

Thinking of you

 **Electrolux**

návod k použití
használati útmutató
instrukcja obsługi
návod na používanie

Keramický sporák
Kerámia tűzhely
Kuchenka z płytą ceramiczną
Sporák s keramickou varnou doskou

Electrolux. Thinking of you.

Více o nás naleznete na adrese www.electrolux.com

OBSAH

Bezpečnostní informace	2	Varná deska – Čištění a údržba	16
Popis spotřebiče	5	Trouba – Čištění a údržba	16
Před prvním použitím	5	Co dělat, když...	19
Varná deska – Denní používání	6	Instalace	19
Denní používání	7	Poznámky k ochraně životního prostředí	
Varná deska – Užitečné rady a tipy	9		20
Trouba – Užitečné rady a tipy	9		

Změny vyhrazeny



BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím si pečlivě přečtěte tento návod:

- Abyste ochránili svoji bezpečnost i svůj majetek.
- Abyste chránili životní prostředí.
- Abyste spotřebiči správně používali.

Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem i při jeho případném stěhování nebo prodeji.

Výrobce nezodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací či chybným používáním spotřebiče.

Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení nebo zranění.
- Jsou-li dvířka spotřebiče otevřená, nebo je-li spotřebič v provozu, nedovolte, aby se k němu přibližovaly děti nebo zvířata. Hrozí nebezpečí úrazu nebo jiných trvalých následků.
- Pokud je spotřebič vybaven funkcí dětského zámku nebo blokování tlačítek, použijte ji. Zabráníte tak dětem a zvířatům v náhodném použití spotřebiče.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče. Hrozí nebezpečí úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití spotřebiči vypněte.

Instalace

- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Předjedete tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Zkontrolujte, zda se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. V případě nutnosti se obraťte na dodavatele.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie. Neodstraňujte typový štítek. Mohlo by dojít k porušení záruky.
- Vždy dodržujte zákony, vyhlášky, směrnice nebo normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní nebo recyklační směrnice, bezpečnostní normy pro elektrická nebo plynová zařízení atd.).
- Při stěhování spotřebiče buďte opatrní. Tento spotřebič je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice. Netahejte spotřebič za držadlo.
- Během instalace musí být spotřebič odpojený od elektrické sítě (pokud se toto týká jeho typu).
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.

Připojení k elektrické síti

- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Především tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry vaší domácí elektrické sítě.
- Informace o napětí naleznete na typovém štítku.
- Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Části ochrany proti úrazu elektrickým proudem musejí být upevněny tak, aby je nešlo odstranit bez nástrojů.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti rázovému proudu.
- Po připojení spotřebiče k síťové zásuvce se kabely nesmí dotýkat horkých dvířek spotřebiče nebo být v jejich blízkosti.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Dávejte pozor, abyste zástrčku a síťový kabel (je-li součástí vybavení) za spotřebičem neskřípli nebo jinak nepoškodili.
- Zkontrolujte, zda je síťová zásuvka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte síťový kabel ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku (je-li jí spotřebič vybaven).
- Nevyměňujte ani neupravujte napájecí kabel. Kontaktujte servisní středisko.

Použití spotřebiče

- Spotřebič používejte pouze pro vaření v domácnosti. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo průmyslovým účelům. Zabráňte tak fyzickým úrazům osob či poškození majetku.
- Při vaření spotřebič vždy sledujte.

- Pokud je zařízení v provozu, při otevření dvířek vždy stůjíte v dostatečné vzdálenosti. Může dojít k uvolnění horké páry. Hrozí nebezpečí popálení.
- Nepoužívejte spotřebič, došlo-li k jeho kontaktu s vodou. Nepoužívejte spotřebič, máte-li mokré ruce.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Varná deska spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Na varnou desku nepokládejte kovové předměty jako např. přebory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Vnitřek spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádob používejte rukavice.
- Dvířka otvírejte velmi opatrně. Používáte-li při přípravě jídla v troubě přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem. Hrozí nebezpečí požáru.
- Při otvírání dveří nesmí být v blízkosti jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavými nebo spékavými předměty (například z plastu nebo hliníku). Hrozí nebezpečí výbuchu nebo požáru.
- Nepoužívejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách. Mohlo by dojít k poškození nádoby a povrchu varné desky.
- Jestliže na varnou desku něco spadne, může se povrch poškodit.
- Nepokládejte horké nádoby do blízkosti ovládacího panelu, protože horko by mohlo spotřebič poškodit.
- Při vyjímání nebo vkládání příslušenství buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt spotřebiče.
- Nádoby vyrobené z litiny, hliníkové slitiny nebo s poškozeným spodkem mohou při posouvání po povrchu varnou desku poškrábat.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:

4 electrolux

- nepokládejte žádné předměty přímo na dno spotřebiče ani jej nezakrývejte hliníkovou fólií;
- nenalévejte horkou vodu přímo do spotřebiče;
- po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Do oddílů pod troubou neukládejte žádné hořlavé materiály. Ukládejte zde pouze žáruvzdorné příslušenství (pokud tak činíte).
- Zakrývejte vývody páry trouby. Nacházejí se na zadní straně horní desky (jsou-li u modelu).
- Pokud je povrch popraskaný, odpojte spotřebič z elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepokládejte tepelně vodivé materiály (např. tenké kovové pletivo nebo metalické vodivé pláty) pod nádoby. Nadměrný odraz tepla by mohl poškodit varný povrch.
- Nepoužívejte spotřebič při výpadku proudu.

Čištění a údržba

- Před údržbou se ujistěte, že je spotřebič již chladný. Hrozí nebezpečí popálení. Mělo by dojít k prasknutí skla.
- Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky nebo zbytky jídla mohou způsobit požár.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení povrchového materiálu
- Z důvodu osobní bezpečnosti a ochrany majetku čistěte spotřebič pouze vodou a mýdlem. Nepoužívejte hořlavé prostředky nebo prostředky, které mohou způsobit korozi.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čisticí zařízení, vysokotlaká čisticí zařízení,

ostré předměty, abrazivní čisticí prostředky, drsné houbičky ani odstraňovače skvrn.

- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce. Nikdy nestříkejte nic na topné články nebo snímač termostatu.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky. Žáruvzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a následně se roztříštit.
- Pokud se poškodí skleněné tabule dvířek, zkréhnu a mohou prasknout. Je nutné je vyměnit. Kontaktujte servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.
- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťového napájení.
- Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Nechte spotřebič vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení.

Servisní středisko

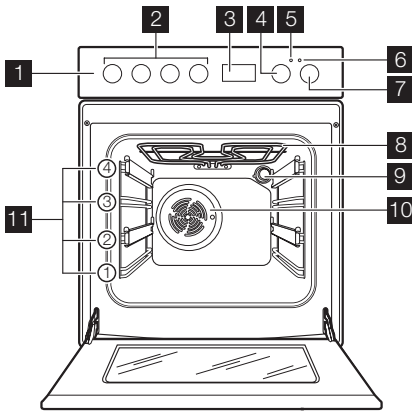
- Spotřebič může opravovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

Likvidace spotřebiče

- Aby nedošlo k úrazu nebo vzniku škod:
 - Odpojte zařízení od elektrické sítě.
 - Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
 - Odstraňte dveřní západku. Zabráníte tak tomu, aby uvnitř spotřebiče uvízly děti nebo malá zvířata. Hrozí nebezpečí udušení.

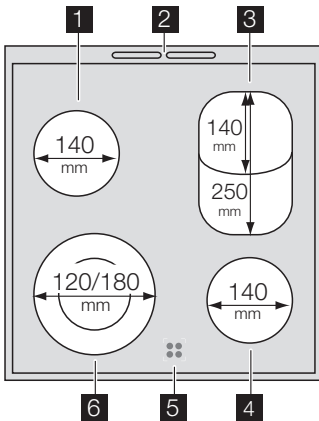
POPIS SPOTŘEBIČE

Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládací knoflíky varné desky
- 3 Elektronický programátor
- 4 Ovladač teploty trouby
- 5 Kontrolka teploty
- 6 Kontrolka napájení
- 7 Ovladač funkcí trouby
- 8 Gril
- 9 Žárovka trouby
- 10 Ventilátor
- 11 Drážka na rošť

Uspořádání varné desky



- 1 Jednoduchá varná zóna 1200 W
- 2 Průduch trouby
- 3 Jednoduchá/oválná varná zóna (1100/900) 2000 W
- 4 Jednoduchá varná zóna 1200 W
- 5 Kontrolky zbytkového tepla (4 kontrolky)
- 6 Dvojitá varná zóna (1000/700) 1700 W

Příslušenství trouby

- **Rošť trouby**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**

Na koláče a drobné pečivo.

- **Hluboký plech na pečení**

Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.

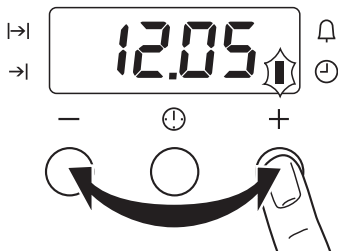
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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".

Předeřhátí

1. Nastavte funkci \equiv a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně jedné hodiny.
3. Nastavte funkci \equiv a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.
5. Nastavte funkci \odot a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.

Tímto se spálí jakékoliv usazeniny ve spotřebiči. Příslušenství může být víc horké než obvykle. Když spotřebič předeřhíváte poprvé, může vydávat zápach nebo kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu.

VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Nastavení teploty

- i** Kontrolky varné zóny (viz "Celkový pohled ") ukazují, jakou zónu nastavujete.

Ovladač	Funkce
	Vypínač dvojité varné zóny
1-9	Nastavení teploty (1 = nejnižší teplota; 9 = nejvyšší teplota) Mezistupně nastavení jsou mezi 1 a 9.

1. Otočte ovladačem na požadovanou teplotu.
2. Vaření ukončíte nastavením ovladače na "0".

- 🌿** Ke snížení spotřeby energie využijte zbytkového tepla. Varnou zónu vypněte 5-10 minut před koncem vaření.

Použití dvojité zóny

- !** **Upozornění** Chcete-li nastavit dvojitou zónu, otočte ovladačem s dvojitou

zónou doprava (neotáčejte jím až do zarážky).


1. Otočte ovladač doprava do polohy 9 a na symbol dvojité zóny. Tady ucítíte malý odpor.
2. Otočte ovladačem zpět na požadované nastavení.
3. Po dovaření otočte ovladačem polohy vypnuto.

- i** Chcete-li pak znovu dvojitou zónu použít, nastavte opět větší kruh.

Ukazatel zbytkového tepla

Kontrolka zbytkového tepla se rozsvítí, když je varná zóna horká.

 **Upozornění** Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

 Po zapnutí varná zóna chvíli bzučí. To je typické pro varné zóny všech sklokeramických varných desek a nemá to vliv na správný chod spotřebiče.

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

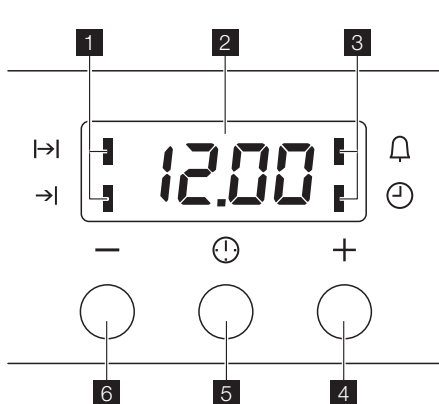
Chladicí ventilátor se spustí automaticky k ochlazení povrchu spotřebiče. Jestliže trou-

Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
	Poloha VYPNUTO	Spotřebič je vypnutý.
	Žárovka trouby	Svítil bez jakékoli zapnuté funkce pečení.
	Klasické pečení	Teplu přichází z horního i dolního topného článku. Pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Dolní topný článek	Teplu přichází pouze ze spodní části trouby. Pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Intenzivní horkovzdušné pečení	Pečení několika různých jídel současně. Vaření domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce.
	Horkovzdušné pečení	Pečení masa nebo moučnicků, které vyžadují stejnou teplotu pečení na několika rostech bez mísení vůní.
	Rozšířené grilování	Je zapnutý celý topný článek grilu. Grilování plochých kusů ve velkém množství. Opékání topinek. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
	Turbo gril	Střídavě funguje topné těleso grilu a ventilátor trouby, díky kterému horký vzduch cirkuluje okolo připravovaného jídla. Pečení velkých kusů masa. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
	Funkce Pizza	Dolní ohřev působí přímo na spodek pizzy a různých slaných plněných koláčů, zatímco ventilátor zajišťuje oběh vzduchu za účelem propečení jejich náplně.

Funkce trouby		Použití
	Rozmrazování	Rozmrazování zmrazených jídel. 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



1. Opakovaně stiskněte 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		Použití
	Denní čas	Ukazují čas. Nastavení, změna nebo kontrola času.
	Minutka	Odpočítávání času. Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
	Délka	Nastavení délky zapnutí trouby.
	Konec	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 .

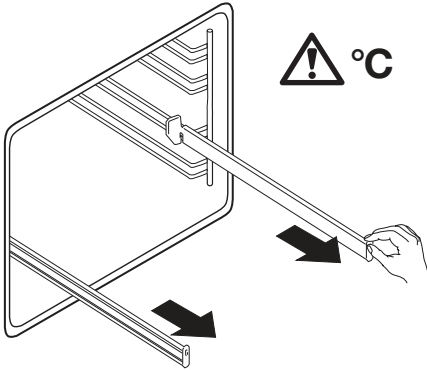
Zrušení funkcí hodin

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

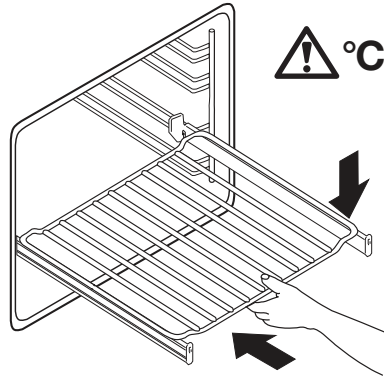
Vysunovací kolejničky

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

- i** • Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

- Nádoby postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.
- Varnou zónu vypněte několik minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.
- Dno nádoby musí být stejně velké jako příslušná varná zóna.

Úspora energie

- 🍃** • Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.

TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte rošty do úrovně 1 a 3.
- V troubě nebo na skle dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Abyste kondenzaci snížili, troubu vždy před pečením na 10 minut přehřejte.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledek pečení a poškodit smaltový povrch.

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 masného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se

v troubě nevytvořily 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 tuk nekouřilo. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.

Doba 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 nádobí, recepty a množství.

