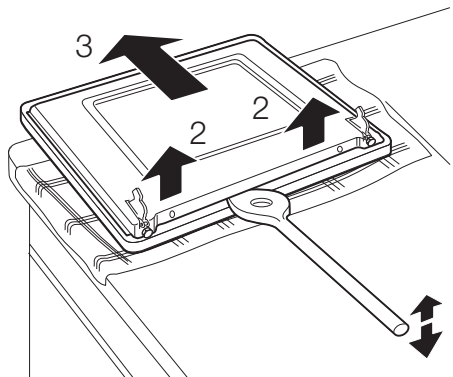


4. Dveře položte na stabilní povrch chráněný měkkou látkou. Pomocí šroubováku odstraňte 2 šrouby z dolního okraje dveří.



Důležité Šrouby neztraťte.

5. Pomocí špacletu ze dřeva, plastu nebo podobného materiálu otevřete vnitřní dveře. Vnější dveře přidrže a vnitřní dveře zatlačte proti hornímu okraji dveří.

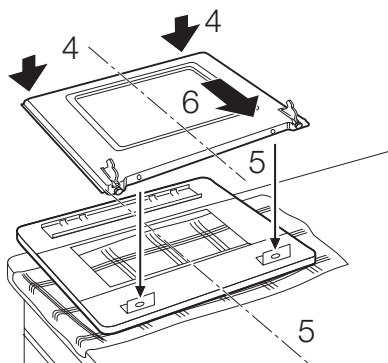


6. Vnitřní dveře zvedněte.
 7. Vyčistěte vnitřní stranu dveří.
- Skleněnou tabuli vyčistěte vodou a mýdlem. Pečlivě ji osušte.

! **Upozornění** Skleněnou tabuli čistěte pouze vodou a mýdlem. Brusné čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a ostré předměty (např. nože nebo škrabky) mohou sklo poškodit.

Uložení dveří trouby a skleněné tabule zpět

Když je postup čištění ukončen, dejte dveře trouby zpět na místo. K tomu účelu proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.



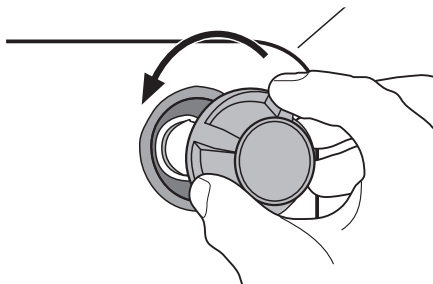
Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce, nebo vypněte jistič.

i Na dno trouby položte nějakou látku v ochraně žárovky i skleněného krytu.

Výměna žárovky osvětlení trouby/čištění skleněného krytu

1. Skleněným krytem otočte směrem dolů a odstraňte ho.











2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

Žárovka trouby


! **Upozornění** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Spotřebič nefunguje.	Je zapnutá dětská pojistka nebo zámek tlačítek	Viz část Použití spotřebiče
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není zapnutý.	Zapněte spotřebič.
Trouba nehřeje.	Neprovedli jste nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
Osvětlení trouby nesvítí.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste nádobí v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut.
Na displeji je 12:00 a "LED".	Výpadek proudu	Nastavte znovu hodiny.

Problém	Možná příčina	Řešení
Kontrolky zbytkového tepla se nerozsvítily.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu a není tedy horká.	Jestliže by měla být horká, obraťte se na místní servis
Varná zóna sníží nastavení teploty na 	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek, nebo je na ovládacím panelu voda nebo tučkové stříkance.	Odkryjte senzorová tlačítka. Vyčistěte ovládací panel.
Zní zvukový signál, i když je spotřebič vypnutý.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek	Odkryjte senzorová tlačítka.
Mění se nastavení teploty.	Funkce Řízení výkonu je aktivní.	Viz část Řízení výkonu.
 se rozsvítí.	Automatické vypnutí je zapnuté.	Vypněte spotřebič a zapněte ho znovu.
 se rozsvítí.	Zareagovala ochrana proti přehřátí pro varnou zónu.	Vypněte varnou zónu. Zapněte varnou zónu znovu.
 se rozsvítí.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
 se rozsvítí.	Nevhodná nádoba.	Použijte vhodnou nádobu.
 se rozsvítí.	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Přesuňte ji na menší varnou zónu.
 a číslo se rozsvítí.	Porucha spotřebiče.	Spotřebič odpojte na chvíli ze sítě. Odpojte pojistku z domácího rozvodu. Opět ji zapojte. Jestliže se  opět rozsvítí, obraťte se na místní servis.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na prodejce nebo na servisní středisko.

 **Upozornění** Tento spotřebič smí opravovat pouze kvalifikovaný elektrikář nebo jiná osoba s příslušným oprávněním.

Důležité V případě chyby v obsluze spotřebiče budete muset návštěvu technika ze servisního střediska zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na prodejce nebo na servisní středisko.

Instalace

Technické údaje

Spotřebič třídy 2, podtřídy 1 a třídy 1.

Rozměry	
Výška	850 mm
Šířka	500 mm
Hloubka	600 mm

K rychlé a účinné pomoci jsou nezbytné tyto údaje. Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku (viz "Popis výrobku")

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

Informace pro spotřebiče s kovovou přední částí:

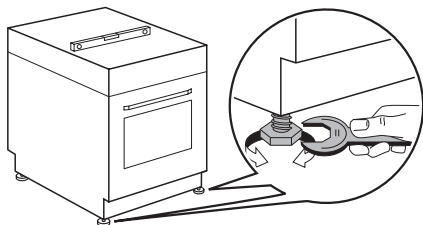
Při otevření dveří během pečení nebo ihned po jeho skončení může být na skle pára.

Rozměry	
Kapacita trouby	45 l

 **Upozornění** Nestavte spotřebič na podstavec.

Vyrovňání

Povrch sporáku vyrovnejte s přiléhajícími plochami pomocí malé nožičky na zadní straně spotřebiče.



Elektrická instalace

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

i Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení bezpečnostních pokynů z části "Bezpečnost".


Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky a kabelu.

Elektrický kabel (je-li potřeba)

K instalaci nebo výměně použijte pouze tyto typy napájecích kabelů:

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RRF
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)
- H05 BB-F (pouze 230 V)

Likvidace

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

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

 Obalový materiál

Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Obalový materiál odnešte prosím do příslušných kontejnerů ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

⚠ Upozornění Před likvidací spotřebiče je nutné ho znehodnotit tak, aby nebyl nebezpečný.

Postupujte tak, že vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a odstraníte napájecí kabel od spotřebiče.

Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a www.electrolux.com címen

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	19	Ételkészítési táblázatok	29
Termékleírás	22	Főzőlap - Ápolás és tisztítás	31
Az első használat előtt	22	Sütő - Ápolás és tisztítás	31
Főzőlap - Napi használat	23	Mit tegyek, ha...	34
Napi használat	24	Üzembe helyezés	35
Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok	27	Ártalmatlanítás	36
Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok	28		



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 játszanak 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 távolítsa 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 fel-forrósodik. Égési sérülés veszélye. A tartozékok és edények behelyezésekor és kivételekor használjon sütőkesztyűt.
- A beültetett szivritmus-szabályozóval rendelkezők felsőtestüket tartsák minimum 30 cm-re a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- 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 olvadékony (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 vezetékét 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 makkacs 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 országának 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!
- 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 túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavar típusú biztosítékok), földszivárgás-kioldó szerkezetek és érintkezők.
- A feszültséggel kapcsolatos adatok az adattáblán találhatóak.

Elektromos csatlakoztatás

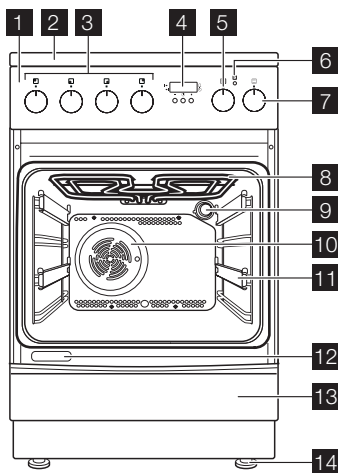
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett elektromos információ megegyezik-e háztartásának áramszolgáltatásával.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ne cserélje ki vagy módosítsa saját maga a hálózati kábelt. Forduljon a márkaszervizhez.

Szerviz

- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész javíthatja. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon. Forduljon egy hivatalos szakszervizhez.

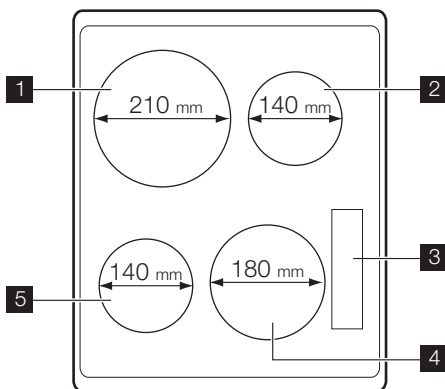
Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Főzőlap
- 3 Főzőlap szabályzógombjai
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályzó gomb
- 6 Hőmérséklet jelzőfény
- 7 Sütőfunkció szabályzógombja
- 8 Grill
- 9 Sütőlámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Teleszkópos polcvezető sín
- 12 Adattábla
- 13 Fiók
- 14 Szabályozható lábak

A főzőfelület kialakítása



- 1 2100 wattos indukciós főzőzóna 3100 wattos Rásegítés funkcióval
- 2 1400 wattos indukciós főzőzóna 2500 wattos Rásegítés funkcióval
- 3 Kijelző
- 4 1800 wattos indukciós főzőzóna 2800 wattos Rásegítés funkcióval
- 5 1400 wattos indukciós főzőzóna 2500 wattos Rásegítés funkcióval

A sütő tartozékai

- **Mély hússütő tepsí**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos tepsí**

Kekszekhez és süteményekhez.

- **Tárolófiók (ha van ilyen)**

A sütőtér alatt található a tárolófiók.

- ⚠ **Vigyázat** A tárolófiók felforrósodhat, amikor a készülék üzemel.

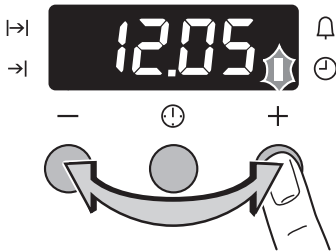
Az első használat előtt

- ⓘ A készülék használata előtt a sütő belsőjéből és külsőjéről is távolítsa el minden csomagolóanyagot. Ne távolítsa el az adattáblát.

- ⚠ **Figyelem** A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

Az óra beállítása

- i** A sütő csak a beállított időpont után kezd el működni.



Amikor a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, illetve áramkimaradás esetén az Idő funkció jelzése automatikusan villog.

A pontos idő beállításához használja a " + " vagy a " - " gombot.

Kb. 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig mutatja a beállított időpontot.

- i** Az időpont megváltoztatásához nem szabad egyszerre kiválasztani egy automatikus funkciót (Időtartam I→I vagy Vége →|) és ugyanakkor egy sütési funkciót.

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

Állítson be egy sütőfunkciót 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

- i** Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

A hőbeállítás

A hőbeállítás növeléséhez forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irány-

ban. A hőbeállítás csökkentéséhez forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban. A kikapcsoláshoz forgassa a gombot 0 állásba.

Hőbeállítás kijelzése

Kijelzések mutatják, melyik funkciók működnek

Kijelző	Leírás
	A főzőzóna ki van kapcsolva
	A főzőzóna működik
	Rásegítés funkció
	Meghibásodás történt
	Egy főzőzóna még mindig forró (maradék hő)
	Gyerekszár funkció be van kapcsolva
	Az edény alkalmatlan vagy túl kicsi, vagy pedig nincs edény a főzőzónán
	Az automatikus kikapcsolás be van kapcsolva

Maradék hő jelzőfény

! **Vigyázat** **H** Maradék hő miatti égési sérülések veszélye!

Az indukciós főzőzónák közvetlenül az edény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradék hője kissé felmelegíti.

Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva **0**.
- nem végzett hőbeállítást, miután elindította a főzőlapot.

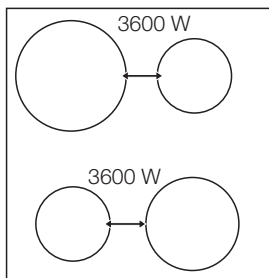
Automatikus kikapcsolási időtartamok

Hőbeállítás	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Leáll ennyi idő után	6 óra	5 óra	4 óra	1.5 óra

A Rásegítés funkció be- és kikapcsolása

A Rásegítés funkció több teljesítményt tesz elérhetővé a főzőzónák számára, pl. hogy nagy mennyiségű vizet gyorsan felforraltjon. A Rásegítés bekapcsolásához forgassa a főzőzóna gombját jobbra, amíg meg nem látja a **P** jelzést a kijelzőn. A Rásegítés funkció legfeljebb 10 percre aktiválható. Ez után az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőbeállításra. A kikapcsoláshoz forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban.

