



Thinking of you
Electrolux



EKC513000

.....
CS SPORÁK
HU TŰZHELY

.....
NÁVOD K POUŽITÍ 2
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 24



OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	3
POPIS SPOTŘEBIČE	6
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	7
VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	8
VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY	9
VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	10
TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	11
TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY	12
TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	17
CO DĚLAT, KDYŽ...	21
INSTALACE	22
POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	23

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej tak používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

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, nedovoďte, 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. Zabraňte 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

- Podmínky seřízení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na typovém štítku.
- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizova-

né 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 Záručních podmínek.
- 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. Nevedejte nebo netahejte spotřebič za madlo.
- 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. Předjedete 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.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavinami nebo spěšavé 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.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Spotřebič použijte pouze pro vaření v domácnosti. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo průmyslovým účelům. Zabráníte 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. přístroje 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.
- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Vyvarujte se kontaktu s topnými tělesy. Děti bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Dvířka otvírejte velmi opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem. Hrozí nebezpečí požáru.
- Při otírání dvířek nesmí být v blízkosti jiskry ani otevřený oheň.
- 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:
 - 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).
- Na varnou desku nedávejte nic, co by se mohlo roztavit.
- Pokud je povrch popraskaný, odpojte spotřebič z elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepokládejte tepelné vodivé materiály (např. tenké kovové pletivo nebo metalické vodivé pláty) pod nádoby. Nadměrný odraz tepla by mohl poškodit varný povrch.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.

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 čisticí sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce. Nikdy nestříkejte nic na topná tělesa nebo snímač termostatu (jsou-li u modelu).
- 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, zkréhnu 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.

- Odstraňte dveřní západku. Zabráňte tak tomu, aby uvnitř spotřebiče uvízly děti nebo malá zvířata. Hrozí nebezpečí udušení.

SERVISNÍ STŘEDISKO

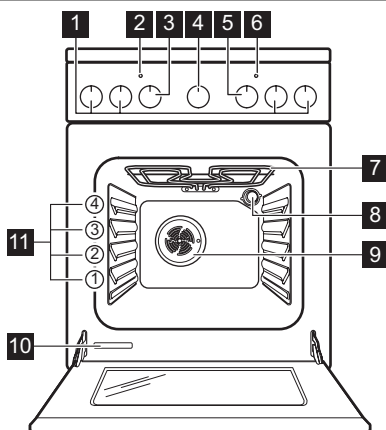
- Spotřebič může opravovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

LIKVIDACE SPOTŘEBIČE

- Aby nedošlo k úrazu nebo vzniku škod:
 - Odpojte zařízení od elektrické sítě.
 - Odřízněte a vyhodte síťový kabel.

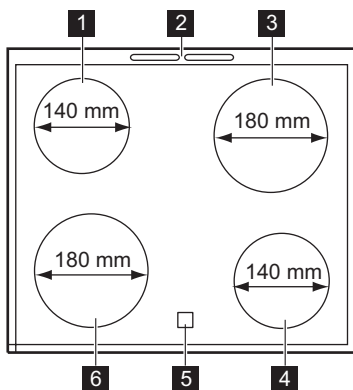
POPIS SPOTŘEBIČE

CELKOVÝ POHLED



- 1 Ovladače varné desky
- 2 Ukazatel teploty
- 3 Ovladač teploty
- 4 Ovladač funkce Minutka
- 5 Ovladač funkcí trouby
- 6 Provozní kontrolka varné desky
- 7 Gril
- 8 Žárovka trouby
- 9 Ventilátor
- 10 Typový štítek
- 11 Polohy roštů

USPOŘÁDÁNÍ VARNÉ DESKY



- 1 Varná zóna 1200 W
- 2 Vývod páry
- 3 Varná zóna 1800 W
- 4 Varná zóna 1800 W
- 5 Kontrolka zbytkového tepla
- 6 Varná zóna 1200 W

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- **Rošt trouby**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečené.
- **Mělký plech na pečení**
Na koláče a drobné pečivo.
- **Zásuvka**
Zásuvka je umístěna pod troubou.



UPOZORNĚNÍ

Při provozu spotřebiče se může zásuvka velmi ohřát.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

**UPOZORNĚNÍ**

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

**POZOR**

Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.