Klasické pečení

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Položka roštu	Doba přehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Pruhy těsta	250	smaltovaný	3	-	150	25-30
Plochý koláč	1000	smaltovaný	2	10	160-170	30-35
Kynutý koláč s jablky	2000	smaltovaný	3	-	170-190	40-50
Jablečný koláč	1200+1200	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Malé moučníky	500	smaltovaný	2	10	160-180	25-30
Piškotová buchta bez tuku	350	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Koblihy	1500	smaltovaný	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Celé kuře	1350	rošt v poloze 2, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	2	-	200-220	60-70
Půlka kuřete	1300	rošt v poloze 3, hluboký plech na pečení masa v poloze 1	3	-	190-210	30-35

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha ro- štu	Doba předehřátí (v minu- tách)	Teplota (°C)	Doba pe- čení (v mi- nutách)
Vepřová ko- tleta	600	rošt v polo- ze 3, hlubo- ký plech na pečení ma- sa v poloze 1	3	-	190-210	30-35
Dortový kor- pus	800	smaltovaný	2	20	230-250	10-15
Plněné ky- nuté koláče	1200	smaltovaný	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	smaltovaný	2	10-15	200-220	30-40
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	170-190	60-70
Švýcarský jablečný ko- láč z linec- kého těsta	1900	smaltovaný	1	10-15	200-220	30-40
Jemná bá- bovka	2400	smaltovaný	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Slaný lotrin- ský koláč	1000	1 kruhový plech (prů- měr: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Venkovský chléb	750+750	2 kruhové hliníkové plechy (prů- měr: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Rumunský piškot	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (prů- měr: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumunský piškot - tra- diční	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (prů- měr: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Sladké peči- vo	800	smaltovaný	2	10-15	200-210	10-15
Roláda	500	smaltovaný	1	10	150-170	15-20
Pusinky	400	smaltovaný	2	-	100-120	40-50
Koláč s dro- benkou	1500	smaltovaný	3	10-15	180-190	25-35
Piškotová buchta	600	smaltovaný	3	10	160-170	25-35
Máslový ko- láč	600	smaltovaný	2	10	180-200	20-25

1) Po vypnutí spotřebiče ponechte koblihy v troubě dalších 7 minut.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte bábovku v troubě dalších 10 minut.

3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

Horkovzdušné pečení

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha ro- štu	Doba přehřátí (v minu- tách)	Teplota (°C)	Doba pe- čení (v mi- nutách)
Pruhy těsta	250	smaltovaný	3	10	140-150	20-30
Pruhy těsta	250 + 250	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Pruhy těsta	250 + 250 + 250	smaltovaný	1/2/3	10	150-160	30-40
Plochý koláč	500	smaltovaný	2	10	150-160	30-35
Plochý koláč	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	35-45
Plochý koláč	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Kynutý koláč s jablky	2000	smaltovaný	3	-	170-180	40-50
Jablečný koláč	1200 + 1200	2 kruhové hliníkové plechy (prů- měr: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Malé mouč- níky	500	smaltovaný	2	10	150-160	20-30
Malé mouč- níky	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	30-40
Malé mouč- níky	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Piškotová buchta bez tuku	350	1 kruhový hliníkový plech (prů- měr: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Koblihy	1200	smaltovaný	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Celé kuře	1300	rošt v polo- ze 2, hlubo- ký plech na pečení ma- sa v poloze 1	2	-	170-180	40-50
Vepřová pe- čeně	800	rošt v polo- ze 2, hlubo- ký plech na pečení ma- sa v poloze 1	2	-	170-180	45-50
Plněné ky- nuté koláče	1200	smaltovaný	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	smaltovaný	2	-	190-200	25-35

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha ro- štu	Doba předehřátí (v minu- tách)	Teplota (°C)	Doba pe- čení (v mi- nutách)
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	1	-	160-170	40-50
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta	1900	smaltovaný	2	10-15	180-200	30-40
Jemná bábovka	2400	smaltovaný	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Slaný lotrinský koláč	1000	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Venkovský chléb	750+750	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Rumunský piškot	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumunský piškot - tradiční	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Sladké pečivo	800	smaltovaný	3	15	180-200	10-15
Sladké pečivo	800 + 800	smaltovaný	1/3	15	180-200	15-20
Roláda	500	smaltovaný	3	10	150-160	15-25
Pusinky	400	smaltovaný	2	-	110-120	30-40
Pusinky	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	110-120	45-55
Pusinky	400 + 400 + 400	smaltovaný	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Koláč s drobenkou	1500	smaltovaný	3	-	160-170	25-35
Piškotová buchta	600	smaltovaný	2	10	150-160	25-35
Máslový koláč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	160-170	25-35

1) Poté, co je hotový koláč v poloze 4, jej vyndejte na jeho místo přesuňte koláč z polohy 1. Pečte dalších deset minut.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte kobilhy v troubě dalších 7 minut.

3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

Horkovzdušné pečení

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Polo- ha ro- štu	Doba předehř- ání (v mi- nutách)	Teplota (°C)	Doba peče- ní (v minu- tách)
Pruhy těsta	250	smaltovaný	3	10	150-160	20-30
Pruhy těsta	250 + 250	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Pruhy těsta	250 + 250 + 250	smaltovaný	1/2/4	10	150-160	30-35
Plochý koláč	1000	smaltovaný	2	10	150-160	30-40
Plochý koláč	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	10	140-150	45-55
Plochý koláč	1000 + 1000 + 1000	smaltovaný	1/2/4	10	140-150	55-65
Kynutý koláč s jablky	2000	smaltovaný	3	10	170-180	40-50
Jablečný ko- láč	1200 + 1200	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Malé mouč- níky	500	smaltovaný	3	10	140-150	30-35
Malé mouč- níky	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Malé mouč- níky	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4	10	150-160	25-30
Piškotová buchta bez tuku	350	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Koblihy	1200	smaltovaný	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Celé kuře	1400	rošt v poloze 2, hlu- boký plech na peče- ní masa v poloze 1	2	-	170-190	50-60
Vepřová ko- tleta	600	rošt v poloze 3, hlu- boký plech na peče- ní masa v poloze 1	3	-	180-200	30-40
Dortový kor- pus	800	smaltovaný	2	15	230-250	10-15
Plněné kynu- té koláče	1200	smaltovaný	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	50-60
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	150-170	60-70
Švýcarský jablečný ko- láč z linecké- ho těsta	1900	smaltovaný	3	15	180-200	30-40
Jemná bá- bovka	2400	smaltovaný	3	10	150-170	50-60 ²⁾
Slaný lotrin- ský koláč	1000	1 kruhový plech (průměr: 26 cm)	2	15	210-230	35-45

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Venkovský chléb	750+750	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Rumunský piškot	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Rumunský piškot – tradiční	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Sladké pečivo	800	smaltovaný	3	10	180-200	10-15
Sladké pečivo	800 + 800	smaltovaný	1/3	10	180-200	15-20
Roláda	500	smaltovaný	3	10	150-170	10-15
Pusinky	400	smaltovaný	2	-	100-120	50-60
Pusinky	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	100-120	55-65
Pusinky	400 + 400 + 400	smaltovaný	1/2/4	-	115-125	65-75
Koláč s drobenkou	1500	smaltovaný	2	10	170-180	20-30
Piškotová buchta	600	smaltovaný	2	10	150-170	20-30
Máslový koláč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	150-170	20-30

1) Po vypnutí spotřebiče ponechte koblíhy v troubě dalších 7 minut.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte koblíhy v troubě dalších 10 minut.

3) Nastavte teplotu 230 °C pro předehřátí trouby.

Rozšířené grilování

Jídlo	Váha (g)	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Topinky	500	3	4	250	2-4
Půlka kuřete	1200	2	-	230	30+30
Hovězí biftek	1000	3	10	250	15+15
Vepřová kotleta	500	3	-	230	25+25

Turbo gril

Jídlo	Váha (g)	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Topinky	500	3	10	230	3-5
Půlka kuřete	1200	2	-	200	25+25

Jídlo	Váha (g)	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Vepřová kotleta	500	2	-	230	20+20

Funkce Pizza

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Jablečný koláč	1200 + 1200	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Celé kuře	1400		2	-	165-175	55-65
Půlka kuřete	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný, hliníkový	1/2 ¹⁾	-	180-200	30
Pizza	1000	smaltovaný	2	-	190-200	25-35
Slaný lotrin- ský koláč	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) Po 20 minutách zaměňte polohu obou plechů.

VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

Odstranění nečistot:

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může spotřebič poškodit. Použijte speciální škrabku na sklo. Škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
 - **Po dostatečném vychladnutí spotřebiče odstraňte:** skvrny od

vodního kamene, vodových kroužků, tukové skvrny nebo kovové lesklé zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.

2. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s malým množstvím čisticího prostředku.
3. Nakonec **spotřebič otřete 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

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

! **Upozornění** K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové škrabky. Žárovzdorný povrch vnitřní skleněné tabule se může poškodit.

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

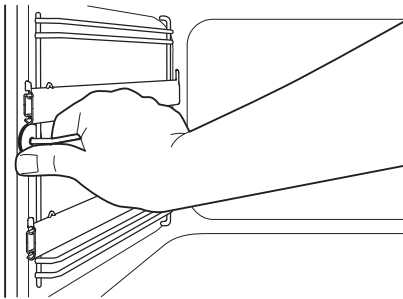
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního 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

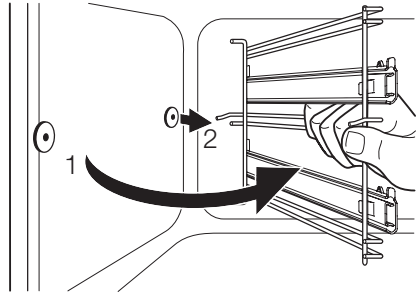
Drážky na rošty je možné odstranit ke snadnějšmu čištění stěn.

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 (pouze u vybraných modelů)

Stěny s katalytickým povrchem mají samočisticí schopnost. Absorbují tuk, který se na stěnách usazuje při používání trouby.

Abyste tento proces samočištění podpořili, pravidelně troubu zahřívejte bez vložení potravin:

- Zapněte osvětlení trouby.
- Vyměňte z trouby příslušenství.
- Zvolte pečicí funkci Vrchní a spodní.
- Nastavte teplotu trouby na 250 °C a nechte troubu jednu hodinu péct.
- Vnitřek trouby vyčistěte měkkou a vlhkou houbičkou.

! **Upozornění** Nepokoušejte se katalytický povrch čistit pomocí sprejů, abrazivních prostředků nebo jiných čisticích prostředků. Došlo by k poškození katalytického povrchu.

i Změna zbarvení katalytického povrchu nemá vliv na jeho vlastnosti.

Čištění dveří trouby

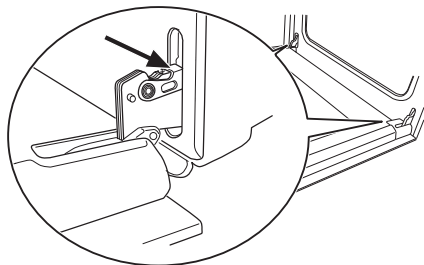
Ke snadnějšmu čištění můžete dveře trouby vysadit.

! **Upozornění** Před čištěním skleněných tabulí zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.

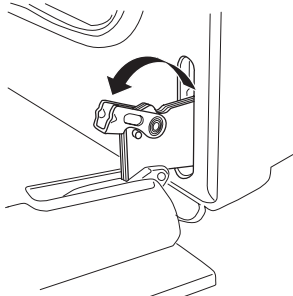
! **Upozornění** Jestliže jsou skleněné tabule poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné tabule je potom nutné vyměnit. Další informace získáte v místním servisním středisku.

Vysazení dveří trouby a skleněné tabule

1. Otevřete úplně dveře a podržte dva dveřní závěsy.



2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



3. Skleněnou tabuli omyjte saponátovou vodou. Dobře ji osušte.

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

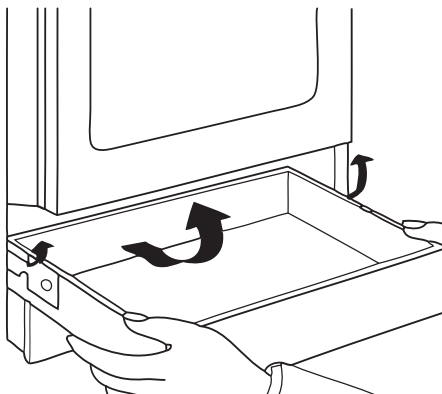
Po vyčištění dveře trouby opět nasadte. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

Vyjmutí zásuvky

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

Vyjmutí zásuvky

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.



2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte.

Vložení zásuvky

Zásuvku vložte stejným výše uvedeným postupem v opačném pořadí.

! **Upozornění** V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír nebo čisticí spreje). Při použití trouby se může zásuvka značně zahřát. Hrozí nebezpečí požáru.

Žárovka trouby

! **Upozornění** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky trouby:

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

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

Výměna žárovky osvětlení trouby/čištění skleněného krytu

1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odstraňte ho.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu a není tedy horká	Jestliže musí být horká, obraťte se na místní servis
Spotřebič vůbec nefunguje	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Trouba nehřeje	Trouba není zapnutá	Zapněte troubu
Trouba nehřeje	Nejsou provedena 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 jídlo v troubě příliš dlouho	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut

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.

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)

i Informace pro spotřebiče s kovovou přední částí:

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

INSTALACE

Technické údaje

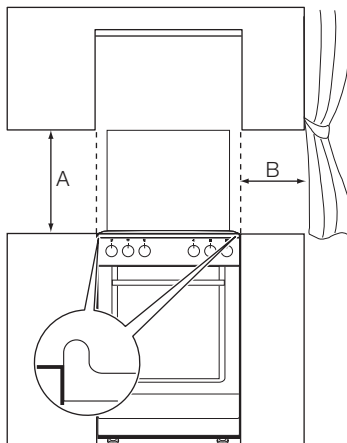
Spotřebič třídy 2, podtřídy 1 a třídy 1.

Rozměry	
Výška	858 mm
Šířka	500 mm
Hloubka	600 mm
Objem trouby	52 l

Umístění spotřebiče

Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.

i Mezi spotřebičem a zdí musí být vzdálenost alespoň 1 cm, aby šla otevírat dvířka.



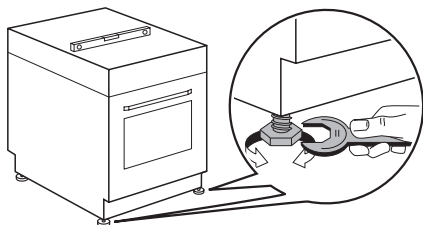
Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	690
B	150

! **Upozornění** Nestavte spotřebič na podstavec.


Vyrovnaní

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

**Elektrická instalace**

! **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

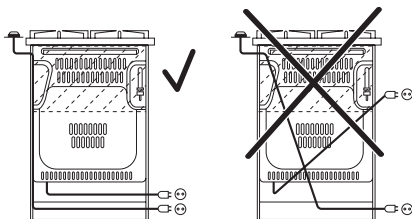
 Obalový materiál

i Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržением bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává bez zástrčky a spojovacího kabelu.

Vhodný typ kabelů: H05 RR-F.

i Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.



Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Obalový materiál odneste 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	21	Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok	
Termékleírás	24		29
Az első használat előtt	24	Főzőlap - Ápolás és tisztítás	36
Főzőlap - Napi használat	25	Sütő - Ápolás és tisztítás	36
Napi használat	26	Mit tegyek, ha...	38
Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok	28	Üzembe helyezés	39
		Környezetvédelmi tudnivalók	40

A változtatások jogát fenntartjuk



BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót:

- saját biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyer-

mekék vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett szerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén keresse fel a vásárlás helyét.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos- és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- A készülék mozgatásakor legyen óvatos. A készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra (ha alkalmazható).
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és berendezéstől.
- Ne helyezze a készüléket lábazatra.