Teljesítménykezelés



- lefedte valamelyik érzékelőmezőt valamilyen tárggyal (serpenyő, konyharuha stb.) több mint 10 másodpercig. Hangjelzés hallható, amíg el nem távolítja a tárgyat.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábásból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használhatná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.
- nem megfelelő edényt használ. A **F** felgyullad a kijelző, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőbeállítást. Bizonyos idő után a **□** felgyullad, és a főzőlap leáll. Lásd a táblázatot.

A teljesítménykezelés elosztja a teljesítményt a párt alkotó két főzőzóna között (lásd az ábrát). A rásegítés funkció a maximális szintre növeli a teljesítményt a párban lévő egyik főzőzónán, és a másik főzőzónán automatikusan lecsökkenti egy alacsonyabb teljesítményszintre. A csökkentett zóna kijelzője változik.

A gyerekszár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

A bekapcsoláshoz forgassa el a bal hátsó és a jobb első főzőzóna gombját egyszerre az óramutató járásával megegyező irányban. A kijelzőkön **L** látható.

A kikapcsoláshoz forgassa el ugyanazokat a gombokat az óramutató járásával ellentétes irányban.

Napi használat

A sütő be- és kikapcsolása

1. Forgassa el a sütőfunkció szabályozógombját egy sütőfunkcióra
2. Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozógombját egy hőmérsékletre. A hálózati jelzőfény felgyullad, amikor a sütő üzemel.











A hőmérséklet jelzőfény felgyullad, amikor a sütő hőmérséklete emelkedik.

3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütő-funkció szabályozógombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki állásba.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

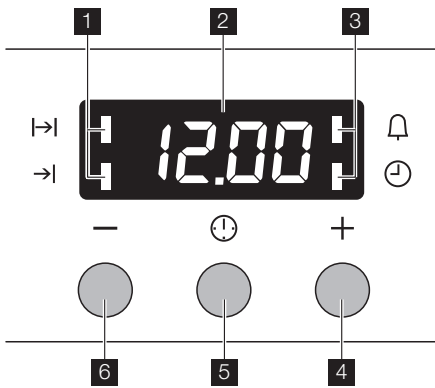
Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Ki állás	A készülék ki van kapcsolva.
 Sütőlámpa	Bármilyen sütési funkció nélkül felgyullad.
 Hagyományos sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. A sütő egyetlen szintjén végzett tészta- és hússütéshez.
 Alsó fűtőelem	Csak a sütő aljáról fűt. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
 Légbefúvásos sütés	Többféle étel egyszerre történő sütéshez. Házi készítésű gyümölcsbefőtték főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához.
 Légbefúvásos sütés	Hús sütéséhez, illetve egyszerre hús és tésztaféle sütéséhez, ha azok ugyanolyan hőmérsékletet igényelnek, egynél több polc használatával anélkül, hogy az egyik átvenné a másik aromáját.
 Teljes grill	A teljes grillelem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszerdarabok grillezéséhez. Pirítás készítéséhez. A maximális hőmérséklet ennél a funkciónál 210 °C
 Turbogrill	A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemel, és forró levegőt keringet az étel körül. Nagy húsdarabok elkészítéséhez. A maximális hőmérséklet ennél a funkciónál 210 °C .
 Pizza	Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
 Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztására szolgál. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

Biztonsági hőfokszabályozó

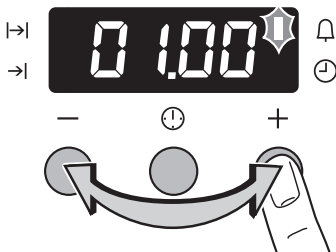
A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Kijelző



- 1 Funkciók jelzőfényei
- 2 Időkijelzés
- 3 Funkciók jelzőfényei
- 4 "+" gomb
- 5 Választó gomb
- 6 "-" gomb

Az órafunkciók beállítása



Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a szükséges funkció kijelzője villogni nem kezd.

2. A Percszámláló , az Időtartam vagy a Befejezés funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a "+" vagy "-" gombbal végezze.

Ekkor kigyullad a kapcsolódó jelzőlámpa. A beállított időtartam lejártakor a funkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percig hangjelzés hallható.

- Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.
3. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

Óra funkció	Alkalmazás
	Pontos idő Az időt mutatja. A pontos idő beállítása, módosítása vagy ellenőrzése.
	Percszámláló Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
	Időtartam Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
	Vége Valamelyik sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

- Az Időtartam és a Befejezés funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .

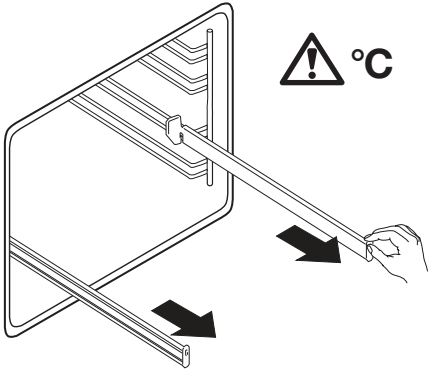
Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a szükséges funkció kijelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a "-" gombot.
Néhány másodperc múlva az órafunkció kialszik.

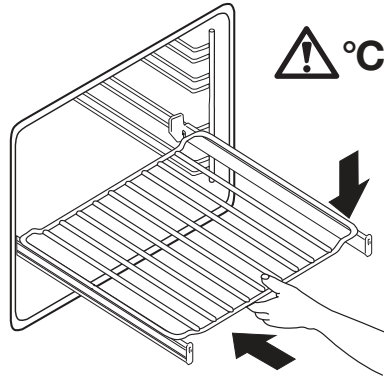
Teleszkópos polctartók

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

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



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



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

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

Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok

Edények indukciós főzőzónához

Fontos Az indukciós főzés során egy hatékony elektromágneses mező majdnem azonnal hőt generál az edény belsejében.

Az edény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománczott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalaj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán

Az edény akkor megfelelő indukciós főzőlaphoz, ha...

- ... egy kis víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőbeállításra állított zónán...
- ... a mágnes hozzátapad az edény aljához.

i **Az edény alja** legyen minél vastagabb és laposabb.

Edények méretei : Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan az edény aljának méretéhez. Azonban az edény aljának mágnesezhető részének egy minimális átmérővel

rendelkeznie kell, amely a főzőzóna kb. 3/4-e.


Működési zajok

Ha a következőt hallja:

- recsegő zaj: az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció)
- fűtülés: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem utalnak semmilyen hibára.

Energiatakarékosság

-  Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.




Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hő-beállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő	Tanácsok
0	Ki állás		
1	Főtt ételek melegen tartása	szükség szerint	Lefedés
1-2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5-25 perc	Időnként keverje meg
1-2	Sűtítésre: könnyű omlett, sült tojás	10-40 perc	Fedővel lefedve készítse
2-3	Rizs és tejalapú ételek párolása, készételek felmelegítése	25-50 perc	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben
3-4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása	20-45 perc	Adjon hozzá néhány evőkanányi folyadékot
4-5	Burgonya gőzölése	20-60 perc	Használjon max. L l vizet 750 g burgonyához
4-5	Nagyobb mennyiségű étel, párolt hús és leves készítése	60-150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
6-7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg
7-8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek	5-15 perc	Féldőben fordítsa meg
9	Nagymennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése		

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok

-  **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 zománczott felületeinek sérülését.
-  Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománczott részei.
- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- 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 gózt. Ez a rendszer lehetővé teszi a páras 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 pá-

ralecsapódás 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 °C-250 °C közötti hőmérsékletet állítson be.

- Fehér húsok, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében tegyen egy kis vizet a zsírfogó tálcába. 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.

Ételkészítési táblázatok

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

Grillezés

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

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

Termikus grillezés

! **Vigyázat** Ezt a funkciót maximum 200°C hőmérséklettel használja.

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

Pizza

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

ÉTEL TÍPUSA	Pizza funkció		A sütés időtartama percben	MEGJEGYZÉSEK
	Polcmagasság	Hőmérs. °C		
Pizza, nagy	1	200	15-25	lapos tepsiben

ÉTEL TÍPUSA	Pizza funkció		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉSEK
	Polcmagasság	Hőmérs. °C		
Pizza, kicsi	1	200	10–20	lapos tepsiben vagy sütőrácsos
Zsömlé	1	200	15–25	lapos tepsiben

Főzőlap - Ápolás és tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

! **Vigyázat** Az éles eszközök és a dörzshatású tisztítóanyagok károsítják a készüléket. Biztonsági okokból **ne** tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.

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

Távolítsa el a szennyeződést:

1. – **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 vízkövarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószeret.

2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.

3. 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 - Ápolás és tisztítás

! **Vigyázat** A készüléket tisztítás előtt kapcsolja ki. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.

! **Vigyázat** Ne használjon gőzös vagy nagy nyomású tisztítógépet a készülék tisztításához.

! **Figyelem** Ne használjon rozsdaldó vagy súroló tisztítószereket, éles tárgyakat, folttisztítókat vagy dörzsszivacsot.

! **Vigyázat** Ne tisztítsa az üvegajtó súrolószerekkel vagy fémkaparóval. Megsérülhet a belső üveglap hőálló felülete.

! **Figyelem** Ha sütőhöz való sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerral.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnék 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.

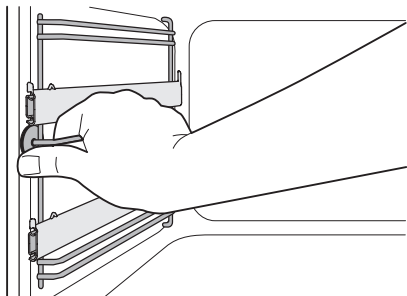
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

Polctartó sínek

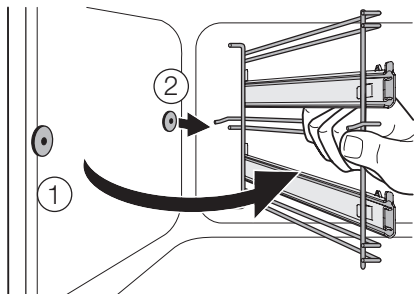
Az oldalfalak tisztítása érdekében a polctartó sínek eltávolíthatók.

A polctartó sínek eltávolítása

1. Húzza el a polcvezetők elejét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polcvezetőket az oldalfal hátsó részétől a polctartó sínek eltávolítása érdekében.



A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó sínekét az ellenkező sorrend megtartásával helyezze vissza.

Fontos Gondoskodjon arról, hogy teleszkópos polcvezető síneken lévő rögzítőcsapok előrefele nézzenek.

Katalitikus falak

A katalitikus bevonattal rendelkező falak öntisztítóak. Magukba szívják a sütő működése során a falakon összegyűlt zsíradékot.

Az öntisztítási folyamat elősegítése érdekében rendszeresen fűtse fel a sütőt mindenféle ételkészítés nélkül.

- Kapcsolja be a sütővilágítást.
- Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
- Állítsa be a Hagyományos sütés funkciót.
- Állítsa a sütő hőmérsékletét 250 °C-ra, és hagyja a sütőt üzemelni 1 óráig.
- A sütő sütőterét egy puha, nedves szivaccsal tisztítsa meg.

! **Vigyázat** Ne próbálja megtisztítani a katalitikus felületeket sütőspray, súroló hatású tisztítóeszközök, szappan vagy más tisztítószer használataival. Ez kárt okozhat a katalitikus felületen.

i A katalitikus felület elszíneződése nincs hatással a katalitikus tulajdonságokra.

A sütőajtó tisztítása

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

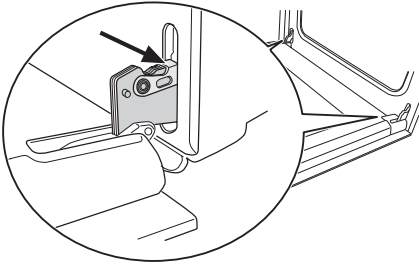
! **Vigyázat** A sütőajtó bezáródhat, amikor az ajtó még összeszerelt állapotban megpróbálja leszedni a belső üveglapot.

