



návod k použití
használati útmutató
instrukcja obsługi
návod na používanie
kullanma kılavuzu

Vestavná trouba
Beépített sütő
Piekarnik do zabudowy
Zabudovaná rúra
Ankastre Fırın

Electrolux. Thinking of you.

Více o nás naleznete na adrese www.electrolux.com

Obsah

Bezpečnostní informace	2	Co dělat, když...	11
Popis spotřebiče	3	Instalace	11
Před prvním použitím	4	Připojení k elektrické síti	13
Denní používání	4	Poznámky k ochraně životního prostředí	
Užitečné rady a tipy	6		13
Tabulky vaření	7	Poprodejní servis	13
Čištění a údržba	8		



Změny vyhrazeny

Bezpečnostní informace

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

dveří trouby, mohly by poškrábat povrch, a sklo by pak mohlo prasknout.

i **Poznámka ke smaltované vrstvě**
Změny v barvě smaltované vrstvy trouby jsou důsledkem provozu trouby a nemají žádný vliv na její běžné a správné používání. Nejsou proto závadou ve smyslu ustanovení záruky.

Správné používání

- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič je určen výlučně k domácímu použití.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu nebo odkládací prostor.
- Nepokládejte nádoby s hořlavými kapalinami, vysoce hořlavé materiály nebo předměty, které by se mohly roztavit, (např. plastové fólie, plast, hliník) na spotřebič nebo do jeho blízkosti.
- Při zapojování jiných elektrických spotřebičů do zásuvek v blízkosti trouby buďte opatrní. Přívodní kabely se nesmějí dotýkat horkých ploch trouby, nebo se zachytit v jejich dveřích.
- Nenechávejte v troubě po dopečení vlhká jídla, protože vlhkost může poškodit smalt, nebo se dostat do dílů trouby.
- Nepokoušejte se opravovat spotřebič sami, mohli byste zranit a poškodit spotřebič. Vždy se obraťte na místní poprodejní servis.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných

Dětská pojistka

- Tento spotřebič smějí používat pouze dospělí. Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k zapnutému spotřebiči. Přístupné části se při provozu zahřívají na vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Vnitřní část spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Buďte opatrní a nedotýkejte se žádných topných článků. Hrozí nebezpečí popálení.
- Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení vždy odstupte, aby nahromaděná pára nebo teplo mohly bezpečně uniknout.

Instalace

- Ujistěte se, že se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. Je-li to nutné, obraťte se na dodavatele.
- Tento spotřebič smí opravovat jen autorizovaný servisní technik. Použijte výhradně originální náhradní díly.
- Vestavné spotřebiče se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.
- Změna technických parametrů nebo jakákoli jiná úprava spotřebiče je zakázaná. Hrozí nebezpečí poranění a poškození spotřebiče.

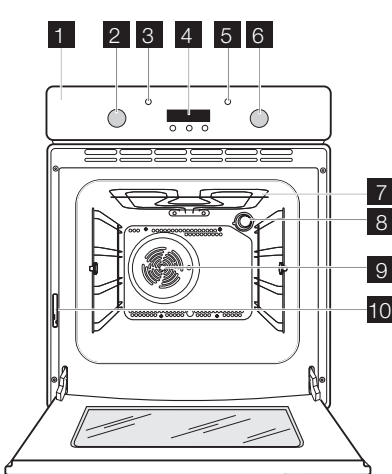
! **Upozornění** Dodržujte přesně pokyny k elektrickému připojení.

Varování k akrylamidu

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků může akrylamid vznikající při intenzivním zhnědnutí pokrmů, zejména u škrobnatých potravin, poškodovat zdraví. Doporučujeme proto připravovat jídla při nejnižších možných teplotách a dbát na to, aby příliš nezhnědla.

Popis spotřebiče

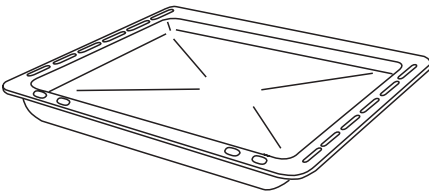
Celkový pohled



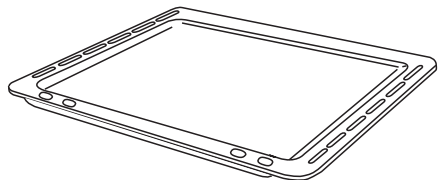
- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač teploty
- 3 Displej teploty
- 4 Displej
- 5 Kontrolka napájení
- 6 Ovladač funkcí trouby
- 7 Gril
- 8 Žárovka trouby
- 9 Ventilátor
- 10 Typový štítek

Příslušenství

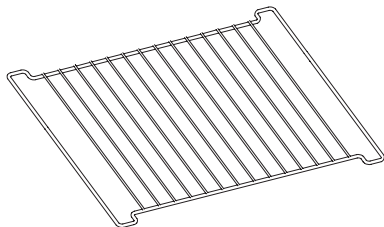
Hluboký plech na zachycení tuku



Plech na pečení



Rošt trouby



Před prvním použitím

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

Po připojení trouby k síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká kontrolka funkce Čas. Musíte znovu nastavit denní čas. Trouba se zapne jen tehdy, byl-li nastaven denní čas.

Důležité Při otvírání dveří vždy držte držadlo dveří uprostřed.

Nastavení času

K nastavení aktuálního denního času použijte tlačítko "+" nebo "-". Po asi 5 vteřinách blikání přestane a zobrazí se nastavený denní čas.

Denní používání

Funkce trouby

Symboly	
0	Poloha VYP
	Světlo trouby - rozsvítí se i bez zapnuté funkce pečení.
	Klasické pečení - teplo vychází z horního i dolního topného článku. Pro pečení moučníků a masa na jedné úrovni trouby.
	Horní topný článek - teplo vychází pouze z horní části trouby. K dopečení hotových jídel.
	Dolní topný článek - teplo vychází pouze z dolní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Vnitřní gril - ke grilování plochých kousků v malém množství uprostřed police. K opékání topinek.

První čištění

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte. Příslušenství a vnitřek trouby omyjte měkkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě.

Pak zahřejte troubu bez jídla.

Přehřátí

Otočte ovladačem funkcí trouby na a zapněte troubu na 45 minut na maximální teplotu, aby se spálily všechny usazeniny na stěnách trouby. Příslušenství se může zahřát na ještě vyšší teplotu než při normálním používání. Trouba může vydávat nepříjemný zápach. To je normální jev. Dohlédněte na to, aby se v místnosti dobře větralo.

Symboly



Plný gril - je zapnuté celé grilovací těleso. Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek.

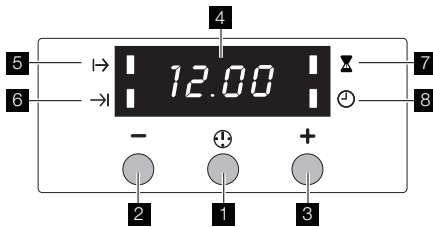


Horkovzdušné pečení - k pečení masa nebo pečení masa a moučnicků, které vyžadují stejnou teplotu pečení na několika roštích bez mísení vůní.



Rozmrazování - rozmrazování zmrazených potravin. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

Displej



- 1 Volič
- 2 Tlačítko pro snížení
- 3 Tlačítko pro zvýšení
- 4 Displej
- 5 Ukazatel doby pečení
- 6 Ukazatel konce pečení

7 Ukazatel minutky

8 Ukazatel denního času

Zapnutí spotřebiče

Nastavte funkci trouby a teplotu.

Nastavení funkce trouby

Otočte ovladačem pro funkce trouby (viz "Popis spotřebiče") ve směru hodinových ručiček .

Nastavení teploty

Otočte ovladačem teploty (viz "Popis spotřebiče") ve směru hodinových ručiček. Můžete nastavit teplotu mezi 50 °C a 250 °C.

Vypnutí spotřebiče

Otočte ovladačem teploty a funkcí trouby do polohy Vypnuto.

Funkce hodin

Funkce	Význam
Doba pečení →	K nastavení délky provozu trouby. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Trouba se vypne automaticky.
Konec pečení →	K nastavení času, kdy se má trouba vypnout. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Trouba se vypne automaticky.
Kombinace doby pečení a konce pečení .	K nastavení odloženého spuštění spotřebiče. Trouba se automaticky spustí ve vypočítaném čase a po uplynutí nastaveného času pečení se vypne.
Minutka ⌚	K nastavení odpočítávání času. Po uplynutí času zazní zvukový signál. K vypnutí zvukového signálu stiskněte zvukový signál. Důležité Minutka troubu nevypíná.
Hodiny ⌚	Nastavení času.


Nastavení funkce hodin

Několikrát stiskněte volič ⌚ , až ukazatel funkce zobrazí správnou funkci. Stiskněte tlačítka " + " a " - " k nastavení požadované doby pečení.

Zrušení funkce hodin

Několikrát stiskněte volič ⌚ , až ukazatel funkce zobrazí správnou funkci, a pak stiskněte tlačítko " - ". Za několik vteřin se funkce hodin vypne.

Vypnutí displeje

 Vypnutím displeje snížíte spotřebu energie.

 Displej můžete vypnout, jestliže není nastavená žádná funkce.

1. Stiskněte současně " + " a " - " a podržte na 5 vteřin.
2. Chcete-li displej znovu zapnout, stiskněte jakékoli tlačítko.


Kontrolka napájení


Kontrolka napájení (viz "Popis spotřebiče") se rozsvítí, jestliže je trouba zahřívá. Zhasne, když trouba dosáhne správné teploty. Pak se bude střídavě zapínat a vypínat k signalizaci seřízení teploty.


Displej teploty

Displej teploty (viz "Popis spotřebiče") se rozsvítí, jestliže se trouba zahřívá. Zhasne, když trouba dosáhne správné teploty. Pak se bude střídavě zapínat a vypínat k signalizaci seřízení teploty.

Užitečné rady a tipy

 **Upozornění** Vždy zavřete dveře trouby, i když grilujete.

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

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

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

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor (není vidět) udržuje přední panel, ovladače a držadlo dveří trouby chladné. Chladicí ventilátor se u zapnuté trouby spouští automaticky. Horký vzduch proudí ven průduchy v blízkosti držadla dveří trouby. Chladicí ventilátor běží i po vypnutí trouby, aby ochladil ovladače.

Bezpečnostní termostat

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

Pokud bezpečnostní termostat nefunguje, nepokoušejte se ho sami opravit. Obratě se prosím na poprodejní servis.

Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut přehřát.
- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li mít červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C-250 °C.
- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C-175 °C.
- Při pečení velmi mastného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by už 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.
- Pokud se při dušení masa voda vysuší, opět ji trochu dolijte, aby se netvořilo moc páry.

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.

Doby pečení

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

Tabulky vaření

Váha (kg)	Jídlo	Funkce trouby	Úroveň drážek	Teplota trouby (°C)	Čas pečení v (min)
1	Vepřové / jehněčí		2	180	110-130
1	Telecí / hovězí		2	190	70-100
1,2	Kuře / králík		2	190	70-80
1,5	Kachna		1	160	120-150
3	Husa		1	160	150-200
4	Krůta		1	180	210-240
1	Ryby		2	190	30-40
1	Plněné papriky, rajčata/ pečené brambory		2	190	50-70
	Koláče, dorty z práškové směsi		2	160	45-55
1	Plněné pečivo		2	160	80-100
	Sušenky		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Bílý chléb		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Upozornění Dno trouby nevykládejte alobalem a na dno nestavte pekáč ani plech. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit smalt trouby.

opatrní při otvírání výklopných dveří trouby. Dveře nesmí spadnout dolů, vždy držte držadlo dveří, dokud se úplně neotevřou.

Upozornění Vždy pečte se zavřenými dveřmi trouby, i při grilování. Buďte

Grilování

Vždy prázdnou troubu na 10 minut předehejte.

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

Čištění a údržba

- ⚠️ **Upozornění** Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- ⚠️ **Upozornění** Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.
- ⚠️ **Upozornění** Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky a jídla mohou způsobit požár, zejména v hlubokém plechu.

Vnější plochy spotřebiče

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem navlhčeným v roztoku teplé saponátové vody.
- Na kovové plochy použijte běžné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte drsné prostředky nebo abrazivní houbičky.

Vnitřek trouby


- Před čištěním zapněte osvětlení.
- Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě a nechte ho vyschnout.

Příslušenství

Všechno zasunovací příslušenství vyčistěte po každém použití měkkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě (police, plech na pečení, drážky apod.) a nechte ho vyschnout.

vyschnout. Můžete ho nechat krátce odmočit, aby se lépe čistilo.

Péče o katalytické vložky

Strop trouby a její stěny jsou pokryty katalytickým smaltem. Katalytický smalt ničí olej a tuk, které se na něm usazují při pečení. Chcete-li troubu vyčistit, otočte ovladačem funkcí trouby na  a zapněte troubu na 45 minut na maximální teplotu. K zjištění dobrého výkonu katalytických vložek provádějte tento postup jednou týdně.

- ⚠️ **Upozornění** Pokud je vnitřek trouby zahřátý na vysokou teplotu, nedovoďte dětem, aby se k troubě přibližovali. Povrch trouby je také velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin.

- ⚠️ **Upozornění** Nesnažte se čistit vrstvu katalytického smaltu.

Čištění dveří trouby

Dveře trouby se skládají ze dvou skleněných tabulí instalovaných na sobě. Ke snadnějšímu čištění dveře trouby a vnitřní skleněnou tabuli vysaďte.

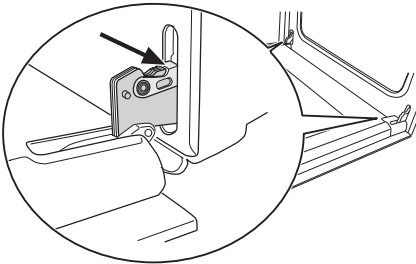
- ⚠️ **Upozornění** Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněnou tabuli u nasazených dveří, mohou se dveře nebo tabule náhle zavřít.

⚠ Upozornění Před čištěním skleněných dveří zkontrolujte, zda skleněné tabule už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.

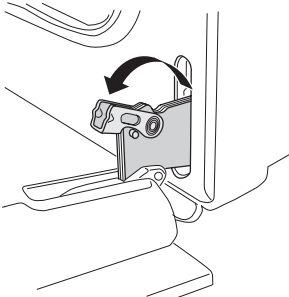
⚠ Upozornění Jestliže jsou skleněné tabule poškozené nebo poškrábané, sklo je křehké a může prasknout. Skleněné tabule je pak nutné vyměnit. Další informace získáte v místním servisním středisku.

Vysazení dveří trouby a skleněné tabule

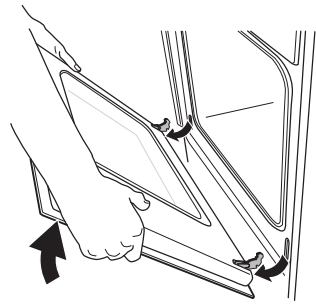
1. Otevřete úplně dveře a podržte dva dveřní závěsy.



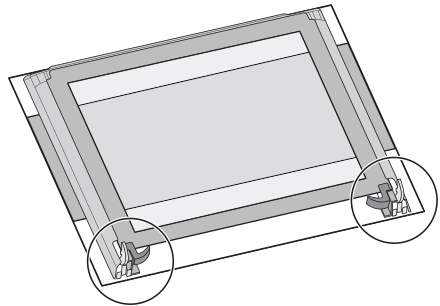
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



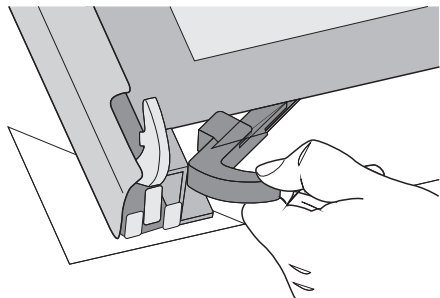
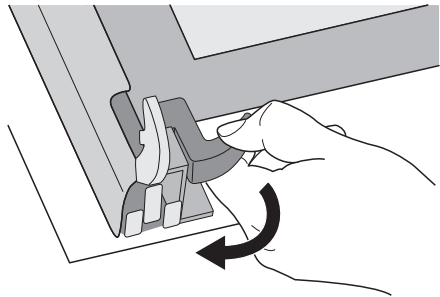
3. Zavřete dveře trouby do první polohy otevření (asi 45°). Pak vytáhněte dveře směrem dopředu z jejich umístění.



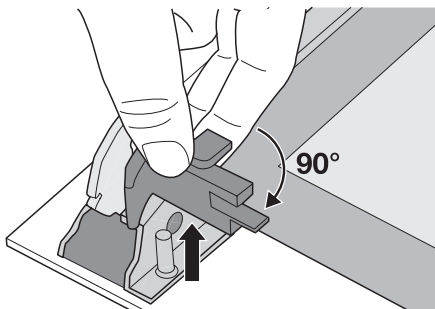
4. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou.



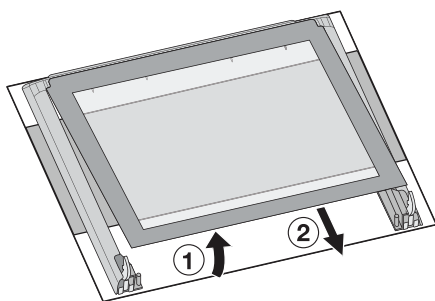
5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněnou tabuli.



6. Otočte 2 spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



7. Opatrně nadzdvihněte a vytáhněte skleněnou tabuli.



Skleněnou tabuli omyjte saponátovou vodou. Dobře ji osušte.