Elektromos csatlakoztatás

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Megfelelő leválasztó eszközöket kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.
- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintéztávolsággal kell rendelkeznie.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen hárítani azokat.
- Mindig megfelelően felszerelt, érintésbiztos aljzatot használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek, vagy közel kerüljenek a sűrű forró ajtajához.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Ezek használata tűzveszélyes.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban (ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készüléket ne a hálózati kábelnél fogva válassza le. Mindig a dugaszt húzza (ha rendelkezésre áll).

- Ne cserélje, vagy módosítsa a hálózati kábelt. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.

Használat

- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célokra. Ezzel megelőzheti a fizikai sérüléseket, illetve a vagyoni károkat.
- Mindig kísérje figyelemmel a készüléket működés közben.
- Ha a készülék működésben van, mindig álljon megfelelő távolságra tőle, amikor kinyitja az ajtaját. Forró gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn!
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- A főzőfelület használat közben felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn! Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat, így például evőeszközöket vagy fedőket, mert azok felforrósodhatnak.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn! Használjon kesztyűt, amikor tartozékokat vagy edényt helyez be vagy vesz ki.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholt tartalmazó összetevők esetén sütés közben alkohol és levegő keveréke keletkezik. Tűzveszély áll fenn.
- Az ajtó kinyitásakor tartsa távol a szikrát vagy nyílt lángot a készüléktől.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadákony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére. Robbanás- vagy tűzveszély áll fenn.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne használja a főzőzónákat
- Ne hagyja, hogy a főzőedények tartalma elforrjon. Ellenkező esetben a főzőedény és a főzőfelület is károsodhat.
- Ha tárgyak vagy edények esnek a főzőfelületre, az megsérülhet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanel közelébe, mert a hő károsíthatja a berendezést.

- Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a készülék zománcozott részei.
- Az öntöttvas vagy öntöttaluminium anyagú, illetve sérült aljú edények a főzőfelületen mozgatva megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- A sütő zománcozásának elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
 - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára és ne takarja le alumínium fóliával;
 - közvetlenül a készülékbe ne tegyen forró vizet;
 - a sütés befejezése után a nedves edényeket és az ételeket ne tartsa a sütőben.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára, amikor az nyitva van.
- Ne helyezzen gyúlékony anyagot a sütő alatti rekeszbe. A rekeszt kizárólag hőálló tartozékok tárolására használja (ha vannak ilyenek).
- Ne takarja le a sütő gőzkivezető nyílásait. A gőzkivezető nyílások a felső felület hátsó oldalán találhatóak (ha vannak).
- Ha a felületen repedést észlel, azonnal húzza ki a hálózati vezetékét. Áramütés veszélye áll fenn.
- A főzőedény alá ne tegyen hővezető anyagot (pl. vékony fémhálót vagy fémbevonatú hővezetőt). A nagy mértékű hőviszaverődés károsíthatja a főzőfelületet.
- Áramkimaradás esetén ne használja a készüléket.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha a sütőtisztító sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait. Ne permetezzen semmilyen anyagot a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggengyül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját leszereli. Az ajtó nehéz!
- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról.
- Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn. Várja meg, amíg a berendezés lehűl. Égési sérülés veszélye áll fenn!

Szakszerviz

- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag erre felhatalmazott szakember végezhet. Forduljon szakszervizhez!
- Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.

A készülék leselejtezése

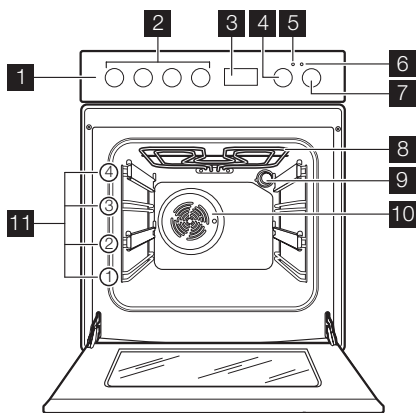
- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében:
 - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatról.
 - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
 - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fennállhat a fulladás veszélye.

Ápolás és tisztítás

- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn! Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.

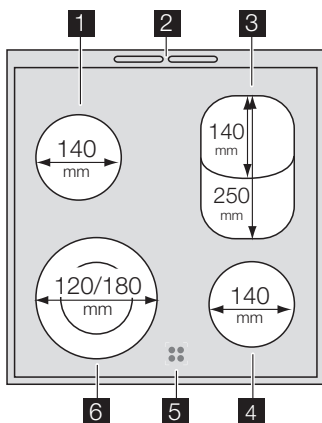
TERMÉKLEÍRÁS

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Főzőlap vezérlőgombjai
- 3 elektronikai programkapcsoló
- 4 Sütőhőmérséklet szabályozógombja
- 5 Hőmérséklet-visszajelző
- 6 Állapotjelző
- 7 Sütőfunkciók kapcsológombja
- 8 Grill
- 9 Sütőlámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Polcvezető sín

A főzőfelület kialakítása



- 1 Egyszeres főzőzóna 1200 W
- 2 Sütőventillátor
- 3 Egyszeres/ovális főzőzóna (1100/900) 2000 W
- 4 Egyszeres főzőzóna 1200 W
- 5 Maradékhő-jelzőfény (4 led)
- 6 Kettős főzőzóna (1000/700) 1700 W

A sütő tartozékai

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos teps**

Kekszekhez és süteményekhez.

• Mély hússütő teps

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

i A készülék használata előtt a sütő belsőjéből és külsejéről 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 →I) és ugyanakkor egy sütési funkciót.

A legelső tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.

FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT

Hőbeállítások

i A főzőzóna kijelzői (ld. az "Általános áttekintés" részt) megmutatják, hogy melyik zóna lett beállítva.

Szabályozógomb	Funkció
	Kettős zóna kapcsolója
1-9	Hőbeállítások (1= legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőfokozat) Közbenső beállítások állnak rendelkezésre 1 és 9 között.

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

- 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

1. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.
3. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
6. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.

Ez a funkció étetéssel távolítja el a maradványokat a készülékből. A tartozékok az átlagosnál jobban felforrósodhatnak. Amikor a készüléket legelső alkalommal fűti fel, a készülék furcsa szagot és füstöt áraszthat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

! Használja a maradványhőt az energiafogyasztás csökkentése érdekében. Kapcsolja ki a főzőzónát kb. 5-10 perccel azelőtt, hogy a főzési folyamat befejeződjön.

A kettős zóna használata

! **Vigyázat** A dupla főzőzóna bekapcsolásához fordítsa a dupla zónával jelzett szabályozógombot jobbra (ne fordítsa túl a stop pozíció).

1. Forgassa a szabályozógombot jobbra a 9-es pozícióba, és a kettős zóna jelre. Ezután egy kis ellenállást fog érzékelni.
2. Forgassa vissza a szükséges beállításra.
3. A főzés után forgassa vissza KI állásba.

i Ezt követően a kettős zóna ismételt használatához kapcsolja be a nagyobb gyűrűt.

Maradék hő-jelzőfény

A maradék hő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.

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

i Amikor egy főzőzóna üzemel, rövid ideig bűgös hallható. Ez minden üvegkerámia főzőzónára jellemző, és nem azt jelenti, hogy a készülék nem megfelelően működik.

NAPI HASZNÁLAT

A sütő be- és kikapcsolása

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

Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.







Biztonsági hőfokszabályozó




A veszélyes túlforrásodás 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.

Hűtőventilátor

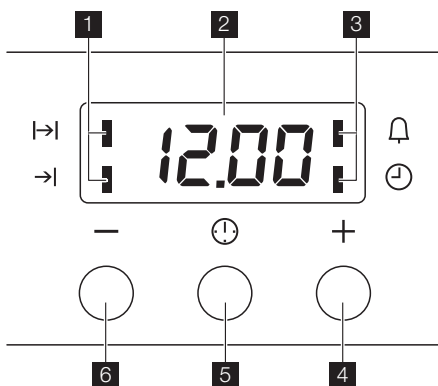
A hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit.

Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 KIKAPCSOLT állás	A készülék KIKAPCSOLT állapotban van.
 Sütőlámpa	Sütési funkció beállítása nélkül is világít.
 Felső/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Azonos szinten történő tészta- és hússütéshez.
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részéről melegít. Ropogós alapú sütemények készítéséhez.
 Légbefúvásos sütés	Több különböző étel egyidejű készítése. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához
 Légkeveréses sütés	Több tálca használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve hús- és tésztaféle egyszerre való sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát.

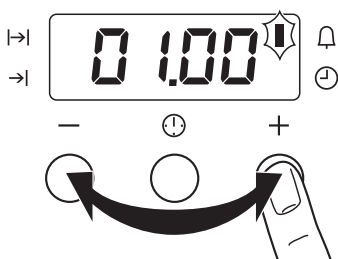
Sütőfunkció	Alkalmazás
 Lapos grill	A teljes grillezőelem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszer grillezéséhez. A funkció maximális hőmérséklete 210°C
 Turbógrill	A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemel és keringeti a forró levegőt az étel körül. Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. E funkció maximális hőmérséklete 210°C.
 Pizza funkció	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 tölteleke megsüljön.
 Felolvasztás	Kiolvasztja a mélyhűtött élelmiszert. A hőmérsékletszabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

Kijelző








- 1** Funkciók jelzőfényei
- 2** Idő kijelzés
- 3** Funkciók jelzőfényei
- 4** "+" gomb
- 5** Választó gomb
- 6** "-" gomb


Az órafunkciók beállítása










1. 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.

- i** 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.

Óra funkció	Alkalmazás
 Visszaszámlálásos időzítő	Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
 Az időtartam	Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
 Vége	Valamelyik sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

i 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 .

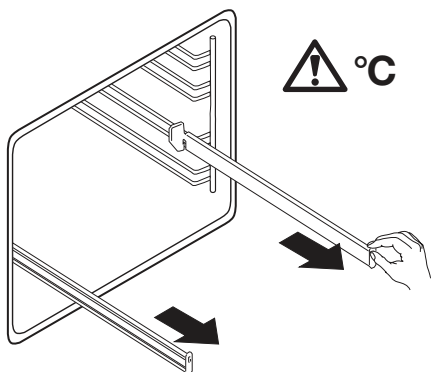
Az órafunkciók törlése

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.

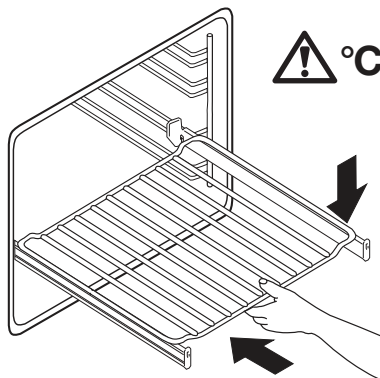
Teleszkópos polctartók

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 teljesen betolva a sütőbe. Ez kárt okozhat az ajtó zománcozásában 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

Sütőedények

- i**
- Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
 - A zománczott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üveg-

kerámia felület elszíneződését válthatják ki.

Energiatakarékosság



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

- A főzőzónákat a főzési ciklus befejeződése előtt zárja el, hogy a maradék-hőt is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a főzőzónák méreteinek mindig meg kell egyezniük.

SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

- 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.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsőjében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.
- Annak érdekében, hogy a vörös húсок kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200–250°C-os hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húсок, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húсок 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 sütési 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.

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.

Húсок és halak sütése

- Ne süssön 1 kg alatti súlyú húst. Túl kis mennyiségek sütése azt eredményezi, hogy a hús kiszárad.

Felső/alsó sütés

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománczott	3	-	150	25-30
Lepény	1000	zománczott	2	10	160-170	30-35

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	-	170-190	40-50
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Kis torták	500	zománcozott	2	10	160-180	25-30
Piskóta (zsidóradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Tepsis sütemény	1500	zománcozott	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Csirke egészben	1350	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	2	-	200-220	60-70
Fél csirke	1300	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Gyümölcskenyér	800	zománcozott	2	20	230-250	10-15
Töltött kelt tészta	1200	zománcozott	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	zománcozott	2	10-15	200-220	30-40
Túrótorta	2600	zománcozott	2	-	170-190	60-70
Svájci almátorta	1900	zománcozott	1	10-15	200-220	30-40
Püspökkenyér	2400	zománcozott	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Parasztkenyér	750 + 750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Román piskóta	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Román piskóta – hagyományos	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Zsemlelék	800	zománcozott	2	10-15	200-210	10-15
Keksztekercs	500	zománcozott	1	10	150-170	15-20
Habcsók	400	zománcozott	2	-	100-120	40-50
Morzás sütemény	1500	zománcozott	3	10-15	180-190	25-35
Piskóta	600	zománcozott	3	10	160-170	25-35
Vajas sütemény	600	zománcozott	2	10	180-200	20-25

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

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

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

Légkeveréses sütés

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	10	140-150	20-30
Péksütemények	250 + 250	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
Péksütemények	250 + 250 + 250	zománcozott	1/2/3	10	150-160	30-40
Lepény	500	zománcozott	2	10	150-160	30-35
Lepény	500 + 500	zománcozott	1/3	10	150-160	35-45

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Lepény	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	-	170-180	40-50
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Kis torták	500	zománcozott	2	10	150-160	20-30
Kis torták	500 + 500	zománcozott	1/3	10	150-160	30-40
Kis torták	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Piskóta (zsidóradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Tepsis sütemény	1200	zománcozott	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Csirke egészben	1300	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	170-180	40-50
Sertéssült	800	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	170-180	45-50
Töltött kelt sütemény	1200	zománcozott	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	zománcozott	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	zománcozott	2	-	190-200	25-35
Túrótorta	2600	zománcozott	1	-	160-170	40-50
Svájci almátorta	1900	zománcozott	2	10-15	180-200	30-40
Püspökkenyér	2400	zománcozott	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Parasztkenyér	750 + 750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Román piskóta	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Román piskóta – hagyományos	600+600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Zsemlelék	800	zománcozott	3	15	180-200	10-15
Zsemlelék	800 + 800	zománcozott	1/3	15	180-200	15-20
Keksztekercs	500	zománcozott	3	10	150-160	15-25
Habcsók	400	zománcozott	2	-	110-120	30-40
Habcsók	400 + 400	zománcozott	1/3	-	110-120	45-55
Habcsók	400 + 400 + 400	zománcozott	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Morzszás sütemény	1500	zománcozott	3	-	160-170	25-35
Piskóta	600	zománcozott	2	10	150-160	25-35
Vajas sütemény	600 + 600	zománcozott	1/3	10	160-170	25-35

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

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 perccig.