PRVNÍ ČIŠTĚNÍ

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

**POZOR**

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

PŘEDEHŘÁTÍ

1. Nastavte funkci  a maximální teplotu.
2. Zahřejte troubu na 45 minut bez jídla.
3. Nastavte funkci  a maximální teplotu.
4. Zahřejte troubu na 15 minut bez jídla. Tímto se spálí veškeré usazeniny na stěnách trouby. Příslušenství se může zahřát na vyšší teplotu než při normálním používání. Během této doby může varná deska vydávat nepříjemný zápach. To je normální jev. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu.

VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

NASTAVENÍ TEPLoty

Ovladač	Funkce
0	Poloha Vypnuto
1-9	Nastavení teploty (1 = nejnižší teplota; 9 = nejvyšší teplota)

1. Otočte ovladačem na požadovanou teplotu. Rozsvítí se provozní kontrolka varné desky.
2. Vaření ukončíte otočením ovladače na pozici „0“. Pokud jsou všechny varné zóny vypnuty, provozní kontrolka varné desky zhasne.

UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA

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



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

NÁDOBY



- 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.

PŘÍKLADY POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
0	Poloha Vypnuto		
1	Udržení teploty uvařeného jídla	podle potřeby	Krytka
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny	5 - 25	Občas zamíchejte
1 - 2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce	10 - 40	Vařte s pokličkou
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte
3 - 4	Podušení zeleniny, ryb, masa	20 - 45	Přidejte několik lžiček tekutiny
4 - 5	Vaření brambor v páře	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek	60 - 150	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	V polovině doby obraťte
9	Vaření velkého množství vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků		

VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.



Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

Nechte spotřebič vychladnout.

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



Škrábance nebo tmavé skvrny na sklo-keramické desce nemají vliv na její funkci.

Odstranění nečistot:

1. – **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

- Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
- Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
- 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
 Poloha VYPNUTO	Spotřebič je vypnutý.
 Konvenční ohřev	Zároveň dochází k hornímu a spodnímu ohřevu uvnitř trouby. K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Gril	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek. Nastavte teplotu na maximálně 210 °C.
 Dolní topné těleso	Teplu přichází pouze ze spodní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
 Intenzivní horkovzdušné pečení	Pečení několika různých jídel současně. K přípravě domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce.
 Rozmrazování	K rozmrazování zmrazených jídel. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

MINUTKA

Použijte ji k odpočítávání času.

Nejdříve ovladačem minutky otočte (viz "Popis výrobku") co nejdále ve směru hodinových ručiček. Pak jím otočte na požadovanou hodnotu časového období. Po uplynutí nastavené doby zazní signál.

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.

TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY



POZOR

Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny na smaltu trouby.

- 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 předehřejte.
- 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 předehřát.
- 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.

KLASICKÉ PEČENÍ

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150	25 - 30
Ploché koláč (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 170	30 - 35
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 190	40 - 50
Jablečný koláč (1200+1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	15	180 - 200	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 180	25 - 30

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 nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít 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.

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Piškotová buchta bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10	160 - 170	25 - 30
Koblihy (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Celé kuře (1350 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	200 - 220	60 - 70
Půlka kuřete (1300 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Vepřová kotleta (600 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Dortový korpus (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20	230 - 250	10 - 15
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	170 - 190	60 - 70
Švýcarský jablčný koláč z linceckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Rumunský piškot (600 + 600 g)	2 kulaté hliníkové plechy (délka: 25 cm) na úrovni 2	10	160 - 170	40 - 50

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Rumunský piškot - tradiční (600 + 600 g)	2 kulaté hliníkové plechy (délka: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10	150 - 170	15 - 20
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	40 - 50
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	160 - 170	25 - 35
Máslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	180 - 200	20 - 25

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

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

3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

INTENZIVNÍ HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	140 - 150	20 - 30
Proužky těsta (250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Proužky těsta (250 + 250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 3	10	150 - 160	30 - 40
Plochý koláč (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	30 - 35
Plochý koláč (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 160	35 - 45
Plochý koláč (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 180	40 - 50