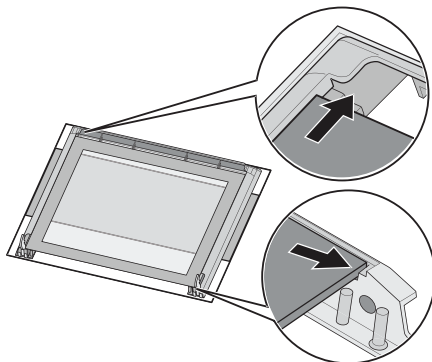
- !** **Upozornění** Skleněnou tabuli omyjte saponátovou vodou. Abrazivní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a ostré předměty (např. nože nebo škrabky) mohou sklo poškodit.

Nasazení dveří trouby a skleněné tabule

Po vyčištění skleněnou tabuli a dveře trouby opět nasadte. Provedte stejný postup v obráceném pořadí.

Vnitřní tabule s ozdobným rámem po stranách musí být instalována tak, aby potisk skla směřoval ven z trouby. Sklo je zasazeno správně, jestliže po přejetí prsty po povrchu necítíte žádné zdrsnění.

Vnitřní skleněnou tabuli musíte zasadit zpět do správného umístění jako na obrázku.



Modely z nerezové oceli nebo hliníku

Dveře trouby a ovládací panel z nerezové oceli nebo hliníku čistíte pouze vlhkou houbou. Po vyčištění je osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch.

Vyjímatelné drážky na rošty a katalytické panely

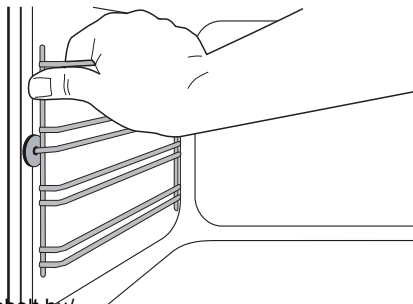
Chcete-li vyčistit vnitřek trouby, odstraňte drážky na rošty a katalytické panely.

- !** **Upozornění** Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní. Katalytické panely nejsou připevněné ke stěnám trouby a mohou při odstranění drážek roštů spadnout.

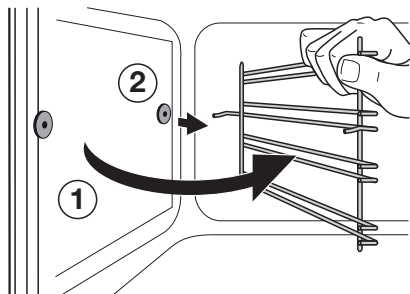
- !** **Upozornění** Před údržbou zkontrolujte, zda trouba už vychladla. Hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Odstranění bočních drážek

1. Jednou rukou zatáhněte za přední část drážek. Druhou rukou přitom podržte drážky a katalytický panel, aby nespady.



2. Podržte drážky na rošty a katalytický panel na jejich místě a současně vyhákněte drážky na rošty vzadu.

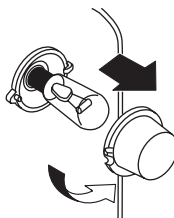


Omyjte je teplou saponátovou vodou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte abrazivní přípravky, které je mohou poškodit. Po vyčištění vraťte drážky na rošty a katalytické panely zpět. Proveďte stejný postup v opačném pořadí.

Výměna žárovky osvětlení trouby a čištění skleněného krytu

⚠ Upozornění Před výměnou žárovky osvětlení (viz " Popis spotřebiče") je

nutné troubu vypnout a odpojit ji od zdroje napájení.



1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odstraňte ho. Skleněný kryt vyčistěte.
2. Je-li to třeba, vyměňte starou žárovku trouby za novou tepelně odolnou žárovku 15/25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C (objímka: E14).
3. Nasadíte zpět skleněný kryt.

Co dělat, když...

Problém	Řešení problému
Trouba nefunguje.	Zkontrolujte, zda: <ul style="list-style-type: none"> • je nastavená funkce trouby a teplota. • je spotřebič správně zapojený a zdroj napájení je zapnutý. • je nastavený denní čas.
Kontrolka teploty trouby se nerozsvítila.	Nastavte: <ul style="list-style-type: none"> • teplotu ovladačem teploty. • funkci trouby pomocí ovladače funkcí trouby.
Osvětlení trouby nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte funkci pomocí ovladače funkcí trouby . • Zkontrolujte žárovku a v případě potřeby ji vyměňte.
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut.
Na displeji se objeví "12.00" a kontrolka LED bliká.	Nastavte znovu čas.

Pokud dojde k poruše, pokuste se nejprve závadu odstranit sami. Pokud problém ne-

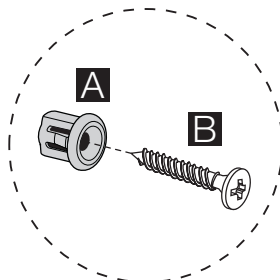
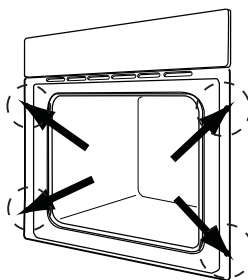
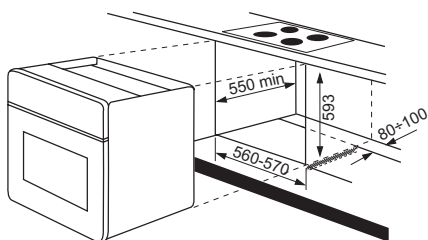
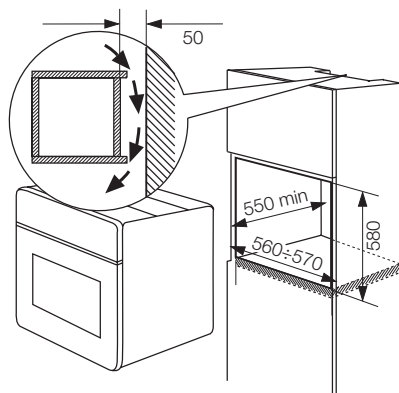
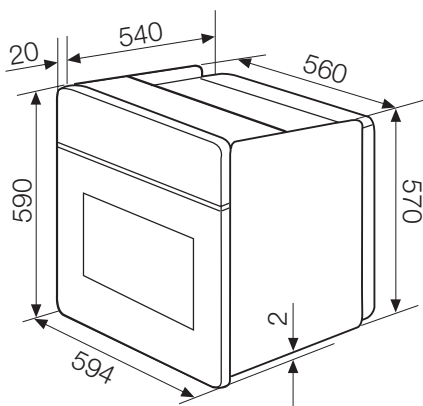
můžete vyřešit sami, obraťte se prosím na místní prodejně servis.

Instalace

⚠ Upozornění Instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba. Jestliže se neobráťte na kvalifikovaného

nebo kompetentního pracovníka, nebudete moci v případě závady uplatnit záruku.

- Před vestavbou spotřebiče do kuchyňské skříňky zkontrolujte, zda jsou rozměry výklenku vhodné.
- Přesvědčte se, zda instalace zajišťuje ochranu před úrazem elektrickým proudem.
- V souladu s platnými předpisy musí být všechny části zajišťující ochranu před úrazem elektrickým proudem připevněny tak, aby šly odstranit pouze s použitím nějakého nástroje.
- Tento spotřebič je možné umístit jeho zadní částí a jednou stranou ke spotřebičům nebo stěnám, které jsou vyšší. Druhou stranu je ale nutné umístit k nábytku nebo spotřebičům, které jsou stejně vysoké.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu podle normy DIN 68930.
- Vestavné trouby a varné desky jsou vybaveny speciálními spojovacími systémy. Z bezpečnostních důvodů je možné kombinovat jen spotřebiče od stejného výrobce.




Připojení k elektrické síti

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

- Výrobce neručí za úrazy a poškození způsobené nedodržáním bezpečnostních pokynů.
- Uzemněte spotřebič v souladu s bezpečnostními pokyny.
- Přesvědčte se, že jmenovité napětí a typ napájení na typovém štítku odpovídají napětí a výkonu místního zdroje napájení.
- Spotřebič se dodává s elektrickým přívodním kabelem bez zástrčky.
- Jakýkoli elektrický díl smí vyměnit pouze technik poprodejněho servisu nebo kvalifikovaný pracovník servisu.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti nárazu.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte síťový kabel ze zásuvky tahem za kabel. Vždy zatáhněte za zástrčku.
- Připojte spotřebič k síti s použitím zařízení, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od zdroje napájení s mezerou mezi kontakty nejméně 3mm, tedy např. ochranné vypínače vedení, spouštěče uzemnění nebo pojistky.
- Informace o napětí je uvedeno na typovém štítku (viz "Popis výrobku").

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.

i Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny značkami, např. PE, PS, apod. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

Poprodejně servis

Abychom vám mohli rychle pomoci, запиšte si prosím následující informace:

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

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku (viz "Popis výrobku").

i Jestliže v případě chyby v obsluze spotřebiče nebo v případě, že instalaci neprovedl autorizovaný technik, budete muset návštěvu technika z poprodejněho servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce.

Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a www.electrolux.com címen

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	14	Ápolás és tisztítás	20
Termékleírás	15	Mit tegyek, ha...	23
Az első használat előtt	16	Üzembe helyezés	24
Napi használat	16	Elektromos csatlakoztatás	25
Hasznos javaslatok és tanácsok	18	Környezetvédelmi tudnivalók	25
Ételkészítési táblázatok	19	Ügyfélszolgálat	26



A változtatások jogát fenntartjuk

Biztonsági információk

i Saját biztonsága és a készülék helyes üzemeltetése érdekében az üzembe helyezés és a használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Az utasítást mindig tartsa a készülékkel együtt, még ha áthelyezi vagy eladja is azt. A felhasználóknak teljesen tisztában kell lenniük a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

Rendeltetésszerű használat

- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- A készüléket kizárólag háztartási célú használatra tervezték.
- A készüléket nem szabad munka- vagy tárolófelületként használni.
- Tilos a készülékre vagy annak közelébe gyúlékony folyadékokat, tűzveszélyes anyagokat vagy könnyen olvadó (pl. fólia, műanyag, alumínium) tárgyakat helyezni, illetve ott tárolni.
- Legyen óvatos, ha a készülék közelében levő konnektorokba csatlakoztat más elektromos készülékeket. Ne engedje meg, hogy a csatlakozóvezetékek hozzáérjenek a forró sütőajtóhoz, vagy becsípdjenek alá.
- A sütés befejezése után a nedves edényeket és ételeket ne tartsa a sütőben, mert a nedvesség károsítja a zománcot, vagy behatol a készülék részeibe.
- A sérülések és a készülék károsodásának megelőzése érdekében ne javítsa saját maga a készüléket. Mindig forduljon az ügyfélszolgálatához.

- Ne használjon dörzshatású vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti

i Megjegyzés a zománcbevonatra vonatkozóan

A sütő zománcbevonatának a használat eredményeképpen bekövetkező elszíneződése nem befolyásolja a készülék alkalmasságát a rendeltetésszerű és helyes használatra. Ennélfogva ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.

Gyermekbiztonság

- Csak felnőttek használhatják a készüléket. Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel
- Minden csomagolóanyagot tartson gyermekektől távol. Fulladásveszélyesek.
- A gyermekeket tartsa távol a készüléktől, amikor az üzemel. Használat közben az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Égési sérülés veszélye.

Általános biztonság

- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

- A készülék belseje használat közben nagyon felforrósodik. Legyen óvatos, és ne érjen hozzá semelyik fűtőelemhez sem. Égési sérülés veszélye.
- Ha a készülék ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.

Üzembe helyezés

- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész javíthatja. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.
- A beépített készülékek csak azután vehetők használatba, ha már a szabványoknak

- megfelelő, alkalmas beépített szekrényekbe és munkafelületekbe be vannak építve.
- Ne változtassa meg a műszaki specifikációkat, illetve ne módosítsa a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye.

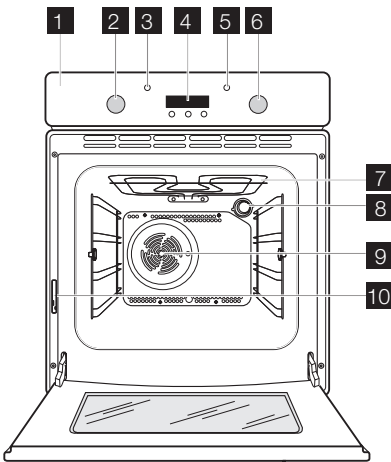
! **Vigyázat** Gondosan tartsa be az elektromos csatlakozásokkal kapcsolatos utasításokat.

Akrilamid tájékoztatás

Fontos A legújabb tudományos ismeretek szerint az ételek intenzív barnítása - különösen a keményítőtartalmú termékek esetén - az akrilamidok miatt egészségügyi kockázatot jelent. Ezért ajánlatos a lehető legalacsonyabb hőfokon sütni, és kerülni az ételek túlzott barnítását.

Termékleírás

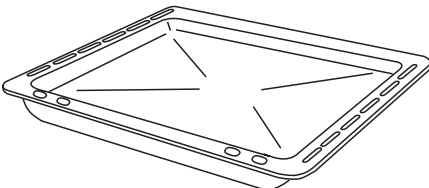
Általános áttekintés



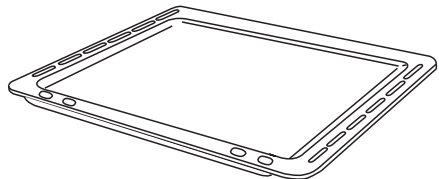
- 1 Kezelőpanel
- 2 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 3 Hőmérsékletjelzés
- 4 Kijelző
- 5 Bekapcsolás jelzés
- 6 Sütőfunkció szabályozógombja
- 7 Grill
- 8 Sütőlámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Adattábla

Tartozékok

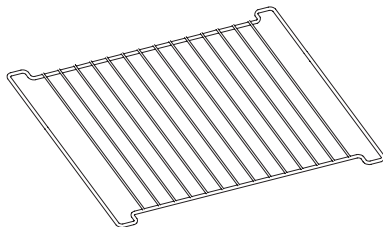
Zsírfogó tálca



Tepsi



Sütőpolc



Az első használat előtt

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

Amikor a sütőt csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, illetve áramkimaradás esetén az Idő funkció jelzése automatikusan villog. Be kell állítania a pontos időt. Ha nincs beállítva a pontos idő, a készülék nem működik.

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


Az óra beállítása

A pontos idő beállításához használja a " + " vagy a " - " gombot. Kb. 5 másodperc elteltével a villogás abbamarad, és az órajelzőn megjelenik a pontos idő.

Kezdeti tisztítás







Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket. A tartozékokat és a sütő belsejét meleg vizes és mosószeres puha ruhával tisztítsa meg. Ezután étel nélkül melegítse fel a sütőt.

Előmelegítés

Forgassa a sütőfunkció szabályozógombját  állásba, és üzemeltesse a sütőt 45 percig maximális hőmérsékleten, hogy a belső térből minden maradvány leégjen. Előfordulhat, hogy a tartozékok a normál használatnál erősebben felmelegednek. Ezalatt az idő alatt a készülékből szag áramolhat ki. Ez normális jelenség. Ügyeljen arra, hogy a helyiség jól szellőzzön.

Napi használat

Sütőfunkciók

Szimbólumok	
	KI állás
	Sütővilágítás - sütési funkció beállítása nélkül felgyullad.
	Hagyományos sütés - a felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. A sütő egyetlen szintjén végzett tészta- és hússütéshez.
	Felső fűtőelem - csak a sütő teteje felől melegíti a sütőt. Már elkészített ételek befejezéséhez.
	Alsó fűtőelem - csak a sütő alja felől melegíti a sütőt. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
	Belső grill - kisebb mennyiségű ételek grillezésére a polc közepén. Piritós készítéséhez.

Szimbólumok



Teljes grill - a teljes grill elem bekapcsolásra kerül. Nagyobb mennyiségű lapos ételmezszerdarabok grillezéséhez. Pírtós készítéséhez.

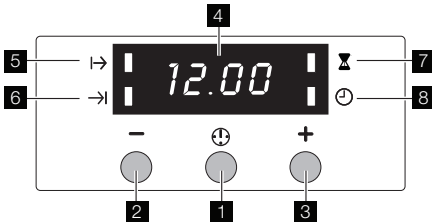


Légkeveréses sütés - hús sütéséhez, illetve egyszerre hús és tésztaféle sütéséhez, ha azok ugyanolyan hőmérsékletet igényelnek, egynél több polc használatával anélkül, hogy az egyik átvinné a másik aromáját.



Kiolvasztás - kiolvasztja a fagyasztott ételmezszerkeket. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

Kijelző



- 1 Választó gomb
- 2 Csökkentő szabályozógomb
- 3 Növelő szabályozógomb
- 4 Kijelző
- 5 Sütés időtartama jelzés
- 6 Sütés vége jelzés
- 7 Percszámláló jelzés

Óra funkciók

Funkció	Leírás
Sütés időtartama →	Annak beállítása, mennyi ideig működjön a sütő. Amikor az idő letelik, egy hangjelzés hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.
Sütés vége →	Annak beállítása, mikor kapcsoljon ki a sütő. Amikor az idő letelik, egy hangjelzés hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.
A Sütés időtartama és a Sütés vége együttesen .	A készülék késleltetett indításának beállítása. A sütő automatikusan bekapcsol a számított időpontban, és kikapcsol, amikor a beállított Sütési időtartam letelik.
Percszámláló ⌚	Visszaszámlálás beállítása. Az időtartam lejártakor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot. Fontos A percszámláló nem kapcsolja ki a sütőt.
Óra ⌚	Az óra beállítása.