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

Légkeveréses sütés

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	10	150-160	20-30
Péksütemények	250 + 250	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250 + 250 + 250	zománcozott	1/2/4	10	150-160	30-35
Lepény	1000	zománcozott	2	10	150-160	30-40
Lepény	1000 + 1000	zománcozott	1/3	10	140-150	45-55
Lepény	1000 + 1000 + 1000	zománcozott	1/2/4	10	140-150	55-65
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	10	170-180	40-50
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Kis torták	500	zománcozott	3	10	140-150	30-35
Kis torták	500 + 500	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
Kis torták	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4	10	150-160	25-30
Piskóta (zsidóradék nélkül)	350	1 kerek alumínium bevonatú tálca (átmérő: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Tepsis sütemény	1200	zománcozott	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Csirke egészben	1400	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	2	-	170-190	50-60
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	3	-	180-200	30-40
Gyümölcskosár	800	zománcozott	2	15	230-250	10-15
Kelt tészta töltelékkel	1200	zománcozott	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	zománcozott	1/3	-	180-200	50-60
Sajttorta	2600	zománcozott	2	-	150-170	60-70
Svájci almáskosár	1900	zománcozott	3	15	180-200	30-40
Karácsonyi püspökkenyér	2400	zománcozott	3	10	150-170	50-60 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 kerek tálca (átmérő: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Parasztkenyér	750+750	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Töltött kalács	600+600	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Üres kalács	600+600	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Zsemlelék	800	zománcozott	3	10	180-200	10-15
Zsemlelék	800 + 800	zománcozott	1/3	10	180-200	15-20
Keksztekercs	500	zománcozott	3	10	150-170	10-15
Habcsók	400	zománcozott	2	-	100-120	50-60
Habcsók	400 + 400	zománcozott	1/3	-	100-120	55-65
Habcsók	400 + 400 + 400	zománcozott	1/2/4	-	115-125	65-75
Morzsasütemény	1500	zománcozott	2	10	170-180	20-30
Piskóta	600	zománcozott	2	10	150-170	20-30
Vajas sütemény	600 + 600	zománcozott	1/3	10	150-170	20-30

1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra.

Hosszú grill

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

Turbógrill

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

Pizza funkció


Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Csirke egészben	1400		2	-	165-175	55-65
Fél csirke	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	zománcozott, alumínium bevonatú	1/2 ¹⁾	-	180-200	30
Pizza	1000	zománcozott	2	-	190-200	25-35
Quiche Lorraine	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) 20 perc után cserélje meg a két tepsit a szintek között.

FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.


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


A szennyeződés eltávolítása:


- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot vagy folpackot, illetve a cukros ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való tisztítószeret.
- Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
 - Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**
 - Meleg mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával tisztítsa meg a készülék előlapját.
 - A fém előlap tisztításához rozsdamentes acélhoz alkalmas tisztítószeret használjon.
 - Ne használjon súrolóport és dörzsfelületű szivacsot.

SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

 **Figyelem** Ne használjon rozsdadozó vagy súroló tisztítószeret, éles tárgyakat, folttisztítókat vagy dörzsszivacsot.

 **Vigyázat** Ne tisztítsa az üvegajtót 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 tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen

el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.

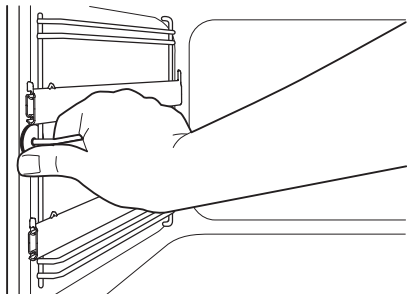
- A makacs szennyeződések célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretetheti a nem tapadó bevonatot!

Polctartó sínek

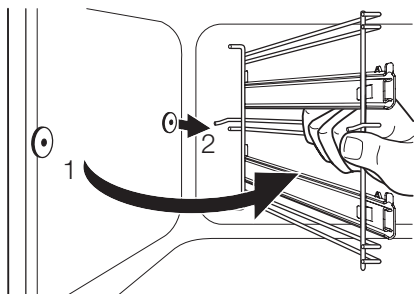
Az oldalfalak tisztítása érdekében a polctartó sínek eltávolíthatók.

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 sínek az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

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

Katalitikus oldalfalak (csak bizonyos modelleknél).

A katalitikus bevonattal rendelkező falak öntisztulók. Ezek ugyanis magukba szívják a falakon lerakódó zsíradékok, miközben a sütő működik.

Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel a sütőt étel nélkül:

- Kapcsolja be a sütővilágítást.
- Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- Állítsa be a Hagyományos sütés funkciót.
- Állítsa a sütő hőmérsékletét 250°C-ra, és hagyja a sütőt működni 1 óráig.
- A sütőteret puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.

! **Vigyázat** Ne tisztítsa a katalitikus anyaggal bevont felületeket sütőtisztító spray-vel, súrolóporral vagy más tisztítószerekkel. Ez károsíthatja a katalitikus felületet.

i A katalitikus felület elszíneződése nincs hatással a funkció működésére.

A sütőajtó tisztítása

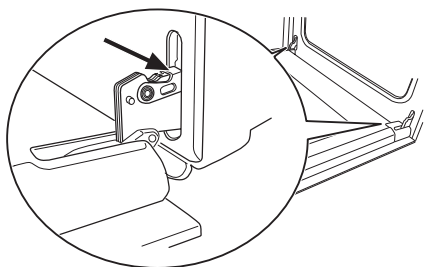
A tisztítás megkönnyítése céljából vegye le a sütő ajtaját.

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

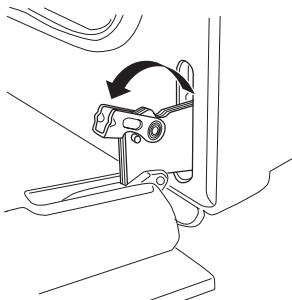
! **Vigyázat** Amikor azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

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. 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.

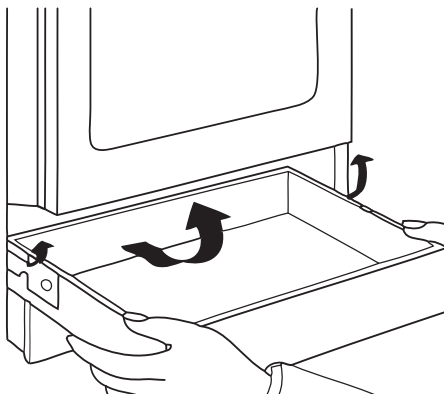
A tisztítási folyamat befejeztével tegye vissza a sütőajtót a helyére. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a lépéseket.

A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

A rekesz eltávolítása

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez hajtsa végre a fenti műveletet fordított sorrendben.

! **Vigyázat** Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószert, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A készülék használata közben a rekesz felmelegszik. Tűzveszély alakulhat ki.

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 aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

A sütő izzójának cseréje/üvegfedél tisztítása

1. Fordítsa az üvegfedelezt az óramutató járásával ellentétes irányban az eltávolításához.
2. Tisztítsa meg az üvegfedelezt.
3. Cserélje ki a sütő izzóját 300°C-ig hőálló sütőizzóra.
4. Szerelje fel az üvegfedelezt.

MIT TEGYEK, HA...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A maradék hő visszajelzői nem gyulladnak fel	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálatához

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosíték dobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon képesített villanyszerelőhöz.
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
Nem működik a sütőlámpa	Hibás a sütőlámpa	Cserélje ki a sütőlámpát
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben

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

! **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 szervizközponthoz.

ÜZEMBE HELYEZÉS

Műszaki adatok

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

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

A készülék elhelyezése

A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokba is.

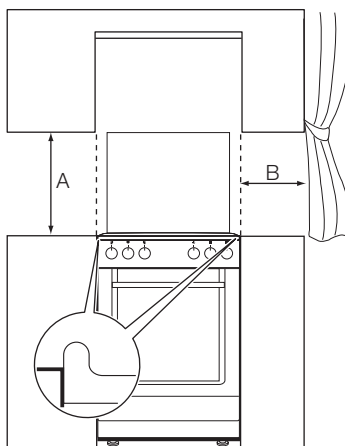
i A készülék és a fal között hagyjon 1 cm távolságot, hogy fel tudja nyitni a fedelét.

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.)

i **Javaslatok a fém előlappal rendelkező készülékekhez:**

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



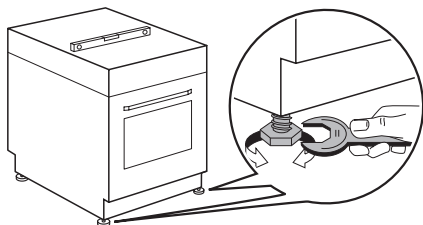
Minimális távolságok

Méretek	mm
A	690
B	150

! **Vigyázat** Ne állítsa a készüléket talapzatra


Vízszintbe állítás

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

**Elektromos üzembe helyezés**

! **Vigyázat** Lásd a „Biztonsági információk” fejezetet.

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

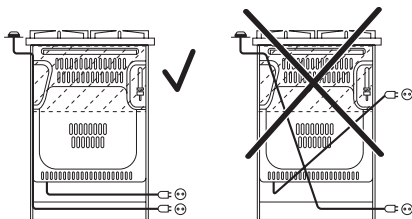
A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok

i A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonság” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F.

i A tápkábel nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



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	41	Piekarnik – przydatne rady i wskazówki	49
Opis urządzenia	44	Płyta grzejna – konserwacja i czyszczenie	57
Przed pierwszym użyciem	45	Piekarnik – konserwacja i czyszczenie	57
Płyta grzejna – codzienna eksploatacja	46	Co zrobić, gdy...	60
Codzienna eksploatacja	46	Instalacja	60
Płyta grzejna – przydatne rady i wskazówki	49	Ochrona środowiska	61

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia



INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi:

- ze względu na własne bezpieczeństwo oraz bezpieczeństwo mienia,
- ze względu na ochronę środowiska,
- aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia.

Instrukcję należy przechowywać wraz z urządzeniem – również w przypadku jego odsprzedaży lub przeprowadzki.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia.

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

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia lub odniesienia obrażeń.
- Podczas pracy urządzenia lub gdy jego drzwi są otwarte, dzieci i zwierzęta domowe powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od urządzenia. Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.
- Jeśli urządzenie posiada funkcję blokady uruchomienia lub blokady przycisków, należy jej używać. Zapobiega to przypadkowemu włączeniu urządzenia przez dzieci lub zwierzęta domowe.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia. Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wylączyć urządzenie po każdym użyciu.

Instalacja

- Instalacji i podłączenia urządzenia może dokonać tylko uprawniony technik. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. Pozwoli to uniknąć ryzyka poważnych uszkodzeń lub obrażeń ciała.
- Należy upewnić się, że urządzenie nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. Uszkodzonego urządzenia nie należy podłą-

czać. W razie potrzeby skontaktować się z dostawcą.

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania, naklejki i folię. Nie usuwać tabliczki znamionowej. Może to spowodować utratę gwarancji.
- Należy w pełni przestrzegać przepisów prawnych, rozporządzeń, dyrektyw oraz norm obowiązujących w kraju użytkownika urządzenia (zasady i przepisy dotyczące bezpieczeństwa, recyklingu, bezpieczeństwa instalacji elektrycznych i/lub gazowych itp.).
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia. Urządzenie jest ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych. Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Upewnić się, że podczas instalacji urządzenie jest odłączone od źródła zasilania (jeśli dotyczy).
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Nie ustawiać urządzenia na cokole.

Podłączenie do sieci elektrycznej

- Instalacji i podłączenia urządzenia może dokonać tylko uprawniony elektryk. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. Pozwoli to uniknąć ryzyka poważnych uszkodzeń lub obrażeń ciała.
- Urządzenie musi zostać uziemione.
- Upewnić się, że parametry elektryczne podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami domowej instalacji elektrycznej.
- Informacja dotycząca wymaganego napięcia znajduje się na tabliczce znamionowej.
- Konieczne jest również zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, takich jak: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Rozwarcie styków wyłącznika obwodu musi wynosić co najmniej 3 mm.
- Elementy stanowiące ochronę przed porażeniem muszą być zamocowane w taki

sposób, aby nie można było ich zdemonstrować bez użycia narzędzi.

- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd sieciowych z uziemieniem.
- Przy podłączaniu urządzeń elektrycznych do gniazd sieciowych należy zwrócić uwagę, aby ich przewody nie stykały się ani znajdowały w pobliżu gorących drzwi urządzenia.
- Nie używać rozgałęziaczy, łączników ani przedłużaczy. Istnieje ryzyko pożaru.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie przegrzać ani nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego za urządzeniem.
- Należy zadbać o to, aby po zainstalowaniu urządzenia zachowany był dostęp do podłączenia elektrycznego.
- Przy odłączaniu urządzenia nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę (jeśli dotyczy).
- Nie zmieniać ani nie wymieniać samodzielnie przewodu zasilającego. Skontaktować się z punktem serwisowym.

Użytkowanie

- Używać urządzenia wyłącznie do przygotowywania potraw w domu. Nie należy używać urządzenia do celów komercyjnych ani przemysłowych. Pozwoli to uniknąć ryzyka odniesienia obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- Zawsze nadzorować urządzenie podczas pracy.
- Przy otwieraniu drzwi urządzenia podczas jego pracy należy stać możliwie jak najdalej od urządzenia. Może dojść do uwolnienia gorącej pary. Istnieje ryzyko poparzenia.
- Nie używać urządzenia, jeśli ma ono kontakt z wodą. Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Podczas pracy powierzchnia do gotowania staje się gorąca. Istnieje ryzyko poparzenia. Nie kłaść na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki naczyń, gdyż mogą one ulec nagrzaniu.
- Podczas pracy wewnątrz urządzenia mocno się nagrzewa. Istnieje ryzyko poparzenia

nia. Podczas wkładania i wyjmowania naczyń lub akcesoriów należy używać rękawic ochronnych.

- Ostrożnie otwierać drzwi. Stosowanie składników zawierających alkohol może prowadzić do powstania mieszanki alkoholu i powietrza. Istnieje ryzyko pożaru.
- Nie wolno zbliżać iskrzących przedmiotów lub otwartego płomienia do urządzenia podczas otwierania drzwi.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu produktów łatwopalnych, przedmiotów nasączonych produktami łatwopalnymi i/lub przedmiotów z materiałów topliwych (plastiku lub aluminium). Istnieje ryzyko eksplozji lub pożaru.
- Nie wolno używać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyńiami.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy. Mogłoby to spowodować uszkodzenie naczynia lub powierzchni płyty grzejnej.
- Upadek na płytę grzejną jakichkolwiek przedmiotów lub naczyń może spowodować uszkodzenie jej powierzchni.
- Nie umieszczać gorących naczyń w pobliżu panelu sterowania ponieważ wysoka temperatura mogłaby spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić emalii urządzenia.
- Przesuwanie naczyń wykonanych z żeliwa, stopu aluminium lub naczyń ze zniszczonym spodem po powierzchni płyty grzejnej może spowodować jej zarysowanie.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - nie należy kłaść żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani przykrywać go folią aluminiową;
 - nie wolno wlewać gorącej wody bezpośrednio do urządzenia;
 - nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie umieszczać łatwopalnych materiałów w schowku pod piekarnikiem. Przechowy-

wać tam tylko żaroodporne akcesoria (jeśli dotyczy).

