

47745IQ-MN

www.markabolt.hu

CS SPORÁK
HU TŰZHELY

NÁVOD K POUŽITÍ
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

2

33

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

PŘÍSLUŠENSTVÍ A SPOTŘEBNÍ MATERIÁL

V e-shopu společnosti AEG naleznete vše, co potřebujete k udržování všech vašich spotřebičů AEG v perfektním stavu. Čeká na vás široká nabídka příslušenství navrženého a vyrobeného s ohledem na nejvyšší standardy kvality, které očekáváte: od speciálního kuchyňského vybavení po košíčky na příbory, od držáků na lahve po vaky na choulostivé prádlo...



Navštivte internetový obchod na
www.aeg-electrolux.com/shop

OBSAH

4	Bezpečnostní informace
8	Popis spotřebiče
9	Před prvním použitím
10	Varná deska – Denní používání
12	Varná deska – Užitečné rady a tipy
13	Varná deska – Čištění a údržba
14	Trouba – Denní používání
16	Trouba – Užitečné rady a tipy
24	Trouba – Čištění a údržba
29	Co dělat, když...
31	Instalace
32	Poznámky k ochraně životního prostředí

V tomto návodu pro uživatele se používají následující symboly:



Důležité informace týkající se Vaší bezpečnosti a informace o ochraně spotřebiče před poškozením.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny



BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím si pečlivě přečtete 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, používejte 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 spotřebič vypněte.

Instalace

- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Předejdete 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. Předejdete 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 stůjte 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 vlhké 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. přibory 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 hořlavinami nebo spékavé předměty (například z plastu nebo hliníku). Hrozí nebezpečí výbuchu nebo požáru.
- Po každém použití nastavte varné zóny do polohy „vypnuto“.
- 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 posunování po povrchu varnou desku poškrábat.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - 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 oddílu pod troubou neukládejte žádné hořlavé materiály. Ukládejte zde pouze žáruvzdorné příslušenství (pokud tak činíte).
- Nezakrývejte vývody páry trouby. Nacházejí se na zadní straně horní desky (jsou-li u modelu).
- Pokud máte implantovaný pacemaker, musíte během provozu indukčních varných zón udržovat horní část svého těla ve vzdálenosti minimálně 30 cm.
- Nepoužívejte spotřebič při výpadku proudu.

Čištění a údržba

- Před údržbou se ujistěte, že je spotřebič již chladný. Hrozí nebezpečí popálení. Mohlo 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. Žárovzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a následně se roztržít.
- Pokud se poškodí skleněné tabule dvířek, zkrěhnou a mohou prasknout. Je nutné je vyměnit. Kontaktujte servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.
- V tomto spotřebiči se používají speciální žárovky určené pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nelze je používat pro částečné nebo úplné osvětlení místnosti.
- Pokud je žárovku potřeba vyměnit, použijte pouze žárovku se stejným výkonem a speciálně určenou pro domácí spotřebiče.
- Před výměnou žárovky trouby odpojte spotřebič od elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Nechte spotřebič vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení.

Servisní středisko

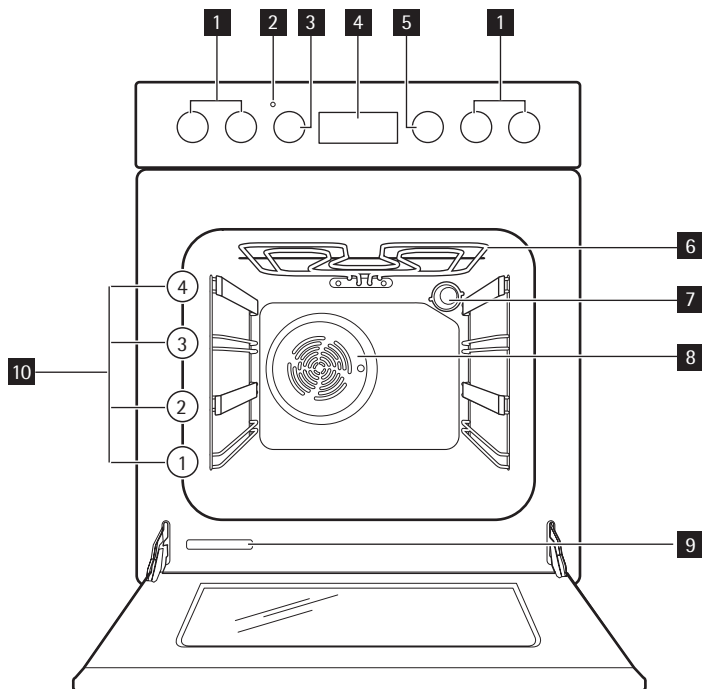
- Spotřebič může opravovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

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.

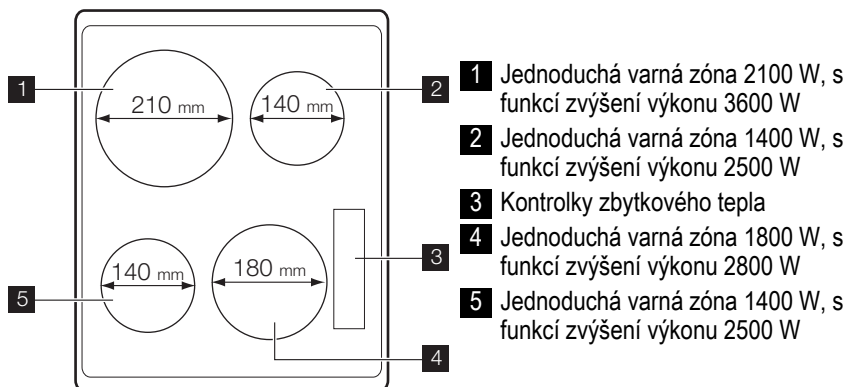
POPIS SPOTŘEBIČE

Celkový pohled



- 1** Ovladače varné desky
- 2** Kontrolka teploty
- 3** Ovladač teploty
- 4** Elektronický programátor
- 5** Ovladač pro funkce trouby
- 6** Gril
- 7** Žárovka trouby
- 8** Ventilátor
- 9** Typový štítek
- 10** Polohy roštů

Uspořádání varné desky



Příslušenství trouby

- **Rošt 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.
- **Zásuvka**
Zásuvka je umístěna pod troubou.



UPOZORNĚNÍ

Při provozu spotřebiče se může zásuvka velmi ohřát.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.



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



POZOR

Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

První čištění

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

**POZOR**

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

Nastavení hodin

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

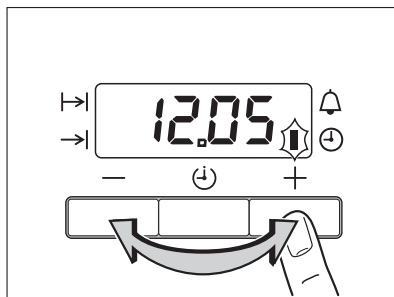
Po připojení trouby k síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká kontrolka funkce Čas.