Az órafunkció beállítása

Nyomja meg ismételten a Választó gombot ⌚ mindaddig, amíg a funkciójelzés a megfelelő funkciót nem mutatja. A " + " és a " - "

8 Pontos idő jelzés

A készülék bekapcsolása

Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

A sütőfunkció beállítása

Forgassa el a sütőfunkciók szabályozógombját (lásd "Termékleírás") az óramutató járásával megegyező irányban.

A hőmérséklet beállítása

Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot (lásd "Termékleírás") az óramutató járásával megegyező irányban. 50°C és 250°C közötti hőmérséklet állítható be.

A készülék kikapcsolása

Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot és a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt állásba.


gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időtartamot.

Az órafunkció törlése

Nyomja meg ismételten a Választó gombot ⌚ mindaddig, amíg a funkciójelzés a meg-

felelő funkciót nem mutatja, és nyomja meg a " - " gombot. Néhány másodperc múlva az órafunkció kialszik.

A kijelző kikapcsolása

 Ha kikapcsolja a kijelzőt, ezzel csökkenti az energiafogyasztást.

 Kikapcsolhatja a kijelzőt, ha más funkció nincs beállítva.

1. Tartsa lenyomva egyszerre kb. 5 másodpercig a " + " és a " - " gombot.
2. A kijelző újbóli bekapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.


Bekapcsolás jelzés


A bekapcsolás jelzés (lásd "Termékleírás") felgyullad, amikor a sütőfunkció szabályozógombja be van állítva.


Hőmérséklet-kijelzés

A hőmérséklet-kijelző (lásd "Termékleírás") a sütő melegítési folyamata alatt világít. Akkor alszik ki, amikor a sütő eléri a megfelelő hőmérsékletet. Ezt követően a hőmérséklet változását jelezve ki- és bekapcsol.

Hasznos javaslatok és tanácsok

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

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

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

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és állandóan visszaforgatja a gőzt. Ez a rendszer lehetővé teszi a páras környezetben történő sütést, miáltal az elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ez a minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.

A hűtőventilátor

A hűtőventilátor (nem látható) nem hagyja felmelegedni az előlapot, a gombokat és a sütő ajtajának fogóját. Amikor a sütő be van kapcsolva, a ventilátor automatikusan bekapcsol. A sütőajtó fogantyúja közelében a szelőlőzónyilásokon keresztül meleg levegő áramlik ki. A kezelőszervek hűtése érdekében a hűtőventilátor akkor is működésben lehet még, amikor már kikapcsolta a sütőt.

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval van felszerelve, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol. Amennyiben a biztonsági termosztát nem működik, ne próbálja saját maga megjavítani. Kérjük, forduljon az ügyfélszolgálatához.

- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a sütő ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a sütőt.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

Sütemények sütése

- Sütemények sütéséhez a legjobb a 150 °C és 200 °C közötti hőmérséklet.
- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a beállított sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

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

- Annak érdekében, hogy a vörös húrok kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200 °C-250 °C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húrok, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húrok 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 hús sütése közben a túlzott gőzképződés megelőzése érdekében öntsön még hozzá egy keveset, ha az eredeti mennyiség felszáradt.

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Ételkészítési táblázatok

Súly (kg)	Étel	Sütőfunkció	Szint	Sütő hőmérséklete (°C)	Sütési idő (perc)
1	Sertés / bárány		2	180	110-130
1	Borjú / Marha		2	190	70-100
1,2	Csirke/Nyúl		2	190	70-80
1,5	Kacsa		1	160	120-150
3	Liba		1	160	150-200
4	Pulyka		1	180	210-240
1	Hal		2	190	30-40
1	Töltött pepperoni paradicsom/Sült burgonya		2	190	50-70
	Gyors sütemények		2	160	45-55
1	Pite		2	160	80-100
	Kekszek		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Fehér kenyér		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35



⚠ Vigyázat Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen tepsit vagy sütőedényt az aljára. A felhalmozódó hő tönkre teheti a sütő zománcretegét.

⚠ Vigyázat Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie, még grillezés

közben is. Legyen óvatos a lenyitható sütőajtó kinyitásakor. Ne hagyja, hogy az ajtó lecsapódjon - a fogantyú segítségével tartsa az ajtót, amíg teljesen ki nem nyílik.

Grillezés

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

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

Ápolás és tisztítás

! **Vigyázat** Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.

! **Vigyázat** Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.

! **Vigyázat** Mindig tartsa tisztán a készüléket. A zsiradék és más ételmaradékok lerakódása tüzet okozhat, különösen a cseppfogó tálcában.

A készülék külseje

- A készülék előlapját meleg vizes és mosószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém előlap tisztításához a normál tisztítószereket használjon.
- Ne használjon súrolóport és dörzsfelületű szivacsot.

A sütő belseje

- Tisztítás előtt kapcsolja be a sütővilágítást.
- Meleg vizes és mosószeres puha ruhával tisztítsa meg a sütőt, majd hagyja megszáradni.


Tartozékok

A csúsztatható egységeket (polcot, tepsi, polctartó sínek stb.) minden használat után

meleg vizes és mosószeres puha ruhával tisztítsa meg, majd szárítsa jól meg. Rövid időre áztassa be őket, hogy könnyebb legyen a tisztításuk.

A katalitikus béléslapok ápolása

A sütő felső és oldalsó falain katalitikus zománc található. A katalitikus zománc megsemmisíti a sütés közben összegyűjtött olajat és zsírt.

A sütőtér tisztításához állítsa a sütőfunkció szabályozógombját  állásba, és üzemeltesse a sütőt 45 percig maximális hőmérsékleten.

A katalitikus béléslapok jó teljesítményének fenntartásához hetente végezze el ezt a műveletet.

! **Vigyázat** Tartsa távol a gyermekeket, amikor magas hőmérsékleten tisztítja a sütőtérrel. A sütő felülete nagyon felforrósodik, és az égési sérülések veszélye fennáll.

! **Vigyázat** Ne próbálkozzon a katalitikus zománc megtisztításával.

A sütőajtó tisztítása

A sütőajtó üvegeiben két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítése

céljából vegye le a sütő ajtaját és a belső üveglapot.

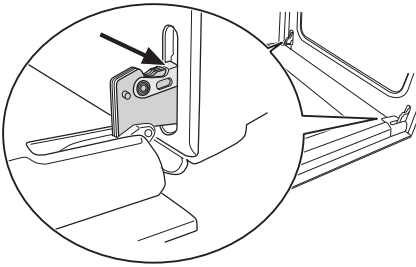
! **Vigyázat** A sütőajtó bezáródhat, amikor az ajtó még összeszerelt állapotában megpróbálja leszedni a belső üveglapot.

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

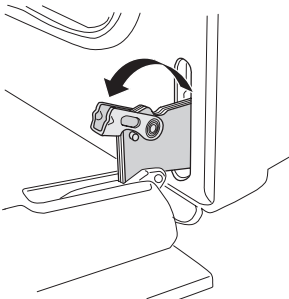
! **Vigyázat** Amikor az ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

A sütőajtó és az üveglap levétele

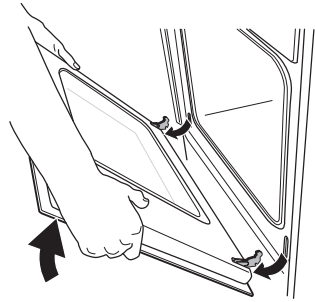
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



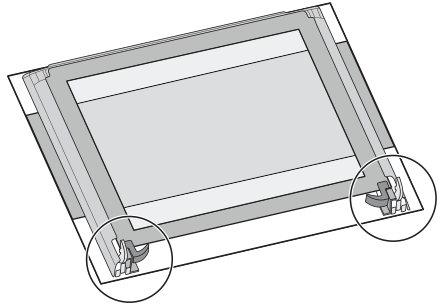
2. Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



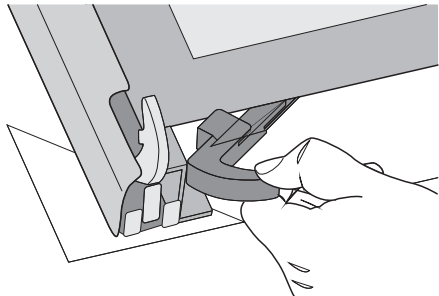
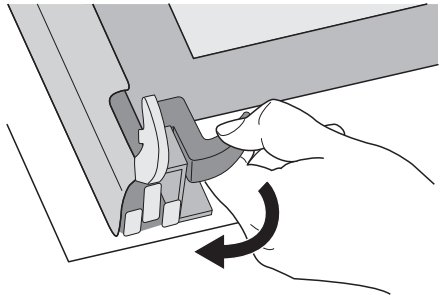
3. Zárja be a sütőajtót az első nyitási pozícióba (kb. 45°). Ezután húzza előre, és emelje ki a fészkből.



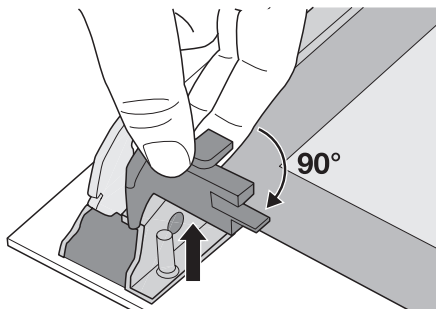
4. Helyezze az ajtót stabil felületre, és védje egy puha ruhával.



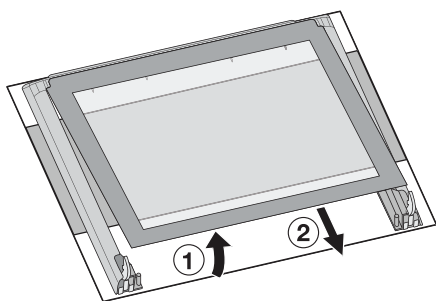
5. A zárrendszer kioldásával emelje ki a belső üveglapot.



6. Forgassa el 90°-kal, majd húzza ki a helyéről a 2 rögzítőt.



7. Óvatosan emelje meg és vegye le az üveglapot.



Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

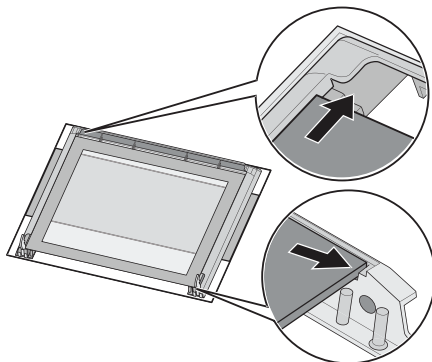
- !** **Vigyázat** Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) kárt okozhatnak az üvegben.

A sütőajtó és az üveglap visszahelyezése

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

A díszkerettel ellátott belső díszített lapot úgy kell behelyezni, hogy a szitanyomat kifele nézzen a sütőből. Az üveglap összeszerelése akkor helyes, ha semmilyen érdes felületet nem észlel, amikor a felületen végigfuttatja az ujjait.

Tegye be a belső üveglapot az ábrán bemutatott módon a helyére.



Rozsdamentes acélból, illetve alumíniumból készült modellek

A sütőajtót és a rozsdamentes acél vagy alumínium kezelőpanelt csak nedves szivaccsal tisztítsa. Ezután puha törlőruhával gondosan törölje szárazra. Ne használjon acélgyaprot, savakat vagy tisztítószerket, mivel azok károsíthatják a felületet.

Kivehető polcvezető sínek és katalitikus panelek

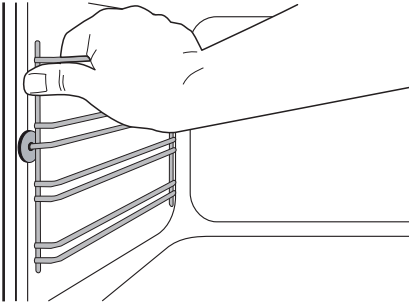
A sütőtér tisztításához vegye ki a polcvezető síneket és a katalitikus paneleket.

- !** **Vigyázat** Legyen óvatos, amikor kiveszi a polcvezető síneket. A katalitikus panelek nincsenek rögzítve a sütőtérhez, és kidőlhetnek, amikor a polcvezető síneket eltávolítja.

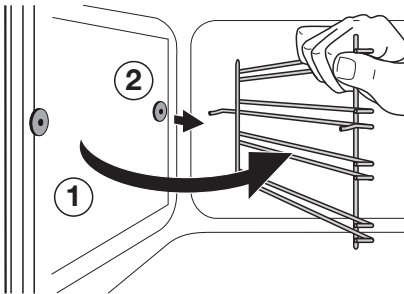
- !** **Vigyázat** Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye a maradványhő miatt.

A vezetősínek eltávolítása

1. Egyik kezével húzza a polcvezető sínek előlő részét. Másik kezével tartsa a polcvezető síneket és a katalitikus paneleket a helyükön.



2. Tartsa a polcvezető síneket és a katalitikus panelet a helyén, és ezzel egy időben akassza ki hátul a polcvezető síneket.

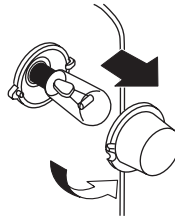


Tisztítsa meg a polcvezető síneket meleg, mosószeres vízzel. Puha törőruhával törölje meg. Soha ne használjon dörzshatású szereket, amelyek károsíthatnák.

Amikor befejezte e tisztítást, tegye vissza a polcvezető síneket és a katalitikus paneleket. A polcvezető sínek és a katalitikus panelek visszahelyezéséhez hajtja végre fordítva az eljárást.

A sütő lámpájának cseréje és az üvegbura megtisztítása

- ⚠ Vigyázat** A sütő lámpájának (lásd "Termékleírás") cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket, majd válassza le az elektromos áramforrásról.



1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le. Tisztítsa meg az üvegburát.
2. Szükség esetén cserélje ki a sütő régi égőjét 15/25 W-os , 230 V-os (50 Hz), 300 °C-os melegnek ellenálló égővel (Csatlakozótípus: E14).
3. Helyezze vissza az üvegfedelelet.

Mit tegyek, ha...

Probléma	Probléma megoldása
A sütő nem működik.	Ellenőrizze a következőket: <ul style="list-style-type: none"> • be van állítva a sütőfunkció és a hőmérséklet. • a készülék jól csatlakoztatva van, és a sütő hálózati táplálása be van kapcsolva. • az idő be van állítva.
A sütő hőmérsékletjelző lámpája nem gyullad ki.	Állítsa be: <ul style="list-style-type: none"> • a hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozó gombbal. • a sütőfunkciót a sütőfunkció szabályozógombjával.
Nem működik a sütővilágítás.	<ul style="list-style-type: none"> • Állítson be egy funkciót a sütőfunkció szabályozógombjával. • Ellenőrizze az izzót, és szükség esetén cserélje ki.
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Ne hagyjon edényeket a sütőben 15-20 percen túl azután, hogy befejeződött a sütés folyamata.

Probléma	Probléma megoldása
A "12.00" felirat jelenik meg a kijelzőn, és az óra LED-je villog.	Állítsa be az időt.

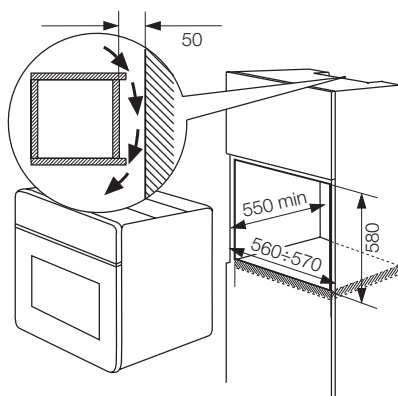
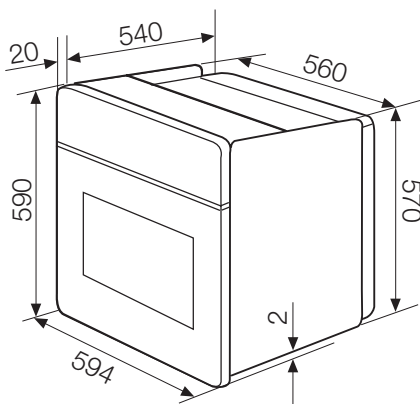
Ha hiba történik, először próbálja meg saját maga megoldani a problémát. Ha nem talál

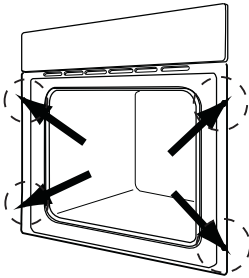
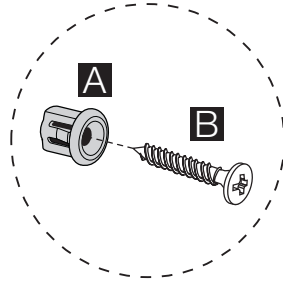
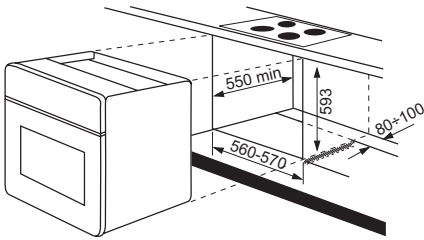
megoldást az adott problémára, forduljon az eladóhoz vagy az ügyfélszolgálathoz.

Üzembe helyezés

⚠ Vigyázat A készülék üzembe helyezését csak képesített és hozzáértő személy végezheti. Ha nem vesz igénybe képesített és hozzáértő személyt, károsodás esetén a garancia hatályát veszti.