- Nie zakrywać otworów wylotu pary z piekarnika. Znajdują się one w tylnej części górnej powierzchni urządzenia (jeśli dotyczy).
- W przypadku zauważenia pęknięcia na powierzchni należy odłączyć zasilanie. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nie umieszczać pod naczyniami materiałów przewodzących ciepło (np. metalowych kratak lub metalizowanych przewodników ciepła). Nadmiar wypromiowanego ciepła może spowodować uszkodzenie powierzchni do gotowania.
- Nie używać urządzenia podczas braku zasilania.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy upewnić się, że urządzenie jest zimne. Istnieje ryzyko poparzenia. Istnieje ryzyko pęknięcia szyb urządzenia.
- Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości. Osad z tłuszczu lub resztek potraw może stać się przyczyną pożaru.
- Regularne czyszczenie pozwala utrzymać powierzchnie urządzenia w dobrym stanie
- Ze względu na bezpieczeństwo własne oraz mienia należy czyścić urządzenie wyłącznie wodą z mydłem. Nie używać produktów łatwopalnych lub mogących spowodować korozję.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, ostrych przedmiotów, środków ściernych, szorstkich gąbek ani odplamiaczy.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników, należy przestrzegać instrukcji producenta. Nie nanosić żadnych substancji na grzałki i czujnik termostatu.
- Nie czyścić szyby w drzwiach urządzenia ściernymi środkami czyszczącymi ani metalowymi skrobakami. Może dojść do uszkodzenia i pęknięcia żaroodpornej powierzchni szyby wewnętrznej.
- Uszkodzenia szyb drzwi powodują osłabienie szkła grożące jego pęknięciem. Konieczna jest ich wymiana. Skontaktować się z punktem serwisowym.
- Zachować ostrożność przy demontażu drzwi urządzenia. Drzwi są ciężkie.

- Przed przeprowadzeniem konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Istnieje ryzyko porażenia prądem. Odczekać do ostygnięcia urządzenia. Istnieje ryzyko poparzenia.

Serwis

- Wszelkie naprawy i prace przy urządzeniu może wykonywać tylko uprawniony pracownik serwisu. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

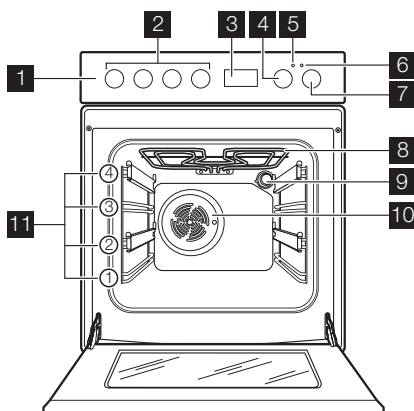
- Dozwolone jest stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Utylizacja starego urządzenia

- Aby uniknąć ryzyka urazu ciała lub uszkodzeń:
 - Odłączyć urządzenie od zasilania.
 - Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
 - Wymontować i wyrzucić zatrząsk drzwi. Zapobiegnie to ryzyku uwięzienia dzieci lub zwierząt domowych wewnątrz urządzenia. Istnieje ryzyko uduszenia.

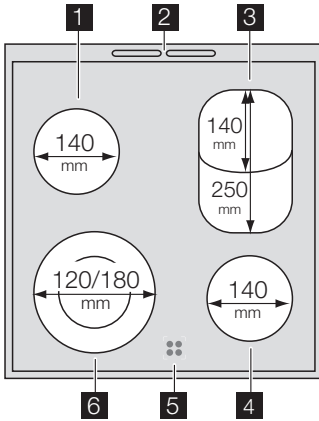
OPIS URZĄDZENIA

Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętła sterujące płytą grzejną
- 3 Sterowanie elektroniczne
- 4 Pokrętło regulacji temperatury piekarnika
- 5 Wskaźnik temperatury
- 6 Wskaźnik zasilania
- 7 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
- 8 Grill
- 9 Oświetlenie piekarnika
- 10 Wentylator
- 11 Prowadnice blach

Układ płyty kuchennej



- 1 Pojedyncze pole grzejne o mocy 1200 W
- 2 Otwory wentylacyjne piekarnika
- 3 Pojedyncze/owalne pole grzejne o mocy (1100/900) 2000 W
- 4 Pojedyncze pole grzejne o mocy 1200 W
- 5 Wskaźnik ciepła resztkowego (4 lampki)
- 6 Podwójne pole grzejne o mocy (1000/700) 1700 W

Akcesoria piekarnika

• Ruszt piekarnika

Do naczyń, form do ciast, oraz do pieczenia mięsa i grillowania

• Płytką blacha do pieczenia

Do pieczenia ciast i ciastek.

• Głęboka blacha do pieczenia

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania tłuszczu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

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

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 $I \rightarrow$) 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".




Wstępne nagrzewanie


1. Ustawić funkcję  oraz temperaturę maksymalną.
2. Pozostawić urządzenie włączone bez żywności na około 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję  oraz temperaturę maksymalną.
4. Pozostawić urządzenie włączone bez żywności na około 10 minut.
5. Ustawić funkcję  oraz temperaturę maksymalną.

6. Pozostawić urządzenie włączone bez żywności na około 10 minut.
Ma to na celu wypalenie osadów produkcyjnych znajdujących się w urządzeniu. Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Podczas pierwszego wstępnego nagrzewania z urządzenia może wydobywać się intensywny zapach oraz dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.


PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA


Moc grzania

-  Wskaźniki pól grzejnych (patrz "Widok urządzenia") wskazują, które pole jest włączone.


Pokrętko	Funkcja
	Przełącznik podwójnego pola
1-9	Moc grzania (1 = najniższa moc grzania; 9 = najwyższa moc grzania) Stopnie pośrednie są możliwe w zakresach 1 - 9.

1. Obrócić pokrętko do pozycji żądanej mocy grzania.
2. Aby zakończyć proces gotowania, należy obrócić pokrętko do pozycji "0".
2. Następnie obrócić pokrętko w przeciwną stronę do żadanego ustawienia.
3. Po zakończeniu gotowania obrócić pokrętko do pozycji wyłączenia.

-  Należy korzystać z ciepła resztkowego, aby zmniejszyć zużycie energii. Należy wyłączyć pole grzejne około 5-10 minut przed zakończeniem gotowania.

-  Aby ponownie skorzystać z podwójnego pola grzejnego, należy jeszcze raz włączyć duży pierścień pola grzejnego.

Korzystanie z podwójnego pola grzejnego


-  **Ostrzeżenie!** Aby włączyć rozszerzenie podwójnego pola grzejnego, należy przekręcić pokrętko podwójnego pola zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji "stop".

1. Obrócić pokrętko sterowania zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji 9, a następnie do symbolu podwójnego pola grzejnego. Aż do napotkania lekkiego oporu.

Lampka kontrolna ciepła resztkowego

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

-  **Ostrzeżenie!** Niebezpieczeństwo poparzenia ciepłem resztkowym!

-  Podczas pracy pola grzejnego przez krótki okres czasu emitowany jest odgłos buczenia. Jest to typowe dla wszystkich pól grzejnych w płytach ceramicznych i nie oznacza nieprawidłowej pracy urządzenia.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

Włączanie i wyłączanie piekarnika

1. Obrócić pokrętko funkcji piekarnika na żadaną funkcję.
2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury na żadaną temperaturę.

Wskaźnik zasilania włącza się podczas pracy piekarnika.

Wskaźnik temperatury włącza się gdy wzrasta temperatura piekarnika.

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

Wentylator chłodzący

Gdy urządzenie pracuje, wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby chłodzić powierzchnie urządzenia. Po wyłączeniu

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

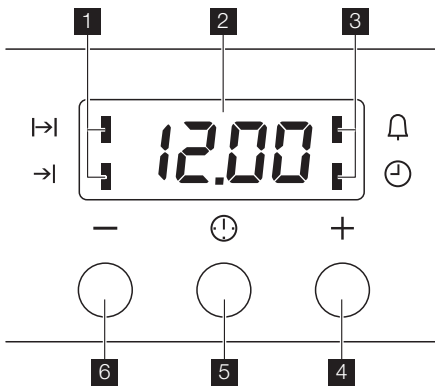
Termostat bezpieczeństwa

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.

Funkcje piekarnika

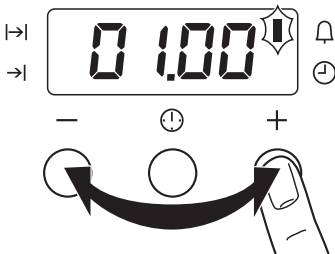
Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Pozycja WYŁĄCZENIA	Urządzenie jest wyłączone.
 Oświetlenie piekarnika	Świeci się bez włączania funkcji pieczenia.
 Pieczenie tradycyjne	Ciepło dochodzi zarówno z grzałki górnej, jak i dolnej. Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Dolna grzałka	Ciepło dochodzi tylko z dolnej części piekarnika. Do pieczenia ciast z kruchym spodem.
 Pieczenie z nawiewem gorącego powietrza	Do jednoczesnego pieczenia kilku różnych potraw. Do pieczenia domowej roboty owoców w syropie oraz suszenia grzybów lub owoców
 Termoobieg	Do pieczenia mięsa oraz do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
 Duży grill	Włączenie całej górnej grzałki. Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C
 Turbo grill	Grzałka grilla i wentylator pracują naprzemiennie, zapewniając obieg gorącego powietrza wokół potraw. Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Maksymalna temperatura w przypadku tej funkcji wynosi 210°C .
 Pizza	Dolna grzałka bezpośrednio podgrzewa spód pizzy, quiche, paszteków lub nadziewanych placków, natomiast wentylator wymusza obieg powietrza, który wspomaga pieczenie dodatków lub nadzienia.
 Rozmrażanie	Rozmrażanie zamrożonej żywności. Pokrętko regulacji temperatury musi znajdować się w położeniu wyłączenia.

Wyswietlacz



- 1 Wskaźniki funkcji
- 2 Wskazanie czasu
- 3 Wskaźniki funkcji
- 4 Przycisk „+”
- 5 Przycisk wyboru
- 6 Przycisk „-”

Ustawianie funkcji zegara



1. 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.

- i** 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 odliczania ustawionego czasu. Po upływie czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja nie ma wpływu na pracę piekarnika.
	Czas trwania	Służy do ustawiania czasu pracy piekarnika.
	Czas zakończenia pieczenia	Służy do ustawiania godziny wyłączenia funkcji piekarnika.

- i** Funkcje "Czas pieczenia" i "Czas zakończenia pieczenia" można stosować jednocześnie programując piekarnik, aby automatycznie wyłączył i wyłączył się w późniejszym czasie. W takim przypadku należy najpierw ustawić

"Czas pieczenia" , a następnie "Czas zakończenia pieczenia" .

Anulowanie funkcji zegara

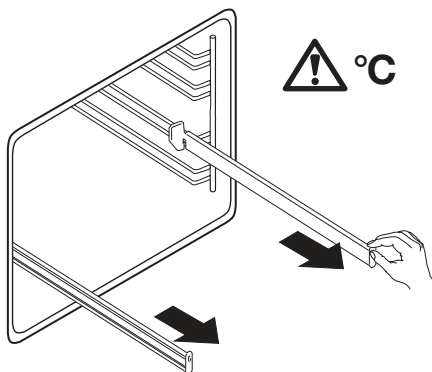
1. Naciskać przycisk wyboru, dopóki nie zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk " - " .

Po kilku sekundach funkcja zegara zostanie wyłączona.

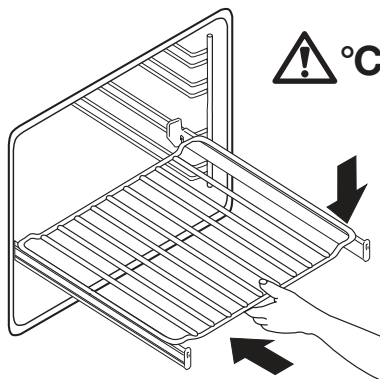
Teleskopowe prowadnice blach

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 GRZEJNA – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

Naczynia kuchenne

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

Oszczędność energii

- 🔥 • W miarę możliwości zawsze przykrywać naczynie pokrywką.

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

PIEKARNIK – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

- Urządzenie posiada cztery poziomy umieszczania potraw. Poziomy umieszczania potraw są liczone od dołu.
- Możliwe jest pieczenie różnych potraw jednocześnie na dwóch poziomach. Umieścić blachy na poziomach 1 i 3.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybie drzwi może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Zawsze należy odsunąć się od urządzenia otwierając drzwi podczas pieczenia. Aby ograniczyć zjawisko kondensacji pary wodnej, należy rozgrzewać urządzenie przez 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.

- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

Pieczenie ciast

- Do pieczenia ciast najlepiej nadaje się zakres temperatur 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 uzyskać czerwone mięso dobrze wypieczone na zewnątrz i soczyste w środku, należy ustawić temperaturę pomiędzy 200°C i 250°C

- W przypadku białego mięsa, drobiu i ryb temperaturę należy ustawić na 150°C-175°C.
- Użycie ociekacza w przypadku pieczenia bardzo tłustych potraw zapobiega powstawaniu trudnych do usunięcia plam w piekarniku.
- Po upieczeniu mięsa, doradza się odczekać co najmniej 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wypłynęły z niego soki.
- Aby nie dopuścić do powstawania nadmiernej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia mięsa do ociekacza należy wlać nieco wody. Aby ograniczyć zjawisko kondensacji należy dolewać wody po trochu za każdym razem, gdy wyparuje.

Czas pieczenia

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

Pieczenie tradycyjne

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

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Kurczak cały	1350	ruszt na poziomie 2, głęboka blacha na poziomie 1	2	-	200-220	60-70
Półwki kurczaka	1300	ruszt na poziomie 3, głęboka blacha na poziomie 1	3	-	190-210	30-35
Pieczone kotlety wieprzowe	600	ruszt na poziomie 3, głęboka blacha na poziomie 1	3	-	190-210	30-35
Tarta	800	emaliowana	2	20	230-250	10-15
Nadziewane ciasto drożdżowe	1200	emaliowana	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	emaliowana	2	10-15	200-220	30-40
Sernik	2600	emaliowana	2	-	170-190	60-70
Tarta jabłkowa	1900	emaliowana	1	10-15	200-220	30-40
Keks	2400	emaliowana	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Chleb wiejski	750+750	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Rumuński biszkopt	600+600	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumuński biszkopt tradycyjny	600+600	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Drożdżówki	800	emaliowana	2	10-15	200-210	10-15
Rolada biszkoptowa	500	emaliowana	1	10	150-170	15-20

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Bezy	400	emaliowana	2	-	100-120	40-50
Placek z kruszonką	1500	emaliowana	3	10-15	180-190	25-35
Tort biszkoptowy	600	emaliowana	3	10	160-170	25-35
Babka piaskowa	600	emaliowana	2	10	180-200	20-25

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

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

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

Termoobieg

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

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Ciasto w głębokiej blasze	1200	emaliowana	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Kurczak cały	1300	ruszt na poziomie 2, głęboka blacha na poziomie 1	2	-	170-180	40-50
Pieczeń wieprzowa	800	ruszt na poziomie 2, głęboka blacha na poziomie 1	2	-	170-180	45-50
Nadziewane ciasto drożdżowe	1200	emaliowana	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	emaliowana	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	emaliowana	2	-	190-200	25-35
Sernik	2600	emaliowana	1	-	160-170	40-50
Tarta jabłkowa	1900	emaliowana	2	10-15	180-200	30-40
Keks	2400	emaliowana	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Chleb wiejski	750+750	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Rumuński biszkopt	600+600	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumuński biszkopt tradycyjny	600+600	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Drożdżówki	800	emaliowana	3	15	180-200	10-15
Drożdżówki	800 + 800	emaliowana	1/3	15	180-200	15-20
Rolada biszkoptowa	500	emaliowana	3	10	150-160	15-25

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Bezy	400	emaliowana	2	-	110-120	30-40
Bezy	400 + 400	emaliowana	1/3	-	110-120	45-55
Bezy	400 + 400 + 400	emaliowana	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Placek z kruszonką	1500	emaliowana	3	-	160-170	25-35
Tort biszkoptowy	600	emaliowana	2	10	150-160	25-35
Babka piaskowa	600 + 600	emaliowana	1/3	10	160-170	25-35

1) Po upieczeniu ciasta na 4. poziomie, należy je wyjąć i przełożyć na jego miejsce ciasto z poziomu 1. Piec przez kolejne dziesięć minut.