! **Vigyázat** Győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek, mielőtt az üveglapot tisztítaná. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

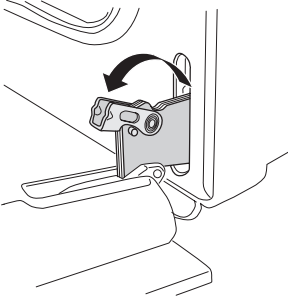
! **Vigyázat** Amikor azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

A sütőajtó és az üveglap levétele

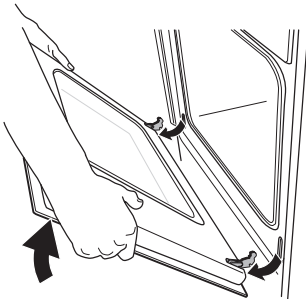
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



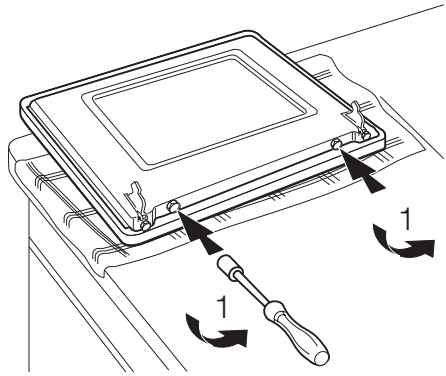
2. Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



3. Zárja be a sütőajtót az első nyitási pozícióba (félig). Ezután húzza előre, és emelje ki a fészekből.



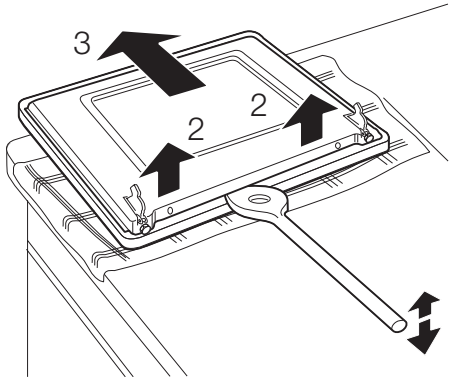
4. Helyezze az ajtót stabil felületre, és védje egy puha ruhával. Csavarozza ki egy csavarhúzóval az ajtó alsó szélén lévő 2 csavart



Fontos Ne veszítse el a csavarokat

5. Egy fa- vagy műanyag spatula vagy hasonló eszköz segítségével nyissa ki a belső ajtót

Tartsa a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az ajtó felső széléhez

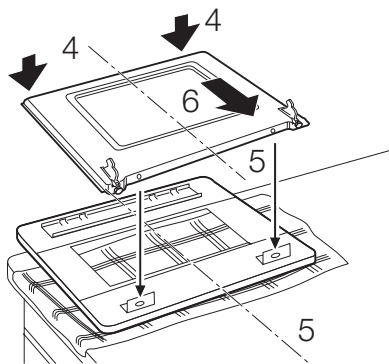


6. Emelje meg a belső ajtót
7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

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

A sütőajtó és az üveglap visszahelyezése

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



Sütőlámpa

⚠ Vigyázat Áramütés veszélye áll fenn!

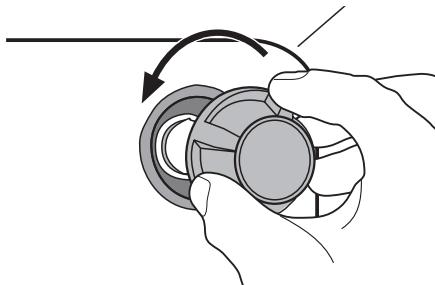
A sütőlámpa cseréje előtt:

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

i Tegyen ruhát a sütő alá, 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 üvegfedelelet.

Mit tegyek, ha...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	A biztosítékdobozban kiold a biztosíték	Cserélje ki a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon képesített villanyszerelőhöz.
A készülék nem működik	A gyerekzár vagy a gombzár működik	Lásd A készülék használata c. fejezetet
A készülék nem működik	A készülék nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a készüléket
Nem melegszik fel a sütő	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Végezze el a beállításokat
Nem működik a sütőlámpa	Hibás a sütőlámpa	Cserélje ki az égőt
Gőz és páralecsapódás az edélen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	Ne hagyjon edényeket a sütőben 15-20 percnél tovább, hogy befejeződött a sütés folyamata
A kijelzőn a következő látható: "12.00" és "LED"	Áramszünet	Állítsa be ismét az órát
Nem gyulladnak ki a maradék hő jelzőfényei.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kell lennie, forduljon az ügyfélszolgálatához
A főzőzóna csökkenti a hőbeállítást  szintre	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt, illetve víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Szüntesse meg az érzékelőmezők letakarását. Tisztítsa meg a kezelőpanelét.
Hang hallatszik a készülék ki-capcsolt állapotában	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt	Szüntesse meg az érzékelőmezők letakarását.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A hőbeállítás váltakozik	A Teljesítménykezelés funkció aktív	Lásd a Teljesítménykezelés c. részt
Felgyullad a 	Működik az automatikus kikapcsolás	Állítsa le a készüléket, majd indítsa újra
Felgyullad a 	A főzőzóna túlhevülés elleni védelme működik	Kapcsolja ki a főzőzónát. Kapcsolja be újra a főzőzónát
Felgyullad a 	Nincs edény a főzőzónára helyezve	Tegyen edényt a főzőzónára
Felgyullad a 	Nem megfelelő az edény	Használjon megfelelő edényeket
Felgyullad a 	Az edény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához	Tegye át az edényt egy kisebb főzőzónára
Felgyullad a  és egy szám	Hiba van a készülékben	Húzza ki egy időre a konnektorból a készülék hálózati vezetékét. Vegye ki a biztosítékot a ház elektromos rendszeréből. Csatlakoztassa újra. Ha a  újra felgyullad, hívja az ügyfélszolgálatot

Ha nem talál megoldást az adott problémára, forduljon az eladóhoz vagy a szervizközpont-hoz.

 **Vigyázat** A készülék javítását képesített villanyszerelővel vagy hozzáértő személlyel végeztesse el.

Fontos 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 szervizközpont-hoz.

Üzembe helyezés

Műszaki adatok

2. készülékosztály 1. alosztály és 1. osztály.

Méretek	
Magasság	850 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Sütő befogadóképessége	45 l

 **Vigyázat** Ne állítsa a készüléket talpazatra

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

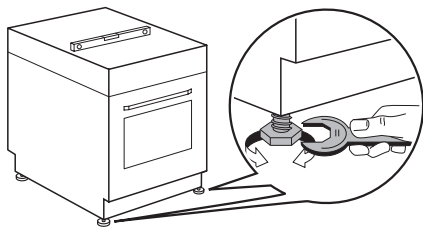
- A modell leírása
- Termékszám (PNC)
- Sorozatszám (S.N.)

Javaslatok a fém előlappal rendelkező készülékekhez:

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

Vízszintbe állítás

A készülék alján lévő kis lábak segítségével állítsa a tűzhely felső felületét a többi felülettel megegyező szintre.




Elektromos csatlakoztatás

! **Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képešített, hozzáfértő személy végezheti.

i A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a "Biztonság" c. fejezet-

Ártalmatlanítás

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

ben szereplő biztonsági óvintézkedéseket.

Ez a készülék hálózati dugasz és hálózati kábel nélkül kerül szállításra.

Elektromos kábel (ha van)

Ha az elektromos kábelt fel kell szerelni vagy ki kell cserélni, csak a következő kábeltípusokat használja:

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RRF
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)
- H05 BB-F (csak 230 V)

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 vezetéket.

Electrolux. Thinking of you.

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

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa		Tabela pieczenia	47
	37	Płyta kuchenna - czyszczenie i konserwacja	49
Opis urządzenia	40		
Przed pierwszym użyciem	40	Piekarnik – Konserwacja i czyszczenie	50
Płyta kuchenna – Codzienna eksploatacja	41	Co zrobić, gdy...	53
	43	Instalacja	54
Codzienna eksploatacja	43	Utylizacja	55
Płyta kuchenna – Przydatne porady i wskazówki	45		
Piekarnik - przydatne porady i wskazówki	46		



Może ulec zmianie bez powiadomienia



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.

Eksploatacja

- 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 ugaścić pokrywką do naczyń**, nie stosować wody.

- **Ryzyko doznania poparzeń!** Nie kłaść na powierzchni płyty żadnych metalowych przedmiotów, np. sztućców lub pokrywek naczyń, gdyż mogą one ulec nagrzananiu.
- 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 wartość 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 wpływają na wydajność urządzenia. Gwarancja nie obejmuje takiego uszkodzenia.
- 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.
- Osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca powinny zachować odległość tułowa min. 30 cm od włączonych indukcyjnych pól grzejnych.
- 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 emalię 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 odsłonięty co umożliwi prawidłową wentylację.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przeprowadzeniem konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazodka. 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 odzepiania 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 użytkownika 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 odstępstwa 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

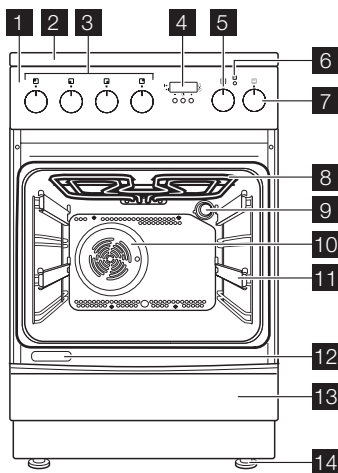
- Urządzenie musi zostać uziemione
- Należy upewnić się, że informację o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami domowej instalacji zasilającej.
- Należy zawsze używać prawidłowo zainstalowanych gniazd sieciowych z uziemieniem.
- Nie używać rozgałęziaczy, łączników 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 przegrzane 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 wyrzucanego - wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) i styczniki.
- Informacje dotyczące napięcia znajdują się na tabliczce znamionowej.

Serwis

- Wszelkie naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez pracowników autoryzowanego serwisu. Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

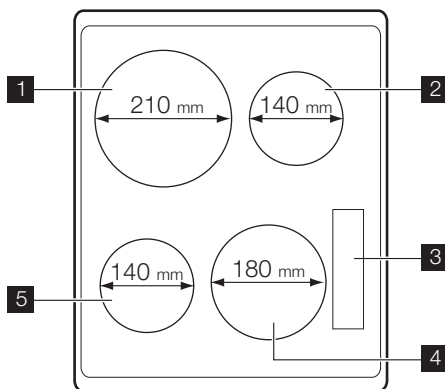
Opis urządzenia

Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Płyta
- 3 Pokręta sterujące płytą grzejącą
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokręto regulacji temperatury
- 6 Wskaźnik temperatury
- 7 Pokręto wyboru funkcji piekarnika
- 8 Grill
- 9 Oświetlenie piekarnika
- 10 Wentylator
- 11 Teleskopowe prowadnice blach
- 12 Tabliczka znamionowa
- 13 Szuflada
- 14 Regulowane nóżki

Układ płyty kuchennej



- 1 Indukcyjne pole grzejne 2100 W z funkcją Power 3100 W
- 2 Indukcyjne pole grzejne 1400 W z funkcją Power 2500 W
- 3 Wyświetlacz
- 4 Indukcyjne pole grzejne 1800 W z funkcją Power 2800 W
- 5 Indukcyjne pole grzejne 1400 W z funkcją Power 2500 W

Akcesoria piekarnika

- **Głęboka blacha do pieczenia**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania tłuszczu.
- **Ruszt piekarnika**
Do naczyń, form do ciast, oraz do pieczenia mięsa i grillowania
- **Płaska blacha do pieczenia**
Do pieczenia ciast i ciastek.

• Szuflada do przechowywania (jeżeli jest)

Pod komorą piekarnika znajduje się szuflada do przechowywania.

- ⚠ **Ostrzeżenie!** Podczas pracy urządzenia szuflada może ulec silnemu nagrzaniu.

Przed pierwszym użyciem

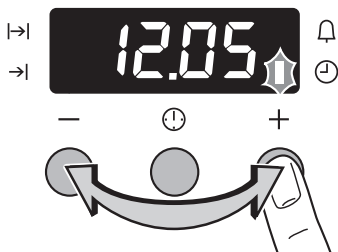
- ⓘ Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z urządzenia całe opako-

wanie, zarówno wewnętrzne, jak i zewnętrzne. Nie usuwać tabliczki znamionowej.

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

Ustawianie aktualnej godziny

i Piekarnik działa tylko po ustawieniu godziny.



Po podłączeniu urządzenia do zasilania elektrycznego lub po awarii zasilania zacznie automatycznie migać wskaźnik aktualnej godziny.

Ustawić aktualną godzinę przy pomocy przycisku "+" lub "-".