- Mielőtt beépítené a készüléket a konyhaszekrénybe, győződjön meg arról, hogy a mélyedés méretei megfelelőek-e.
- Győződjön meg arról, hogy az üzembe helyezéshez van-e érintésvédelem.
- Az érvényben lévő jogszabályok értelmében az áramütés elleni védelmet biztosító minden alkatrészt úgy kell rögzíteni, hogy szerszámok nélkül ne legyenek szétszedhetők.
- A készülék úgy is beszerelhető, hogy a hátulja és az egyik oldala magasabb készülékekhez vagy falakhoz van közel. A másik oldalt ugyanolyan magasságú bútorok mellé kell állítani.
- A beépített egységnek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. Biztonsági okokból kizárólag ugyanattól a gyártótól származó készülékeket kombináljon.






Elektromos csatlakoztatás

⚠ Vigyázat Az elektromos üzembe helyezést csak képesített, hozzáértő személy végezheti.

- A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a biztonsági óvintézkedéseket.
- Földelje a készüléket a biztonsági óvintézkedéseknek megfelelően.
- Győződjön meg arról, hogy az adattáblán feltüntetett névleges feszültség és áramtípus egyezik-e helyi áramellátás feszültségével és áramtípusával.
- Ez a készülék dugasz nélküli hálózati tápkábellel kerül szállításra.
- Az elektromos alkatrészeket csak az ügyfélszolgálati műszerész vagy képesített szakember szerelhet fel vagy cserélhet ki.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.

- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz hozzáférhető legyen az üzembe helyezés után.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a hálózati dugaszt húzza.
- Olyan eszközzel csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, amelynél az érintkezők megszakítási távolsága minden pólusnál legalább 3 mm; ilyen az automatikus vonalmegszakító, a földzárlatkioldó vagy a biztosíték.
- A feszültséggel kapcsolatos adatok az adattáblán találhatóak (lásd "Termékleírás").

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.

i A csomagolóanyagok környezetbarátak és újrahasznosíthatóak. A műanyag alkatrészekon jelölések szerepelnek, pl. PE, PS stb. A csomagolóanyagokat a közösségi szelektív hulladékgyűjtés megfelelő tartályába dobja be.

Ügyfélszolgálat

Ahhoz, hogy gyorsan a segítségére lehessünk, javasoljuk, jegyezze fel az alábbi információkat:

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

Ezek az adatok az adattáblán találhatóak (lásd "Termékleírás").

i Ha helytelenül használta a készüléket, vagy nem bejegyzett szakember végezte el az üzembe helyezést, akkor nem biztos, hogy az ügyfélszolgálati munkatárs vagy az eladó kiszállása ingyenes lesz, még a garanciális időszakban sem.

Electrolux. Thinking of you.

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

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa		Konserwacja i czyszczenie	34
	27	Co zrobić, gdy...	37
Opis urządzenia	28	Instalacja	38
Przed pierwszym użyciem	29	Podłączenie do sieci elektrycznej	39
Codzienna eksploatacja	30	Ochrona środowiska	40
Przydatne rady i wskazówki	31	Serwis	40
Tabela gotowania	32		



Może ulec zmianie bez powiadomienia

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

i Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika i prawidłowe działanie urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji i obsługi należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję przechowywać zawsze razem z urządzeniem, również w razie jego przeniesienia lub odsprzedaży. Użytkownicy muszą w pełni poznać działanie i funkcje ochronne urządzenia.

Przeznaczenie urządzenia

- Włączanego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenia nie wolno używać jako powierzchni roboczej, ani składować na nim przedmiotów.
- Wewnątrz urządzenia ani w jego pobliżu nie wolno kłaść, ani przechowywać palnych cieczy ani łatwopalnych bądź topliwych materiałów (jak np. folia plastikowa, przedmioty z aluminium lub tworzywa sztucznego).
- Przy podłączaniu urządzeń elektrycznych do znajdujących się w sąsiedztwie gniazd sieciowych należy zachować ostrożność. Nie wolno dopuścić do kontaktu ani przyłączenia przewodów zasilających przez gorące drzwi piekarnika.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w piekarniku po zakończeniu pieczenia, ponieważ wilgoć może uszkodzić emaliowane powłoki piekarnika lub przedostać się do wnętrza podzespołów.

- Aby zapobiec obrażeniom i uszkodzeniom urządzenia, nie należy przeprowadzać jego samodzielnych napraw. W razie potrzeby należy zawsze kontaktować się z serwisem.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika nie należy używać szorstkich czy ściernych środków ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować jej powierzchnię, co może być przyczyną pęknięcia szkła.

i Uwagi dotyczące powłoki emaliowej

Zmiana koloru emaliowanych powłok piekarnika w wyniku jego użytkowania nie ma wpływu na jego prawidłowe działanie. Z tego powodu nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenie może być użytkowane wyłącznie przez osoby dorosłe. Dzieciom należy zapewnić odpowiedni nadzór, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Gdy urządzenie działa, dzieci nie mogą się do niego zbliżać. Nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do bardzo wysokiej temperatury. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Wewnętrzne powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy do bardzo wysokich temperatur. Należy zachować ostrożność i nie dotykać żadnej z grzałek. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Otwierając drzwi piekarnika podczas pieczenia lub po jego zakończeniu, należy zawsze odsunąć się od nich, pozwalając na wydostanie się nagromadzonej pary i gorącego powietrza.

Instalacja

- Należy upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu. Nie należy podłączać uszkodzonego urządzenia do źródła zasilania. W razie konieczności należy skontaktować się z dostawcą.

- Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez autoryzowanego serwisanta. Do napraw mogą być wykorzystywane wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Urządzenia do zabudowy mogą być używane dopiero po ich zamontowaniu w szafkach lub blatach kuchennych spełniających odpowiednie wymagania.
- Nie należy zmieniać parametrów ani modyfikować urządzenia. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo obrażeń lub uszkodzeń urządzenia.

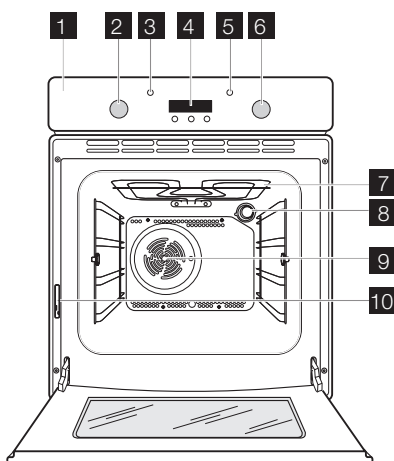
! **Ostrzeżenie!** Należy dokładnie przestrzegać instrukcji połączenia elektrycznego.

Informacja na temat akrylamidów

Ważne! Zgodnie z aktualnym stanem wiedzy naukowej intensywne przyrumienianie potraw, zwłaszcza zawierających skrobię, może stwarzać ryzyko dla zdrowia z uwagi na obecność akrylamidów. Z tego powodu zaleca się, aby potrawy gotować i piec w jak najniższych temperaturach i unikać ich nadmiernego przyrumieniania.

Opis urządzenia

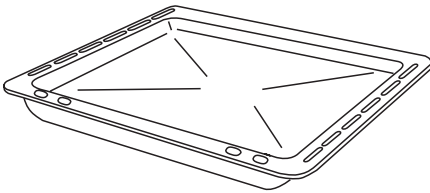
Informacje ogólne



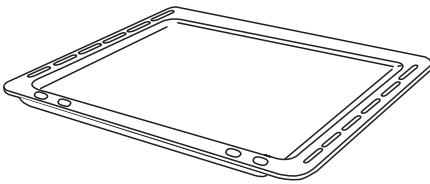
- 1** Pulpit sterujący
- 2** Pokrętko regulacji temperatury
- 3** Wskaźnik temperatury
- 4** Wyświetlacz
- 5** Wskaźnik zasilania
- 6** Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 7** Grzałka grilla
- 8** Oświetlenie piekarnika
- 9** Wentylator
- 10** Tabliczka znamionowa

Aksesoria

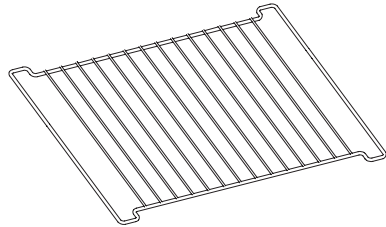
Ociekacz



Blacha do pieczenia



Ruszt piekarnika



Przed pierwszym użyciem

i Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy zdjąć całe opakowanie oraz wszystkie osłony, zarówno te znajdujące się wewnątrz, jak i na zewnątrz urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej.

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, a także w przypadku przerwy w dostawie energii, automatycznie będzie migać wskazanie czasu. Konieczne jest ustawienie aktualnej godziny. Urządzenie nie działa, gdy aktualna godzina nie jest ustawiona.

Ważne! Aby otworzyć drzwi piekarnika, należy zawsze chwytać za środkową część uchwytu.

Ustawianie aktualnej godziny


Do ustawiania aktualnej godziny należy użyć przycisków " + " lub " - ". Po około. 5 sekundach miganie ustaje, a zegar wyświetla ustawioną godzinę.

Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie. Akcesoria i wnętrze piekarnika należy umyć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem mydła.









Następnie należy wstępnie rozgrzać piekarnik bez umieszczania w nim potraw.

Nagrzewanie wstępne

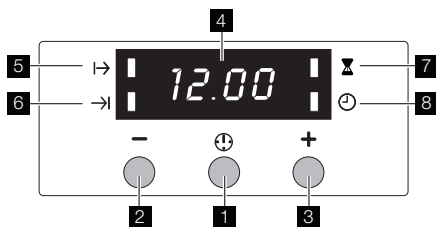
Obrócić pokrętko sterujące funkcjami piekarnika do położenia  i włączyć ustawienie temperatury maksymalnej na 45 minut w celu wypalenia wszelkich pozostałości z powierzchni komory. Akcesoria mogą rozgrzać się silniej niż w przypadku ich normalnego użytkowania. W tym czasie może być wyczuwalny intensywny zapach. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia.

Codzienna eksploatacja

Funkcje piekarnika

Symbole	
0	Położenie WYŁĄCZONE
	Oświetlenie piekarnika - świeci bez włączania jakichkolwiek funkcji pieczenia.
	Pieczenie tradycyjne - ogrzewanie przez element górny i dolny. Do pieczenia na jednym poziomie piekarnika.
	Górna grzałka - ogrzewanie tylko od góry. Do wykańczania upieczonych potraw.
	Dolny element grzewczy - ogrzewanie tylko przez dolną część piekarnika. Do pieczenia ciast z kruchym spodem.
	Wewnętrzna grzałka grilla - do grillowania płaskich potraw w niewielkich ilościach, ułożonych na środku półki. Do przyrządzenia tostów.
	Pełna grzałka grilla - działa cały element grzewczy grilla. Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach. Do przyrządzenia tostów.
	Pieczenie z termoobiegiem - do pieczenia potraw wymagających jednakowej temperatury, z wykorzystaniem kilku półek, bez przenikania zapachów.
	Rozmrażanie - do rozmrażania potraw mrożonych. Pokrętko regulacji temperatury musi znajdować się w położeniu wyłączonym.

Wyświetlacz



- 1 Przycisk wybierania
- 2 Przycisk zmniejszania wartości
- 3 Przycisk zwiększania wartości
- 4 Wyświetlacz
- 5 Wskaźnik czasu pieczenia
- 6 Wskaźnik zakończenia pieczenia
- 7 Wskaźnik minutnika

Funkcje zegara

Funkcja	Opis
Czas pieczenia →	Służy do ustawiania czasu pracy piekarnika. Po upływie czasu rozlega się sygnał dzwinkowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie.

<http://www.markabolt.hu/>

- 8 Wskaźnik aktualnej godziny

Włączanie urządzenia

Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę.

Ustawianie funkcji piekarnika

Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (patrz "Opis produktu").

Nastawienie temperatury

Obrócić pokrętko regulacji temperatury w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (patrz "Opis produktu"). Można wybrać dowolną temperaturę w zakresie od 50°C do 250°C.

Wyłączanie urządzenia

Obrócić pokrętko regulacji temperatury i pokrętko wyboru funkcji piekarnika w położenie wyłączenia.

Funkcja	Opis
Zakończenie pieczenia →	Do ustawiania pory wyłączenia piekarnika. Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
Funkcje czasu pieczenia i zakończenia pieczenia łącznie .	Do ustawiania opóźnionego uruchomienia urządzenia. Piekarnik włącza się automatycznie w wyznaczonym momencie lub po upływie ustawionego czasu pieczenia.
Minutnik ⌚	Ustawianie minutnika. Po upływie danego czasu emitowany jest sygnał akustyczny. Aby wyłączyć sygnał akustyczny, należy nacisnąć dowolny przycisk. Ważne! Funkcja minutnika nie powoduje wyłączenia piekarnika.
Zegar ⌚	Ustawianie godziny.



Ustawianie funkcji zegara

Naciskać kilkakrotnie przycisk wybierania ⌚, aż zaświeci się wskaźnik wybranej funkcji. Naciskać przyciski " + " i " - ", aby ustawić żądany czas pieczenia.

Anulowanie funkcji zegara

Naciskać kilkakrotnie przycisk wybierania ⌚, aż zaświeci się wskaźnik wybranej funkcji i nacisnąć przycisk " - ". Po kilku sekundach funkcja zegara zostanie wyłączona.

Wyłączenie wyświetlacza

-  Wyłączenie wyświetlacza powoduje oszczędność energii.
 -  Jeśli nie jest ustawiona żadna inna funkcja, wyświetlacz można wyłączyć.
1. Nacisnąć jednocześnie przyciski " + " oraz " - ", i przytrzymać przez 5 sekund.
 2. Aby ponownie włączyć wyświetlacz, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wskaźnik zasilania

Lampka kontrolna pracy (patrz rozdział "Opis produktu") świeci, gdy ustawione jest pokrętko wyboru funkcji piekarnika.

Lampka kontrolna temperatury

Lampka kontrolna temperatury (patrz "Opis produktu") świeci podczas nagrzewania pie-

karnika. Gaśnie, kiedy piekarnik osiągnie odpowiednią temperaturę. Następnie cyklicznie zapala się i gaśnie sygnalizując utrzymywanie temperatury.


Wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący (niewidoczny) nie dopuszcza do nagrzania panelu przedniego, pokręteł i uchwytu drzwi. Wentylator ten włącza się automatycznie w chwili włączenia piekarnika. Ciepłe powietrze jest wydmuchiwane przez otwory wentylacyjne w pobliżu uchwytu drzwi piekarnika. Aby nie dopuścić do nagrzania elementów sterujących, wentylator może nadal pracować po wyłączeniu piekarnika.

Termostat bezpieczeństwa

Aby zapobiec niebezpiecznemu przegrzaniu (w wyniku nieprawidłowego użycia urządzenia lub wad komponentów), piekarnik został wyposażony w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Piekarnik włącza się ponownie automatycznie po obniżeniu temperatury. W przypadku awarii termostatu nie należy podejmować samodzielnych prób jego naprawy. W razie potrzeby należy zawsze kontaktować się z serwisem.

Przydatne rady i wskazówki

-  **Ostrzeżenie!** Drzwi piekarnika należy zawsze zamykać podczas pieczenia, jak również podczas grillowania.
-  Nie umieszczać blach do pieczenia, garnków itp. na dnie piekarnika, aby nie uszkodzić emalii piekarnika.

i Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić emalii.

- Piekarnik umożliwia umieszczanie półek na czterech poziomach. Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.
- Możliwe jest pieczenie różnych potraw jednocześnie na dwóch poziomach. Umieścić blachy na poziomach 1 i 3.
- Piekarnik wyposażony jest w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie potraw delikatnych wewnątrz oraz chrupkich z wierzchu. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wilgoć może skraplać się wewnątrz urządzenia lub na drzwiach szklanych. Jest to normalne zjawisko. Zawsze należy odsunąć się od urządzenia otwierając drzwi podczas pieczenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się, należy uruchomić piekarnik 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wilgoć należy wytrzeć po każdym użyciu urządzenia.

Pieczenie ciast

- Do pieczenia ciast najlepiej nadaje się zakres temperatur od 150 °C do 200 °C.
- Przed rozpoczęciem pieczenia piekarnik należy rozgrzewać przez około 10 minut.
- Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- W przypadku pieczenia na dwóch blachach jednocześnie, należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Pieczenie mięsa i ryb

- Nie piec mięsa o wadze poniżej 1 kg. Pieczenie zbyt małych ilości mięsa powoduje jego zbytne wysuszenie.
- Aby uzyskać czerwone mięso dobrze wypieczone na zewnątrz i soczyste w środku, należy ustawić temperaturę pomiędzy 200 °C i 250 °C.
- W przypadku białego mięsa, drobiu i ryb, należy ustawić temperaturę pomiędzy 150°C i -175°C.
- W przypadku każdej bardzo tłustej potrawy, należy stosować tacę ociekacza, aby nie dopuścić do zabrudzenia piekarnika, które może okazać się trwałe.
- Po upieczeniu mięsa, należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy włączyć nieco wody do tacki ociekacza.
- Aby uniknąć nadmiaru pary w piekarniku podczas pieczenia, należy dodać nieco więcej po wyschnięciu początkowej ilości.

Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (temperatury, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

Tabela gotowania

Waga (kg)	Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom	Temperatura piekarnika (°C)	Czas pieczenia (minuty)
1	Wieprzowina / jagnięcina		2	180	110-130
1	Cielęcina / wołowina		2	190	70-100
1,2	Kurczak/królik		2	190	70-80
1,5	Kaczka		1	160	120-150
3	Gęś		1	160	150-200
4	Indyk			180	210-240

Waga (kg)	Potrawa	Funkcja piekarni-ka	Poziom	Tempera-tura pie-karnika (°C)	Czas pie-czenia (minuty)
1	Ryby		2	190	30-40
1	Faszerowane pomidory i papryka/pieczone ziemniaki		2	190	50-70
	Ciasta błyskawiczne		2	160	45-55
1	Ciasta		2	160	80-100
	Herbatniki		3	140	25-35
2	Lazania		2	180	45-60
1	Białe pieczywo		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

! **Ostrzeżenie!** Podczas pieczenia nie należy stawiać na spodzie piekarnika żadnych przedmiotów ani przykrywać żadnych części piekarnika folią aluminiową. Nagromadzone ciepło może uszkodzić emaliowane powłoki piekarnika.

zamknięte, nawet w przypadku grillowania. Podczas otwierania drzwi należy zachować ostrożność. Nie dopuszczać do swobodnego opadania drzwi - podtrzymywać je, dopóki nie zostaną całkowicie otwarte.

! **Ostrzeżenie!** Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zawsze

Grillowanie

i Przed rozpoczęciem pieczenia piekarnik należy nagrzewać przez 10 minut.

TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minu-tach ⌚	
	Kawałki	g	Poziom	Tempe-ratura. (°C)	1-sza strona	2-ga stro-na
Steki	4	800	3	250	12-15	12-14
Befszytki	4	600	3	250	10-12	6-8
Kielbaski	8	/	3	250	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	3	250	12-16	12-14
Kurczak (przecięty na dwa kawałki)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Pierś drobiowa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Filet z ryby	4	400	3	250	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	/	3	250	5-7	/

TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach 🕒	
	Kawałki	g	Poziom 📖	Temperatura. (°C)	1-sza strona	2-ga strona
Tosty	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Konserwacja i czyszczenie

- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i poczekać na jego ostygnięcie.
- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Ze względów bezpieczeństwa zabrania się czyszczenia urządzenia parą i myjkami wysokociśnieniowymi.
- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości. Osad tłuszczu lub resztek potraw może stać się przyczyną pożaru (szczególnie w oleokaczu do tłuszczu).

Zewnętrzne powierzchnie urządzenia

- Pród urządzenia należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem mydła.
- Do czyszczenia przednich elementów metalowych należy używać zwykłych środków myjących.
- Nie należy używać środków ściernych ani szorstkich gąbek.

Wnętrze piekarnika

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć oświetlenie piekarnika.
- Wyczyścić piekarnik miękką szmatką nasączoną ciepłą wodą z mydłem i pozostawić w celu wyschnięcia.

Akcesoria

Wszystkie ruchome akcesoria (ruszt, blacha do pieczenia, prowadnice blach itp.) należy po każdym użyciu umyć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie wysuszyć. W celu ułatwienia mycia należy je krótko namoczyć.

Pielęgnacja powłok katalitycznych

Sufit oraz ściany piekarnika pokryte są emalią katalityczną. Emalia katalityczna usuwa olej i tłuszcz, jaki zbiera się podczas pieczenia. W celu wyczyszczenia komory ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w położenie

☐ i pozostawić ustawienie maksymalnej temperatury włączone na 45 minut. Aby uzyskać prawidłowe działanie powłok katalitycznych, procedurę tę należy wykonywać raz w tygodniu.

- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Podczas czyszczenia komory piekarnika w wysokiej temperaturze, należy uniemożliwić zbliżanie się dzieci do urządzenia. Powierzchnie piekarnika osiągają bardzo wysokie temperatury i występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Nie wolno czyścić emalii katalitycznej.

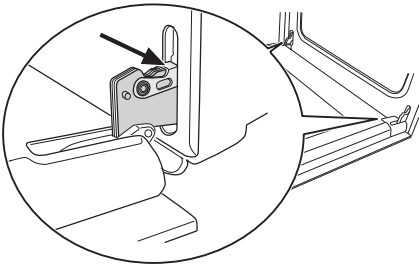
Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika mają dwie szyby zamontowane jedna za drugą. W celu ułatwienia mycia należy najpierw wymontować drzwi z piekarnika, a następnie wyjąć szybę wewnętrzną.

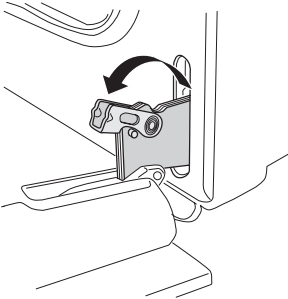
- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Przy wyjmowaniu wewnętrznej szyby z zamontowanych drzwi może dojść do nagłego zamknięcia drzwi.
- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Przed przystąpieniem do czyszczenia szyb drzwiczek upewnić się, że ostygły. Istnieje zagrożenie pęknięcia szyby.
- ⚠️ **Ostrzeżenie!** Uszkodzenia lub zadrapania szyb drzwiczek powodują osłabienie szkła i zagrożenie jego pęknięcia. W takim wypadku, aby tego uniknąć, należy wymienić szybę drzwiczek. Więcej informacji na ten temat można uzyskać w lokalnym punkcie serwisowym.

Wymowanie drzwi piekarnika i szyb

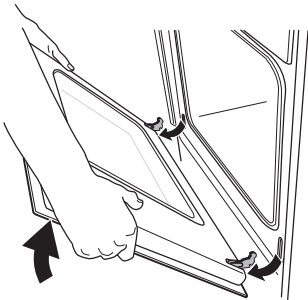
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić oba



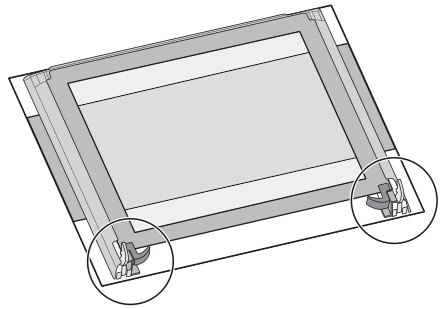
2. Podnieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



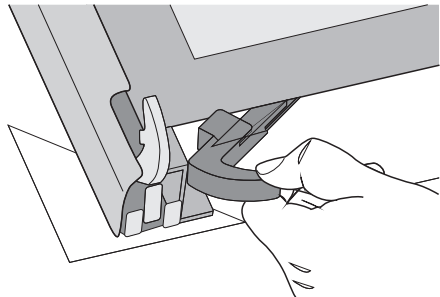
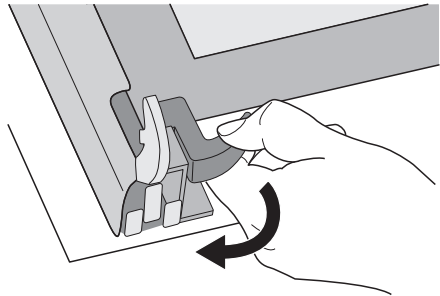
3. Zamknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (około 3/4). 45°). Następnie pociągnąć drzwi do siebie, wyjmując je z miejsca zamocowania.



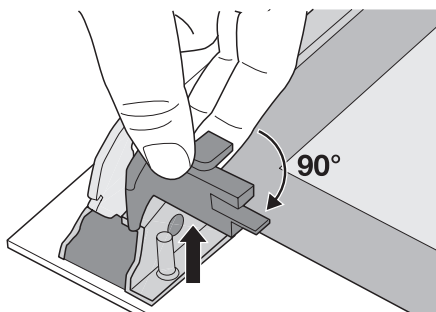
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



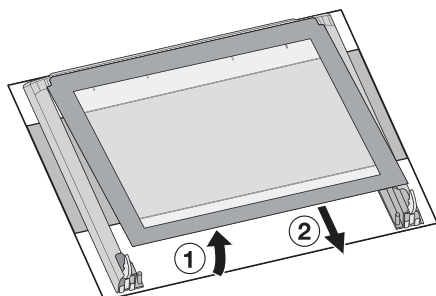
5. Zwolnić system blokujący, aby wyjąć wewnętrzną szybę.



6. Obrócić 2 elementy mocujące o 90° i wyjąć je z gniazd.



7. Ostrożnie podnieść i wyjąć szybę.



Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Starannie osuszyć.

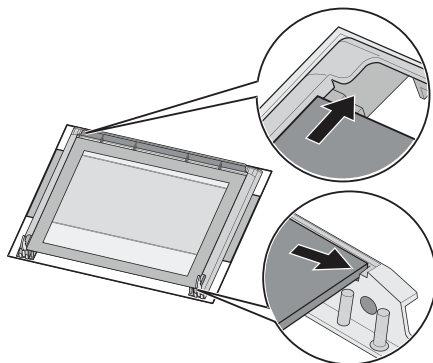
! **Ostrzeżenie!** Szybę należy czyścić wyłącznie wodą z mydłem. Ścierne preparaty czyszczące, odplamiacze i ostre przedmioty (np. noże lub skrobaki) mogą spowodować uszkodzenie szkła.

Wkładanie drzwi i szyby

Po umyciu należy najpierw włożyć wewnętrzną szybę, a następnie zamontować drzwi w piekarniku. W tym celu wyżej opisane czynności należy wykonać w odwrotnej kolejności.

Wewnętrzna szyba z ramką dekoracyjną musi być włożona stroną z nadrukiem na zewnątrz piekarnika. Jeżeli szyba została zamocowana poprawnie, na jej dostępnej powierzchni nie da się wyczuć palcem żadnych nierówności.

Umieścić wewnętrzną szybę w odpowiednich gniazdach, jak na ilustracji.



Modele wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwiczki piekarnika i panel sterowania ze stali nierdzewnej lub aluminium należy czyścić wyłącznie wilgotną gąbką. Po wyschnięciu wytrzeć ostrożnie miękką szmatką. Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani środków czyszczących, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię.

Wymywanie przewodnice blach i panele katalityczne

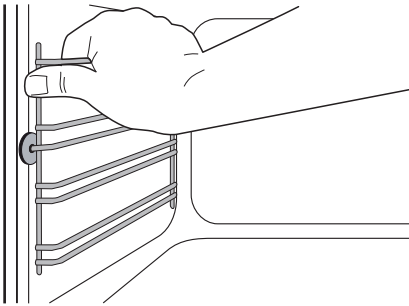
Aby oczyścić komorę piekarnika, należy wyjąć przewodnice blach i panele katalityczne.

! **Ostrzeżenie!** Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścian piekarnika i mogą wypaść w czasie wyjmowania przewodnic.

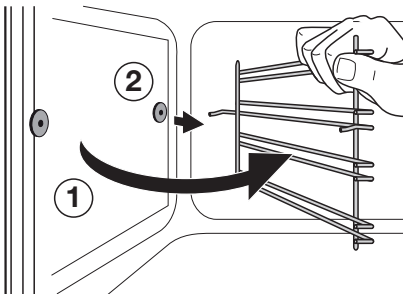
! **Ostrzeżenie!** Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia, należy upewnić się, czy jest ono zimne. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia spowodowane ciepłem resztkowym.

Zdejmowanie szyn bocznych

1. Jedną ręką pociągnąć przednią część przewodnic blach. Drugą ręką przytrzymać przewodnice blach i panel katalityczny.



2. Przytrzymując prowadnice blach i panel katalityczny w miejscu, jednocześnie odciągnąć prowadnice z tyłu.



Oczyszczyć prowadnice blach ciepłą wodą z mydłem. Wyrzeć je miękką ściereczką. Nigdy nie używać środków ściernych, które mogą je uszkodzić.

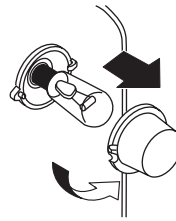
Co zrobić, gdy...

Awaria	Rozwiązanie problemu
Piekarnik nie działa.	Sprawdzić, czy: <ul style="list-style-type: none"> ustawiono funkcję piekarnika i temperaturę. urządzenie jest prawidłowo podłączone, a zasilanie sieciowe piekarnika jest WŁĄCZONE. ustawiono godzinę..
Nie działa lampka kontrolna temperatury piekarnika.	Ustawić: <ul style="list-style-type: none"> temperaturę przy użyciu pokrętła sterującego temperatury. funkcję piekarnika przy użyciu pokrętła sterującego funkcji piekarnika.
Nie działa wewnętrzne oświetlenie.	<ul style="list-style-type: none"> Ustawić funkcję piekarnika przy pomocy pokrętła wyboru funkcji. Sprawdzić żarówkę i wymienić w razie konieczności.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

Po zakończeniu czyszczenia z powrotem zamontować prowadnice blach i panele katalityczne. Aby zamontować z powrotem prowadnice blach i panele katalityczne, należy wykonać tę samą procedurę w odwrotnej kolejności.

Wymiana żarówki piekarnika i czyszczenie szklanego klosza

- !** **Ostrzeżenie!** Przed wymianą żarówki piekarnika (patrz "Opis produktu") należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.



- Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie zdjąć go. Umyć szklany klosz.
- W razie potrzeby wymienić żarówkę piekarnika na inną o następujących parametrach: 15/25 W, 230 V (50 Hz), wytrzymałość na temperaturę 300°C (gwint: E14).
- Z powrotem przykręcić szklany klosz.

Awaria	Rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu pojawia się "12.00", a dioda LED zegara.	Ustawić ponownie czas.

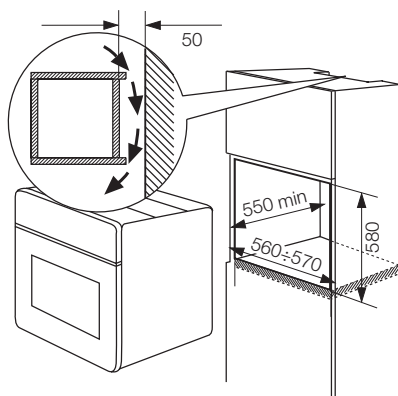
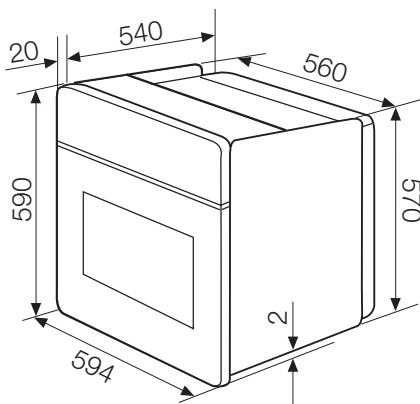
W razie pojawiania się problemów, w pierwszej kolejności należy spróbować samodzielnie znaleźć rozwiązanie. Jeżeli rozwiązanie

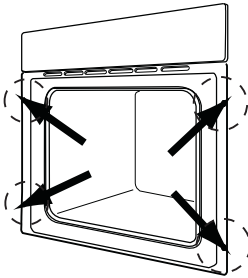
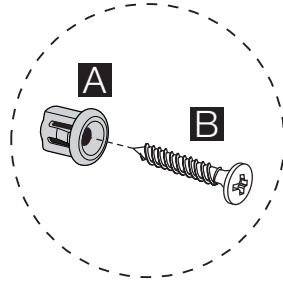
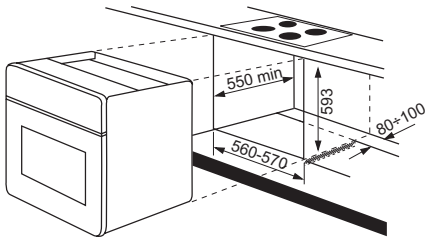
problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub serwisem.

Instalacja

⚠ Ostrzeżenie! Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana i kompetentna osoba. Instalacja przez osobę niewykwalifikowaną lub niekompetentną powoduje utratę gwarancji w razie uszkodzeń.

- Przed zabudowaniem urządzenia w meblu należy sprawdzić, czy wymiary wnęki są odpowiednie.
- Należy sprawdzić, czy zapewniona jest ochrona przed porażeniem.
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami wszystkie elementy zapewniające ochronę przed porażeniem muszą być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdemontować bez użycia narzędzi.
- Urządzenie może być ustawione w taki sposób, aby jego część tylna i jeden bok znajdowały się w pobliżu wyższych urządzeń lub ścian. Drugi bok musi być umieszczony w pobliżu mebli o tej samej wysokości.
- Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymogi dotyczące stabilności zawarte w normie DIN 68930.
- Piekarniki i płyty grzewcze przeznaczone do zabudowy są wyposażone w specjalne systemy połączeniowe. Ze względów bezpieczeństwa można je łączyć tylko z urządzeniami tego samego producenta.






Podłączenie do sieci elektrycznej

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

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie niezastosowania się do przedstawionych zaleceń bezpieczeństwa.
- Urządzenie musi być uziemione zgodnie z zaleceniami bezpieczeństwa.
- Należy upewnić się, że napięcie znamionowe i moc podane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem i obciążalnością lokalnej instalacji zasilającej.
- Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający bez wtyczki.
- Wszelkie elementy elektryczne muszą być instalowane lub wymieniane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu lub odpowiednio wykwalifikowanego serwisanta.
- Należy zawsze używać prawidłowo zainstalowanych gniazd sieciowych z uziemieniem.
- Nie używać rozgałęziaczy, łączników i przedłużaczy. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo pożaru.
- Należy upewnić się, że po instalacji gniazdo sieciowe jest dostępne.
- Podczas odłączania urządzenia nigdy nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Urządzenie powinno być podłączone poprzez odpowiedni element zabezpieczający, który umożliwia odłączenie wszystkich żył przewodu zasilającego z odstępem styków, co najmniej 3 mm, taki jak automatyczny wyłącznik przeciążeniowy, wyłącznik różnicowoprądowy lub bezpiecznik.
- Informacje dotyczące napięcia są podane na tabliczce znamionowej (patrz "Opis produktu").

Ochrona środowiska

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego

urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

i Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać recyklingowi. Elementy z tworzyw sztucznych można zidentyfikować na podstawie oznaczeń, np. PE, PS itp. Opakowanie należy wyrzucić do stosownego pojemnika w odpowiednim punkcie służb oczyszczania.