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

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

Termoobieg

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Nagrzewanie wstępne (w minutach)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Ciasta przekładane	250	emaliowana	3	10	150-160	20-30
Ciasta przekładane	250 + 250	emaliowana	1/3	10	140-150	25-30
Ciasta przekładane	250 + 250 + 250	emaliowana	1/2/4	10	150-160	30-35
Placek	1000	emaliowana	2	10	150-160	30-40
Placek	1000 + 1000	emaliowana	1/3	10	140-150	45-55
Placek	1000 + 1000 + 1000	emaliowana	1/2/4	10	140-150	55-65
Ciasto drożdżowe z jabłkami	2000	emaliowana	3	10	170-180	40-50
Szarlotka	1200 + 1200	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Małe ciasteczka	500	emaliowana	3	10	140-150	30-35
Małe ciasteczka	500 + 500	emaliowana	1/3	10	140-150	25-30
Małe ciasteczka	500 + 500 + 500	emaliowana	1/2/4	10	150-160	25-30

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Nagrzewanie wstępne (w minutach)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Biszkopt niskokaloryczny	350	1 okrągła, aluminiowa blacha (średnica: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Ciasto w głębokiej blasze	1200	emaliowana	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Kurczak cały	1400	ruszt na poziomie 2, głęboka blacha na poziomie 1	2	-	170-190	50-60
Pieczone kotlety wieprzowe	600	ruszt na poziomie 3, głęboka blacha na poziomie 1	3	-	180-200	30-40
Tarta	800	emaliowana	2	15	230-250	10-15
Nadziewane ciasto drożdżowe	1200	emaliowana	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	emaliowana	1/3	-	180-200	50-60
Sernik	2600	emaliowana	2	-	150-170	60-70
Tarta jabłkowa	1900	emaliowana	3	15	180-200	30-40
Keks	2400	emaliowana	3	10	150-170	50-60 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Chleb wiejski	750+750	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Rumuński biszkopt	600+600	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Rumuński biszkopt tradycyjny	600+600	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Drożdżówki	800	emaliowana	3	10	180-200	10-15
Drożdżówki	800 + 800	emaliowana	1/3	10	180-200	15-20
Rolada biszkoptowa	500	emaliowana	3	10	150-170	10-15
Bezy	400	emaliowana	2	-	100-120	50-60
Bezy	400 + 400	emaliowana	1/3	-	100-120	55-65
Bezy	400 + 400 + 400	emaliowana	1/2/4	-	115-125	65-75
Placek z kruszonką	1500	emaliowana	2	10	170-180	20-30

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Nagrzewanie wstępne (w minutach)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Tort biszkoptowy	600	emaliowana	2	10	150-170	20-30
Babka piaskowa	600 + 600	emaliowana	1/3	10	150-170	20-30

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

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

3) Ustawić temperaturę 230°C na czas wstępnego nagrzewania.

Duży grill

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

Turbo grill

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

Pizza

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Szarlotka	1200 + 1200	2 okrągłe, aluminiowe blachy (średnica: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Kurczak cały	1400		2	-	165-175	55-65

Potrawa	Waga (g)	Rodzaj blachy	Poziom umieszczenia potrawy	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia/gotowania (minuty)
Połówki kurczaka	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	emaliowana, aluminiowa	1/2 ¹⁾	-	180-200	30
Pizza	1000	emaliowana	2	-	190-200	25-35
Quiche Lorraine	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) Po 20 minutach zamienić blachy miejscami.

PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Zawsze używać naczyń z czystym dnem.

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

Usuwanie zabrudzeń:

- **Usunąć natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz potrawy zawierające cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Użyć specjalnego skrobaka do szkła. Skrobak należy przyłożyć pod kątem ostrym do powierzchni szklanej i przesunąć po niej ostrzem.
- **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu ka-

mienia i wody, plamy tłuszczu, odbarwienia metaliczne. Używać specjalnego środka czyszczącego do płyt ceramicznych lub stali nierdzewnej.

- Wytrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
 - Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**
- Przód urządzenia myć miękką ściereczką zamoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
 - Jeżeli przód urządzenia jest metalowy, należy stosować detergent przeznaczony do stali nierdzewnej.
 - Nie należy używać środków ściernych ani szorstkich gąbek.

PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

! **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.

- Przód 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

pozwoili zapobiec przypaleniu resztek potraw.

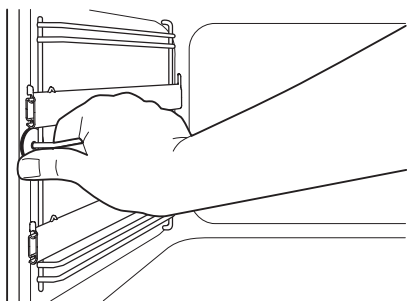
- Trudne do usunięcia zabrudzenia usunąć specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.
- Wszystkie akcesoria piekarnika należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka do czyszczenia, po każdym użyciu i pozostawić je, aż wyschną.
- Akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu nie wolno czyścić ich agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu!

Prowadnice blach

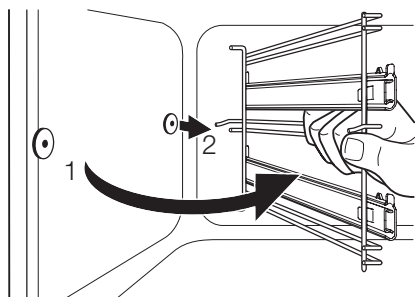
Prowadnice blach można zdemontować w celu oczyszczenia ścian bocznych.

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 (tylko w wybranych modelach)

Ścianki pokryte powłoką katalityczną podlegają samoczyszczeniu. Pochłaniają one tłuszcz, który gromadzi się na ściankach podczas pracy piekarnika.

Aby zwiększyć skuteczność procesu samoczyszczenia, należy regularnie nagrzewać piekarnik bez potraw w środku:

- Włączyć oświetlenie piekarnika.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika.
- Wybrać funkcję Pieczenie tradycyjne.
- Ustawić temperaturę na 250°C i pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
- Wyczyścić komorę piekarnika za pomocą miękkiej, wilgotnej gąbki.

! **Ostrzeżenie!** Nie czyścić powłoki katalitycznej środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, środkami ściernymi, płynem do naczyń ani innymi środkami czyszczącymi. Uszkodzą one powłokę katalityczną.

i Odbarwienie powłoki katalitycznej nie ma wpływu na jej funkcjonalność.

Czyszczenie drzwi piekarnika

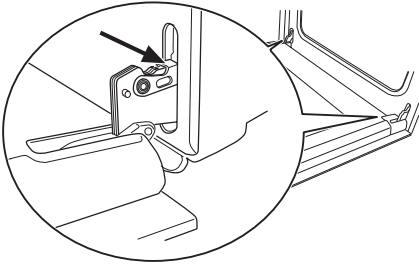
Aby ułatwić czyszczenie, należy zdjąć drzwi piekarnika.

! **Ostrzeżenie!** Przed przystąpieniem do czyszczenia szyb drzwi upewnić się, że ostygły. Istnieje zagrożenie pęknięcia szyby.

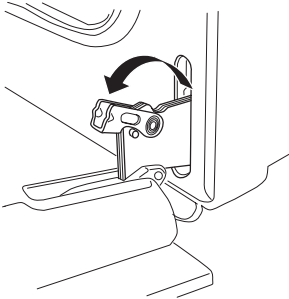
! **Ostrzeżenie!** Uszkodzenia lub zadrapania szyb drzwi powodują osłabienie szkła i zagrożenie jego pęknięcia. Aby tego uniknąć, należy wymienić szybę drzwi. Więcej informacji na ten temat można uzyskać w lokalnym punkcie serwisowym.

Wymywanie drzwi piekarnika i szyb

1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



2. Podnieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



3. Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Starannie osuszyć

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

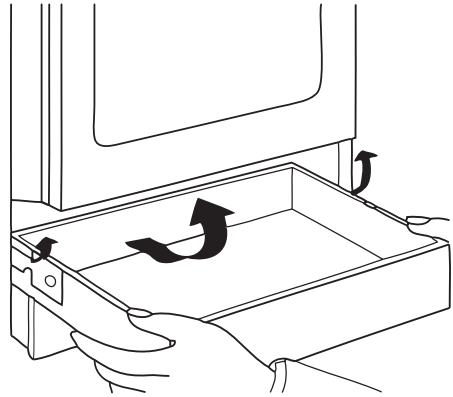
Po zakończeniu czyszczenia zamontować drzwi piekarnika. W tym celu wyżej opisane czynności należy wykonać w odwrotnej kolejności.

Wymywanie szuflady

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

Wymywanie szuflady

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



2. Powoli unieść szufladę.
3. Całkowicie wyciągnąć szufladę.

Wkładanie szuflady

Aby włożyć szufladę, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

! **Ostrzeżenie!** Nie przechowywać w szufladzie łatwopalnych produktów (takich jak materiały do czyszczenia, torebki foliowe, rękawice kuchenne, papier czy środki do czyszczenia w aerozolu). Podczas używania piekarnika szuflada może stać się gorąca. Istnieje ryzyko pożaru.

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, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.
4. Zamontować szklany klosz.

CO ZROBIĆ, GDY...

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

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

⚠ Ostrzeżenie! Naprawy urządzenia należy zlecać uprawnionemu elektrykowi lub innej kompetentnej osobie.

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

Klasa urządzenia 2, podklasa 1 i klasa 1.

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

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

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

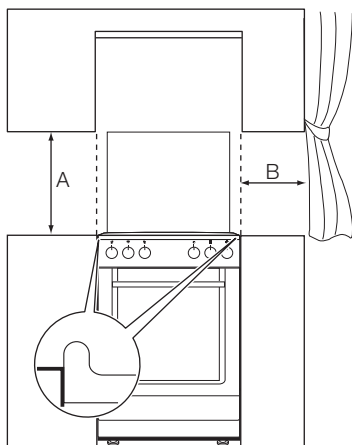
i Wskazówki dotyczące urządzeń z metalowym frontem:

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

Miejsce instalacji urządzenia

Urządzenie wolnostojące można ustawić obok szafek kuchennych (z jednej lub obu stron) oraz w narożniku.

i Należy zachować odległość 1 cm między urządzeniem a ścianą, aby możliwe było otwarcie pokryw.



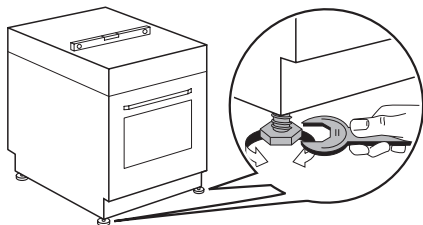
Minimalne odległości

Wymiar	mm
A	690
B	150

! **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



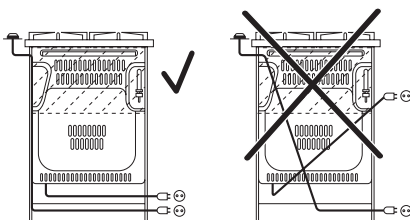
Instalacja elektryczna

- !** **Ostrzeżenie!** Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.
- i** Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, podanych w rozdziale „Bezpieczeństwo”.


Urządzenie jest dostarczane bez wtyczki i przewodu zasilającego.

Odpowiedni rodzaj przewodu: H05 RR-F.

- i** Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia przedstawionej na ilustracji.



OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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	63	Rúra – užitočné rady a tipy	70
Popis výrobku	66	Varná doska – ošetrovanie a čistenie	77
Pred prvým použitím	66	Rúra – ošetrovanie a čistenie	78
Varná doska – každodenné používanie	67	Čo robiť, keď...	80
	67	Inštalácia	80
Každodenné používanie	68	Ochrana životného prostredia	81
Varná doska – užitočné rady a tipy	70		

Zmeny vyhradené



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred inštaláciou a použitím si pozorne prečítajte túto príručku:

- Pre vašu osobnú bezpečnosť a ochranu vášho majetku
- Pre ochranu životného prostredia
- Pre správnu prevádzku spotrebiča.

Túto príručku uchovávajte vždy so spotrebičom, aj keď sa presťahujete alebo ho predáte.

Výrobca nie je zodpovedný za nesprávnu inštaláciu alebo používanie, ktoré spôsobia poškodenie.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Obaly ukladajte mimo dosahu detí. Hrozí riziko udusenía alebo fyzického zranenia.
- Keď sú dverka otvorené alebo je spotrebič v činnosti, nedovoľte deťom ani domácim zvieratám, aby sa k spotrebiču priblížili. Hrozí riziko zranenia alebo iného trvalého poškodenia zdravia.
- Ak má spotrebič funkciu detskej poistky alebo zablokovania tlačidiel, použite ju. Zabráni deťom a zvieratám v náhodnom použití spotrebiča.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nemeňte technické vlastnosti spotrebiča. Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebičov vypnite.

Inštalácia

- Spotrebič môže nainštalovať a pripojiť iba autorizovaný odborník. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Predchádza sa tak riziku konštrukčného poškodenia alebo fyzického zranenia.
- Uistite sa, že spotrebič nebol pri preprave poškodený. Poškodený spotrebič nepájajte. V prípade potreby sa obráťte na dodávateľa.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, nálepky a fólie. Neodstraňujte typový štítok. Môže tým zaniknúť záruka.
- Dôsledne dodržiavajte zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine použitia (bezpečnostné pravidlá, predpisy o recyklácii, pravidlá elektrickej bezpečnosti alebo bezpečnosti plynových spotrebičov atď.).
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte opatrní. Spotrebič je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice. Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Skontrolujte, či je spotrebič počas inštalácie odpojený od elektrickej siete (ak sa to vzťahuje na spotrebič).

- Dodržiavajte minimálne vzdialenosti od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič neumiestňujte na podstavec.

Elektrické zapojenie

- Spotrebič môže nainštalovať a pripojiť iba autorizovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Predchádza sa tak riziku konštrukčného poškodenia alebo fyzického zranenia.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Skontrolujte, či elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom domácej elektrickej siete.
- Informácie o napätí nájdete na typovom štítku.
- Musia sa používať správne izolačné zariadenia: ochranné ističe, poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Časti, slúžiace na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom, musia byť pripevnené tak, aby sa nedali odmontovať bez použitia vhodného nástroja.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku elektrickej siete.
- Keď pripájate elektrické spotrebiče do elektrickej siete, dávajte pozor, aby sa káble nedotýkali, resp. nedostali do blízkosti horúcich dverí spotrebiča.
- Nepoužívajte rozvojky, konektory ani predĺžovacie prírodné káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Pri zapájaní spotrebiča postupujte opatrne, aby ste nestlačili alebo nepoškodili napájaciú zástrčku (ak je k dispozícii) ani kábel za spotrebičom.
- Skontrolujte, či je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prírodný kábel. Vždy ťahajte napájaciú zástrčku (ak je k dispozícii).
- Nevymieňajte napájací elektrický kábel. Obráťte sa na servisné stredisko.