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Jablečný koláč (1200 + 1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	165 - 175	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	20 - 30
Malé koláčky (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 160	30 - 40
Malé koláčky (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Piškotová buchta bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10	150 - 160	20 - 30
Koblihy (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Celé kuře (1300 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 180	40 - 50
Vepřová pečeně (800 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 180	45 - 50
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	190 - 200	25 - 35
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	-	160 - 170	40 - 50
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Rumunský piškot (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm) na úrovni 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Rumunský piškot - tradiční (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	150 - 160	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	15	180 - 200	10 - 15
Sladké pečivo (800 + 800 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	15	180 - 200	15 - 20
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 160	15 - 25
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	110 - 120	30 - 40
Sněhové pusinky (400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	110 - 120	45 - 55
Sněhové pusinky (400 + 400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	160 - 170	25 - 35
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	25 - 35
Máslový koláč (600 + 600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 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 moučník v troubě dalších 7 minut.

³⁾ Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

Varování ohledně akrylamidů

nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při

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 používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřípečou 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 nemýjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.



UPOZORNĚNÍ

Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel u nasazených dvířek, mohou se dvířka trouby náhle zavřít.



UPOZORNĚNÍ

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



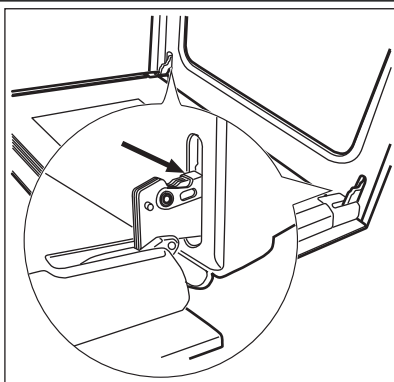
UPOZORNĚNÍ

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

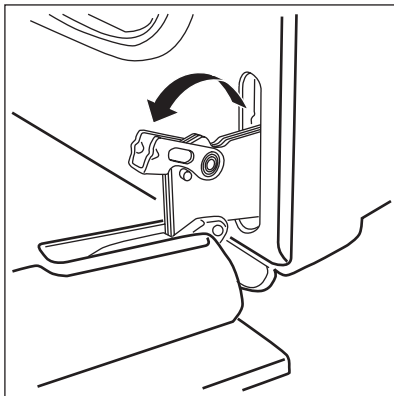
ČIŠTĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

Dvířka trouby se skládají ze dvou za sebou umístěných skleněných panelů. Čištění si usnadníte, vysadí-li dvířka trouby.

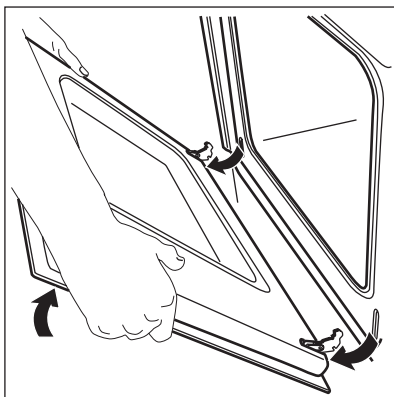
Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



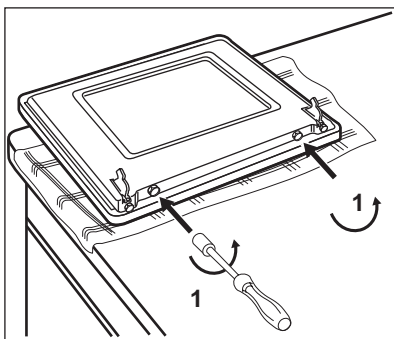
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



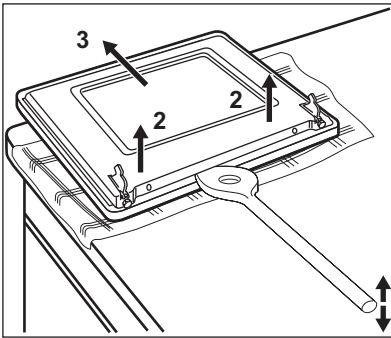
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



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



Šrouby neztratíte.



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.

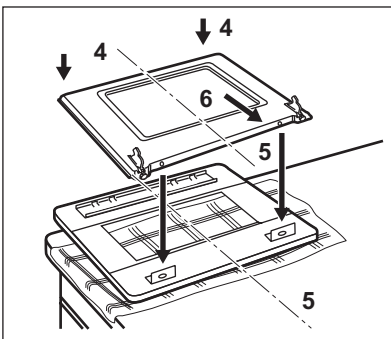
Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Dobře ji osušte.