Serwis

Aby ułatwić szybką pomoc, zalecamy zapisanie następujących informacji:

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

Informacje te są podane na tabliczce znamionowej (patrz "Opis produktu").

i Jeżeli urządzenie było nieprawidłowo użytkowane lub też instalacja nie była prawidłowo wykonana przez osobę wykwalifikowaną, wizyta pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna, nawet w okresie gwarancyjnym.

Electrolux. Thinking of you.

Viac o nás na www.electrolux.com

Obsah

Bezpečnostné pokyny	41	Ošetrovanie a čistenie	47
Popis výrobku	42	Čo robiť, keď...	50
Pred prvým použitím	43	Inštalácia	50
Každodenné používanie	43	Zapojenie do elektrickej siete	51
Užitočné rady a tipy	45	Ochrana životného prostredia	52
Tabuľky varenia	46	Zákaznícke centrum	52



Zmeny vyhradené

Bezpečnostné pokyny

i V záujme vašej bezpečnosti a správnej činnosti spotrebiča si pred jeho inštaláciou a používaním spotrebiča prečítajte tento návod na používanie. Návod musí ostať so spotrebičom aj v prípade presťahovania alebo predaja inej osobe. Používatelia musia poznať spôsob obsluhy a bezpečnostné opatrenia pri používaní spotrebiča.

škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo spôsobí rozbitie skla.

i **Poznámky o smaltovanom povrchu**
Zmeny farby smaltovaného povrchu sú výsledkom používania a neovplyvňujú bežnú prevádzku a správne používanie spotrebiča. Nepovažuje sa to za chybu, na ktorú sa vzťahuje záruka.

Správne použitie

- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Spotrebič je určený výhradne na používanie v domácnosti.
- Tento spotrebič sa nesmie používať ako pracovná, ani ako skladovacia plocha.
- Na spotrebič, do spotrebiča, ani v jeho blízkosti nekladte žiadne horľavé kvapaliny, horľavé materiály, ani predmety, ktoré by sa mohli roztaviť (napr. plastové fólie, plastové predmety alebo hliník).
- Pri zapojení iných elektrických spotrebičov do zásuviek v blízkosti spotrebiča dávajte pozor. Nedovoľte, aby elektrické napájacie káble prišli do kontaktu alebo aby sa zachytili pod horúcimi dvierkami rúry.
- Vlhké jedlá a potraviny nenechávajte v rúre po ukončení pečenia, pretože vlhkosť by mohla poškodiť smalt alebo by sa mohla dostať do jednotky.
- Spotrebič opravujte sami, aby ste predišli zraneniam a jeho poškodeniu. Vždy kontaktujte servisné stredisko.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové

Bezpečnosť detí

- Spotrebič smú používať výhradne dospelé osoby. Dohliadajte na deti, aby sa nehrali so spotrebičom.
- Obaly ukladajte mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Nedovoľte, aby sa v blízkosti zapnutého spotrebiča nachádzali deti. Pri používaní sa voľne prístupné časti môžu veľmi zohriať. Hrozí riziko popálenín.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič nie je určený pre osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, ak nie je zabezpečený dohľad alebo poučenie o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Vnútorne povrchy spotrebiča sú počas používania veľmi horúce. Buďte opatrní a nedotýkajte sa žiadnych ohrievacích článkov. Hrozí riziko popálenín.
- Pri otváraní dvierok počas pečenia alebo po jeho ukončení vždy ustúpte, aby mohli uniknúť nahromadená para a teplo.

Inštalácia

- Skontrolujte, či sa spotrebič počas prepravy nepoškodil. Poškodený spotrebič nezapájajte. V prípade nutnosti kontaktujte dodávateľa.
- Spotrebič smie opravovať výhradne autorizovaný technik. Používajte výhradne originálne náhradné diely.
- Zabudované spotrebiče sa smú používať až po zabudovaní do vhodných skriniek a pod pracovné plochy, ktoré vyhovujú štandardom.
- Nemeňte technické vlastnosti spotrebiča, ani ho nemodifikujte. Hrozí nebezpečenstvo zranenia a poškodenia spotrebiča.

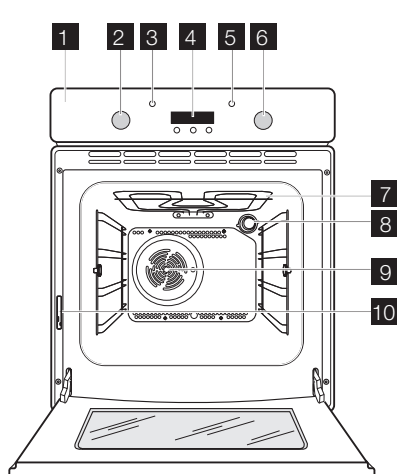
! **Varovanie** Dôsledne dodržiavajte pokyny o elektrickom zapojení.

Informácie o akrylamidoch

Dôležité upozornenie Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu intenzívne zhnednuté pokrmy, hlavne jedlá obsahujúce škrob, predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie následkom obsahu akrylamidov. Preto vám odporúčame, ak je to možné, pripravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a nedovoľiť, aby sa jedlá príliš zapekali.

Popis výrobku

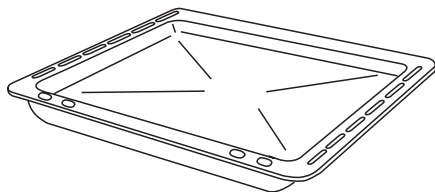
Celkový prehľad



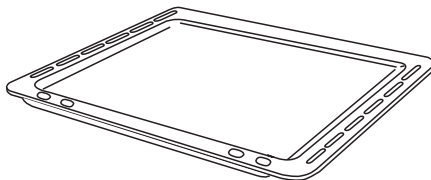
- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládací gombík teploty
- 3 Indikátor teploty
- 4 Indikácia
- 5 Kontrolka zapnutia
- 6 Ovládací gombík funkcie rúry
- 7 Gril
- 8 Osvetlenie rúry
- 9 Ventilátor
- 10 Typový štítok

Príslušenstvo

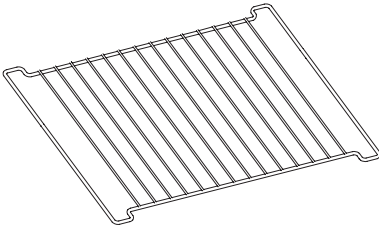
Pekáč na odkvapkávanie tuku



Plech na pečenie



Grilovací rošt



Pred prvým použitím

- i** Pred začatím používania spotrebiča odstráňte všetok obalový materiál, vnútorný aj vonkajší. Neodstraňujte štítok s technickými údajmi.

Keď spotrebič pripojíte k elektrickému napájaniu alebo v prípade výpadku napájacieho napätia sa automaticky rozblíkajú indikátor časovej funkcie. Musíte nastaviť denný čas. Ak nie je nastavený denný čas, spotrebič nefunguje.

Dôležité upozornenie Pri otváraní dveriek vždy uchopte rukoväť v strede.

Nastavenie presného času

Aktuálny denný čas nastavíte tlačidlom " + " alebo " - ". Približne po 5 sekundách blikanie prestane a hodiny zobrazujú nastavený denný čas.

Každodenné používanie

Funkcie rúry na pečenie





Symbols	
	Poloha Vypnuté
	Osvetlenie rúry - svieti bez ďalšej funkcie rúry.
	Konvenčné pečenie - ohrev horným i dolným ohrievacím článkom. Pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni.
	Horný ohrievací článok - ohrev iba zhora. Dopečenie jedál.
	Spodný ohrievací článok - ohrev iba zdola. Pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou.

Prvé čistenie

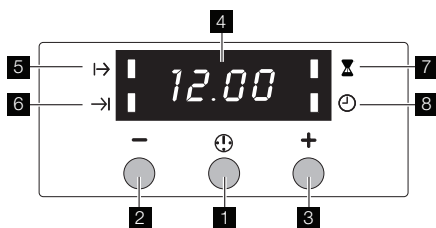
Pred prvým použitím spotrebič vyčistite. Príslušenstvo a vnútro rúry vyčistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom saponátu. Potom rúru zohrejte bez potravín vnútri.

Predohrev

Otočte ovládací gombík rúry do polohy a zapnite rúru na 45 minút pri maximálnej teplote, aby sa vypálili všetky zvyšky z vnútorného povrchu rúry. Príslušenstvo sa môže zohriať viac ako pri bežnom používaní. Počas tejto doby môže z rúry unikať zápach. Je to normálne. Zabezpečte dobré vetranie miestnosti.

Symboly	
	Vnútrotný gril - na grilovanie plochých potravín v malých množstvách v strede zásuvného roštu. Príprava hriankov.
	Celý gril - zapína sa celý grilovací článok. Grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Príprava hriankov.
	Teplovzdušné pečenie - na pečenie múčnych pokrmov a mäsa, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia, pri použití viacerých zásuvných roštov bez prenosu arómy.
	Rozmrazovanie - rozmrazenie mrazených potravín. Ovládací gombík teploty musí byť vo vypnutej polohe.

Indikácia



- 1 Tlačidlo voliča
- 2 Tlačidlo znižovania nastavenia
- 3 Tlačidlo zvyšovania nastavenia
- 4 Indikácia
- 5 Indikátor času pečenia

- 6 Indikátor skončenia pečenia
- 7 Indikátor kuchynských stopiek
- 8 Indikátor denného času

Zapnutie spotrebiča

Nastavte funkciu rúry a teplotu.

Nastavenie funkcie rúry

Otočte ovládací gombík funkcií rúry (pozrite "Popis spotrebiča") smerom vpravo .

Nastavenie teploty

Otočte ovládací gombík teploty (pozrite "Popis spotrebiča") smerom vpravo. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí 50 °C až 250 °C.

Vypnutie spotrebiča

Otočte ovládacie gombíky teploty a funkciu rúry do polohy vypnutia.

Časové funkcie

Funkcia	Popis
Doba pečenia →	Nastavenie času používania rúry. Po uplynutí času používania zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa automaticky vypne.
Čas ukončenia pečenia →	Nastavenie času, kedy sa má rúra vypnúť. Po uplynutí času používania zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie sa automaticky vypne.
Kombinácia Čas pečenia a Koniec pečenia .	Nastavenie odloženého zapnutia spotrebiča. Rúra na pečenie sa automaticky zapne po uplynutí vypočítaného času a vypne sa po uplynutí nastaveného času pečenia.
Časomer ⌄	Služi na nastavenie krátkeho času. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál. Signál sa vypne stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
Hodiny ⌚	Dôležité upozornenie Časomer nevypína rúru na pečenie. Na nastavenie denného času.



Nastavenie funkcií hodín

Opakovane stláčajte tlačidlo voliča ⌚, až kým indikátor funkcie nezobrazí správnu funkciu. Stláčaním tlačidiel " + " a " - " nastavte požadovaný čas pečenia.

Zrušenie funkcie hodín

Opakovane stláčajte tlačidlo voliča ⌚, až kým indikátor funkcie nezobrazí správnu funkciu a stlačte " - ". Po niekoľkých sekundách sa funkcia hodín vypne.

Vypnúť indikáciu

-  Ak vypnete displej, zníži sa spotreba energie.
 -  Displej môžete vypnúť, ak nie je nastavená iná funkcia.
1. Naraz stlačte tlačidlá " + " a " - " a 5 sekúnd ich podržte stlačené.
 2. Displej znovu zapnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.


Kontrolka zapnutia


Kontrola zapnutia (pozri "Popis výrobku") sa rozsvieti po nastavení gombíka ovládania funkcie rúry.


Indikátor teploty

Indikátor teploty (pozrite "Popis spotrebiča") sa rozsvieti pri ohreve rúry. Zhasne, keď rúra dosiahne správnu teplotu. Potom sa bude striedavo zapínať a zhasať, v závislosti od udržiavania teploty.

Užitočné rady a tipy

 **Varovanie** Pri pečení musia byť dvierka rúry vždy zatvorené, aj počas grilovania.

 Na dno rúry nekladte pekáče, plechy na pečenie a pod., aby ste predišli poškodeniu smaltovaného povrchu rúry.

 Pri vyberaní alebo inštalácii príslušenstva postupujte opatrne, aby sa nepoškodil smaltovaný povrch rúry.

- Rúra má štyri zásuvné úrovne. Zásuvné úrovne sa počítajú v smere od dna rúry nahor.
- V rúre môžete piecť súčasne viac dávok rovnakého jedla na dvoch úrovniach. Umiestnite rošty do zásuvných úrovní 1 a 3.
- Rúra má špeciálny systém na cirkuláciu vzduchu a nepretržitú recykláciu pary. Tento systém umožňuje pečenie v pare, takže jedlá sú mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Skracaje čas pečenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na skle dvierok môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otvorení dvierok počas pečenia vždy usťvarte od spotrebiča. Na zníženie kondenzácie rúru zapnite 10 minút pred pečením.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor (nie je viditeľný) ochladzuje predný panel, gombíky ovládačov a rúrkovät na dvierkach rúry. Ventilátor sa zapína automaticky pri zapnutí rúry. Vyfukuje teplý vzduch cez vetracie otvory v blízkosti rukoväte dvierok rúry. Chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti aj po vypnutí rúry, aby sa ochladzovali ovládacie prvky.

Bezpečnostný termostat

Aby sa predišlo nebezpečnému prehriatiu (nesprávnym používaním spotrebiča alebo kvôli poruche niektorého dielca), rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší prívod elektrického prúdu. Po poklese teploty sa rúra sa opäť automaticky zapne.

Ak by sa bezpečnostný termostat pokazil, nepokúšajte sa ho sami opraviť. Prosím, kontaktujte servisné stredisko.

- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti.

Pečenie koláčov

- Najlepšia teplota na pečenie koláčov je v rozsahu od 150 °C do 200 °C.
- Pred pečením rúru predhrievajte približne 10 minút.
- Dvierka rúry neotvárajte skôr ako uplynú 3/4 doby pečenia.
- Ak používate naraz dva plechy na pečenie, nechajte medzi nimi jednu zásuvnú úroveň prázdnu.

Pečenie mäsa a ryb

- Nepečte menej ako 1 kg mäsa. Pri pečení príliš malých množstiev je mäso príliš suché.
- Na dosiahnutie dobrého prepečenia zvonka a šťavnatosti vnútri používajte pri pečení červeného mäsa teplotu v rozsahu 200 °C - 250 °C.
- Pre biele mäso, hydinu a ryby nastavte teplotu v rozsahu 150°C - 175°C.
- Ak sú potraviny veľmi tučné, použite pekáč na zachytávanie kvapkajúceho tuku, aby sa na povrchu rúry netvorili škvrnny, ktoré sa niekedy nedajú odstrániť.

- Mäso nechajte pred porcovaním približne 15 minút odstáť, aby šťava nevytiekla.
- Aby v rúre nebolo príliš veľa dymu pri pečení, nalejte do panvice na stekajúci tuk trochu vody.
- Aby pri pečení nebolo v rúre príliš veľa pary, po vyschnutí pôvodného množstva prídajte ešte o trochu viac vody.

Doby prípravy jedla

Doby prípravy jedla závisia od druhu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Na začiatku používania si všimajte výkon pri pečení. Snažte sa nájsť najlepšie nastavenia pri použití tohto spotrebiča (teplota, čas varenia a pod.).

Tabuľky varenia

Hmotnosť (kg)	Potraviny	Funkcia rúry na pečenie	Zásuvná úroveň	Teplota rúry (°C)	Doba pečenia (min)
1	Bravčové / jahňacie		2	180	110-130
1	Teľacie / hovädzie		2	190	70-100
1,2	Kurča/králik		2	190	70-80
1,5	Kačica		1	160	120-150
3	Hus		1	160	150-200
4	Moriak		1	180	210-240
1	Ryby		2	190	30-40
1	Plnená paprika a paradajky/pečené zemiaky		2	190	50-70
	Hotové koláče		2	160	45-55
1	Koláče		2	160	80-100
	Sušienky		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Biely chlieb		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Varovanie Rúru nevykladajte alobalom, pekáče a plechy nekladte priamo na dno rúry. Nahromadené teplo by mohlo poškodiť smaltovaný povrch rúry.

Varovanie Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami, aj pri grilovaní.

Výklopné dvierka rúry otvárajte opatrne. Dvierka sa nesmú naraz prudko otvárať - podopierajte ich za rukoväť, až kým sa úplne neotvorí.

Grilovanie

i Pred pečením rúru 10 minút predhrievajte.

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach ⌚	
	Kusy	g	úroveň	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Plátky roštenky	4	800	2	250	12-15	12-14

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

Ošetrovanie a čistenie

- ⚠️ **Varovanie** Rúru pred čistením vypnite a nechajte ju vychladnúť.
- ⚠️ **Varovanie** Z bezpečnostných dôvodov spotrebič nečistite prúdom pary, ani vysokotlakovým prúdom vody.
- ⚠️ **Varovanie** Spotrebič vždy udržiavajte čistý. Priškvarený tuk a ostatné nečistoty môžu spôsobiť požiar, hlavne v nádobe na odkvapkávanie.

Vonkajší povrch spotrebiča

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom saponátu.
- Na kovové diely v prednej časti použite bežne dostupné čistiace prípravky.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky, ani drsné špongie.


Vnútorný priestor rúry na pečenie

- Pred čistením zapnite osvetlenie rúry.
- Rúru očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom saponátu a nechajte ju vysušiť.

Príslušenstvo

Po každom použití všetky časti príslušenstva očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom saponátu (rošt, plech na pečenie, držiak roštu a pod.) a dobre osušte. Krátko ich namočte vo vode, čo uľahčí čistenie.