Použitie

- Spotrebič používajte len na varenie v domácnosti. Spotrebič nepoužívajte na komerčné ani priemyselné účely. Predídete

tak fyzickému poraneniu osôb alebo poškodeniu na majetku.

- Na spotrebič počas používania neustále dohliadajte.
- Vždy, keď je spotrebič v činnosti, držte si od neho pri otváraní dvierok bezpečnostný odstup. Môže dôjsť k úniku horúcej pary. Hrozí riziko popálenín.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je v kontakte s vodou. Spotrebič nepoužívajte, ak máte vlhké ruky.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný ani odkladací povrch.
- Varný povrch spotrebiča sa počas používania zahrieva. Hrozí riziko popálenín. Na varný povrch nekladte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky riadu, pretože sa môžu veľmi zahriať.
- Vnútro spotrebiča sa počas používania zahrieva. Hrozí riziko popálenín. Keď vkladáte alebo vyberáte príslušenstvo alebo nádoby, používajte rukavice.
- Dvierka otvárajte opatrne. Použitie prísad s alkoholom môže mať za následok zmiešanie alkoholu so vzduchom. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Pri otváraní dvierok sa nesmú v blízkosti spotrebiča vyskytovať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo veci, ktoré obsahujú horľavé látky, alebo predmety, ktoré by sa mohli roztaviť (zhotovené z plastu alebo hliníka), nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu alebo požiaru.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny m kuchynským riadom ani bez riadu
- Nenechajte obsah varnej nádoby vyvrieť. Môže dôjsť k poškodeniu riadu a povrchu varnej dosky.
- Povrch varnej dosky sa môže poškodiť pádom rôznych predmetov alebo údermi kuchynského riadu.
- Horúci riad nekladte do blízkosti ovládacieho panela, pretože teplo môže spôsobiť poškodenie spotrebiča.
- Pri vyberaní alebo inštalácii príslušenstva postupujte opatrne, aby sa nepoškodil smaltovaný povrch spotrebiča.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny, odlievaného hliníka alebo s poškodeným dnom môže pri presúvaní po povrchu poškrabať povrch varnej dosky.

- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nekladte žiadne predmety priamo na dno rúry a neprikrývajte ho hliníkovou fóliou,
 - nedávajte horúcu vodu priamo do spotrebiča,
 - nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla.
- Na otvorené dverka netlačte.
- Do priehradky pod spotrebičom nekladajte horľavé produkty. Uskladnite tam iba teplovzdorné príslušenstvo (ak je k dispozícii).
- Nezakrývajte otvory na vývod pary. Nachádzajú sa v zadnej časti vrchného povrchu (ak je k dispozícii).
- Ak je na povrchu prasklina, odpojte spotrebič zo siete. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nekladte pod riad tepelno vodivé materiály (napr. tenké kovové sitko alebo kovom potiahnuté tepelné vodiče). Nadmerné odrážanie tepla môže poškodiť varný povrch.
- Spotrebič nepoužívajte počas výpadku elektrického prúdu.

Ošetrovanie a čistenie

- Pred údržbou skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko popálenín. Existuje riziko, že sklené panely môžu prasknúť.
- Spotrebič vždy udržiavajte čistý. Priškvařený tuk a ostatné zvyšky jedál môžu spôsobiť požiar.
- Pravidelným čistením sa predchádza poškodeniu povrchových materiálov.
- Kvôli osobnej bezpečnosti a bezpečnosti vášho majetku spotrebič čistite iba vodou a jemným saponátom. Nepoužívajte horľavé produkty ani produkty, ktoré spôsobujú koróziu.
- Spotrebič nečistite pomocou parných čističov, tlakových čistiacich zariadení,

ostrých predmetov, abrazívnych čistiacich prostriedkov, abrazívnych špongií ani odstraňovačov škvŕn.

- Ak používate sprej na čistenie rúr, postupujte podľa pokynov výrobcu. Nikdy nič nestriekajte na ohrevné články ani na snímač termostatu.
- Sklenené dverka nikdy nečistite pomocou abrazívnych čistiacich prostriedkov ani kovovou škrabkou. Teplovzdorný povrch vnútorného skla sa môže rozbiť a rozsypať.
- Keď sú sklenené panely dveriek poškodené, zoslabnú a môžu sa rozbiť. Je nutné ich vymeniť. Obráťte sa na servisné stredisko.
- Pri vyberaní dveriek spotrebiča postupujte opatrne. Dverka sú ťažké.
- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a odpojte ho od elektrickej siete.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia buďte opatrní. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Nechajte spotrebič vychladnúť. Hrozí riziko popálenín.

Autorizované servisné stredisko

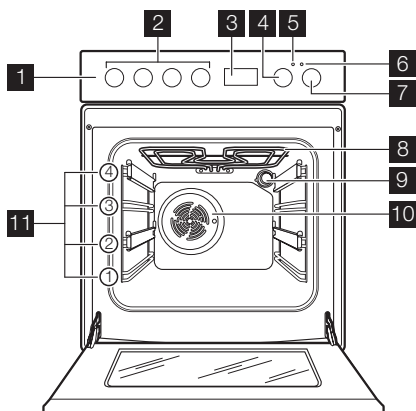
- Spotrebič smie opravovať iba autorizovaný technik. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

Likvidácia spotrebiča

- Aby ste predišli riziku fyzického zranenia alebo poškodenia:
 - Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.
 - Odrežte prívodný elektrický kábel a zlikvidujte ho.
 - Zlikvidujte západku dveriek. Týmto zabránite, aby sa deti alebo malé domáce zvieratá zatvorili vo vnútri spotrebiča. Hrozí riziko udusenía.

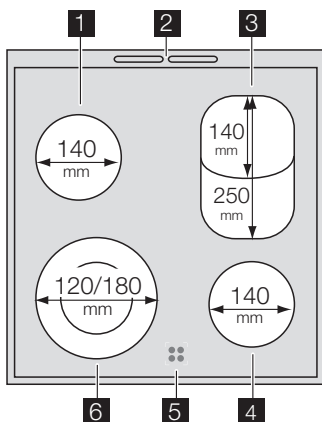
POPIS VÝROBKU

Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Otočné ovládače varného panelu
- 3 Elektronický programátor
- 4 Otočný ovládač teploty rúry
- 5 Indikátor teploty
- 6 Indikátor prevádzky
- 7 Otočný ovládač funkcií rúry
- 8 Gril
- 9 Osvetlenie rúry
- 10 Ventilátor
- 11 Zasúvacia lišta

Rozloženie varného povrchu



- 1 Jednoduchá varná zóna 1200 W
- 2 Vetrací otvor rúry
- 3 Jednoduchá/Oválna varná zóna (1100/900) 2000W
- 4 Jednoduchá varná zóna 1200 W
- 5 Indikátor zvyškového tepla (4 kontrolky)
- 6 Dvojitá varná zóna (1000/700) 1700 W

Príslušenstvo rúry na pečenie

- **Rošt rúry**
Na riad, formičky na koláče, pečené kusy jedla
- **Plochý plech na pečenie**

Na koláče a sušienky.

• **Hlboký pekáč**

Na pečenie mäsa a cesta alebo na zachytávanie tuku.

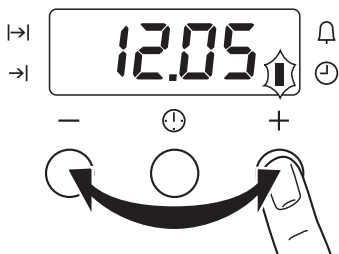
PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

! **Pozor** Pri otváraní dveriek 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 $\rightarrow|$ alebo Čas ukončenia pečenia $\rightarrow|$).

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".

Predohrev

1. Nastavte funkciu \equiv a maximálnu teplotu.
2. Nechajte spotrebič spustený bez pokrmu približne 1 hodinu.
3. Nastavte funkciu \equiv a maximálnu teplotu.
4. Nechajte spotrebič spustený bez pokrmu približne 10 minút.
5. Nastavte funkciu \odot a maximálnu teplotu.
6. Nechajte spotrebič spustený bez pokrmu približne 10 minút.

Tento postup slúži na vypálenie zvyškov z výroby v spotrebiči. Príslušenstvo môže byť horúcejšie ako zvyčajne. Keď predhrievate spotrebič prvýkrát, zo spotrebiča môže vychádzať zápach a dym. To je normálny jav. Postarajte sa o dostatočné vetranie.

VARNÁ DOSKA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Nastavenia varných stupňov

i Kontrolky varných zón (pozrite časť "Všeobecný prehľad") zobrazujú, ktorú z varných zón nastavujete.

Ovládací gombík	Funkcia
\odot	Spínač dvojitej zóny
1-9	Nastavenia varných stupňov (1 = nastavenie najnižšieho ohrevu; 9 = nastavenie najvyššieho ohrevu) V rozsahu od 1 po 9 možno nastaviť aj medzipolohy.

1. Otočte ovládací gombík do polohy želaného ohrevu.
2. Aby ste proces varenia ukončili, otočte ovládací gombík do polohy "0".

🌿 Zvyškové teplo využívajte na zníženie spotreby energie. Vypnite varnú zónu približne 5-10 minút pred ukončením varenia.

Použitie dvojitej zóny

! **Varovanie** Dvojkruhovú varnú zónu nastavíte otočením otočného ovládača

dvojitej zóny doprava (nepretočte ho cez polohu Stop).


1. Otočte ovládací gombík vpravo do polohy 9 a na symbol dvojitej varnej zóny. Pociťte slabý odpor.
2. Gombík vráťte opäť do polohy želaného nastavenia.
3. Po varení otočte gombík opäť do polohy VYP.

i Pri opätovnom použití dvojitej varnej zóny znovu zapnite väčší okruh.

Indikácia zvyškového tepla

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

 **Varovanie** Nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom!

 Počas prevádzky varné zóny krátku dobu hučia. Je to typický jav všetkých sklokeramických varných zón, ktorý neznamená, že spotrebič nefunguje správne.

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.

Ak 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

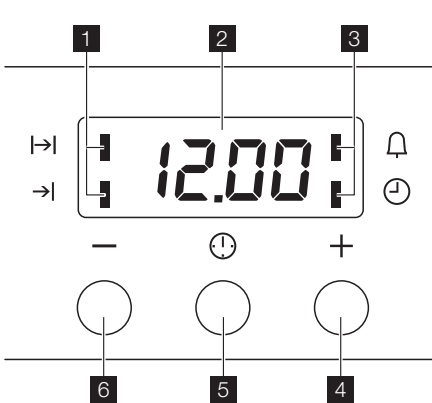
Chladiaci ventilátor sa zapne automaticky, aby sa povrch spotrebiča udržal chladný.

Funkcie rúry

Funkcia rúry na pečenie		Použitie
	Poloha VYPNUTÉ	Spotrebič je vypnutý.
	Osvetlenie rúry	Rozsvieti sa svetlo bez funkcie pečenia.
	Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie)	Teplota sa privádza z vrchného aj zo spodného výhrevného telesa. Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Spodný ohrev	Teplota sa privádza zo spodnej časti rúry. Pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou.
	Teplotovzdušné pečenie	Na prípravu viacerých rôznych jedál naraz. Príprava domácich kompótov, sušenie húb alebo ovocia.
	Ventilátor (Teplotovzdušné pečenie)	Na pečenie mäsa alebo pečenie múčnych a mäsových jedál, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia, pri použití viacerých zásuvných roštov, bez prenosu arómy.
	Veľký gril	Je zapnuté celé výhrevné teleso grilu. Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Na prípravu hriankov. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C
	Turbo gril	Grilovací článok a rúra budú v činnosti striedavo, aby sa zabezpečilo prúdenie horúceho vzduchu okolo jedál. Pečenie veľkých kusov mäsa. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C .
	Funkcia 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.

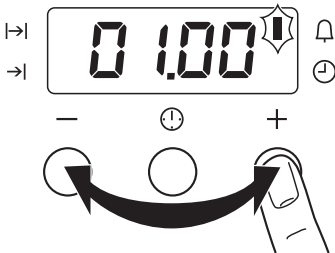
Funkcia rúry na pečenie		Použitie
	Rozmrazovanie	Rozmrazuje mrazené potraviny. Ovládací gombík teploty musí byť vo vypnutej polohe.




Indikácia





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





Nastavenie časových funkcií







2. Na nastavenie doby Časomeru  , Doby pečenia  alebo Času ukončenia pečenia  , použijete 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.

1. Opakovane stláčajte tlačidlo voľby, kým nezačne blikať kontrolka želanej funkcie.

Funkcia časomeru		Používanie
	Denný čas	Zobrazuje čas. Služí na nastavenie, zmenu alebo zistenie denného času.
	Kuchynský časomer	Služí na nastavenie odpočítavania času. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
	Doba trvania	Nastavenie času činnosti rúry.
	Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu 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 .

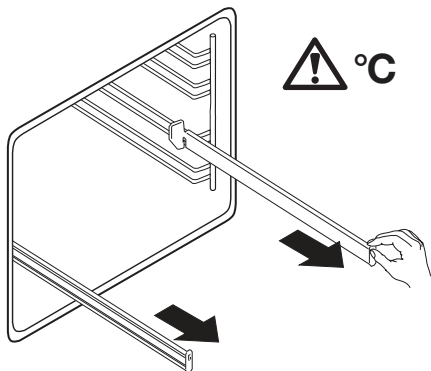
Zrušenie funkcií hodín

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.

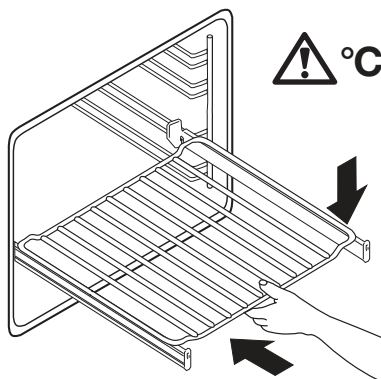
Vysúvacie držiaky roštu

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

Kuchynský riad

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

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

Úspora energie

- Podľa možnosti riad vždy prikryte pokrievkou.

RÚRA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY

- Spotrebič má štyri úrovne zasunutia. Úrovne zasunutia počítajte od dna vnútorného priestoru spotrebiča.
- V rúre môžete piecť súčasne viacero jedál na dvoch úrovniach. Umiestnite rošty do úrovni 1 a 3.
- V spotrebiči alebo na skle dverok môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otvorení dverok počas pečenia vždy us-

túpte od spotrebiča. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.

- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani nebaľte časti rúry alebo jej príslušenstvo do alobalu. Inak sa môžu zmeniť výsledky varenia a poškodiť smalt rúry.

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 štavnaté vnútri, nastavte teplotu pečenia na 200 °C-250 °C.
- Pri pečení bieleho mäsa, hydiny a rýb nastavte teplotu na 150°C-175°C.

- Pri pečení veľmi mastných jedál používajte nádobu na 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.