K nastavení aktuálního denního času použijte tlačítko "+" nebo "-".

Asi po 5 vteřinách blikání přestane a zobrazí se nastavený denní čas.



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

**Předeřtání**

1. Nastavte funkci \square a maximální teplotu.
 2. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně jedné hodiny.
 3. Nastavte funkci \square a maximální teplotu.
 4. Nechte spotřebič spuštěný bez potravin po dobu přibližně deseti minut.
 5. Nastavte funkci Ⓢ 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 předeřtíváte poprvé, může vydávat zápach nebo kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu.

VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ**UPOZORNĚNÍ**

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Nastavení teploty

Ovladač	Funkce
0	poloha Vypnuto
1-9	Nastavení teploty (1 = nejnižší teplota; 9 = nejvyšší teplota)
B	Funkce posílení výkonu

1. Otočte ovladačem na požadovanou teplotu.
2. Vaření ukončíte nastavením ovladače do polohy „0“.

Displeje nastavení teploty

Ukazují, jaké funkce jsou zapnuté.

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkce posílení výkonu
	Došlo k poruše.
	Varná zóna je stále horká (zbytkové teplo).
	Nádoba je nevhodná, nebo je příliš malá, nebo na varné zóně není žádné nádobí.
	Je zapnutá funkce automatického vypnutí.

Ukazatel zbytkového tepla

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



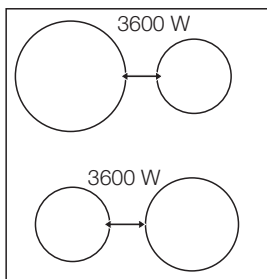
UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

Zapnutí a vypnutí funkce výkonu

Funkce výkonu přidá další dostupný výkon varným zónám, např. k rychlému ohřevu velkého množství vody. Chcete-li funkci zapnout, otočte ovladačem doprava, až se na displeji objeví . Funkce výkonu se aktivuje maximálně na 10 minut. Pak se indukční varná zóna automaticky přepne zpět na nejvyšší teplotu. Chcete-li funkci vypnout, otočte ovladačem doleva.

Řízení výkonu



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

VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

Nádoby pro indukční varné zóny



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

Materiály pro nádoby

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

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže

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



Dno nádoby musí být co nejrovnější a co nejlustší.

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

Zvuky při vaření

Jestliže slyšíte

- praskání: dno nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičové dno).
- hvízdání: používáte jednu varnou zónu nebo několik varných zón na vysoký výkon a nádoby jsou vyrobeny z různých materiálů (sendvičové dno).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Popsané zvuky jsou normální a neznamenaají žádnou závadu.

Úspora energie



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

Příklady použití varné desky

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy
1	Udržení teploty uvařeného jídla	podle potřeby	Jídlo přikryjte
1-2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny	5-25 min.	Občas zamíchejte

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy
1-2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce	10-40 min.	Vařte s pokličkou
2-3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel	25-50 min.	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte
3-4	Podušení zeleniny, ryb, masa	20-45 min.	Přidejte několik lžiček tekutiny
4-5	Vaření brambor v páře	20-60 min.	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor
4-5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek	60-150 min.	Až 3 l vody a přísady
6-7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih	podle potřeby	V polovině doby obraťte
7-8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky	5-15 min.	V polovině doby obraťte
9	Vaření velkého množství vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků		

Funkce posílení výkonu je vhodná pro ohřívání velkého množství vody.

VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič čistěte po každém použití.

Používejte vždy nádoby s čistým dnem.



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.**

TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Jestliže chcete spotřebič vypnout, otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

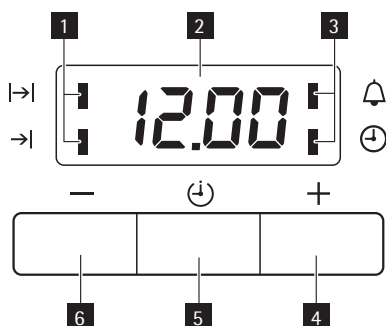
Bezpečnostní termostat

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.

Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
 Osvětlení	K osvětlení vnitřku trouby.
 Tradiční pečení	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Dolní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou a k zavařování potravin.
 Intenzivní horkovzdušné pečení	K pečení jídla na maximálně dvou úrovních současně.
 Horkovzdušné pečení	K pečení jídla na maximálně třech úrovních současně. Vhodné také pro sušení potravin.
 Rozšířené grilování	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a k opékání topinek.
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni. Také k zapékání a vytvoření zlatohnědé barvy jídla.
 Funkce Pizza	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavější spodek, na jedné úrovni.
 Rozmrazit	K rozmrazování potravin.

Displej



- 1** Kontrolky funkcí
- 2** Displej časovače
- 3** Kontrolky funkcí
- 4** Tlačítko „ + ”
- 5** Tlačítko volby
- 6** Tlačítko " - "

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.

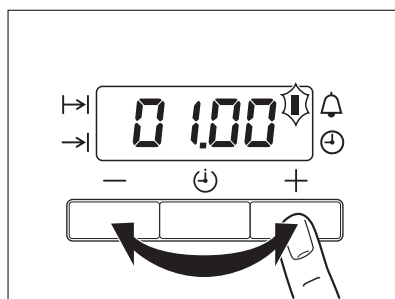
i Funkce Délka a Konec lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí trouby. V tomto případě nejprve nastavte funkci Délka , pak Konec .

Nastavení funkcí hodin

- Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, až začne blikat kontrolka požadované funkce.
- 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.

- Zvukový signál vypnete stiskem jakéhokoli tlačítka.

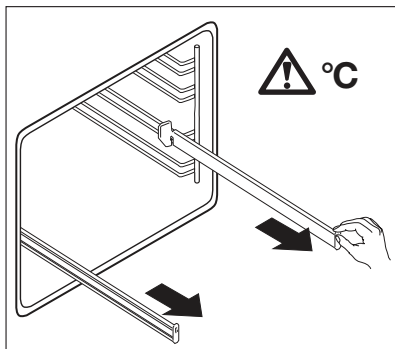
Zrušení funkcí hodin

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

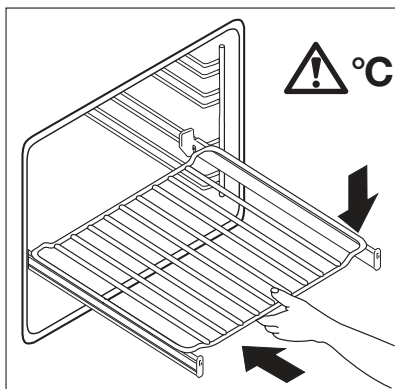
Vysunovací kolejničky

Úrovně drážek roštů 2 a 4 jsou vybaveny vysunovacími kolejničkami. Vysunovací kolejničky usnadňují vkládání a 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 vysunovací kolejničky ještě částečně vysunuté ven z trouby. Mohl by se poškodit smalt nebo sklo dvířek.