UPOZORNĚNÍ

Skleněný panel omývejte pouze vodou s mycím prostředkem. Abrazivní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a ostré předměty (např. nože nebo škrabky) mohou sklo poškodit.

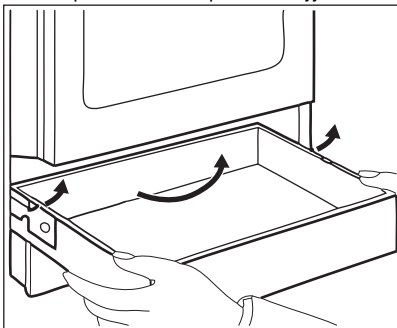
Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu



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

VYSAZENÍ ZÁSUVKY

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.



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

Vložení zásuvky

Zásuvku vložte 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.

Vysazení zásuvky

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.

ŽÁROVKA TROUBY



UPOZORNĚNÍ

Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky trouby:

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



Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C.
Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte 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 skřínce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne vícekrát, 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 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.)	

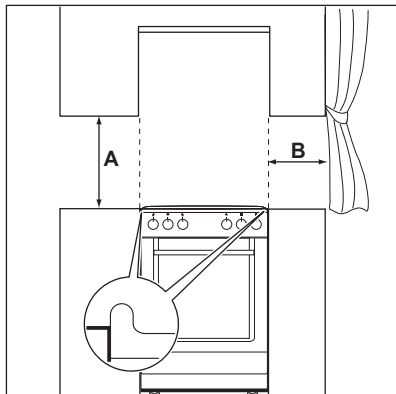
INSTALACE



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

UMÍSTĚNÍ SPOTŘEBIČE



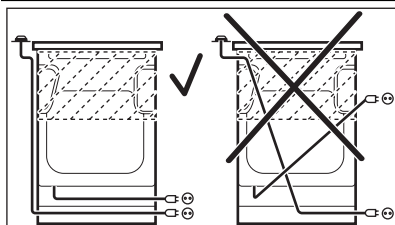
Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.

Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	690
B	150

TECHNICKÉ ÚDAJE

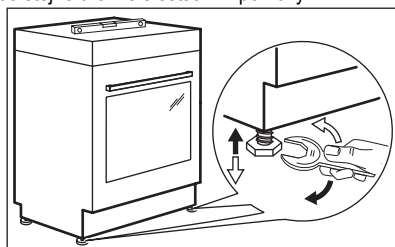
Rozměry	
Výška	858 mm
Šířka	500 mm



Rozměry	
Hloubka	600 mm
Celkový elektrický výkon	7835 W
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

VYROVNÁNÍ

Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní 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 s příslušným průřezem.




Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.

POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem .

Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické

spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	25
TERMÉKLEÍRÁS	28
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	29
FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT	30
FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	31
FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	32
SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT	33
SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	34
SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	40
MIT TEGYEK, HA...	44
ÜZEMBE HELYEZÉS	45
KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK	46

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.



BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

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

A kezelési 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.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyerekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fenn.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe. Sérülést vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekzár 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.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket.

ÜZEMBE HELYEZÉS

- A berendezés szakszerű beállításának feltételeit a címkén (vagy adattáblán) tüntettük fel.
- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett szerelő végezheti. For-

duljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.

- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg 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 mozgatasakor 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 egységtől.
- 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 villamosági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Megfelelő leválasztó eszközöket kell alkalmazni: hálózati túlerhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a többől 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 érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy számszám 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 sütő 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.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholtartalmú hozzávalók alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre. Tűzveszély áll fenn.
- 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 olvadékony eszközöket (pl. műanyag vagy alumínium). Robbanás vagy tűz keletkezhet.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a főzőzónát főzőedény nélkül vagy üres főzőedénnyel
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék. A főzőedény és a tűzhely felülete megsérülhet.
- Ha egy tárgy vagy a főzőedény ráesik a tűzhely felületére, a felület megsérülhet.
- Ne tegye a forró főzőedényt a kezelőpanel közelébe, mert a forró felület károsíthatja a készüléket.
- A tartozékok behelyezésekor vagy eltávolításakor óvatosan járjon el, mert a készülék zománcbevonata megsérülhet.