Po około 5 sekundach miganie ustaje, a na wyświetlaczu widoczna jest ustawiona godzina.

i Aby zmienić aktualną godzinę, nie należy równocześnie ustawiać funkcji zegara (czasu pieczenia \rightarrow) ani czasu zakończenia pieczenia \rightarrow).

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 funkcję piekarnika oraz maksymalną temperaturę i uruchomić pusty piekarnik na 45 minut, aby wypalić wszelkie pozostałości z powierzchni komory. Akcesoria mogą ulec silniejszemu nagrzananiu, niż podczas normalnej eksploatacji. W tym czasie z piekarnika może się wydobywać charakterystyczny zapach. Jest to zupełnie normalne zjawisko. Należy zadbać o odpowiednią wentylację pomieszczenia.

Płyta kuchenna – Codzienna eksploatacja

i Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń kuchennych.

zegara. Aby zmniejszyć moc grzania, obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby wyłączyć pole grzejne, obrócić pokrętko do położenia 0.

Ustawianie mocy grzania

Aby zwiększyć moc grzania, obrócić pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek

Wskaźniki mocy grzania

Wskaźniki pokazują, które funkcje są włączone

Wyświetlacz	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone
	Pole grzejne jest włączone
	Funkcja Power
	Wystąpiła usterka

Wyświetlacz	Opis
[H]	Pole grzejne jest nadal gorące (ciepło resztkowe)
[L]	Blokada uruchomienia jest włączona
[F]	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono żadnego naczynia
[-]	Uruchomiła się funkcja samoczynnego wyłączenia

Wskaźnik ciepła resztkowego

! **Ostrzeżenie!** [H] Ryzyko poparzenia z powodu ciepła resztkowego!

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło wymagane do przyrządzania potraw bezpośrednio w dnie naczynia. Powierzchnia ceramiczna jest lekko nagrzewana przez ciepło pochodzące z naczyń.

Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty, gdy:

- Wszystkie pola grzejne są wyłączone [0].
- Po włączeniu płyty nie została ustawiona moc grzania.
- Pole czujnika pozostawało przykryte jakimś przedmiotem (patelnią, ścierką itp.)

Czas samoczynnego wyłączenia

Moc grzania	[1] - [2]	[3] - [4]	[5]	[6] - [9]
Wyłącza się po	6 godz.	5 godz.	4 godz.	1,5 godz.

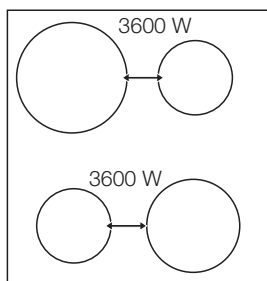
Włączanie i wyłączenie funkcji Power

Funkcja Power zapewnia indukcyjnym polem grzejnym dodatkową moc, np. by szybko zagotować dużą ilość wody. Aby włączyć funkcję Power, należy obrócić pokrętko danego pola grzejnego w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż na wyświetlaczu pojawi się [P]. Funkcja Power uruchamiana jest maksymalnie na 10 minut. Po tym czasie indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na najwyższą moc grzania. Aby wyłączyć tę funkcję, należy obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

przez ponad 10 sekund. Sygnał dźwiękowy rozlega się, dopóki przedmiot taki nie zostanie usunięty.

- Płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty pole grzejne musi ostygnąć.
- Używane są nieodpowiednie naczynia. Na wyświetlaczu zapala się [F] i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- Pole grzejne nie zostało wyłączone lub nie została zmieniona moc grzania. Po pewnym czasie zapala się symbol [-] i płyta kuchenna wyłącza się. Patrz tabela.

Zarządzanie mocą




Funkcja zarządzania mocą dzieli moc pomiędzy dwa pola grzejne w parze (patrz ilustracja). Funkcja mocy zwiększa moc do maksymalnego poziomu dla jednego pola grzejnego w parze i automatycznie obniża poziom mocy drugiego pola grzejnego. Wskazanie mocy dla pola ze zmniejszoną mocą zmienia się.

Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty.

Aby włączyć tę funkcję, obrócić jednocześnie pokrętło tylnego lewego i przedniego prawego pola grzejnego w kierunku przeciwnym

do ruchu wskazówek zegara. Na wyświetlaczu pojawi się .

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ponownie obrócić te same pokrętła w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Codzienna eksploatacja

Włączanie i wyłączanie piekarnika

1. Obrócić pokrętło funkcji piekarnika na żądaną funkcję.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.
Wskaźnik zasilania włącza się podczas pracy piekarnika.
Wskaźnik temperatury włącza się gdy wzrasta temperatura piekarnika.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętło funkcji piekarnika oraz pokrętło temperatury na pozycję wyłączenia.

powierzchnie urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący działa jeszcze przez pewien czas, dopóki urządzenie nie ostygnie.

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.

Wentylator chłodzący

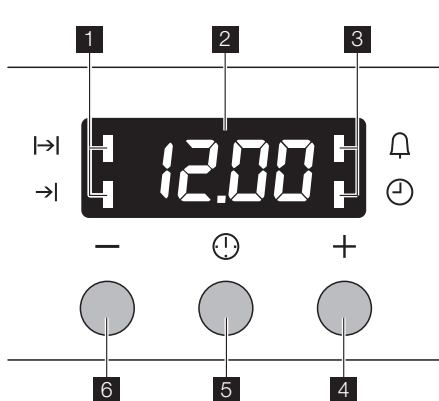
Gdy urządzenie pracuje, wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby chłodzić

Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Pozycja wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
	Oświetlenie piekarnika	Świeci się bez włączania jakiegokolwiek funkcji pieczenia.
	Pieczenie tradycyjne	Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Do pieczenia mięsa albo ciasta na jednym poziomie.
	Dolna grzałka	Ciepło wytwarzane jest wyłącznie przez dolną grzałkę. Do pieczenia ciast z kruchym spodem.
	Pieczenie z nawiewem gorącego powietrza	Do pieczenia kilku różnych potraw jednocześnie. Do przyrządzania domowej roboty owoców w syropie oraz suszenia grzybów lub owoców.
	Termoobieg	Do pieczenia mięsa lub mięsa i ciasta, które wymagają jednakowej temperatury, na kilku poziomach, bez przenikania zapachów.
	Duży grill	Włączona jest pełna grzałka grilla. Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach. Do opiekania pieczywa. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210 °C
	Grill turbo	Grzałka grilla działa na przemian z wentylatorem piekarnika wywołującym obieg gorącego powietrza wokół potrawy. Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210 °C .
	Pizza	Dolna grzałka bezpośrednio podgrzewa ciasto pizzy, quiche lub paszteciki, natomiast wentylator wywołuje cyrkulację powietrza, co zapewnia zagotowanie dodatków na wierzchu pizzy lub nadzienia pasztecików.

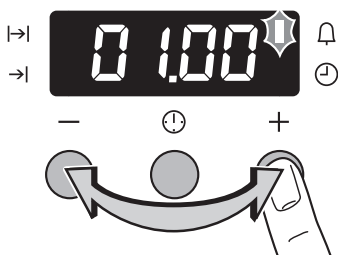
Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Rozmrażanie	Do rozmrażania zamrożonej żywności. Pokrętko regulacji temperatury musi znajdować się w położeniu wyłączenia.

Wyświetlacz













- 1 Wskaźniki funkcji
- 2 Wyświetlacz zegara
- 3 Wskaźniki funkcji
- 4 Przycisk "+"
- 5 Przycisk wyboru
- 6 Przycisk "-"




Ustawianie funkcji zegara





Naciskać przycisk wyboru, dopóki nie zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.

2. Czas pracy minutnika , czas pieczenia  lub czas zakończenia pieczenia  ustawia się za pomocą przycisku "+" lub "-".
Zaświeci się wskaźnik odpowiedniej funkcji.
Po upływie ustawionego czasu zacznie migać odpowiedni wskaźnik funkcji i przez 2 minuty rozlegać się będzie sygnał dźwiękowy.
-  W przypadku ustawienia funkcji Czas trwania  i Czas zakończenia  piekarnik wyłączy się automatycznie.
3. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Funkcja zegara		Zastosowanie
	Aktualna godzina	Pokazuje aktualną godzinę. Służy do ustawiania, zmieniania i sprawdzania aktualnej godziny.
	Minutnik	Służy do ustawiania minutnika. Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy. Funkcja nie ma wpływu na pracę piekarnika.
	Czas pieczenia	Służy do ustawiania czasu pracy piekarnika.
	Czas zakończenia pieczenia	Służy do ustawiania godziny wyłączenia funkcji piekarnika.

-  Funkcje "Czas pieczenia"  i "Czas zakończenia pieczenia"  można stosować jednocześnie programując piekarnik, aby automatycznie włączył i wyłączył

się w późniejszym czasie. W takim przypadku należy najpierw ustawić "Czas pieczenia" , a następnie "Czas zakończenia pieczenia" .

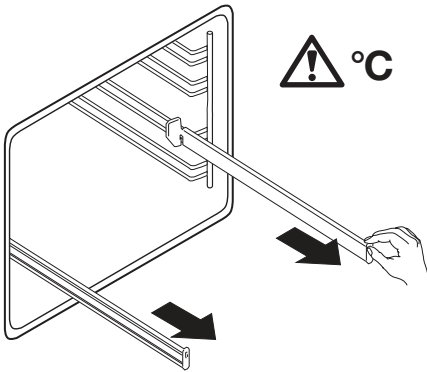
Anulowanie funkcji zegara

1. Naciskać przycisk wyboru, dopóki nie zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk " - ". Po kilku sekundach funkcja zegara zostanie wyłączona.

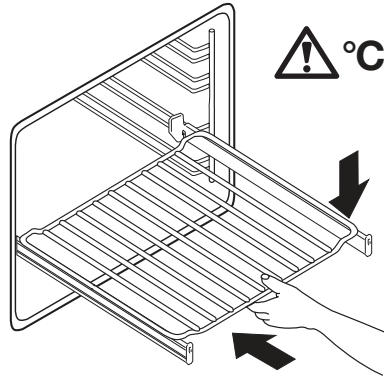
Teleskopowe prowadnice blach

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

1. Wyciągnąć teleskopowe prowadnice blach z prawej i lewej strony.



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



! Ostrzeżenie! Nie wolno zamykać drzwi piekarnika, gdy prowadnice teleskopowe nie są wsunięte całkowicie do środka. Mogłoby to spowodować uszkodzenie szyby i warstwy emalii na drzwiach.

! Ostrzeżenie! Teleskopowe prowadnice blach i inne akcesoria bardzo się nagrzewają podczas korzystania z piekarnika. Należy korzystać z rękawic kuchennych lub ich odpowiednika.

Płyta kuchenna – Przydatne porady i wskazówki

Naczynia do stosowania na indukcyjnych polach grzejnych

Ważne! Podczas korzystania z płyty indukcyjnej pole elektromagnetyczne o dużej mocy powoduje niemal natychmiastowe rozgrzanie naczynia.

Materiał, z którego wykonane jest naczynie

- **dozwolone:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (oznaczone przez producenta jako dozwolone).
- **niedozwolone:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do używania na płycie indukcyjnej, jeżeli...

- ... możliwe jest szybkie zagotowanie niewielkiej ilości wody w naczyniu ustawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc...
- ... przywiera do dna naczynia.

i **Dno naczynia** powinno być jak najbardziej grube i płaskie.

Wymiary naczyń : Indukcyjne pola grzejne w pewnym stopniu dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń. Jednak magnetyczna część dna naczynia musi mieć określoną średnicę minimalną wynoszącą około 3/4 średnicy pola grzejnego.

Hałas podczas pracy urządzenia

Jeżeli słysząc

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos gwizdania: Jedno lub więcej pól grzejnych ustawionych jest na wysoką moc grzania, a naczynia są wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: Ustawiona jest wysoka moc grzania.
- odgłos klikania: Następuje przełączanie elektryczne.

- odgłos syczenia, brzęczenia: Uruchomiony jest wentylator.

Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

Oszczędność energii



- W miarę możliwości zawsze przykrywać naczynie pokrywką.
- Naczynie do gotowania postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.

Przykłady zastosowania w gotowaniu

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie orientacyjny charakter.

Moc grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki
0	Pozycja wyłączenia		
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw	w zależności od potrzeb	Przykryć
1-2	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny	5-25 min.	Od czasu do czasu zamieszać
1-2	Ścinanie: puszystych omeletów, jajek smażonych	10-40 min.	Przyrządzać pod przykryciem
2-3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25-50 min.	Włączyć przynajmniej dwukrotnie więcej wody niż ryżu, potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu
3-4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20-45 min.	Dodać kilka łyżek wody
4-5	Gotowanie ziemniaków na parze	20-60 min.	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków
4-5	Gotowanie większej ilości potraw, dań duszonych i zup	60-150 min.	Do 3 litrów wody + składniki
6-7	Delikatne smażenie: sznyceli, cordon bleu, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	w zależności od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu
7-8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, kawałków polędwicy, steków	5-15 min.	Obrócić po upływie połowy czasu
9	Zagotowywanie większych ilości wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek		

Funkcja Power nadaje się do podgrzewania dużych ilości wody.