UPOZORNĚNÍ

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

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 předehejte.
- 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 výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

Pečení moučníků

- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předeheť.
- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

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

Pečení masa a ryb

- Nepečte maso o hmotnosti nižší než 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvářely skvrny, které by již nemusely být odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

Doby pečení

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

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

Klasické pečení

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha 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

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha ro- štu	Doba přehřátí (v minu- tách)	Teplota (°C)	Doba peče- ní (v minu- tách)
Půlka kuřete	1300	rošt v polo- ze 3, hlubo- ký plech na pečení ma- sa v poloze 1	3	-	190-210	30-35
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 kyn- uté 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

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha ro- štu	Doba předehřátí (v minu- tách)	Teplota (°C)	Doba peče- ní (v minu- tách)
Sladké pe- čivo	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 koblíhy 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 předehřátí (v minu- tách)	Teplota (°C)	Doba peče- ní (v minu- tách)
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 ko- láč	500	smaltovaný	2	10	150-160	30-35
Plochý ko- láč	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	150-160	35-45
Plochý ko- láč	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Kynutý ko- láč 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

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha ro- štu	Doba přehřátí (v minu- tách)	Teplota (°C)	Doba peče- ní (v minu- tách)
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
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	1	-	160-170	40-50
Švýcarský jablečný ko- láč z linec- kého těsta	1900	smaltovaný	2	10-15	180-200	30-40
Jemná bá- bovka	2400	smaltovaný	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Slaný lotrin- ský koláč	1000	1 kruhový plech (prů- měr: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Venkovský chléb	750+750	2 kruhové hliníkové plechy (prů- měr: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Položka ro- štu	Doba předehřátí (v minu- tách)	Teplota (°C)	Doba peče- ní (v minu- tách)
Rumunský piškot	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (prů- měr: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Rumunský piškot - tra- diční	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (prů- měr: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Sladké pe- čivo	800	smaltovaný	3	15	180-200	10-15
Sladké pe- čivo	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 dro- benkou	1500	smaltovaný	3	-	160-170	25-35
Piškotová buchta	600	smaltovaný	2	10	150-160	25-35
Máslový ko- láč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	160-170	25-35

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

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte koblíhy 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 předehřá- tí (v minu- tách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
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

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Polo- ha ro- štu	Doba přehřá- tí (v mi- nutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
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
Koblih	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 ky- nuté 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 linec- kého 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	Polo- ha ro- štu	Doba předehřá- tí (v mi- nutách)	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 – tra- diční	600+600	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Sladké peči- vo	800	smaltovaný	3	10	180-200	10-15
Sladké peči- vo	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 dro- benkou	1500	smaltovaný	2	10	170-180	20-30
Piškotová buchta	600	smaltovaný	2	10	150-170	20-30
Máslový ko- láč	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.

Turbo gril

Jídlo	Váha (g)	Polo- ha ro- štu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Topinky	500	3	10	230	3-5
Půlka kuřete	1200	2	-	200	25+25
Vepřová kotle- ta	500	2	-	230	20+20

Funkce Pizza (🐔)

Jídlo	Váha (g)	Typ plechu	Poloha roštu	Doba předehtřítí (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.

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

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

Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby se skládají ze dvou skleněných tabulí instalovaných za sebou. Ke snadnějšímu čištění dvířka trouby a vnitřní skleněnou tabuli vysaďte.

**UPOZORNĚNÍ**

Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněnou tabuli u nasazených dvířek, mohou se dvířka trouby náhle zavřít.

**UPOZORNĚNÍ**

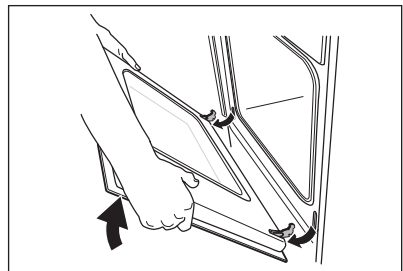
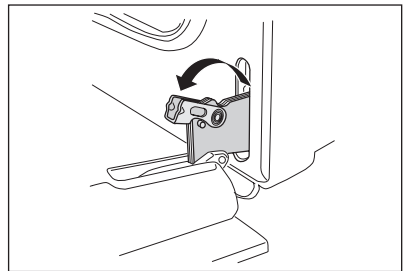
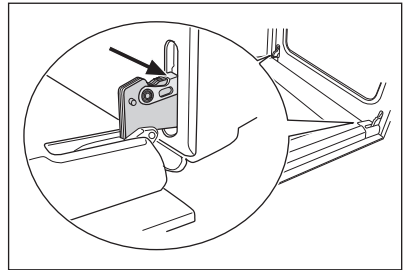
Před čištěním skleněných tabulí zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.

**UPOZORNĚNÍ**

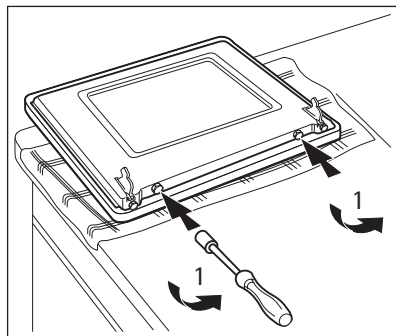
Jestliže jsou skleněné tabule poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné tabule je pak nutné vyměnit. Další informace získáte v místním servisním středisku.

Vysazení dvířek trouby a skleněné tabule

1. Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.
3. Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka z jejich uchycení vytáhněte směrem dopředu.

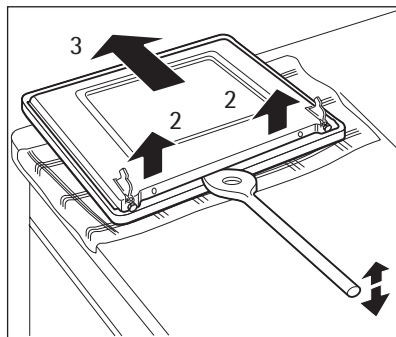


4. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou.
Pomocí šroubováku odšroubujte 2 šrouby ze spodního okraje dvířek.



Šrouby nepovolujte.

5. Vnitřní dvířka otevřete dřevěnou nebo plastovou kuchyňskou stěrkou nebo podobným nástrojem.
Podržte vnější dvířka a zatlačte vnitřní dvířka směrem k hornímu okraji dvířek.



6. Zdvihněte vnitřní dvířka.
7. Vyčistěte vnitřní stranu dvířek.
Skleněnou tabuli omyjte vodou se saponátem. Dobře ji osušte.