HASZNÁLAT

- A készüléket kizárólag háztartási főzési célokra szabad használni. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célra. Ezzel megelőzheti a személyi sérüléseket vagy anyagi károkat.
- Működés közben mindig tartsa figyelemmel 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! Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez. Gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 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 sütő alatti rekeszbe. Csak hőálló tartozékokat (ha vannak) tároljon benne.
- Ne takarja le a sütő gőzkivezető nyílásait. Ezek a felső felület hátsó részén találhatóak (ha vannak).
- Ne tegyen semmi olyasmit a főzőlapra, ami megolvadhat.
- 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 hőve-

- zetőt). A nagy mértékű hővisszaverődés károsíthatja a főzőfelületet.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

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 rárakódott 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, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító aeroszolt használ, kövesse a gyártó utasításait. Ne permetezzen semmit a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére (ha alkalmazható).
- 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 le szereli. 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 aljzattól. Áramütés veszélye áll fenn! Várja meg, amíg a be rendezés lehűl. Égésveszély!

- Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

A KÉSZÜLÉK LESELEJTÉSE

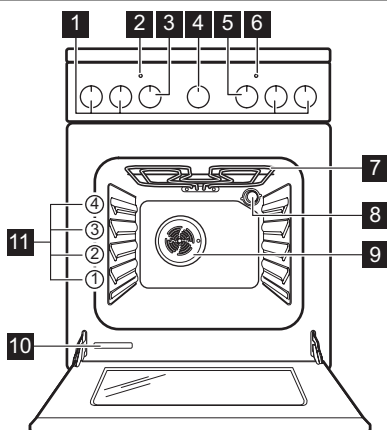
- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében:
 - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzattól.
 - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
 - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély állhat fenn.

SZAKSZERVIZ

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

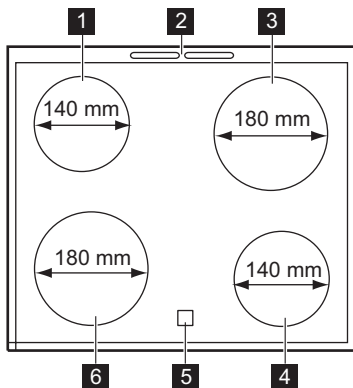
TERMÉKLEÍRÁS

ÁLTALÁNOS ÁTTEKINTÉS



- 1** A főzőlap kezelőszervei
- 2** Hőmérséklet-visszajelző
- 3** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4** A percszámláló gombja
- 5** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6** Főzőlap szabályozójának visszajelzője
- 7** Grill
- 8** Sütőlámpa
- 9** Ventilátor
- 10** Adattábla
- 11** Polcszintek

FŐZŐFELÜLET ELRENDEZÉSE



- 1** Főzőzóna 1200 W
- 2** Gőzkivezetés
- 3** Főzőzóna 1800 W
- 4** Főzőzóna 1800 W
- 5** Maradék hő visszajelző
- 6** Főzőzóna 1200 W

TARTOZÉKOK

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **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.

**FIGYELEM**

A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen 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.

ELŐMELEGÍTÉS

1. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Működtesse üresen a sütőt 45 percig.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
4. Működtesse üresen a sütőt 15 percig.

Ez a művelet elégeti a sütőtérben maradt ételmaradványokat. Előfordulhat, hogy a tartozékok jobban felmelegszeneznek, mint normál használat esetén. Ez alatt az idő alatt a készülékből kellemetlen szag és füst távozhat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

HŐFOKBEÁLLÍTÁSOK

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

1. Forgassa el a szabályozógombot a kívánt hőfokozatra. Az üzemi visszajelző világitani kezd.
2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a "0" fokozatba. Ha az összes főzőzóna ki van kapcsolva, az üzemi visszajelző kialszik.

MARADÉKHŐ-JELZŐFÉNY

A maradékhő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.



VIGYÁZAT

Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

SÜTŐEDÉNYEK



- Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
- A zománczott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljű edények az üvegkerámia felület elszíneződését váltathatják ki.

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

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.

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

FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



Maradék hő miatti égési sérülés veszélye áll fenn!
Hagyja lehűlni a készüléket.

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:

1. – **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.
2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.







A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.