Piekarnik - przydatne porady i wskazówki

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



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

i 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 poziomach 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. Skracą one 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

- Optymalna temperatura do pieczenia ciast mieści się w przedziale od 150 °C do 200 °C.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzać 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 czerwone mięso było dobrze wypieczone na zewnątrz, ale soczyste w środku, należy ustawić temperaturę w zakresie 200 °C-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.

Tabela pieczenia

Waga (kg)	Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom	Temperatura piekarnika (°C)	Czas pieczenia (minuty)
1	Wieprzowina / jagnięcina	==	2	180	100-110
1	Cielęcina / wołowina	==	2	190	70-100
1,2	Kurczak / królik	==	2	200	70-80

Waga (kg)	Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom	Temperatura piekarnika (°C)	Czas pieczenia (minuty)
1,5	Kaczka		1	160	120-150
3	Gęś		1	160	150-200
4	Indyk		1	180	210-240
1	Ryby		2	190	30-40
1	Nadziewane papryki i pomidory / pieczone ziemniaki		2	190	50-70
	Ciasta w proszku		2	160	45-55
1	Paszteciki		2	160	80-100
	Ciasteczka		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Biały chleb		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35


Grillowanie

Przed rozpoczęciem pieczenia rozgrzać pusty piekarnik przez 10 minut.

TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach	
	Kawałki	g	Poziom	Temp. (w °C)	1-sza strona	2-ga strona
Steki	4	800	3	250	12-15	12-14
Befszytki	4	600	3	250	10-12	6-8
Kielbaski	8	/	3	250	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	3	250	12-16	12-14
Kurczak (przecięty na 2 połówki)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	250	10-15	10-12
Piersi kurczaka	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	3	250	20-30	
Filety rybne	4	400	3	250	12-14	10-12
Opiekane kanapki	4-6	/	3	250	5-7	/
Tosty	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grill turbo

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

TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach 🕒	
	Kawałki	g	Poziom 	Temp. (w °C)	1-sza strona	2-ga strona
Panierowana pieczeń (indyk)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kurczak (przecięty na dwa kawałki)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Pałki z kurczaka	6	-	3	200	15-20	15-18
Przepiórka	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapiekanka warzywna	-	-	3	200	20-25	-
Kawałki. Małże	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Filety rybne	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

i Przed rozpoczęciem pieczenia piekarnik należy wstępnie rozgrzewać przez 10 minut.

TYP POTRAWY	PIZZA		Czas pieczenia w minutach	UWAGI
	Poziom	temp. °C		
Pizza, duża	1	200	15~25	na płaskiej blasze do pieczenia
Pizza, mała	1	200	10~20	na płaskiej blasze do pieczenia lub na ruszcie piekarnika
Bułki	1	200	15~25	na płaskiej blasze do pieczenia

Płyta kuchenna - czyszczenie i konserwacja

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Zawsze używać naczyń z czystym dnem.

! **Ostrzeżenie!** Ostre przedmioty i ściernie środki czyszczące mogą uszkodzić urządzenie. Ze względów bezpieczeństwa **zabrania się** czyszczenia urządzenia parą i myjkami wysokociśnieniowymi.

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

Usuwanie zabrudzeń:

1. – **Usunąć natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz potrawy zawierające cu-

kier. 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.

2. Wytrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

- Przed 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 – Konserwacja i czyszczenie

! Ostrzeżenie! Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć. Upewnić się, że urządzenie ostygło.

! Ostrzeżenie! Zabrania się czyszczenia urządzenia myjkami parowymi i myjkami wysokociśnieniowymi.

! Uwaga! Nie należy stosować żadnych żrących ani ściernych środków czyszczących, ostrych przedmiotów, odplamiaczy ani szorstkich gąbek.

! Ostrzeżenie! Nie czyścić drzwi piekarnika ściernymi środkami czyszczącymi ani skrobakami metalowymi. Może dojść do uszkodzenia termoodpornej powierzchni szyby wewnętrznej.

! Uwaga! W przypadku stosowania aerozolu do piekarników, należy przestrzegać instrukcji producenta.

- Przed 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

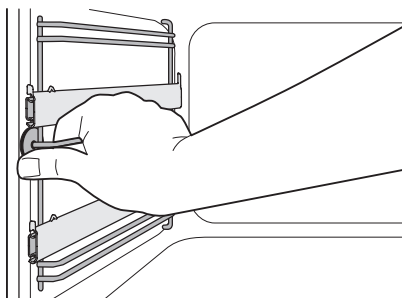
spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu!

Prowadnice blach

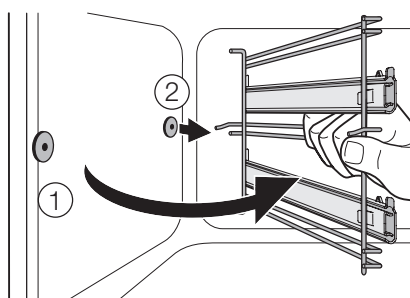
Prowadnice blach można zdemontować w celu oczyszczenia ścian bocznych.

Demontaż prowadnic

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od ściany bocznej.



2. Wyciągnąć prowadnice blach z tylnej części ściany bocznej, aby je wyjąć.



Instalowanie prowadnic blach

Zainstalować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Ważne! Upewnić się, że kołki zabezpieczające na teleskopowych prowadnicach blach są skierowane do przodu.

Ścianki katalityczne

Ścianki pokryte warstwą katalityczną są samoczyszczące. Absorbują tłuszcz, który zbiera się na ściankach podczas pracy urządzenia.

Aby korzystać z procesu samooczyszczania, należy regularnie rozgrzewać piekarnik bez żadnych potraw:

- Włączyć oświetlenie piekarnika.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika.
- Wybrać funkcję "Pieczenie tradycyjne".
- Ustawić temperaturę piekarnika na 250 °C i pozostawić piekarnik włączony na 1 godzinę.
- Oczyszczyć komorę piekarnika miękką, wilgotną gąbką.

! **Ostrzeżenie!** Nie wolno czyścić powierzchni katalitycznych aerozolami do piekarników, środkami ściernymi, mydłem lub innym środkami czyszczącymi. Mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną.

i Odbarwienie powierzchni katalitycznej nie ma żadnego wpływu na właściwości katalityczne.

Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika mają dwie szyby zamontowane jedna za drugą. W celu ułatwienia czyszczenia można wyjąć drzwi piekarnika oraz szybę wewnętrzną.

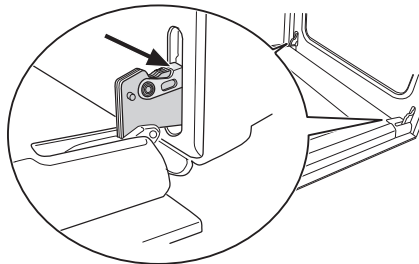
! **Ostrzeżenie!** Jeżeli drzwi są nadal zamontowane w piekarniku, podczas próby wyjęcia szyby wewnętrznej mogą się zamknąć.

! **Ostrzeżenie!** Przed przystąpieniem do czyszczenia szklanych drzwi należy się upewnić, że szyby całkowicie ostygły. W przeciwnym wypadku istnieje ryzyko ich pęknięcia.

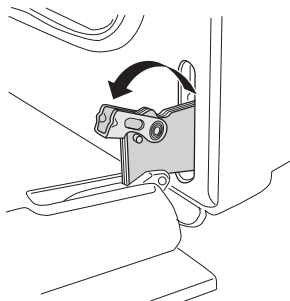
! **Ostrzeżenie!** Gdy szyby drzwi są uszkodzone lub porysowane, szkło staje się słabe i może pęknąć. Aby temu zapobiec, należy wymienić szyby. W celu uzyskania szczegółowych zaleceń należy się skontaktować z miejscowym punktem serwisowym.

Demontaż drzwi piekarnika i szyby

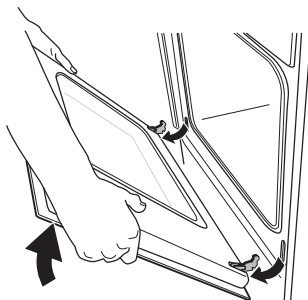
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za dwa zawiasy drzwi.



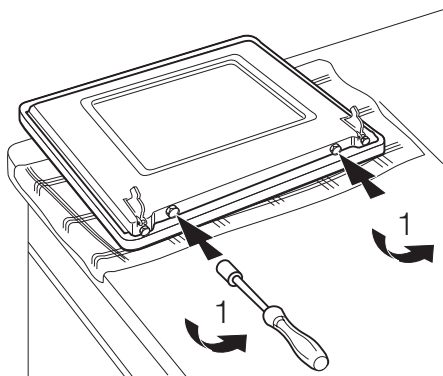
2. Podnieść i obrócić dźwignie na dwóch zawiasach drzwi.



3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągnąć do przodu i wyjąć je z zamocowania.

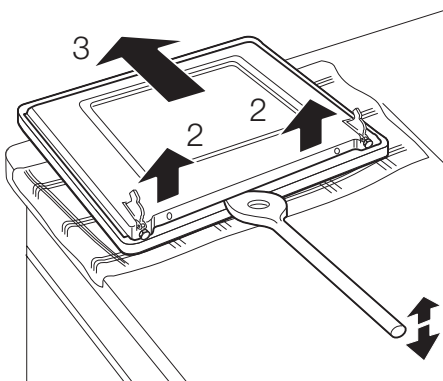


4. Ułożyć drzwi piekarnika na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną. Odkręcić śrubokrętem 2 śruby z dolnej krawędzi drzwi.



Ważne! Nie zgubić śrub.

5. Przy pomocy drewnianej lub plastikowej szpatułki lub podobnego przedmiotu podważyć wewnętrzną część drzwi. Przytrzymując zewnętrzną część drzwi popchnąć ich wewnętrzną część w kierunku górnej krawędzi drzwi.

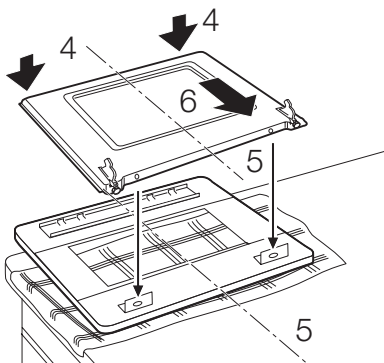


6. Unieść wewnętrzną część drzwi.
7. Wyczyścić wewnętrzną stronę drzwi. Umyć szybę wodą z mydłem. Dokładnie osuszyć.

! Ostrzeżenie! Do czyszczenia szyby używać tylko wody z dodatkiem mydła. Ścierne środki czyszczące, odplamiacze oraz ostro zakończony przedmioty (np. noże lub skrobaki) mogą uszkodzić szkło.

Wkładanie drzwi i szyby

Po zakończeniu czyszczenia włożyć drzwi na miejsce. W tym celu należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Oświetlenie piekarnika

! Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

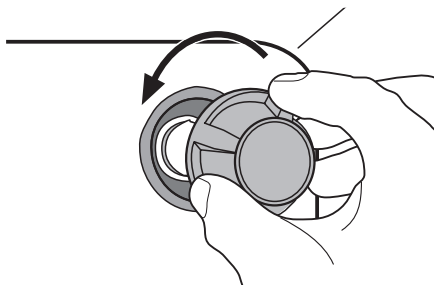
Przed wymianą oświetlenia piekarnika:

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

i 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, żaroodporną do temperatury 300°C.
4. Nałożyć szklany klosz.

Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Zadziałał bezpiecznik w skrzynice bezpiecznikowej	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Urządzenie nie działa	Włączono blokadę uruchomienia lub blokadę panelu sterowania	Patrz rozdział "Obsługa urządzenia"
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie zostało włączone	Włączyć urządzenie
Piekarnik się nie nagrzewa	Nie dokonano wymaganych ustawień	Sprawdzić ustawienia
Oświetlenie piekarnika nie działa	Żarówka piekarnika jest uszkodzona	Wymienić żarówkę piekarnika.
Na potrawach oraz w komorze piekarnika skrapla się para wodna	Potrawa została pozostawiona w piekarniku przez zbyt długi czas	Nie pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu pieczenia
Wyświetlacz pokazuje "12.00" i "LED"	Wystąpiła przerwa w zasilaniu	Ustawić aktualną godzinę
Nie włączają się wskaźniki ciepła resztkowego	Pole grzejne nie jest gorące, gdyż było używane przez krótki czas	Jeżeli pole grzejne powinno się było nagrzać, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym
Pole grzejne przelącza się na 	Zakryto jedno lub więcej pól czujników lub na panelu sterowania jest woda lub plamy tłuszczu.	Odkryć pola czujników Oczyszczyć panel sterowania
Gdy urządzenie jest wyłączone, rozlega się sygnał dźwiękowy	Zakryto jedno lub więcej pól czujników	Odkryć pola czujników
Wskazanie poziomu mocy zmienia się	Włączyła się funkcja zarządzania mocą	Patrz rozdział "Zarządzanie mocą"
Zapala się 	Uruchomiła się funkcja samoczynnego wyłączenia	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie
Zapala się 	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem pola grzejnego	Wyłączyć pole grzejne. Ponownie włączyć pole grzejne
Zapala się 	Nie ma żadnych naczyń na polu grzejnym	Umieścić naczynie na polu grzejnym
Zapala się 	Nieprawidłowe naczynie	Użyć właściwego naczynia
Zapala się 	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego	Przesunąć naczynie na mniejsze pole grzejne

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Zaświeci się  oraz cyfra	Urządzenie wykryło błąd	Na pewien czas odłączyć urządzenie od zasilania. Wykręcić bezpiecznik z domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeżeli  zaświeci się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym

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.

Ważne! 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.

Instalacja

Dane techniczne

Urządzenie klasy 2, podklasa 1 i klasa 1.

Wymiary	
Wysokość	850 mm
Szerokość	500 mm
Głębokość	600 mm
Pojemność piekarnika	45 l

⚠ Ostrzeżenie! Nie wolno ustawiać urządzenia na cokole

Poziomowanie

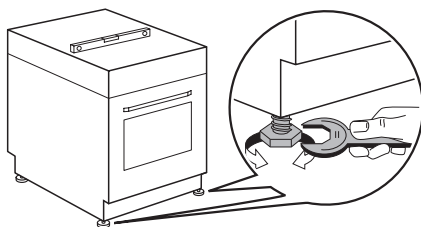
Należy wykorzystać nóżki znajdujące się na spodzie urządzenia, aby ustawić górną powierzchnię kuchenki na jednakowym poziomie z innymi powierzchniami

Poniższe dane są niezbędne dla serwisu, aby pomoc była szybka i odpowiednia: Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej (patrz "Opis produktu").

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

i Wskazówki dotyczące urządzeń z metalowymi frontami:

W przypadku otwarcia drzwi w czasie pieczenia lub bezpośrednio po jego zakończeniu na drzwiach może pojawić się para.



Podłączenie do sieci elektrycznej

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

i Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania wskazówek bezpieczeństwa zawartych w rozdziale "Bezpieczeństwo".

Urządzenie jest dostarczane bez wtyczki i przewodu zasilającego.


Przewód zasilający (jeżeli dotyczy)

W przypadku potrzeby instalacji lub wymiany przewodu zasilającego należy stosować wyłącznie przewody typu:

- H07 RN-F

- H05 RN-F
- H05 RRF
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)
- H05 BB-F (tylko 230V)

Utylizacja

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.

Electrolux. Thinking of you.

Viac o nás na www.electrolux.com

Obsah

Bezpečnostné pokyny	56	Rúra - Užitočné rady a tipy	64
Popis výrobku	58	Tabuľky varenia	65
Pred prvým použitím	59	Varná doska - Starostlivosť a čistenie	67
Varná doska - Každodenné používanie	60	Rúra - Starostlivosť a čistenie	67
Každodenné používanie	61	Čo robiť, keď...	70
Varná doska - Užitočné rady a tipy	63	Inštalácia	71
		Likvidácia	72



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.

Použitie

- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte 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 príbor ani pokrievky riadu, pretože sa môžu veľmi zohriať.
- Varný povrch sa môže poškodiť pádom rôznych predmetov alebo nárazmi riadu.
- Riad vyrobený z liatiny, odlievaného hliníka alebo s poškodeným dnom môže sklokeramiku pri presúvaní po povrchu poškríbať.
- Ak sú na povrchu varnej dosky praskliny, treba odpojiť elektrické napájanie, aby sa vylúčila možnosť zásahu elektrickým prúdom.
- Aby ste predišli poškodeniu riadu a varnej dosky, nedovoľte, aby jedlo vo varnej nádobe vyvrelo alebo sa úplne pripálilo, či odparilo.

- Varné zóny nezapínajte, ak na nich nie sú položené nádoby na varenie alebo ak sú nádoby prázdne.
- Farebné zmeny smaltu neovplyvnia výkon spotrebiča. Záruka spotrebiča nestrafí platnosť.
- Nevytvárajte tlak na dvierka spotrebiča.
- Vnútro spotrebiča sa počas používania zo hreje. Hrozí nebezpečenstvo popálenín. Pri vkladaní a vyberaní príslušenstva a hrncov používajte rukavice.
- Používateľia s implantovanými kardiostimulátormi musia dodržiavať aspoň 30 cm vzdialenosť medzi zapnutými varnými zónami a hornou časťou tela.
- 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:
 - priamo na dno spotrebiča nekladte žiadne predmety ani ho nevykladajte 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. Nedotýkajte sa spotrebiča, ak máte mokré ruky.
- Jedlá a potraviny nenechávajte po príprave v spotrebiči, pretože vlhkosť môže poškodiť smalt a vniknúť do jednotlivých.
- Horľavé kvapaliny a materiál alebo predmety, ktoré sa môžu roztaviť (plastové alebo hliníkové), nekladte do spotrebiča ani ich neukladajte v jeho blízkosti.
- Do zásuvky pod rúrou môžete vkladat iba tepelne odolné pomôcky. **Nevkladajte do nej horľavé materiály.**
- Vždy sa uistite, že je ventilačný otvor rúry nachádzajúci sa v strednej zadnej časti varnej dosky 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. Priškrvarený 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 nečistite 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 inú podpornú jednotku. 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 rozvojky, konektory ani predĺžovacie prírodné káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

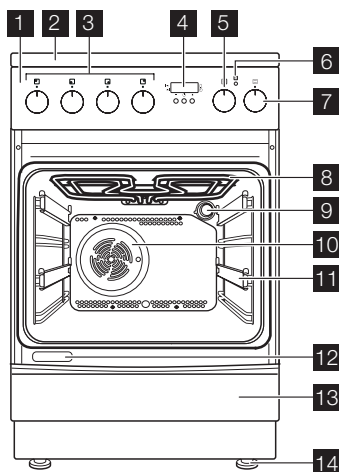
- Prívodný elektrický kábel nevymieňajte ani nemodifikujte sami. Zavolajte servisné stredisko.
- Elektrické zapojenie spotrebiča musí obsahovať zariadenie s možnosťou odpojenia všetkých pólov spotrebiča od siete, pričom vzdialenosť kontaktov zariadenia musí byť aspoň 3 mm.
- Uistite sa, že napájací kábel 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, poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Informácie o napätí sú na výrobnom štítku.

Servis

- Tento spotrebič môže opravovať iba technik autorizovaného servisu. Používajte iba originálne náhradné dielce. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

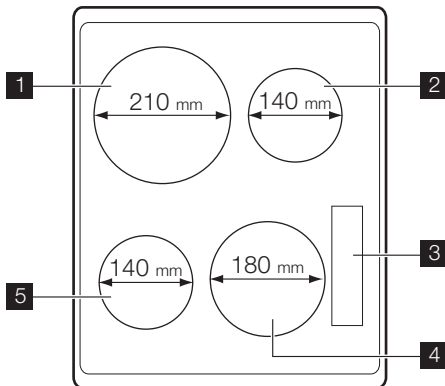
Popis výrobku

Celkový pohľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Varná doska
- 3 Ovládacie gombíky varnej dosky
- 4 Displej
- 5 Ovládací gombík teploty
- 6 Kontrolka teploty
- 7 Ovládací gombík funkcií rúry
- 8 Gril
- 9 Osvetlenie rúry
- 10 Ventilátor
- 11 Teleskopické vodiace lišty
- 12 Výrobný štítok
- 13 Zásuvka
- 14 Nastaviteľné nožičky

Schéma varného povrchu



- 1** Indukčná varná zóna 2100 W s funkciou zvýšeného výkonu 3100 W
- 2** Indukčná varná zóna 1400 W s funkciou zvýšeného výkonu 2500 W
- 3** Indikácia
- 4** Indukčná varná zóna 1800 W s funkciou zvýšeného výkonu 2800 W
- 5** Indukčná varná zóna 1400 W s funkciou zvýšeného výkonu 2500 W

Príslušenstvo rúry na pečenie

• Hlboký pekáč

Na pečenie mäsa a cesta alebo na zachytávanie tuku.

• Rošt rúry

Na riad, formičky na koláče, pečené kusy jedla

• Plochý plech na pečenie

Na koláče a sušienky.

• Skladovacia zásuvka (Ak je k dispozícii)

Pod dnom rúry je skladovacia zásuvka.

! **Varovanie** Skladovacia zásuvka sa počas prevádzky rúry môže zohriať.

Pred prvým použitím

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

! **Pozor** Pri otváraní dvierok vždy držte rukoväť v strede.

Nastavenie času

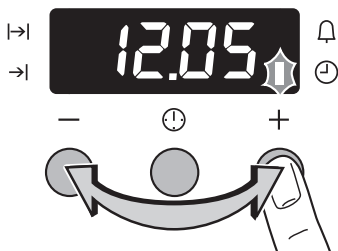
i Rúra bude funkčná až po nastavení presného času.

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo po výpadku dodávky elektriny bude indikátor hodín automaticky blikať.

Nastavte presný čas použitím tlačidla " + " alebo " - ".

Po približne 5 sekundách displej prestane blikať a bude sa na ňom zobrazovať nastavený presný čas.

i Ak chcete zmeniť čas, nesmie byť súčasne nastavená žiadna automatická funkcia (Doba |→| alebo Čas ukončenia pečenia →|).



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 nejakú funkciu rúry na maximálnu teplotu a zapnite prázdnu rúru na 45 minút,

aby sa vypálili všetky zvyšky z povrchu vnútra. Príslušenstvo sa zohreje viac ako pri bežnom používaní. Počas tejto doby môže z rúry

unikat' zápach. Je to normálne. Uistite sa, že sa miestnosť vetrá.

Varná doska - Každodenné používanie

i Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

znížili, otáčajte gombíkom smerom vľavo. Varnú zónu vypnete otočením gombíka do polohy 0.

Varný stupeň

Aby ste varný stupeň zvýšili, otáčajte gombíkom smerom vpravo. Aby ste varný stupeň

Indikácie varného stupňa

Symbody indikujú, ktoré funkcie sú zapnuté

Indikácia	Popis
	Varná zóna je vypnutá
	Varná zóna je zapnutá
	Funkcia zvýšeného výkonu
	Chybná funkcia
	Varná zóna je ešte teplá (zvyškové teplo)
	Je zapnutá detská poistka
	Riad nie je vhodný, nádoba príliš malá alebo nie je položená na varnej zóne
	Je aktívna funkcia automatického vypnutia

Indikácia zvyškového tepla

! **Varovanie** Nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom!

Indukčné varné zóny vytvárajú teplo, ktoré je potrebné na varenie, priamo v dne riadu. Sklokeramika sa mierne ohrieva zvyškovým teplom riadu.

Automatické vypnutie

Funkcia automaticky vypne varnú dosku, ak:

- sú všetky varné zóny vypnuté .
- po zapnutí varnej dosky nenastavíte žiadny varný stupeň.
- prikryjete senzorové pole predmetom (panvica, utierka a pod.) na dlhšie ako 10

Doby automatického vypnutia

Varný stupeň				
Vypnutie po	6 hodinách	5 hodinách	4 hodinách	1,5 hodine

Zapnutie a vypnutie funkcie zvýšeného výkonu

Funkcia zvýšeného výkonu zvyšuje výkon varných zón, napríklad pri zovretí veľkého

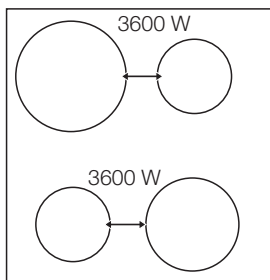
sekúnd. Pokiaľ predmet neodstránite, bude znieť zvukové znamenie.