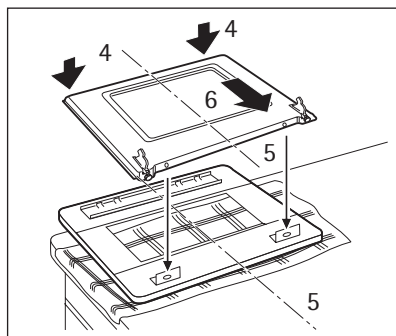


UPOZORNĚNÍ

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

Nasazení dvířek trouby a skleněné tabule

Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

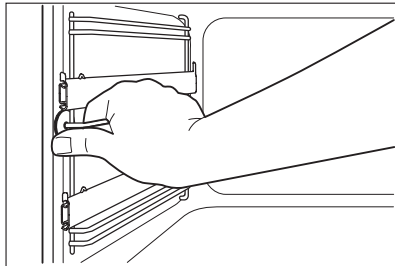


Kolejničky na rošty

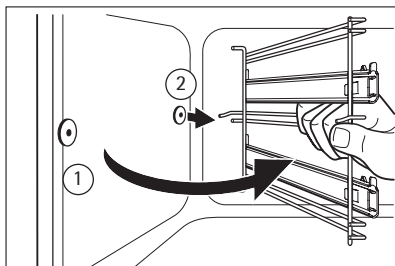
Při čištění bočních stěn můžete kolejničky na rošty vyjmout.

Vyjmutí kolejniček na rošty

1. Odtáhněte přední část drážek od stěny trouby.



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



Instalace kolejniček na rošty

Kolejničky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zakulacené konce drážek musejí směřovat dopředu!

Strop trouby

Topnou spirálu grilu na stropě trouby můžete sklopit a strop pak snadno umýt.



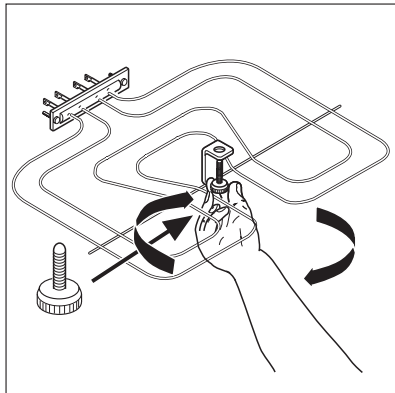
UPOZORNĚNÍ

Před sklopením topné spirály grilu spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl.

Hrozí nebezpečí popálení!

Sklopení topné spirály

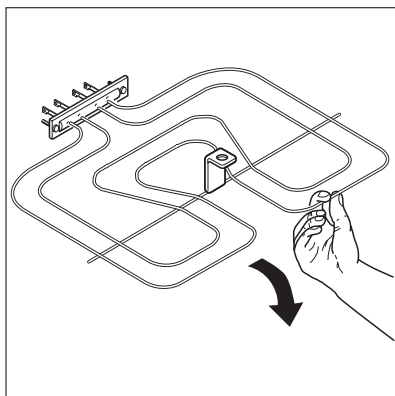
1. Vyšroubujte matici, kterou je připevněna topná spirála grilu. Při prvním uvolňování použijte šroubovák.



2. Opatrně gril sklopte, abyste získali přístup ke stropu trouby.
3. Strop trouby vyčistěte vhodným čisticím prostředkem a utřete dosucha.
4. Nyní můžete vyčistit strop trouby.

Nasazení topné spirály

1. Opatrně přiklopte topnou spirálu grilu na místo a pevně přišroubujte připevňovací matici.



Topnou spirálu umístěte správně po obou stranách na držáky na vnitřní stěně trouby.



UPOZORNĚNÍ

Přidrzná matice topné spirály grilu musí být řádně dotažena, aby při používání nevypadla.

Žárovka trouby



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky trouby:

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



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 300 °C.

4. Nasaďte skleněný kryt.

Vyjmutí zásuvky

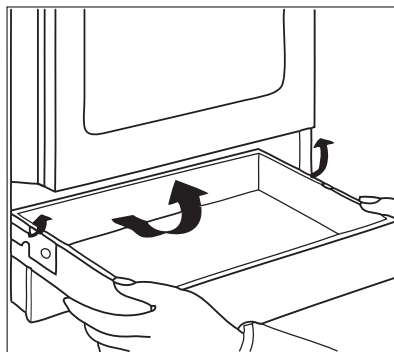
Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.

Vyjmutí zásuvky

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.
2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte.

Vložení zásuvky

Zásuvku vložíte stejným postupem jako výše, ale 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.

CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič vůbec nefunguje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Spotřebič vůbec nefunguje.	Je zapnutá dětská pojistka nebo blokování tlačítek.	Viz kapitola „Použití spotřebiče“.
Spotřebič vůbec nefunguje.	Spotřebič není zapnutý.	Zapněte spotřebič.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Osvětlení trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Na displeji se objeví „12.00“ a „LED“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte hodiny.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže musí být varná zóna, která byla zapnutá dostatečně dlouhou dobu, horká, obraťte se na místní servis.
Varná zóna omezí tepelný výkon na  .	Některá sensorová tlačítka jsou zakrytá nebo je na ovládacím panelu voda či skvrny od tuku.	Vyčistěte sensorová tlačítka. Vyčistěte ovládací panel.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ozve se zvukový signál, když je spotřebič vypnutý.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Vyčistěte senzorová tlačítka.
Tepelné nastavení se mění.	Je zapnutá funkce řízení výkonu.	Viz část „Řízení výkonu“.
Na displeji se zobrazí  .	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Vypněte spotřebič a znovu jej zapněte.
Na displeji se zobrazí  .	Zareagovala ochrana proti přehřátí varné zóny.	Varnou zónu vypněte a znovu ji zapněte.
Na displeji se zobrazí  .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
Na displeji se zobrazí  .	Nesprávná varná nádoba.	Použijte vhodnou nádobu.
Na displeji se zobrazí  .	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Přesuňte nádobu na menší varnou zónu.
Na displeji se zobrazí  a číslo.	Porucha spotřebiče.	Spotřebič na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět připojte. Jestliže se  opět rozsvítí, obraťte se na místní servis.
Spotřebič vůbec nefunguje. <ul style="list-style-type: none"> Když zapojíte spotřebič do elektrické sítě, zobrazí se na displeji  . Když použijete varnou zónu bez jakékoliv nádoby, na displeji se nezobrazí  . 	Je zapnutý režim Demo.	Spotřebič na chvíli odpojte z elektrické sítě. Opět připojte. Během čtyř sekund proveďte následující kroky: <ol style="list-style-type: none"> Otočte ovladačem pravé přední varné zóny proti směru hodinových ručiček do minimální polohy. Otočte ovladačem do polohy 0. Zazní zvukový signál. Režim Demo je vypnutý.

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

INSTALACE



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Technické údaje

Spotřebič třídy 2, podtřídy 1 a třídy 1.

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

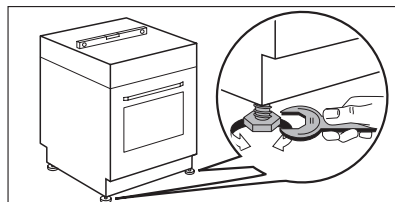


UPOZORNĚNÍ

Nestavte spotřebič na podstavec.