BIZTONSÁGI FELSZERELÉS

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása miatt) a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

SÜTŐFUNKCIÓK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 KIKAPCSOLT állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Felső/alsó sütés	A sütő felső és alsó részét egyszerre melegíti. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
 Grill	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Pirítós készítéséhez. Állítsa a hőmérsékletet 210 °C-ra.
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
 Légbefúvásos sütés	Több különböző étel egyidejű készítése. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához.
 Kiolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

PERCSÁMLÁLÓ

Visszaszámlálási idő beállítására szolgál. Először forgassa el a Percszámláló szabályozó-gombját (lásd "Termékleírás") az óramutató járásával megegyező irányban, ameddig lehet. Majd forgassa vissza a szükséges időtartam értékére. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható.
Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.

SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



FIGYELEM

A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevelek maradandó foltokat okozhatnak a zománcon.

- 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 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 percig a sütés előtt.

FELSŐ/ALSÓ SÜTÉS

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	150	25 - 30
Lepény (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 170	30 - 35
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 190	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15	180 - 200	50 - 60

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sülési 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 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A 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, sülési idő stb.) sűtőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 180	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 30
Tepsis sütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Csirke egészben (1350 g)	sütőpolc a 2. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre	-	200 - 220	60 - 70
Fél csirke (1300 g)	sütőpolc a 3. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	170 - 190	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10 - 15	220 - 230	40 - 50

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság	10	160 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10	150 - 170	15 - 20
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	40 - 50
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	180 - 200	20 - 25

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 250 °C-ra.

LÉGBEFÚVÁSOS SÜTÉS

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	20 - 30

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 45
Lepény (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	165 - 175	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Tepsis sütemény (1 200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Csirke egészben (1 300 g)	sütőpolc a 2. szintre, térszerű tálca az 1. szintre	-	170 - 180	40 - 50

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Sertés roston (800 g)	sütőpolc a 2. szintre, tézstasútló tálca az 1. szintre	-	170 - 180	45 - 50
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	-	160 - 170	40 - 50
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	10 - 15

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Zsemle (800 + 800 g)	zománczott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	15	180 - 200	15 - 20
Keksztekercs (500 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	15 - 25
Habcsók (400 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	-	110 - 120	30 - 40
Habcsók (400 + 400 g)	zománczott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	110 - 120	45 - 55
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománczott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65
Morzsasütemény (1500 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	-	160 - 170	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 35
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománczott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35

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

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

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

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (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 szennyeződéseket, és azok később nem égnek 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. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!



VIGYÁZAT

A sütő ajtaja 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.



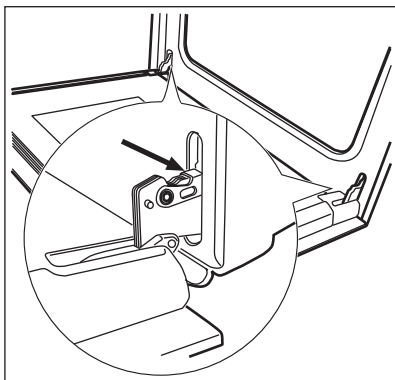
VIGYÁZAT

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.

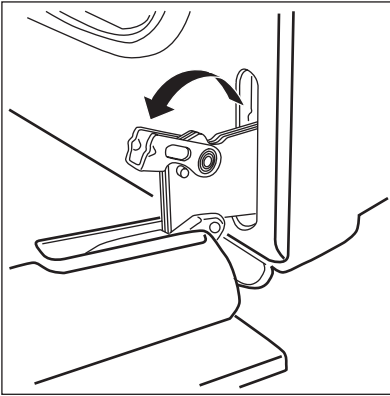
A SÜTŐAJTÓ TISZTÍTÁSA

A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le a sütő ajtaját.