Vrchný a spodný ohrev

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva	250	smaltovaný	3	-	150	25-30
Plochý koláč	1000	smaltovaný	2	10	160-170	30-35
Kysnutý koláč s jablkami	2000	smaltovaný	3	-	170-190	40-50
Jablkový koláč	1200+1200	2 okrúhle hliníkové y (priemer: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Drobné pečivo	500	smaltovaný	2	10	160-180	25-30
Piškótvý koláč bez tuku	350	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Koláč pečený v pekáči	1500	smaltovaný	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Kurča voelku	1350	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	200-220	60-70

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Kurča, polovice	1300	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	3	-	190-210	30-35
Bravčová kotleta	600	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	3	-	190-210	30-35
Plackový chlieb	800	smaltovaný	2	20	230-250	10-15
Plnený kysnutý koláč	1200	smaltovaný	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	smaltovaný	2	10-15	200-220	30-40
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	170-190	60-70
Švajčiarsky jablkový koláč	1900	smaltovaný	1	10-15	200-220	30-40
Vianočka	2400	smaltovaný	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Slaný lotriniský koláč	1000	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Gazdovský chlieb	750+750	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Rumunský piškótvý koláč	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumunský piškótvý koláč – tradičný	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Kysnuté buchty	800	smaltovaný	2	10-15	200-210	10-15
Piškótvá roláda	500	smaltovaný	1	10	150-170	15-20
Striekané pečivo	400	smaltovaný	2	-	100-120	40-50
Koláče s mrveničkou	1500	smaltovaný	3	10-15	180-190	25-35
Piškótvý koláč	600	smaltovaný	3	10	160-170	25-35
Maslový koláč	600	smaltovaný	2	10	180-200	20-25

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

2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 10 minút.

3) Nastavte teplotu na 250 °C na predohrev.

Teplovzdušné pečenie

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva	250	smaltovaný	3	10	140-150	20-30
Prúžky pečiva	250 + 250	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Prúžky pečiva	250 + 250 + 250	smaltovaný	1/2/3	10	150-160	30-40
Plochý koláč	500	smaltovaný	2	10	150-160	30-35
Plochý koláč	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	35-45
Plochý koláč	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Kysnutý koláč s jablkami	2000	smaltovaný	3	-	170-180	40-50
Jablkový koláč	1200 + 1200	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Drobné pečivo	500	smaltovaný	2	10	150-160	20-30
Drobné pečivo	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	30-40
Drobné pečivo	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Piškótový koláč bez tuku	350	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Koláč pečený v pekáči	1200	smaltovaný	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Kurča vcelku	1300	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	170-180	40-50
Bravčové pečené	800	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	170-180	45-50
Plnený kysnutý koláč	1200	smaltovaný	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	30-40

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Pizza	1000	smaltovaný	2	-	190-200	25-35
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	1	-	160-170	40-50
Švajčiarsky jablkový koláč	1900	smaltovaný	2	10-15	180-200	30-40
Vianočka	2400	smaltovaný	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Slaný lotrinský koláč	1000	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Gazdovský chlieb	750+750	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Rumunský piškótový koláč	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumunský piškótový koláč – tradičný	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Kysnuté buchty	800	smaltovaný	3	15	180-200	10-15
Kysnuté buchty	800 + 800	smaltovaný	1/3	15	180-200	15-20
Piškótová roláda	500	smaltovaný	3	10	150-160	15-25
Striekané pečivo	400	smaltovaný	2	-	110-120	30-40
Penové pečivo	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	110-120	45-55
Penové pečivo	400 + 400 + 400	smaltovaný	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Koláče s mrvničkou	1500	smaltovaný	3	-	160-170	25-35
Piškótový koláč	600	smaltovaný	2	10	150-160	25-35
Maslový koláč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	160-170	25-35

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

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

3) Nastavte teplotu na 250 °C na predohrev.

Ventilátor 

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva	250	smaltovaný	3	10	150-160	20-30
Prúžky pečiva	250 + 250	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Prúžky pečiva	250 + 250 + 250	smaltovaný	1/2/4	10	150-160	30-35
Plochý koláč	1000	smaltovaný	2	10	150-160	30-40
Plochý koláč	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	10	140-150	45-55
Plochý koláč	1000 + 1000 + 1000	smaltovaný	1/2/4	10	140-150	55-65
Kysnutý koláč s jablkami	2000	smaltovaný	3	10	170-180	40-50
Jablkový koláč	1200 + 1200	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Drobné pečivo	500	smaltovaný	3	10	140-150	30-35
Drobné pečivo	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Drobné pečivo	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4	10	150-160	25-30
Piškótový koláč bez tuku	350	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Koláč pečený v pekáči	1200	smaltovaný	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Celé kura	1400	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	170-190	50-60
Bravčová kotleta	600	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	3	-	180-200	30-40
Plackový chlieb	800	smaltovaný	2	15	230-250	10-15
Plnený kysnutý koláč	1200	smaltovaný	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	50-60
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	150-170	60-70
Švajčiarsky jablkový koláč	1900	smaltovaný	3	15	180-200	30-40
Vianočka	2400	smaltovaný	3	10	150-170	50-60 ²⁾

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Slaný lotrin-ský koláč	1000	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Gazdovský chlieb	750+750	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Rumunský piškótový koláč	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Rumunský piškótový koláč – tradičný	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Kysnuté buchty	800	smaltovaný	3	10	180-200	10-15
Kysnuté buchty	800 + 800	smaltovaný	1/3	10	180-200	15-20
Piškótová roláda	500	smaltovaný	3	10	150-170	10-15
Penové pečivo	400	smaltovaný	2	-	100-120	50-60
Penové pečivo	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	100-120	55-65
Penové pečivo	400 + 400 + 400	smaltovaný	1/2/4	-	115-125	65-75
Koláče s mrveničkou	1500	smaltovaný	2	10	170-180	20-30
Piškótový koláč	600	smaltovaný	2	10	150-170	20-30
Maslový koláč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	150-170	20-30

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

2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 10 minút.

3) Nastavte teplotu na 230 °C na predhriatie.

Veľký gril

Potraviny	Hmotnosť (g)	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Hrianky	500	3	4	250	2-4
Kurča, polovice	1200	2	-	230	30+30
Hovädzie steak	1000	3	10	250	15+15
Bravčová kotleta	500	3	-	230	25+25

Turbo gril

Potraviny	Hmotnosť (g)	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Hrianky	500	3	10	230	3-5
Kurča, polovi-ce	1200	2	-	200	25+25
Bravčová ko-tleta	500	2	-	230	20+20

Funkcia Pizza

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Jablkový koláč	1200 + 1200	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Celé kura	1400		2	-	165-175	55-65
Kura, polo-vičné	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný, pokovo-vaný hliníkom	1/2 ¹⁾	-	180-200	30
Pizza	1000	smaltovaný	2	-	190-200	25-35
Slaný lotrin-ský koláč	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) Po 20 minútach vymeňte plechy medzi úrovňami.

VARNÁ DOSKA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

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

i Škrabance a tmavé škvrny 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 čepel' po povrchu.
 - Pred čistením **spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť:** vápenaté

a vodné usadeniny, mastné škvrny, lesklé farebné škvrny na kove. Použite špeciálny čistič na sklokeramiku alebo nehrdzavejúcu oceľ.

- Spotrebič vyčistíte vlhkou handrou a niektorým čistiacim prostriedkom.
- 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 – OŠETROVANIE A ČISTENIE

- ⚠ **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.

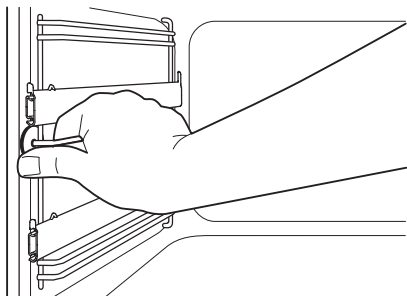
- Prednú stranu spotrebiča vyčistite mäkkou utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom saponátu.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci prípravok
- Vnútro rúry vyčistite po každom použití. Nečistoty odstráňte ľahšie, nepripáľa sa.
- Ťažko odstrániteľné škvŕny očistite špeciálnym čističom na rúry.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

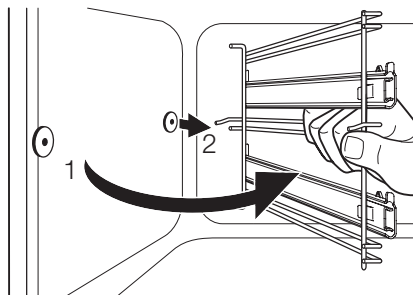
Podporné mriežky môžete vybrať, aby ste si uľahčili čistenie bočných stien.

Vybratie podporných mriežok

1. Odtiahnite prednú časť podpornej mriežky z bočnej steny.



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



Montáž podporných mriežok

Pri montáži podporných mriežok zvolte opačný postup.

Dôležité upozornenie Presvedčte sa, či pridržiavacie kolíky teleskopických líšt pre rošty smerujú dopredu.

Katalytické steny (iba pri vybraných modeloch)

Steny s katalytickou povrchovou poravou sú samočistiace. Absorbujú tuk, ktorý sa na stenách usádza pri prevádzke rúry.

Aby ste podporili tento samočistiaci proces, pravidelne zohrievajte rúru bez jedla vnútri rúry:

- Zapnite osvetlenie rúry.
- Z rúry vyberte všetky súčasti príslušenstva.
- Zvoľte funkciu "Vrchný a spodný ohrev" (Tradičné pečenie).
- Nastavte teplotu rúry na 250 °C a nechajte rúru zapnutú po dobu 1 hodiny.
- Vyčistite vnútro rúry mäkkou vlhkou špongiou.

⚠ **Varovanie** Katalytický povrch nečistite sprejmi, abrazívnymi čističmi, mydlom ani inými čistiacimi prostriedkami. Môže dôjsť k poškodeniu katalytického povrchu.

i Zmena farby katalytického povrchu nemá negatívny vplyv na katalytické vlastnosti.

Čistenie dvierok rúry

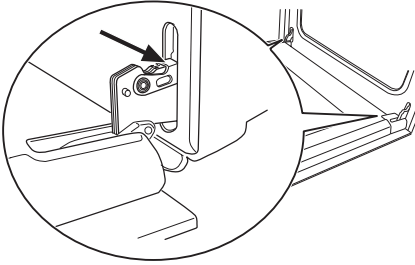
Aby ste si uľahčili čistenie, môžete dvierka rúry vybrať.

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

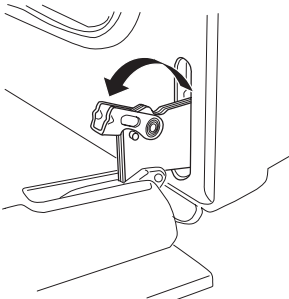
! **Varovanie** Keď sú sklenené panely dvierok poškodené alebo poškrábané, sklo oslabne a môže prasknúť. V takom prípade ich musíte vymeniť. Podrobnejšie informácie dostanete v miestnom servisnom stredisku.

Vybratie dvierok rúry a skleneného panelu

1. Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte oba závesy dvierok.



2. Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.



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

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

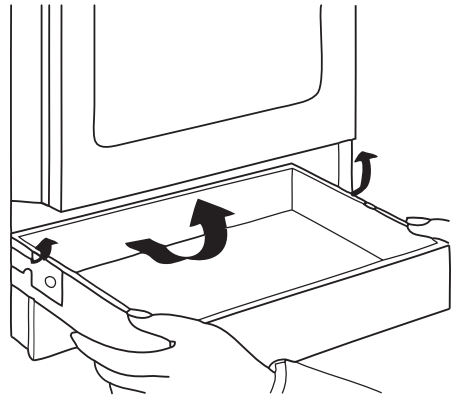
Po ukončení čistenia dvierka opäť namontujte. Pri montáži vykonajte predchádzajúce úkony v opačnom poradí.

Vybratie zásuvky

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

Vybratie zásuvky

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



2. Opatrne nadvihnite zásuvku.
3. Zásuvku úplne vytiahnite von.

Inštalovanie zásuvky

Ak chcete nainštalovať zásuvku, zvolte opačný postup.

! **Varovanie** V zásuvke neskladujte horľavé predmety (ako napr. čistiace materiály, plastové tašky, kuchynské rukavice, papier ani čistiace spreje). Pri používaní rúry sa zásuvka môže zohriať. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Osvetlenie rúry

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

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. Otočte sklenený kryt smerom vľavo a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku osvetlenia rúry s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
4. Vložte sklenený kryt.

ČO ROBIŤ, KEĎ...

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

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

Tieto údaje sú nevyhnutné na zabezpečenie rýchleho a správneho

INŠTALÁCIA

Technické údaje

Spotrebič triedy 2, podtriedy 1 a triedy 1.

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

Umiestnenie spotrebiča

Vaše voľne stojace spotrebiče môžete nainštalovať so skrinkami na jednej alebo po oboch stranách a do rohu.

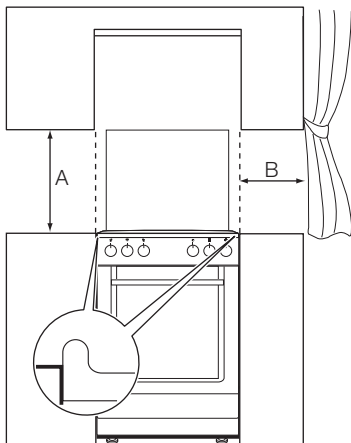
zásahu servisu. Uvedené údaje nájdete na výrobnom štítku (pozrite si "Popis spotrebiča")

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

i **Tipy pre spotrebiče s kovovou prednou stenou:**

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

i Medzi spotrebičom a stenou ponechajte vzdialenosť približne 1 cm, aby sa dalo otvoriť veko.



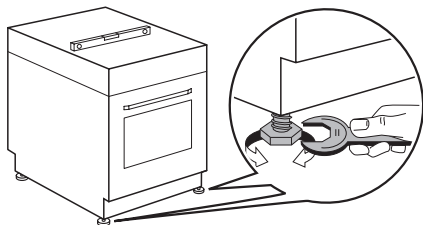
Minimálne vzdialenosti

Rozmery	mm
A	690
B	150

! **Varovanie** Tento spotrebič sa nesmie klásť 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.

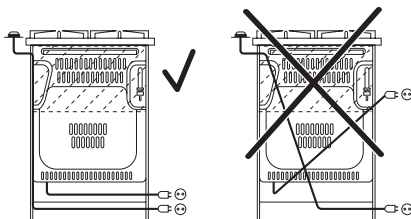


Elektrická inštalácia


- !** **Varovanie** Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.
- i** Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných pokynov uvedených v príslušnej kapitole.

Tento spotrebič sa dodáva bez zástrčky a bez prívodného elektrického kábla.
Vhodný druh kábla: H05 RR-F.

- i** Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zobrazenej na obrázku.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Symbol  na výrobku alebo na jeho obale, návode na použitie a záručnom liste znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné ho odovzdať do najbližšieho zmluvného zberného dvora vykonávajúceho zber odpadu z elektrozariadení za účelom jeho ďalšieho

zhodnotenia a spracovania, prípadne predajni pri kúpe nového výrobku, ak táto predajňa uskutočňuje spätný odber. Prispajte preto k tomu, aby bol odpad zhodnotený a zneškodnený environmentálne vhodným spôsobom tak, aby sa predišlo jeho negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke www.envidom.sk.



Materiál obalu

Obalový materiál nie je škodlivý pre životné prostredie a môže sa recyklovať. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS atď. Obalo-

vý 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/shop