Vyrovnaní

Pomocí nastavitelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní varné plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy



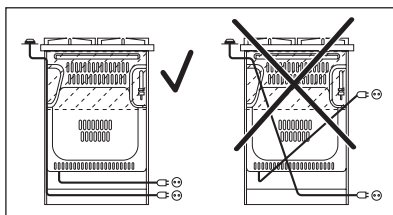
Elektrická instalace



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

Spotřebič se dodává bez zástrčky a spojovacího kabelu.


Vhodný typ kabelů: H05 RR-F.



Napájecí kabel se nesmí dotýkat částí spotřebiče zobrazené na obrázku.



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

Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Obalový materiál odnesete 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.

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a mindennapi teendőket nagymértékben megkönnyítik, és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK ÉS SEGÉDANYAGOK

Az AEG webáruházban mindent megtalál, ami ahhoz szükséges, hogy AEG készülékeinek ragyogó külsejét és tökéletes működését fenntartsa. Ezzel együtt széles választékban kínáljuk a legszigorúbb szabványoknak és az Ön minőségi igényeinek megfelelően tervezett és kivitelezett egyéb kiegészítő tartozékokat - a különleges főzőedényektől az evőeszköz kosarakig, az edénytartóktól a fehérnemű-zsákokig...



Látogassa meg webáruházunkat az alábbi címen:
www.aeg-electrolux.com/shop

TARTALOMJEGYZÉK

- 35 Biztonsági információk
- 39 Termékleírás
- 40 Az első használat előtt
- 41 Főzőlap - Napi használat
- 43 Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok
- 44 Főzőlap - Ápolás és tisztítás
- 45 Sütő - Napi használat
- 48 Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok
- 56 Sütő - Ápolás és tisztítás
- 61 Mit tegyek, ha...
- 63 Üzembe helyezés
- 64 Környezetvédelmi tudnivalók

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

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 gyerekszár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek 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 megelőzhetők 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, újrahaznosítási 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 villanszerelő 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 találhatók.
- Megfelelő leválasztó eszközöket kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkilodók 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 érinkeztávolsággal kell rendelkeznie.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen hatástalanítani 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 főzési célokra szabad használni. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célra. Ezzel megelőzheti személyi sérülés vagy anyagi kár keletkezését.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, mindig lépjen hátra a készüléktől. Forró gőz távozhat a készülékből. Égésveszély!
- Ne működtesse a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Használat közben a készülék főzőfelülete felforrósodik. Égésveszély! Ne tegyen fém eszközöket, pl. evőeszközt vagy fedőt a főzőfelületre, mert felforrósodhatnak.

- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égésveszély! Ha a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholtartalmú hozzávalók alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre. Tűzveszély!
- Amikor kinyitja az ajtót, ne legyen a közelben nyílt láng vagy szikra.
- Ne tegyen a készülékre vagy annak közelébe gyúlékony vagy gyúlékony anyagot tartalmazó termékeket és/vagy olvadákony eszközöket (pl. műanyag vagy alumínium). Robbanás vagy tűz keletkezhet.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a főzőzónát edény nélkül vagy üres edénnyel.
- Ne engedje, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék. A főzőedény és a tűzhely felülete megsérülhet.
- Ha egy tárgy vagy edény ráesik a tűzhely felületére, a felület megsérülhet.
- Ne tegye a forró főzőedényt a kezelőfelület közelébe, mert a forró felület károsíthatja a készüléket.
- A tartozékok behelyezésekor vagy eltávolításakor óvatosan járjon el, mert a készülék zománcbevonata megsérülhet.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a főzőfelületet, ha végighúzza azokat rajta.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen semmit közvetlenül a készülék felületére, és ne takarja le azt alufóliával;
 - ne öntsön forró vizet közvetlenül a készülékbe;
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a sütőtér alatti rekeszbe. Csak hőálló eszközt tároljon benne.
- Ne takarja le a sütő gőzkivezető nyílásait. Ezek a felső felület hátsó részén található (ha alkalmazható).
- Ha beépített szívritmus-szabályozója van, a készülék használata közben a felső teste legalább 30 cm-es távolságra legyen a főzőzónáktól.
- Áramkimaradás esetén ne használja a készüléket.

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.
- 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, dörzsoszivaccsal vagy fémkaparóval.

- Ha 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 meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját leszereli. Az ajtó nehéz!
- Az ebben a készülékben működő izzók kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Nem szabad helyiségek teljes vagy részleges megvilágítására használni!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn! Várja meg, amíg a berendezés lehűl. Égésveszély!

Szakszerviz

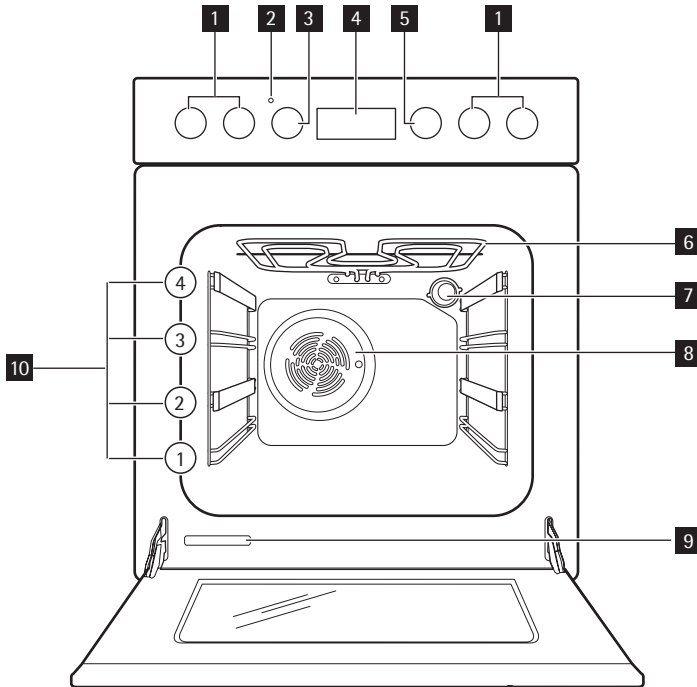
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag erre felhatalmazott szakember végezhet. Forduljon szakszervizhez!
- Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.

A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében:
 - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
 - 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.