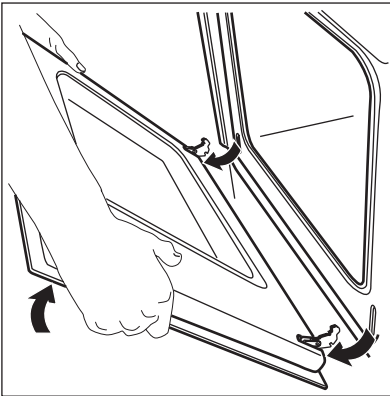
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



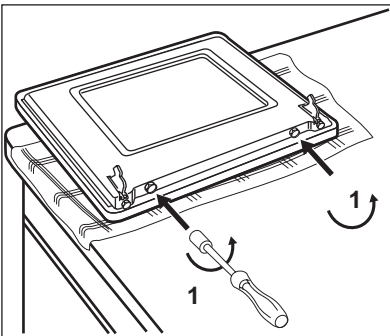
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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



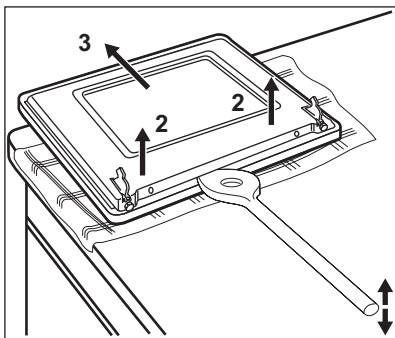
3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



4. Helyezze az ajtót stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz alája. Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.



Vigyázzon, hogy ne veszítse el 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 ajtó felső pereme felé.
6. Emelje meg a belső ajtót.
7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát.

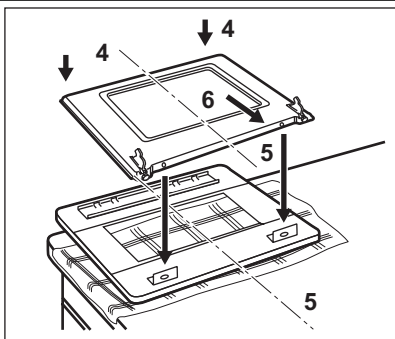
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.



VIGYÁZAT

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

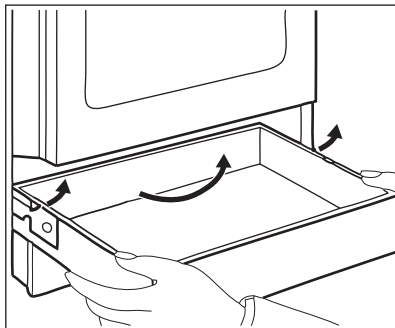
A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



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

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 fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.



VIGYÁZAT

Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószert, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A sütő használata közben a rekesz felmelegszik. Ez tüzet okozhat!

SÜTŐTÉR LÁMPA



VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.



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

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra.

Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

4. Szerelje fel az üvegfedelet.

MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A maradék hő visszajelzők nem világítanak	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosítódobozban kioldott a biztosító	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismétellen kiold, forduljon szakképzett 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 sütővilágítás	Meghibásodott a sütőlámpa	Cserélje ki a sütővilágítás izzóját
Gőz- és páralecsapódás észlelhető 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 egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez.

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.)

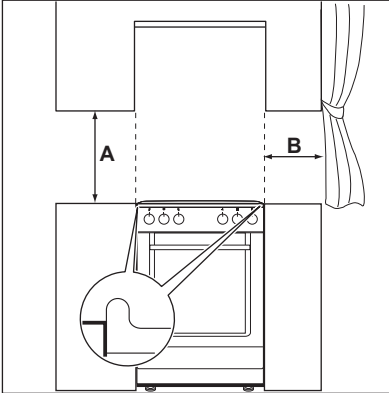
ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE



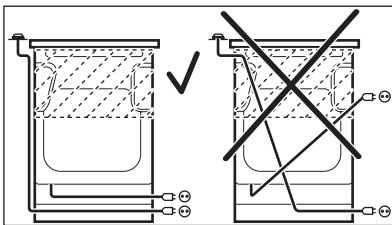
A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.

Minimális távolságok

Méretek	mm
A	690
B	150

MŰSZAKI ADATOK

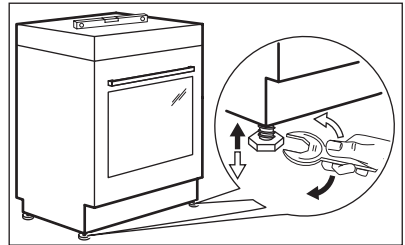
Méretek	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm



Méretek	
Mélység	600 mm
Teljes elektromos teljesítmény	7835 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz

VÍZSZINTBE ÁLLÍTÁS

A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.



ELEKTROMOS ÜZEMBE HELYEZÉS



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



A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.



A hálózati vezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra:  . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó

szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