- varná doska sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varnej dosky musí varná zóna vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad. Na displeji sa rozsvieti a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte nastavenie ohrevu. Po určitej dobe sa zobrazí a varná doska sa vypne. Pozrite tabuľku.

množstva vody. Aby ste zapli funkciu zvýšeného výkonu, otáčajte gombíkom vpravo, až kým nevidíte na displeji. Funkcia Power sa aktivuje maximálne na 10 minút. Potom sa

varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší ohrev. Aby ste ju vypli, otočte gombíkom vpravo.

Riadenie výkonu




Riadenie výkonu rozdeľuje výkon medzi dve varné zóny v dvojici (pozrite obrázok). Funk-

cia zvýšeného výkonu zvyšuje výkon na maximálnu úroveň pre jednu varnú zónu v dvojici a automaticky znižuje výkon druhej varnej zóny na nižší výkon. Na displeji varnej zóny so zníženým výkonom sa zobrazuje striedavo nastavený a aktuálny varný stupeň.

Detná poistka

Táto funkcia znemožňuje neúmyselné zapnutie varnej dosky.

Aby ste ju aktivovali, otočte súčasne smerom vpravo ovládacie gombíky ľavej zadnej a pravej zadnej varnej zóny. Na displeji sa zobrazí .

Aby ste funkciu zrušili, opäť otočte tie isté gombíky smerom vľavo.

Každodenné používanie

Zapínanie a vypínanie rúry

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

spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor ostane v činnosti, pokiaľ sa spotrebič neochladí.







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.

Chladiaci ventilátor

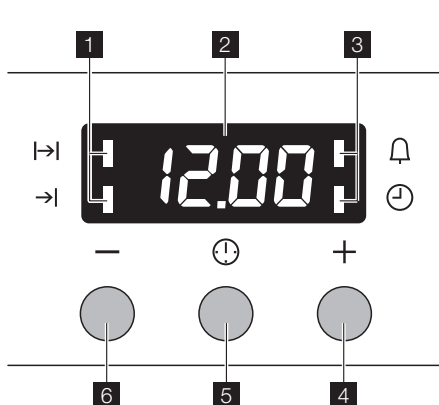
Chladiaci ventilátor sa zapne automaticky, aby sa povrch spotrebiča udržal chladný. Ak

Funkcie rúry na pečenie

Funkcia rúry na pečenie	Aplikácia
 Poloha VYP	Spotrebič je vypnutý.
 Osvetlenie rúry	Rozsvieti sa, aj keď nie je nastavená žiadna funkcia.
 Tradičné pečenie	Teplo sa privádza z horného aj spodného ohrevného článku. Na pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni.
 Spodný ohrevný článok	Teplo sa privádza iba z dna rúry. Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom.
 Teplovzdušné pečenie	Na pečenie niekoľkých jedál súčasne. Na prípravu domácich kompótov a na sušenie húb alebo ovocia.
 Pečenie s ventilátorom	Na pečenie mäsa a koláčov pri rovnakej teplote na viac ako jednej úrovni bez toho, že by sa vzájomne prenášala aróma jedál.

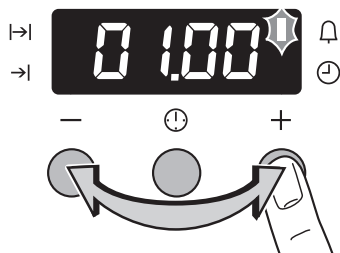
Funkcia rúry na pečenie		Aplikácia
	Veľký gril	Je zapnutý celý grilovací článok. Na grilovanie plochých jedál vo veľkom množstve. Na prípravu hriankok. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C
	Turbo gril	Grilovací článok a ventilátor rúry sa zapínajú striedavo, čo umožňuje cirkuláciu horúceho vzduchu okolo jedla. Na prípravu veľkých kusov mäsa. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C
	Pizza	Spodný ohrevný článok zabezpečuje priamy ohrev spodnej časti pizze, slaných tort alebo koláčov a ventilátor zabezpečuje cirkuláciu vzduchu na pečenie povrchu pizze alebo plnky koláčov.
	Rozmrazovanie	Rozmrazovanie mrazených potravín. Ovládací gombík teploty musí byť v polohe vypnutia.




Indikácia







- 1 Kontrolky funkcií
- 2 Displej času
- 3 Kontrolky funkcií
- 4 Tlačidlo "+"
- 5 Tlačidlo voliča
- 6 Tlačidlo "-"

Nastavenie časových funkcií



- Opakovane stláčajte tlačidlo voľby, kým nezačne blikať kontrolka zelenej funkcie.
2. Na nastavenie doby Časomeru , Doby pečenia  alebo Času ukončenia pečenia , použite tlačidlo "+" alebo "-". Rozsvieti sa kontrolka príslušnej funkcie. Po ukončení nastavenej doby začne príslušná kontrolka funkcie blikať a počas 2 minút bude znieť zvukový signál.

- i** Pri funkciách Doba pečenia  a Čas ukončenia pečenia  sa rúra vypne automaticky.
3. Signál prerušíte stlačením ľubovoľného tlačidla.

Časová funkcia	Aplikácia
 Presný čas	Zobrazuje presný čas. Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu presného času.
 Kuchynský časomer	Služí na nastavenie odrátavania času. Po uplynutí nastaveného času sa rozoznie zvukový signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.

Časová funkcia		Aplikácia
→	Doba procesu	Na nastavenie doby, počas ktorej má byť rúra v činnosti.
→	Koniec	Na nastavenie času vypnutia funkcie rúry.

i Funkciu dĺžka trvania |→| a skončenie pečenia →| možno použiť súčasne, ak sa rúra má zapnúť aj vypnúť automaticky v nastavenom čase. V takomto prípade nastavte najprv dĺžku trvania |→| a skončenie pečenia →|.

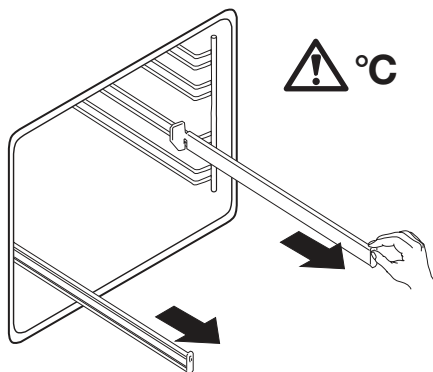
Zrušenie funkcií hodín

1. Opakovane stláčajte tlačidlo voliča, až kým nezačne blikať kontrolka správnej funkcie.
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo " - ". Po niekoľkých sekundách sa funkcia hodín vypne.

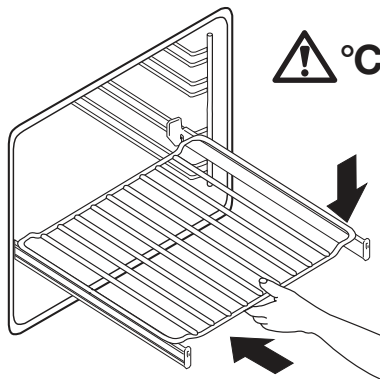
Vysúvacie držiaky roštu

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

1. Vytiahnite ľavý a pravý vysúvací držiak.



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



! **Varovanie** Nepokúšajte sa zatvoriť dverka rúry, kým teleskopické lišty nebudú úplne zasunuté do rúry. Mohli by sa poškodiť smalt a sklo dverok.

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

Varná doska - Užitočné rady a tipy

Riad pre indukčné varné zóny

Dôležité upozornenie Pri indukčnom varení výkonné elektromagnetické pole vytvára takmer okamžité teplo vnútri nádoby na varenie.

Materiál riadu

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacvrstvom dnom (s označením vhodnosti od výrobcu).

- **nevhodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je pre indukčné varné zóny vhodný, ak...

- ... voda zovie veľmi rýchlo po nastavení najvyššieho výkonu..
- ... ak sa ku dnu riadu pritiahne magnet.

i **Dno riadu** musí byť podľa možnosti čo najhrubšie a najrovnejšie.

Rozmery riadu : indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu až do určitej hranice. Magnetická časť dna kuchynského riadu však musí mať minimálny priemer, a to približne $\frac{3}{4}$ priemeru varnej zóny.

Hluk počas prevádzky

Môžete počuť zvukový signál

- Praskanie: pri používaní kuchynského riadu z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: pri používaní jednej alebo viacerých varných zón s nastavením najvyššieho výkonu a ak je riad vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).

- bzučanie pri používaní vysokých úrovní výkonu.
- klikanie: pri spínaní elektrických kontaktov.
- svišťanie, bzučanie: počas činnosti ventilátora.

Vyššie uvedené zvuky sú normálne a neznamenajú žiadne poruchy.

Úspora energie



- Podľa možnosti riad vždy prikryte pokrievkou.
- Riad položte na varnú zónu predtým, ako ju zapnete.

Príklady použitia na varenie

Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Doba	Rady
0	Poloha vypnutia		
1	Udržiavanie teploty hotových jedál	podľa potreby	Prikryte
1-2	Holandská omáčka, roztápanie: maslo, čokoláda, želatína	5 - 25 min	Podľa potreby premiešajte
1-2	Zahustenie: kypré omelety, praženica	10 - 40 min	Varte s pokrievkou
2-3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál	25 - 50 min	Pridajte aspoň dvakrát toľko kvapaliny ako ryže, mliečne jedlá premiešajte
3-4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa v pare	20 - 45 min	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc kvapaliny
4-5	Varenie zemiakov v pare	20 - 60 min	Použite max. 1/4l vody na 750 g zemiakov
4-5	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok	60 - 150 min	Až 3 l kvapaliny a suroviny
6-7	Mierne vyprážanie: rezne, tefacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zäsmažka, vajíčka, lievance, šišky	podľa potreby	V polovici doby prípravy obráťte
7-8	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne	5 - 15 min	V polovici doby prípravy obráťte
9	Varenie veľkého množstva vody, varenie cestovín, intenzívna tepelná úprava mäsa (guláš, dusené pokrmy), prudko vyprážené hranolčeky		

Funkcia Power je vhodná na ohrev veľkého množstva vody.

Rúra - Užitočné rady a tipy

! **Varovanie** Počas pečenia a grilovania nechávajúte vždy dvierka 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 zásuvacie úrovne. Zásuvacie 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 sklenerých 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 nádoby na odkvapkávanie 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 odkvapkávanie 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.

Tabuľky varenia

Hmotnosť(kg)	Potraviny	Funkcia rúry	Úroveň	Teplota rúry (°C)	Doba pečenia (min)
1	Bravčové / jahňacie	==	2	180	100-110
1	Teľacie / hovädzie	==	2	190	70-100
1,2	Kurča / králik	==	2	200	70-80
1,5	Kačica	☉	1	160	120-150
3	Hus	☉	1	160	150-200
4	Moriak	==	1	180	210-240
1	Ryby	==	2	190	30-40

Hmotnosť(kg)	Potraviny	Funkcia rúry	Úroveň	Teplota rúry (°C)	Doba pečenia (min)
1	Plnená paprika a paradajky/pečené zemiaky		2	190	50-70
	Hotové koláče		2	160	45-55
1	Koláče		2	160	80-100
	Sušienky		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Biely chlieb		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Grilovanie


i Pred pečením predohrejte prázdnu rúru počas 10 minút.

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

Teplné grilovanie

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

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach ⌚	
	Kusy	g	úroveň	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Väčší kus s kosťou (moriak)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kurča (polovičky)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuracie stehná	6	-	3	200	15-20	15-18
Prepelica	4	500	3	200	25-30	20-25

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach ⌚	
	Kusy	g	úroveň 	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Gratinovaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
kusy. Mušle	-	-	3	200	15-20	-
Makrely	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Rybíe filé	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

- i** Pred vložením potravín nechajte rúru predohriať počas 10 minút.

DRUH JEDLA	Funkcia "Pizza"		Doba pečenia v minútach	POZNÁMKY
	Úroveň	tepl.°C		
Pizza , veľká	1	200	15~25	na plochom plechu na pečenie
Pizza , malá	1	200	10~20	na plochom plechu na pečenie alebo na rošte
Rožky	1	200	15~25	na plochom plechu na pečenie

Varná doska - Starostlivosť a čistenie

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

- !** **Varovanie** Ostré a drsné čistiace prostriedky poškodzujú spotrebič. Z bezpečnostných dôvodov **nečistite** spotrebič prúdom pary ani vysokotlakovým čistiacim zariadením.

- i** Škrabance a tmavé škvryny na sklokeramike neovplyvňujú funkčnosť spotrebiča.