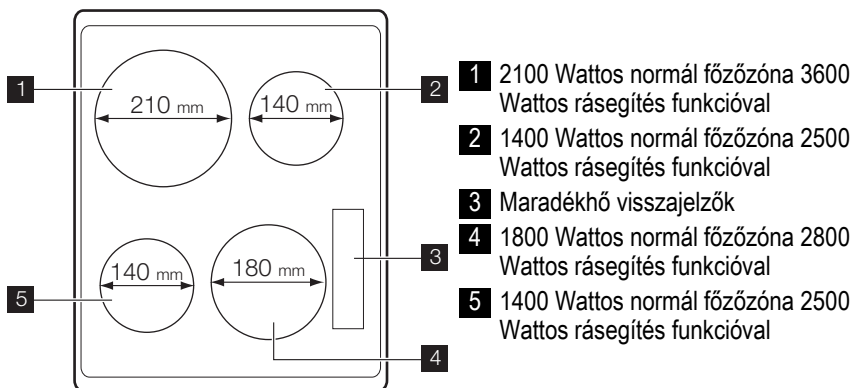
TERMÉKLEÍRÁS

Általános áttekintés



- 1** A tűzhely kezelőszervei
- 2** Hőmérséklet-visszajelző
- 3** Hőmérséklet-szabályzó
- 4** Elektronikus programkapcsoló
- 5** Sütőfunkciók beállítógombja
- 6** Grill
- 7** Sütővilágítás
- 8** Ventilátor
- 9** Adattábla
- 10** Polcmagasságok

Főzőfelület elrendezése



- 1** 2100 Wattos normál főzőzóna 3600 Wattos rásegítés funkcióval
- 2** 1400 Wattos normál főzőzóna 2500 Wattos rásegítés funkcióval
- 3** Maradék hő visszajelzők
- 4** 1800 Wattos normál főzőzóna 2800 Wattos rásegítés funkcióval
- 5** 1400 Wattos normál főzőzóna 2500 Wattos rásegítés funkcióval

A sütő tartozékai

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



VIGYÁZAT

A tárolórekesz a készülék működésekor felforrósodhat.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



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



FIGYELEM

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

A legelső tisztítás

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

**FIGYELEM**

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

Az óra beállítása

A sütő csak a beállított időpont után kezd el működni.

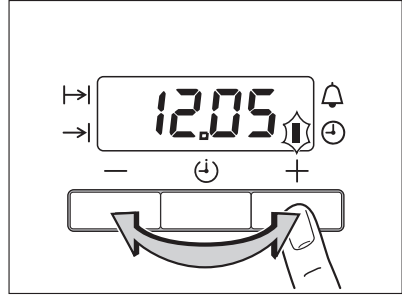
Amikor a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, illetve áramkimaradás esetén az Idő funkció jelzése automatikusan villog.

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

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



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

**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 égetéssel 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.

FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT**VIGYÁZAT**

Olvasza el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

Hőbeállítások




Szabályozógomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás

Szabályozógomb	Funkció
1-9	Hőbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9= legmagasabb hőbeállítás)
B	Rásegítés funkció

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

Hőbeállítás kijelzések

Kijelzők mutatják, hogy melyik funkciók működnek

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

Maradék hő-jelzőfény


A maradék hő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.



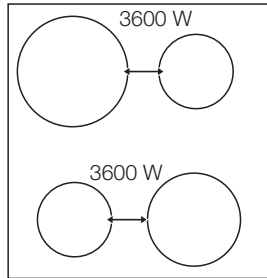
VIGYÁZAT

Maradék hő miatti égési sérülések veszélye!

A Rásegítés funkció be- és kikapcsolása

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

Teljesítménykezelés



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

FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

Edények indukciós főzőzónákhoz



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

Az edény anyaga

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

Az edény akkor megfelelő indukciós főzőlaphoz, ha...

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



Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Edények méretei : Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan az edény aljának méretéhez. Azonban az edény aljának mágnesezhető részének egy minimális átmérővel rendelkeznie kell, amely a főzőzóna kb. 3/4-e.

Működési zajok

Ha a következőt hallja:

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

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

Energiatakarékosság



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

Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőmérséklet-beállítás	Használat:	Időtartam	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartása	szükség szerint	Burkolat
1-2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5-25 perc	Időnként keverje meg
1-2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás	10-40 perc	Fedővel lefedve készítse
2-3	Rizs és tejalapú ételek párolása, kész-ételek felmelegítése	25-50 perc	A folyadék a rizs mennyiségének legalább kétszerese legyen, a tejet kevergesse főzés közben
3-4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása	20-45 perc	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot
4-5	Burgonya gőzölése	20-60 perc	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon
4-5	Nagyobb mennyiségű ételek, raguk és levesek készítése	60-150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
6-7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg
7-8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek	5-15 perc	Féldőben fordítsa meg
9	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús piritása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban való sütése		

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.



Az üvegerámián 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 üvegerámia 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 üvegerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való tisztítószeret.
- Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
- Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

A készülék ki- és bekapcsolása

- A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
- Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
- A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

Biztonsági hőfokszabályozó

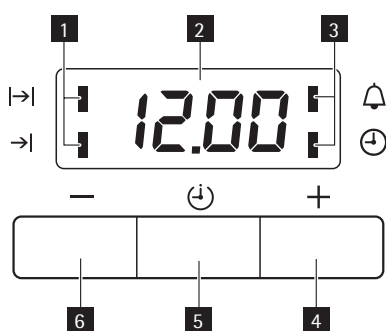
A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Sütőfunkciók





Sütőfunkció	Alkalmazás
	Világítás A sütőtér megvilágítására szolgál.
	Felső-/Alsó Sütés Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Alsó Sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez, és étel tartósításához.
	Légbefúvásos sütés Sütés egyszerre maximum két sütőszinten.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Légkeveréses sütés	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten. Étél szárításához.
 Lapos grill	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és pirítás.
 Turbogrill	Nagyobb húsdarabok vagy szárnyas sütése egy szinten. Csőben sütés és pirítás.
 Pizza funkció	Étel sütése egyetlen sütőszinten intenzívebb pirítással és ropogós alappal.
 Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.





Kijelző






- 1 Funkció-visszajelzők
- 2 Időjelzés
- 3 Funkció-visszajelzők
- 4 Gomb " + "
- 5 Választó gomb
- 6 Gomb " - "

Óra funkció	Alkalmazás
 Pontos idő	Az időt mutatja. A pontos idő beállítása, módosítása vagy ellenőrzése.
 Visszaszámlálós időzítő	Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejáta 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.



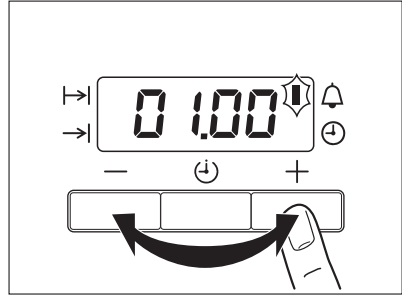
Az Időtartam  és a Befejezés  funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .

Az órafunkciók 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.

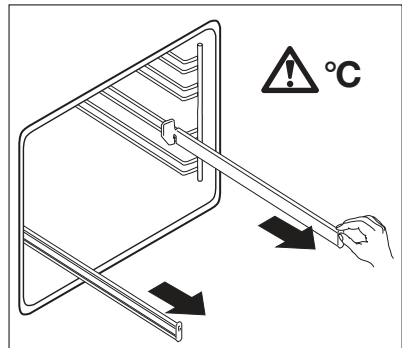
Az órafunkciók törlése

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 kivenni a polcokat.