Starostlivosť o katalytické panely

Vrch a steny rúry sú pokryté katalytickým smaltom. Katalytický smalt odstraňuje olej a tuk, ktorý sa na nich usadzuje pri pečení. Pri čistení vnútra rúry nastavte gombík ovládača funkcie rúry na  a nechajte rúru zapnutú 45 minút na maximálnej teplote. Tento postup vykonajte raz týždenne, čím zachováte správnu činnosť katalytických panelov.

- ⚠️ **Varovanie** Pri čistení vnútra rúry vysokou teplotou sa k spotrebiču nesmú približovať deti. Povrch rúry sa veľmi zohrieva a hrozí nebezpečenstvo popálenia.

- ⚠️ **Varovanie** Nepokúšajte sa čistiť katalytický smalt.

Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry majú dva sklenené panely nainštalované za sebou. Aby ste si ich čistenie uľahčili, môžete dvierka a vnútorný sklenený panel vybrať.

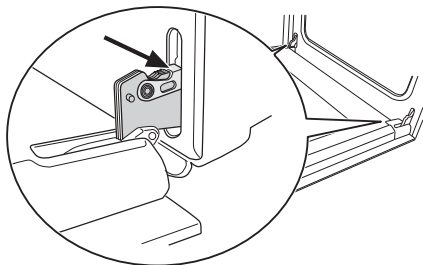
- ⚠️ **Varovanie** Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa zavrieť.

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

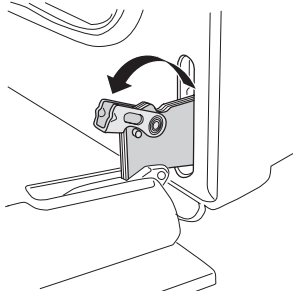
! **Varovanie** Poškodené alebo poškrabané sklenené panely sa môžu rozbiť. Aby ste tomu zabránili, musíte panely vymeniť. Podrobnejšie pokyny vám poskytne servisné stredisko.

Vybratie dvierok rúry a skleneného panelu

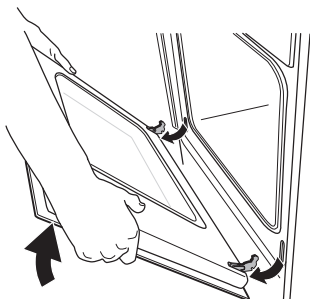
1. Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte závesy dvierok.



2. Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.

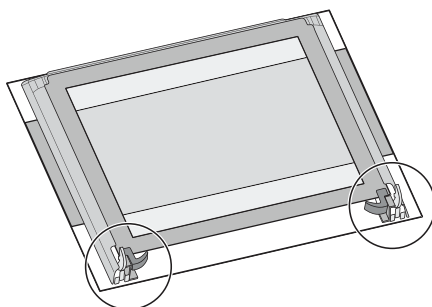


3. Dvierka rúry privrite, aby ostali približne v prvej polohe otvorenia. 45°). Potom ich potiahnite vpred a vyberte ich.

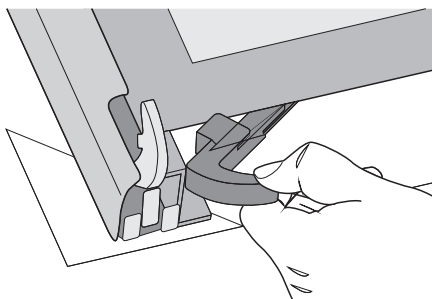
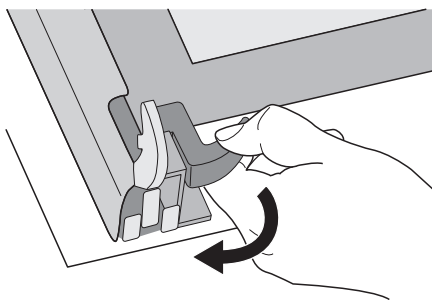


4. Položte dvierka sa pevný povrch chránený mäkkou handrou.

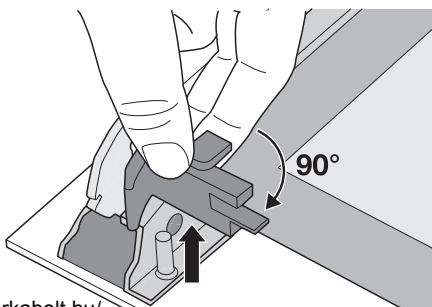
<http://www.markabolt.hu/>



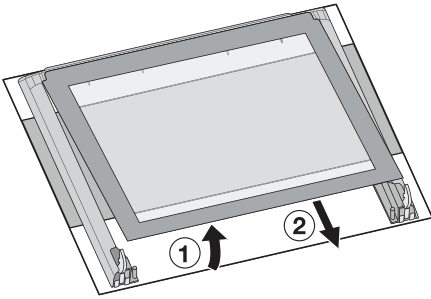
5. Uvoľníte blokovací systém, aby sa dali vybrať vnútorné sklenené panely.



6. Otočte 2 úchytky o 90° a vyberte ich z čapov.



7. Opatrne nadvihnite a vyberte sklenený panel.



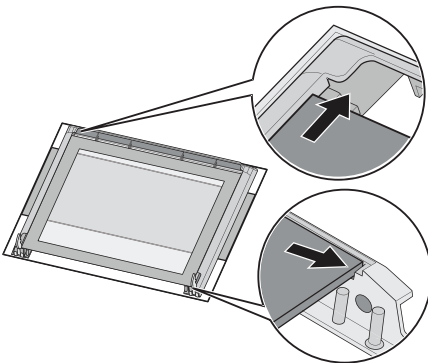
Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Starostlivo ho osušte.

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

Opätovná montáž dvierok a skleneného panelu

Po ukončení čistenia namontujte sklenený panel a dvierka rúry. Pri montáži vykonajte predchádzajúce úkony v opačnom poradí. Vnútrotný panel s dekoračným rámom musíte namontovať tak, aby povrch s potlačou smeroval von z rúry. Panel je namontovaný správne, ak po prejdení prstom po povrchu nebudete cítiť drsnosť.

Vnútrotnú sklenenú tabuľku vložte do správnych držiakov podľa obrázku.



Antikorové alebo hliníkové modely

Dvierka rúry a ovládací panel z antikora alebo hliníka čistite iba vlhkou špongiou. Potom ich

<http://www.markabolt.hu/>

opatrne poutierajte mäkkou handričkou do sucha. Nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny, ani abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrch.

Odnímateľné vodiace lišty a katalytické panely

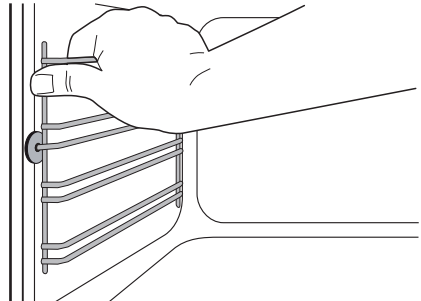
Pri čistení vnútorného povrchu rúry vyberte vodiace lišty a katalytické panely.

! **Varovanie** Pri vyberaní vodiacich lišt postupujte veľmi opatrne. Katalytické panely nie sú pripojené k vnútornému povrchu rúry a pri vyberaní vodiacich lišt môžu vypadať.

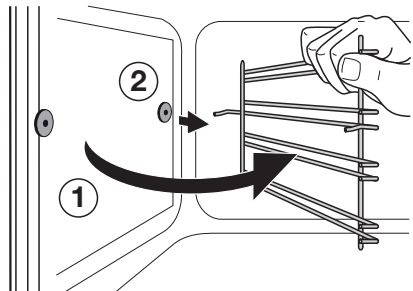
! **Varovanie** Pred údržbou skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Vybratie bočných vodiacich lišt

1. Jednou rukou potiahnite za prednú časť vodiacich lišt. Druhou rukou pridržavajte vodiace lišty a katalytický panel.



2. Pridržavajte vodiace lišty a katalytický panel na ich mieste a súčasne zozadu zveste vodiace lišty.

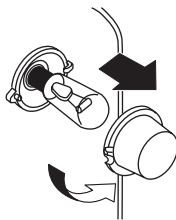


Vodiace lišty vyčistíte teplou vodou a mydlom. Utrite ich mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte drsné prípravky, ktoré by ich mohli poškodiť.

Po vyčistení nasadíte vodiace lišty a katalytické panely späť. Pri vkladaní vodacích lišt a katalytických panelov postupujte v obrátenom poradí.

Výmena žiarovky a čistenie skleneného krytu

! **Varovanie** Predtým, ako vymeníte žiarovku osvetlenia (postupujte podľa pokynov v časti "Popis spotrebiča"), spotrebič vypnite a odpojte od elektrického napájania.



1. Otočte sklenený kryt smerom doľava a vyberte ho. Vyčistíte sklenený kryt.
2. V prípade potreby vymeňte žiarovku za novú s výkonom 15/25 W, 230V (50Hz), odolnú do teploty 300 °C (Druh zapojenia: E14).
3. Namontujte späť sklenený kryt.

Čo robiť, keď...

Problém	Riešenie
Rúra nefunguje.	Skontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> • či je nastavená funkcia a teplota rúry. • či je spotrebič správne pripojený a či je sieťový vypínač rúry zapnutý. • či je nastavený denný čas..
Nerozsvieti sa kontrolka teploty rúry.	Nastavenie: <ul style="list-style-type: none"> • teploty ovládacím gombíkom teploty. • funkcie rúry na pečenie ovládacím gombíkom funkcie rúry.
Osvetlenie rúry nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte funkciu ovládacím gombíkom funkcie rúry. • Skontrolujte a podľa potreby vymeňte žiarovku.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenovaná voda.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15-20 minút.
Na displeji sa objaví "12.00" a LED diódy hodín začnú blikať.	Znovu nastavte denný čas.

V prípade poruchy sa najprv pokúste problém odstrániť sami. Ak nenájdete riešenie, zavolajte predajcu alebo servisné stredisko.

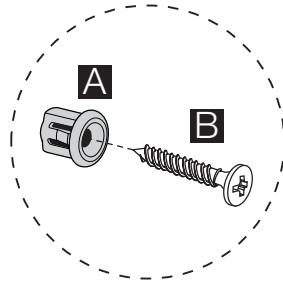
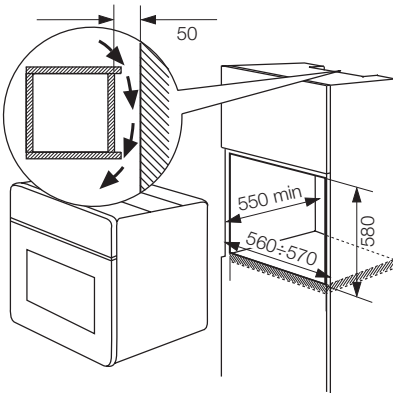
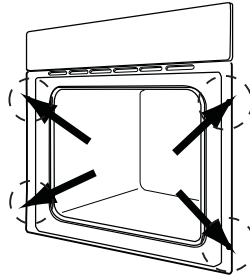
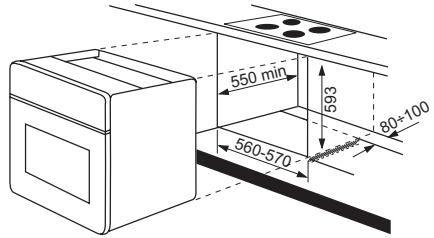
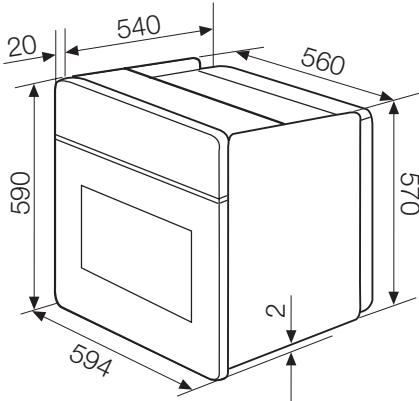
Inštalácia

! **Varovanie** Spotrebič smie nainštalovať iba vyškolený a kvalifikovaný pracovník. Ak kvôli inštalácii nezavoláte vyškoleného a kvalifikovaného pracovníka, záruka spotrebiča stratí platnosť.

- Pred zabudovaním spotrebiča do kuchynskej linky skontrolujte, či sú rozmery výklenku vhodné.
- Skontrolujte, či sú urobené všetky opatrenia proti zásahu elektrickým prúdom.

- V súlade s platnými normami, všetky časti ochrany proti zásahu elektrickým prúdom musia byť upevnené tak, aby sa nedali odmontovať bez použitia nástrojov.
- Spotrebič môže byť umiestnený zadnou a jednou bočnou stenou pri stene alebo inom vyššom spotrebiči. Druhá strana spotrebiča musí byť vedľa zariadenia rovnakej výšky.

- Bezpečnosť stojana vstavanej skrinky musí zodpovedať požiadavkám normy DIN68930.
- Zabudované rúry a zabudované varné panely sú vybavené špeciálnymi konektormi. Z bezpečnostných dôvodov sa smú kombinovať iba spotrebiče od toho istého výrobcu.




Zapojenie do elektrickej siete

- !** **Varovanie** Elektrické zapojenie môže vykonať výhradne vyškolený a kvalifikovaný pracovník.
- Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania týchto bezpečnostných opatrení.

- Spotrebič uzemnite v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Skontrolujte, či menovité napätie, typ prúdu a príkon uvedené na štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete.

- Spotrebič sa dodáva s prívodným elektrickým káblom bez sieťovej vidlice.
- Akýkoľvek elektrický komponent smie vymeniť iba technik servisného strediska alebo kvalifikovaný servisný pracovník.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku elektrickej siete.
- Nepoužívajte rozvojky, konektory, ani predlžovacie prívodné káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Skontrolujte, či je prívodný elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Pri odpájaní spotrebiča od siete neťahajte prívodný elektrický kábel. Vždy ťahajte za sieťovú vidlicu.
- Pri zapojení spotrebiča do elektrickej siete musíte použiť elektrické odpojovacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch a ktoré má vzdialenosť medzi kontaktmi aspoň 3 mm, napr. automatický istič alebo poistka.
- Informácie o napätí sa uvádzajú na typovom štítku (pozri "Popis výrobku").

Ochrana životného prostredia

Symbol  na výrobku alebo na jeho obale, návode na použitie a záručnom liste znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné ho odovzdať do najbližšieho zmluvného zberného dvora vykonávajúceho zber odpadu z elektrozariadení za účelom jeho ďalšieho zhodnotenia a spracovania, prípadne predajni pri kúpe nového výrobku, ak táto predajňa uskutočňuje spätný odber. Prispajte preto k tomu, aby bol odpad zhodnotený a zneškodnený environmentálne

vhodným spôsobom tak, aby sa predišlo jeho negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie. Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke www.envidom.sk.

i Žiaden z obalových materiálov nie je škodlivý pre životné prostredie a môže sa recyklovať. Plastové časti sú označené značkami, napr. PE, PS, a pod. Obalové materiály vyhodte do príslušných zberných nádob na odpad.

Zákaznícke centrum

Aby sme poruchu mohli odstrániť čo najskôr, odporúčame vám zapísať si tieto informácie:

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

Tieto informácie sa uvádzajú na typovom štítku (pozri "Popis výrobku").

i Ak ste rúru nepoužívali správne alebo inštaláciu nevykonali autorizovaný technik, môže sa stať, že za návštevu pracovníka servisného strediska alebo predajcu budete musieť zaplatiť, aj keď sa porucha vyskytne počas záručnej doby.

Electrolux. Thinking of you.

Düşüncelerinizi www.electrolux.com.tr adresinden bizimle daha fazla paylaşın

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	53	Bakım Ve Temizlik	59
Ürün Tanımı	54	Servisi Aramadan Önce	62
İlk Kez Kullanmadan Önce	55	Montaj	62
Günlük Kullanım	55	Elektrik Ağılantısı	64
Yararlı İpuçları Ve Bilgiler	57	Çevreyle İlgili Bilgiler	64
Pişirme Tabloları	58	Müşteri hizmetleri	64



Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Güvenlik Bilgileri

i Kendi güvenliğiniz ve cihazın doğru çalışması için cihazı monte etmeden ve kullanmadan önce, bu kılavuzu dikkatle okuyunuz. Bu kılavuzu saklayınız, cihazı başka bir yere taşıdığınızda veya sattığınızda dahi beraberinde veriniz. Kullanıcılar, cihazın çalışma ve emniyet özelliklerini tam olarak bilmelidir.

Doğru kullanım

- Cihaz çalışır durumda denetimsiz bırakmayınız.
- Bu cihaz, sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihaz bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanılmamalıdır.
- Yanıcı sıvıları, yüksek derecede alev alıcı maddeleri veya eriyebilecek nesnelere (örneğin plastik film, plastik, alüminyum) cihazın üstüne veya yakınına koymayınız.
- Yakındaki prizlere elektrikli cihazları takarken dikkatli olunuz. Bağlantı kablolarının sıcak haldeki fırın kapağına temas etmesini veya altına sıkışmasını engelleyiniz.
- Nem, fırın emayesine zarar verebileceğinden veya aksamlarının içine kaçabileceğinden, pişirme işlemi bittikten sonra nemli tabloları ve yiyecekleri fırında bırakmayınız.
- Yaralanmaları ve cihazın zarar görmesini önlemek için tamir işlemlerini kendi başınıza yapmayınız. Daima yetkili servisinizi arayınız.
- Fırın kapak camını silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız, çünkü bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.