Odstraňovanie nečistôt:

- **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 čepť 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 - Starostlivosť a čistenie

- !** **Varovanie** Pred čistením spotrebič vypnite. Uistite sa, že je spotrebič studený.

- !** **Varovanie** Spotrebič nečistite prístrojom, ktorý využíva na čistenie prúd pary, ani vysokotlakovým prístrojom.

⚠ Pozor Nepoužívajte korozívne ani drsné čistiace prípravky, ostré predmety, odstraňovače škvŕn ani abrazívne špongie.

⚠ Varovanie Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky ani kovové škrabky. Tepelne odolný povrch vnútorného skla sa môže poškodiť.

⚠ Pozor Pri používaní sprejov na čistenie rúry dodržiavajte pokyny výrobcu.

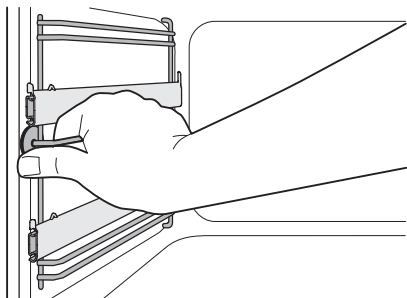
- Prednú stranu spotrebiča vyčistite mäkkou utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom saponátu.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci prípravok
- Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Nečistoty odstránite ľahšie, nepripália sa.
- Ťažko odstrániteľné škvŕny očistíte špeciálnym čističom na 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!

Podporné mriežky

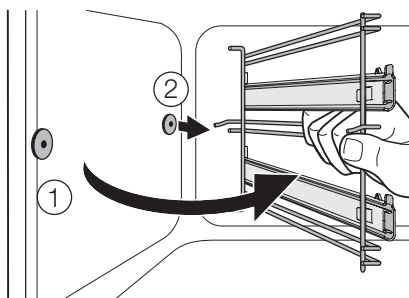
Podporné mriežky môžete vybrať, aby ste si uľahčili čistenie bočných stien.

Vybratie podporných mriežok

1. Odtiahnite prednú časť podpornej mriežky z bočnej steny.



2. Vytiahnite zadnú časť zo zadnej časti bočnej steny a mriežku vyberte.



Montáž podporných mriežok

Pri montáži podporných mriežok zvolte opačný postup.

Dôležité upozornenie Presvedčte sa, či pridriavacie kolíky teleskopických lišt pre rošty smerujú dopredu.

Katalytické steny

Steny s katalytickým povlakom sú samočistiace. Pohlcujú tuk, ktorý sa zachytáva na stenách počas prevádzky rúry.

Aby ste funkcii samočistenia napomohli, zapnite rúru pravidelne bez jedla:

- Zapnite osvetlenie rúry.
- Z rúry vyberte príslušenstvo.
- Nastavte funkciu tradičného pečenia.
- Nastavte teplotu na 250 °C a nechajte rúru zapnutú 1 hodinu.
- Vnútro rúry očistíte mäkkou a vlhkou špongiou.

⚠ Varovanie Nepokúšajte sa čistiť katalytický povrch sprejmi na čistenie rúry, abrazívnymi prípravkami, saponátmi ani inými čistiacimi prípravkami. Katalytický povrch sa tým poškodí.

i Zmena farby katalytického povrchu neovplyvní jeho funkčnosť.

Čistenie dvierok rúry

Na dvierkach rúry sú dva sklenené panely, nainštalované jeden za druhým. Na uľahčenie čistenia vyberte dvierka rúry a vnútorný sklenený panel.

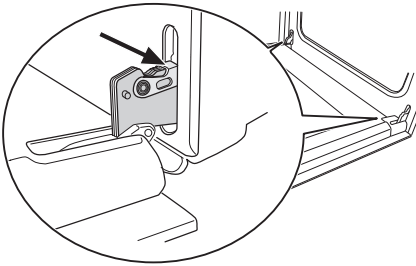
⚠ Varovanie Keď sú dvierka ešte nainštalované, pri vyberaní vnútorného panela sa môžu zatvoriť.

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

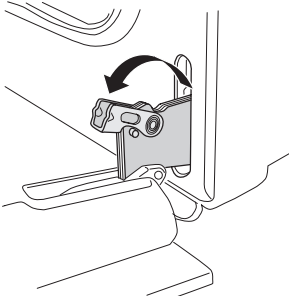
! **Varovanie** Keď sú sklenené panely poškodené alebo poškrábané, sklo zoslabne a môže sa rozbiť. Aby ste tomu predišli, dajte ho vymeniť. Podrobnejšie informácie dostanete v prevádzke servisu.

Vybratie dvierok rúry a skleneného panela

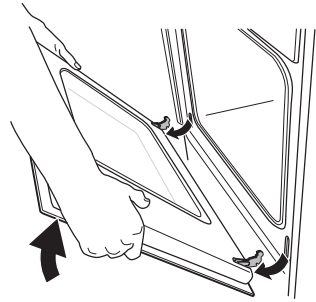
1. Dvierka úplne otvorte a pridržte dva závesy dvierok.



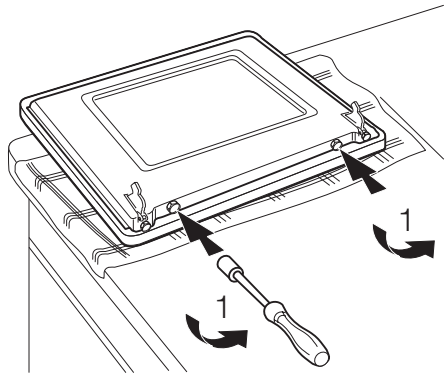
2. Nadvihnite a otočte páčky na oboch závesoch.



3. Zatvorte dvierka, aby ostali v prvej polohe otvorenia (na polovicu). Potom ich potiahnite dopredu a vyberte.

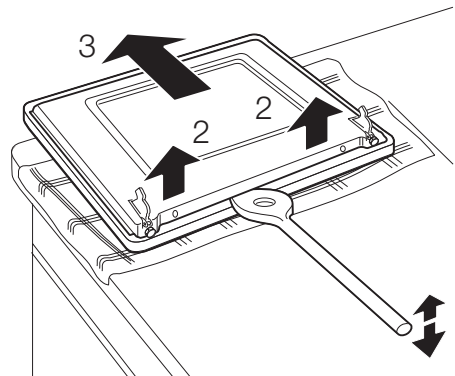


4. Položte dvierka na stabilný povrch chránený mäkkou utierkou. Použite skrutkovač na vybratie 2 skrutiek z dolného okraja dvierok.



Dôležité upozornenie

Skrutky neuvolňujte.
5. Na otvorenie vnútra dvierok použite drevenú alebo plastovú špachtľu. Pridržte vonkajšiu stranu dvierok a zatlačte vnútro proti okraju dvierok.



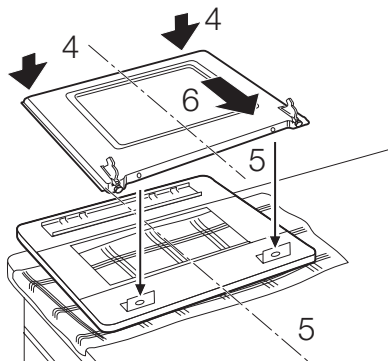
6. Nadvihnite vnútorné dvierka

7. Vyčistíte vnútornú stranu dveriek
Umyte sklenený panel vodou so saponátom.
Starostlivo osušte.

! **Varovanie** Vodou so saponátom umyte iba sklenený panel. Abrázívne čističe, odstraňovače škvŕn a ostré predmety (napr. nože alebo škrabky) môžu sklo poškodiť.

Vloženie dveriek a skleneného panela

Po ukončení čistenia vložte dverka rúry na miesto. Urobte pritom kroky v opačnom poradí.



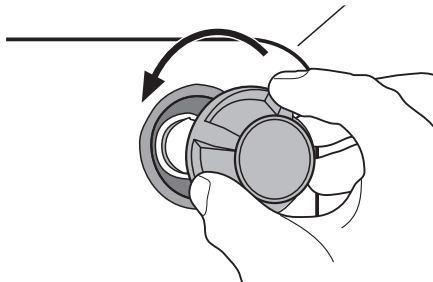
Pred výmenou žiarovky osvetlenia:

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

i 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. Vyčistíte sklenený kryt.
3. Nahradíte žiarovku vhodnou žiarovkou pre rúru, ktorá odolá teplote 300°C.
4. Nainštalujete sklenený kryt.

Osvetlenie rúry


! **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Čo robiť, keď...

Problém	Možná príčina	Náprava
Spotrebič nefunguje	Poistka v poistkovej skrinke sa aktivovala	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka aktivuje viac ako raz, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Spotrebič nefunguje	Je zapnutý zámok alebo detská poistka	Podrobnosti nájdete v kapitole Obsluha spotrebiča
Spotrebič nefunguje	Spotrebič nie je zapnutý	Zapnite spotrebič
Rúra sa nezohrieva	Potrebné nastavenia nie sú nastavené	Skontrolujte nastavenia
Žiarovka v rúre nesvieti	Porucha osvetlenia rúry	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry
Na jedle a vnútri rúry skondenzovala para na vodu	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho	Po ukončení pečenia nenechajte jedlo v rúre dlhšie ako 15-20 minút
Na displeji sa zobrazuje "12.00" a "LED"	Výpadok dodávky elektriny	Znovu nastavte hodiny

Problém	Možná príčina	Náprava
Kontrolky zvyšovného tepla sa nerozsvietia	Varná zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba na krátky čas	Ak by varná zóna mala byť horúca, zavolajte servisné stredisko
Varná zóna zníži nastavený varný stupeň na 	Príkryli ste jedno alebo viac senzorových polí alebo je na ovládacom paneli voda alebo mastné škvrny.	Odkryte senzorové polia. Vyčistite ovládací panel
Keď je spotrebič vypnutý, rozoznie sa zvukový signál	Zakryli ste jedno alebo viaceré senzorové polia	Odkryte senzorové polia.
Varný stupeň sa zobrazuje striedavo	Funkcia riadenia výkonu je aktivovaná	Podrobnosti nájdete v kapitole Riadenie výkonu
 sa rozsvietia	Automatické vypínanie je aktivované	Vypnite spotrebič a znova ho zapnite
 sa rozsvietia	Ochrana proti prehriatiu je aktivovaná	Vypnite varnú zónu. Znova zapnite varnú zónu
Rozsvietia sa 	Na varnej zóne nie je riad	Položte nádobu na varnú zónu
Rozsvietia sa 	Nevhodný kuchynský riad	Použite vhodnú nádobu
Rozsvietia sa 	Priliš malý priemer dna riadu pre varnú zónu	Presuňte riad na menšiu varnú zónu
Rozsvietia sa  a číslica	Porucha spotrebiča	Odpojte spotrebič na určitý čas od elektrického napájania. Odpojte poistku z elektroinštalácie v dome. Znova ju zapojte. Ak sa znova rozsvietia  , obráťte sa na servisné stredisko

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

 **Varovanie** Všetky opravy spotrebiča zverte kvalifikovanému elektrikárovi alebo vyškolenej osobe.

Dôležité upozornenie 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.

Inštalácia

Technické údaje

Spotrebič 2. triedy, 1. podtriedy a 1. triedy.

Rozmery	
Výška	850 mm
Šírka	500 mm

Uvedené údaje nájdete na výrobnom štítku (pozrite si "Popis spotrebiča")


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

Pokyny pre zariadenia s kovovými prednými panelmi:

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

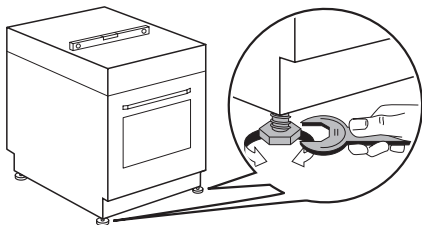
Rozmery

Hĺbka	600 mm
Objem rúry	45 l

 **Varovanie** Tento spotrebič sa nesmie klást' na podložku

Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Na nastavenie sporáka do vodorovnej polohy a tak, aby bol zarovnaný s inými plochami v kuchyni, použite malé nožičky na spodnej strane spotrebiča.



Elektrické zapojenie

! **Varovanie** Elektrické zapojenie smie vykonať výhradne vyškolený a kvalifikovaný pracovník.

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


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

Elektrický kábel (ak je k dispozícii)

V prípade nevyhnutnosti inštalácie alebo výmeny prívodného elektrického kábla, použite iba tieto druhy káblov:

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RRF
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)
- H05 BB-F (iba 230V)

Likvidácia

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.electrolux.com

www.electrolux.cz

www.electrolux.hu

www.electrolux.pl

www.electrolux.sk