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



2. Helyezze a polcot a teleszkópos polctartókra, majd óvatosan tolja be a sütőbe.



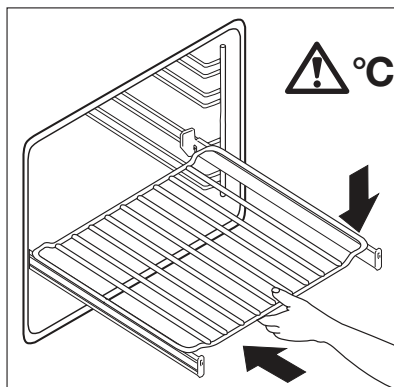
VIGYÁZAT

Ne próbálja meg becsukni a sütőajtót, ha a teleszkópos polctartók nincsenek teljesen betolva a sütőbe. Ez kárt okozhat az ajtó zománczálásában és üvegében.



VIGYÁZAT

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



SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsejében 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.

Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percre a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Felső/alsó sütés

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománczott	3	-	150	25-30
Lepény	1000	zománczott	2	10	160-170	30-35
Kelt almás sütemény	2000	zománczott	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	zománczott	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	zománczott	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Csirke egészben	1350	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	200-220	60-70
Fél csirke	1300	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Gyümölcskenyér	800	zománczott	2	20	230-250	10-15
Töltött kelt tészta	1200	zománczott	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	zománczott	2	10-15	200-220	30-40
Túrótorta	2600	zománczott	2	-	170-190	60-70
Svájci almátorta	1900	zománczott	1	10-15	200-220	30-40
Püspökkenyér	2400	zománczott	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Parasztkenyér	750 + 750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Román piskóta	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Román piskóta – hagymányos	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Zsemlék	800	zománczott	2	10-15	200-210	10-15
Kecszekecs	500	zománczott	1	10	150-170	15-20
Habcsók	400	zománczott	2	-	100-120	40-50
Morzás sütemény	1500	zománczott	3	10-15	180-190	25-35

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Piskóta	600	zománczott	3	10	160-170	25-35
Vajas sütemény	600	zománczott	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	zománczott	3	10	140-150	20-30
Péksütemények	250 + 250	zománczott	1/3	10	140-150	25-30
Péksütemények	250 + 250 + 250	zománczott	1/2/3	10	150-160	30-40
Lepény	500	zománczott	2	10	150-160	30-35
Lepény	500 + 500	zománczott	1/3	10	150-160	35-45
Lepény	500 + 500 + 500	zománczott	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Kelt almás sütemény	2000	zománczott	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	zománczott	2	10	150-160	20-30
Kis torták	500 + 500	zománczott	1/3	10	150-160	30-40
Kis torták	500 + 500 + 500	zománczott	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Piskóta (zsidóradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Tepsis sütemény	1200	zománczott	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	zománczott	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	zománczott	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	zománczott	2	-	190-200	25-35
Túrótorta	2600	zománczott	1	-	160-170	40-50
Svájci almátorta	1900	zománczott	2	10-15	180-200	30-40
Püspökkenyér	2400	zománczott	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Parasztkenyér	750 + 750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Román piskóta	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10-15	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
Morzás sütemény	1500	zománcozott	3	-	160-170	25-35
Piskóta	600	zománcozott	2	10	150-160	25-35
Vajas sütemény	600 + 600	zománcozott	1/3	10	160-170	25-35

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

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250 + 250	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
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 (zsidó nékül)	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 tepsi az 1. szintre	2	-	170-190	50-60
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepsi 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⁾

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
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
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
Kecsze-keres	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.

Turbógrill

Étel	Súly (g)	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Piritós	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.

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pírításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

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

A sütőajtó tisztítása

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

**VIGYÁZAT**

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

**VIGYÁZAT**

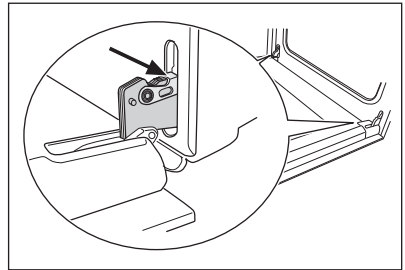
Mielőtt az üvegajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.

**VIGYÁZAT**

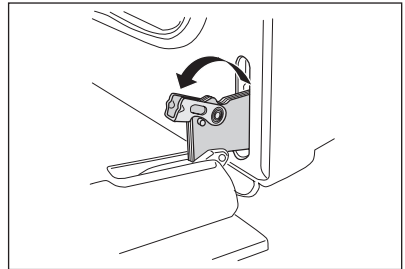
Ha az ajtó üveglapjai megsérültek vagy karcosak vannak rajtuk, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

A sütőajtó és az üveglap leszerelése

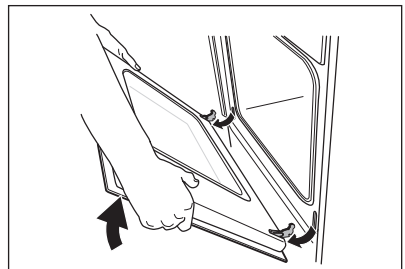
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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



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

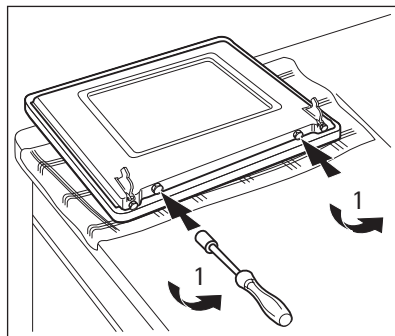


4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz alá.

Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.



Ne lazítsa meg a csavarokat.



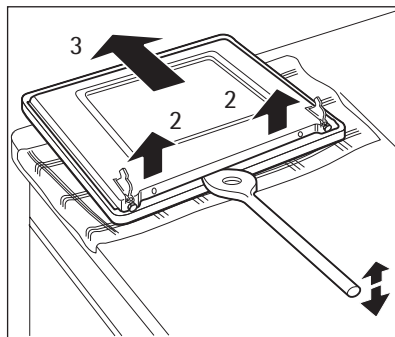
5. A belső ajtó nyitásához fából, műanyagból vagy ezekhez hasonló anyagból készült spatulát használjon.

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

6. Emelje meg a belső ajtót.

7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát.

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

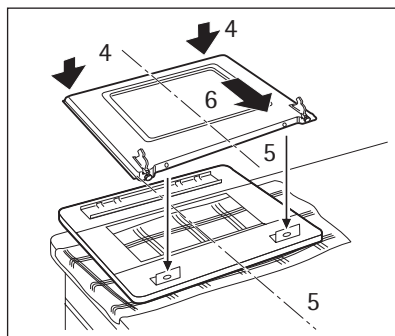


VIGYÁZAT

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

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

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

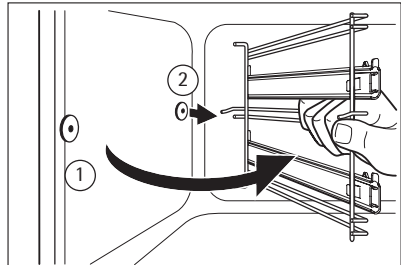
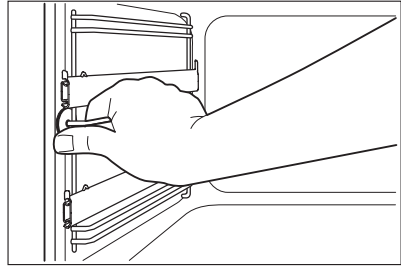


Polctartó sínek

A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

A polctartó sínek eltávolítása

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.
2. Húzza el a polctartó sín végét az oldalfaltól a polctartó sín eltávolításához.



A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket a levételükkel fordított sorrendben helyezze vissza.



A polctartó sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk!

A sütő teteje

A sütő tetején lévő grill elemet le tudja hajtani, hogy így könnyebb legyen a sütő tetejének a megtisztítása.



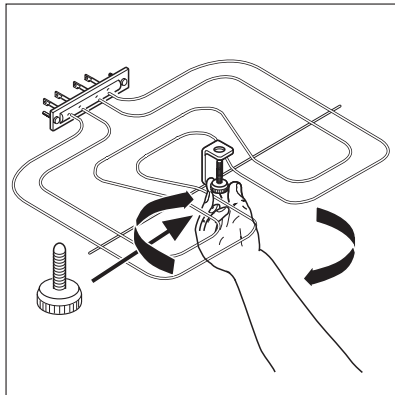
VIGYÁZAT

A grill elem lehajtása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.

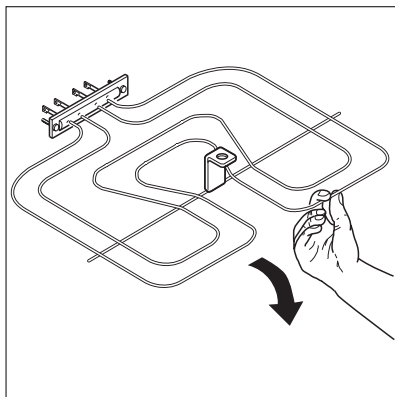
Égési sérülés veszélye áll fenn!

A fűtőelem lehajtása

1. Távolítsa el a grillező elemet rögzítő anyacsavart. Első alkalommal használjon csavarhúzózt.



2. Óvatosan húzza lefelé a grillt, hogy hozzáférésszen a sütő tetejéhez
3. Megfelelő tisztítószerrel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd törölje szárazra.
4. A sütő tetejét ezzel előkészítette a tisztításra.



A fűtőelem visszahelyezése

1. Óvatosan tolja vissza a helyére a grillező elemet, majd csavarja be szorosan a rögzítő anyát



Hajtsa vissza megfelelően a fűtőelemet a sütő belső falán lévő kétoldali támasz fölé.



VIGYÁZAT

Ügyeljen rá, hogy a grill elemen lévő tartóanya szorosan meg legyen húzva, nehogy használat közben kiessen.

Sütőlámpa



VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

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



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

A sütőtéri izzó cseréje / az üvegbúra megtisztítása

1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.

3. Cserélje ki a sütőlámpa égőjét megfelelő sütőlámpába való 300 °C-ig hőálló égőre.
4. Tegye vissza az üvegfedelet.

A rekesz eltávolítása

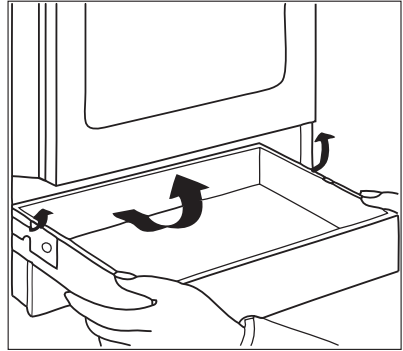
A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

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.

MIT TEGYEK, HA...

Hibajelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék egyáltalán nem működik.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételten kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A készülék egyáltalán nem működik.	Aktív a gyerekszár vagy a gombzár.	Lásd „A készülék használata” részt.
A készülék egyáltalán nem működik.	A készülék nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a sütő.	A szükséges értékek nincsenek beállítva.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a megfelelő beállításokat.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
Gőzt és páralecsapódást észlel 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.
A kijelzőn a „12.00” és „LED” felirat látszik.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.
A maradék hő jelzőfénye nem gyullad ki.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálatához.

Hibajelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőzóna a hőbeállítást a  értékre csökkenti.	Egy vagy több érzékelőmezőt lefedett, vagy víz-, illetve zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg az érzékelőmezőket. Tisztítsa meg a kezelőpanelét.
Amikor a készülék ki van kapcsolva, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Tisztítsa meg az érzékelőmezőket.
A hőbeállítás automatikusan megváltozik.	Be van kapcsolva a Teljesítménykezelés funkció.	Lásd a „Teljesítménykezelés” részt.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Aktív az Automatikus kikapcsolás funkció.	Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Aktív a főzőzóna túlmelegedés elleni védelme.	Kapcsolja ki a főzőzónát, majd kapcsolja be újra.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Nincs edény a főzőzónára helyezve.	Tegyen edényt a főzőzónára.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Nem megfelelő főzőedényt használ.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Az edény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Tegye át az edényt egy kisebb főzőzónára.
A(z)  és egy szám látszik a kijelzőn.	Üzemzavar lépett fel.	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a(z)  jel újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.
A készülék egyáltalán nem működik. <ul style="list-style-type: none"> A(z)  jel jelenik meg a kijelzőn, amikor a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja. Amikor a főzőzónát edény nélkül használja, a kijelzőn nem jelenik a(z)  jel. 	A demó üzemmód aktív.	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. 4 másodpercen belül végezze el a következő lépéseket: <ol style="list-style-type: none"> Fordítsa a jobb első főzőzóna szabályozógombját az óramutató járásával ellenkező irányba a minimális állásig. Forgassa a gombot a 0 állásba. Egy hangjelzés hallatszik. A demó üzemmód kikapcsol.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szer-
vizhez.

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán található. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

Műszaki adatok

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

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

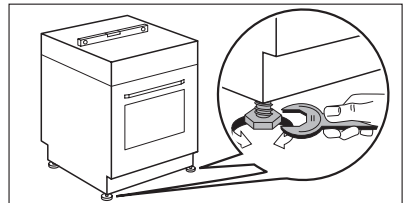


VIGYÁZAT

Ne állítsa a készüléket talpazatra

Vízszintbe állítás

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



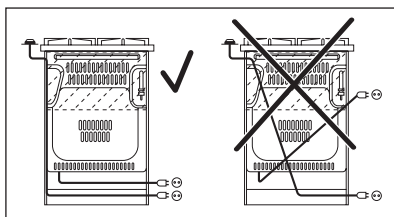
Elektromos üzembe helyezés



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.



A tápkábel nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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



Csomagolóanyag

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



VIGYÁZAT

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

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