<http://www.markabolt.hu/>

i Emaye kaplama ile ilgili not

Kullanımdan dolayı fırının emaye kaplamasında oluşan renk değişiklikleri, fırının normal ve doğru şekilde kullanılmasını etkilemez. Bu nedenle bunlar, garanti kapsamında arıza / hata olarak kabul edilmezler.

Çocuk güvenliği

- Sadece yetişkinler bu cihazı kullanabilir. Çocuklar, cihazla oynamaları için denetim altında tutulmalıdır.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutunuz. Boğulma riski söz konusudur.
- Cihaz çalışırken, çocukları cihazdan uzak tutunuz. Erişilebilir parçalar, kullanım sırasında çok ısınabilir. Yanma riski söz konusudur.

Genel güvenlik

- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük kişiler (çocuklar da dahil) veya yeterli bilgi ve deneyime sahip olmayan kişiler tarafından, yanlarında güvenliklerinden sorumlu ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren ve gözetleyen bir kişi olmadıkça kullanılmamalıdır.
- Cihazın iç kısmı, fırın çalışırken çok ısınır. Dikkatli olunuz ve ısıtıcı elemanlardan herhangi birine dokunmayınız. Yanma riski söz konusudur.
- İçindeki buharın veya ısının dışarı çıkması için, pişirme sırasında ya da sonrasında kapağı açarken fırından uzak durunuz.

Montaj

- Cihazın, nakliyeden ötürü hasar görmemiş olduğundan emin olunuz. Hasarlı bir cihazın bağlantısını asla yapmayınız. Gerekirse, satın aldığınız mağazayı arayınız.
- Sadece yetkili bir servis teknisyeni bu cihazı tamir edebilir. Sadece orijinal yedek parçaları kullanınız.
- Ankastr cihazlar sadece, standartlara uygun ankastr bölmelere ve tezgah altlarına yerleştirildikten sonra kullanılmalıdır.
- Bu ürünün özelliklerini değiştirmeyiniz veya ürünü herhangi bir şekilde modifiye etmeyiniz. Yaralanma veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

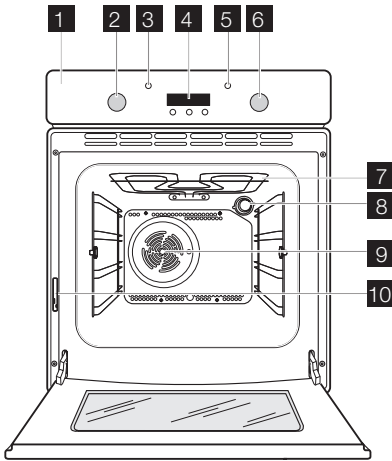
⚠ Uyarı Elektrik bağlantılarıyla ilgili talimatlara dikkatle uyunuz.

Akrilamidlerle ilgili bilgiler

Önemli Bilimsel kaynaklı son bilgilere göre, özellikle nişasta içeren ürünlere yiyecek yüzeyinin yoğun şekilde kızartılması, akrilamidler nedeniyle sağlık için tehlike yaratabilmektedir. Bu nedenle, mümkün olduğunca düşük sıcaklıklarda pişirmeniz ve yiyeceğin yüzeyini çok fazla kızartmamanız tavsiye edilir.

Ürün Tanımı

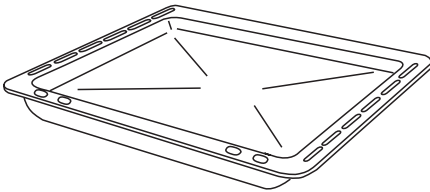
Genel görünüm



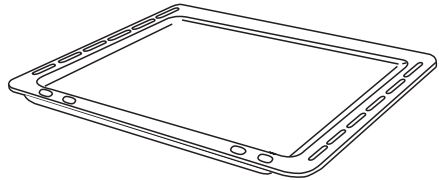
- 1 Kontrol paneli
- 2 Sıcaklık kontrol düğmesi
- 3 Sıcaklık göstergesi
- 4 Gösterge
- 5 Güç göstergesi
- 6 Fırın fonksiyonları kontrol düğmesi
- 7 Izgara
- 8 Fırın lambası
- 9 Vantilatör
- 10 Bilgi etiketi

Aksesuarlar

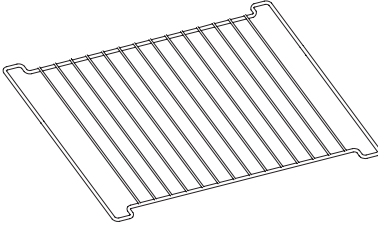
Damlalık tepsisi



Fırın tepsisi



Fırın rafı



İlk Kez Kullanmadan Önce

i Fırını kullanmadan önce, fırının içindeki ve dışındaki tüm ambalaj malzemelerini çıkartınız. Bilgi etiketini çıkartmayınız.

Cihazı elektrik beslemesine bağladığınızda veya bir elektrik kesintisi durumunda, Zaman fonksiyonu göstergesi otomatik olarak yanıp söner. Saati ayarlamanız gerekmektedir. Eğer saati ayarlamazsanız, cihaz çalışmayacaktır.

Önemli Fırın kapağını açmak için tutacağı daima ortasından tutun.

Zamanın ayarlanması


O anki saati ayarlamak için " + " veya " - " düğmesini kullanın. Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmeye durur ve ayarlanan saat göstergede görüntülenir.

İlk temizlik

Cihazı ilk kez kullanmadan önce temizleyin. Fırının iç kısmını ve aksesuarlarını, ılık ve sabunlu suda ıslatılmış yumuşak bir bez ile temizleyin.

Daha sonra, fırının içi boşken ön ısıtma işlemine tabi tutun.

Ön ısıtma

Fırının fonksiyon kumanda düğmesini  'e çevirin ve fırını 45 dakika boyunca en yüksek sıcaklıkta çalıştırarak, iç yüzeyinde kalmış olabilecek bir artık varsa yakarak yok edilmesini sağlayın. Aksesuarlar, normal kullanıma göre daha sıcak olabilirler. Bu süre içerisinde, bir koku gelebilir. Bu normal bir durumdur. Ortamın iyi havalandırıldığından emin olun.

Günlük Kullanım

Fırın fonksiyonları

Semboller	
	Kapalı konumu
	Fırın lambası - Herhangi bir pişirme fonksiyonu kullanılmadığında yanar.
	Geleneksel pişirme - Hem üst hem de alt rezistanslarla ısıtma yapar. Bir fırın rafında pişirme ve kızartma yapmak için.
	Üst ısıtma rezistansı - Fırının sadece üst kısmından ısıtma yapar. Pişmiş yemekleri hazır hale getirmek için.
	Alt ısıtma rezistansı - Fırının sadece alt kısmını ısıtır. Altı gevrek veya sert olması gereken kekleri pişirmek için.

Semboller



Dahili ızgara - Az miktardaki yassı yiyecekleri orta rafta ızgara yapmak içindir. Kızartma yapmak için.



Tam ızgara - Iızgara rezistanslarının tamamı devreye girer. Çok miktardaki yassı yiyecekleri ızgara yapmak içindir. Kızartma yapmak için.

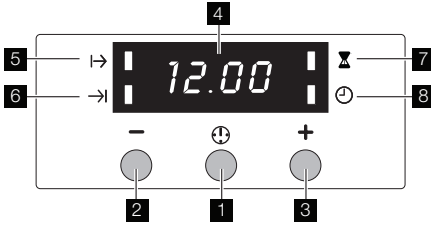


Fanlı pişirme - Aynı pişirme sıcaklığını kullanarak, birden fazla rafı kullanarak ve yemeklerin tatları karışmadan kızartma veya kızartma ve pişirme yapmak için.



Buz çözme - Donmuş yiyeceklerin buzunu çözer. Sıcaklık kontrol düğmesi kapalı konumunda olmalıdır.

Gösterge



- 1 Seçim tuşu
- 2 Azaltıcı kontrol düğmesi
- 3 Artırıcı kontrol düğmesi
- 4 Gösterge
- 5 Pişirme süresi göstergesi

- 6 Pişirme bitiş saati göstergesi
- 7 Zamanlayıcı göstergesi
- 8 Saat göstergesi

Cihazın çalıştırılması

Fırın fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayınız.

Fırın fonksiyonunun ayarlanması

Fırın fonksiyonları kontrol düğmesini (bkz. "Ürün tanımı") saat yönünde döndürünüz.

Sıcaklığın ayarlanması

Sıcaklık kontrol düğmesini (bkz. "Ürün tanımı") saat yönünde döndürünüz. Sıcaklığı 50 °C ile 250 °C arasında ayarlayabilirsiniz.

Cihazın kapatılması

Fırın fonksiyonları ve sıcaklık kontrol düğmelerini kapalı konumuna getiriniz.

Saat fonksiyonları

Fonksiyon	Açıklama
Pişirme süresi →	Fırının ne kadar süre kullanılacağını ayarlamak içindir. Ayarlanan süre bitince bir sinyal sesi duyulur. Fırın otomatik olarak kendiliğinden kapanır.
Pişirme sonu →	Fırının kapanacağı saati ayarlamak içindir. Ayarlanan süre bitince bir sinyal sesi duyulur. Fırın otomatik olarak kendiliğinden kapanır.
Pişirme süresi ve pişirme sonu birlikte	Cihazın gecikmeli başlatılmasını ayarlamak içindir. Fırın hesaplanan saatte otomatik olarak açılır ve ayarlanmış Pişirme süresi dolunca kapanır.
Gerisayım ⌂	Kısa süreli program ayarını yapmak içindir. Süre dolunca bir sinyal sesi işitilir. Sinyal sesini kapatmak için herhangi bir tuşa basın. Önemli Gerisayım, fırını kapatmaz.
Saat ⌚	Saat ayarını yapmak içindir.


Saat fonksiyonunun ayarlanması


Seçim tuşuna ⌚, fonksiyon göstergesi istediğiniz fonksiyonu gösterinceye kadar ard arda basınız. İsteddiğiniz pişirme süresini ayarlamak için "+" ve "-" tuşlarına basınız.

Saat fonksiyonunun iptal edilmesi

Seçim tuşuna ⌚, fonksiyon göstergesi istediğiniz fonksiyonu gösterinceye kadar ard arda basınız ve sonra "-" tuşuna basınız. Birkaç saniye sonra, saat fonksiyonu devre dışı

Göstergeyi kapatma

 Göstergeyi kapatarak enerjiden tasarruf edebilirsiniz.

 Ekranı ancak başka hiçbir fonksiyon ayarlı değilse kapatabilirsiniz.

1. " + " ve " - " tuşlarına aynı anda basın ve 5 saniye boyunca basılı tutun.
2. Ekranı tekrar açmak için herhangi bir düğmeye basın.


Güç göstergesi


Güç göstergesi (bkz. "Ürün tanımı"), fırın fonksiyonu kontrol düğmesi ayarlandığı zaman aktive olur.


Sıcaklık göstergesi

Sıcaklık göstergesi (bkz. "Ürün tanımı"), fırın ısıtma yaptığı anda yanar. Fırın doğru sıcaklığa ulaştığında ise söner. Daha sonra, sıcaklık ayarlarını göstermek üzere ara sıra yanar ve söner.

Yararlı İpuçları Ve Bilgiler

 **Uyarı** Pişirme işlemi esnasında, ızgara yaparken dahi fırının kapağını daima kapalı tutunuz.

 Fırının emaye yüzeyinin zarar görmemesi için, pişirme tepsilerini, tencereleri, vs. fırının zeminine koymayınız.

 Fırının emaye yüzeyinin zarar görmemesi için, aksesuarları çıkartırken veya takarken dikkatli olunuz.

- Fırında dört tepsi rafı mevcuttur. Raf seviyelerini fırının alt kısmından başlayarak sayınız.
- İki seviyede aynı anda farklı yemekler pişirebilirsiniz. Rafları 1. ve 3. seviyelere yerleştirin.
- Fırın, havayı dolaştıran eden ve buharı sürekli olarak devridaim eden özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem, buharlı bir ortamda pişirme yapmanızı ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlar. Pişirme süresini ve enerji tüketimini en aza indirir.
- Cihazın içinde veya cam kapakta nemden buğulanma oluşabilir. Bu normal bir durumdur. Pişirme esnasında fırının kapağını açarken daima fırından uzakta durunuz.

Soğutma fanı

Soğutma fanı (görülmez), ön paneli, düğmeleri ve fırının kapak kulpunu soğutur. Fırın çalışırken, fan otomatik olarak devreye girer. Sıcak hava, fırın kapak kulpunun yanındaki hava menfezlerinden dışarıya üflenir. Soğutma fanı, kontrol düğmelerini soğuk tutmak amacıyla, fırın kapandıktan sonra bir süre daha çalışmaya devam edebilir.

Güvenlik termostati

Tehlike arzedebilecek aşırı ısınmayı (cihazın bileşenlerinde arıza olması veya amacına uygun olmayan kullanımdan dolayı) önlemek için, fırında elektrik akımını kesen bir güvenlik termostati bulunmaktadır. Sıcaklık düştüğü zaman fırın otomatik olarak tekrar çalışır duruma geçer.

Eğer güvenlik termostati çalışmazsa, kendi başınıza tamir etmeye çalışmayın. Yetkili servisinizi arayın.

Yoğunlaşmayı önleyebilmek için, pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakika çalıştırınız.

- Her kullanımdan sonra cihazdaki buğulanmayı silin.

Kek pişirme

- Kek pişirmek için en iyi sıcaklık 150 °C ile 200 °C arasındadır.
- Pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakikalığına ön ısıtmaya tabi tutunuz.
- Pişirme süresinin 3/4'ü tamamlanmadan önce fırının kapağını açmayınız.
- Aynı anda birden fazla tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakınız.

Et ve balık pişirme

- Ağırlığı 1 kg.'dan az olan etleri pişirmeyiniz. Çok küçük miktarda etin pişirilmesi, etin fazla kurumasına neden olur.
- Kırmızı etin dış kısmını iyi pişirmek ve içini sulu halde tutmak istiyorsanız, sıcaklığı 200 °C ile 250 °C arasında ayarlayınız.
- Beyaz et, kümes hayvanları ve balık için ise, sıcaklığı 150°C ile 175°C arasında ayarlayınız.
- Fırında kalıcı lekelerin oluşmasını önlemek için, çok yağlı yemekler pişirirken bir damla tepsisi kullanınız.

- İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletiniz.
- Kızartma esnasında fırının içinde aşırı dumandan oluşmasını önlemek için, damlalık tepsisine az miktarda su koyunuz.
- Kızartma esnasında fırının içinde aşırı buhar oluşmasını önlemek için, önceden koyduğunuz su bittikten sonra az miktarda su ekleyiniz.

Pişirme süreleri

Pişirme süreleri, yiyeceğin türüne, kıvamına ve hacmine göre değişiklik gösterir. Başlangıçta, pişirme esnasındaki performansı gözlemleyiniz. Cihazda pişirme yaparken kullandığınız kaplara, tariflere ve miktarlara göre en iyi ayarları (ısı ayarı, pişirme süresi, vs.) tespit ediniz.

Pişirme Tabloları

Ağırlık (kg)	Besinler	Fırın fonksiyonu	Raf seviyesi	Fırın sıcaklığı (°C)	Pişirme süresi (dakika)
1	Domuz / kuzu eti		2	180	110-130
1	Dana / sığır eti		2	190	70-100
1,2	Tavuk/Tavşan		2	190	70-80
1,5	Ördek		1	160	120-150
3	Kaz		1	160	150-200
4	Hindi		1	180	210-240
1	Balık		2	190	30-40
1	Acılı Domates / Kızarmış Patates Dolması		2	190	50-70
	Hazır kekler		2	160	45-55
1	Turtalar		2	160	80-100
	Bisküviler		3	140	25-35
2	Lazanya		2	180	45-60
1	Beyaz ekmek		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35



⚠ Uyarı Fırını alüminyum folyo ile kaplamayın ve yağ tepsiyi veya pişirme tepsisini fırının tabanına koymayın. İçinde biriken ısı, fırın emayesine zarar verebilir.

⚠ Uyarı Izgara bile yapsanız, yemeklerinizi daima fırın kapağı kapalı haldeyken

pişirin. Aşağı açılan fırın kapağını açarken dikkatli olun. Açarken aşağı düşerek açılmasına izin vermeyin, tam açılana kadar kapak kulpunu tutarak destekleyin.

Izgara

i Pişirmeye başlamadan önce, fırını 10 dakika boş olarak ısıtın.

YİYECEĞİN TÜRÜ	Miktar		Izgara		Pişirme süresi (dakika)	
	Parça	g	raf 	Sıcak. (°C)	1. taraf 	2. taraf
Bonfile	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftek	4	600	3	250	10-12	6-8
Sosis	8	/	3	250	12-15	10-12
Domuz pirzola	4	600	3	250	12-16	12-14
Tavuk (2 parçaya bölünmüş)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Tavuk göğüs	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Balık fileto	4	400	3	250	12-14	10-12
Sıcak sandviçler	4-6	/	3	250	5-7	/
Kızarmış ekmek	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Bakım Ve Temizlik

⚠ Uyarı Temizlemeden önce, fırını kapatıp soğumaya bırakın.

⚠ Uyarı Güvenlik nedenlerinden dolayı, cihazı buhar püskürterek veya yüksek basınçlı temizlik cihazlarıyla temizlemeyin.

⚠ Uyarı Fırını her zaman temiz tutun. Yağ veya diğer yiyecek kalıntılarının birikmesi (özellikle damlalık tepsisinde), bir yangına sebep olabilir.

Cihazın dış kısmı

- Cihazın ön kısmını yumuşak bir bez ve sabunlu sıcak su ile temizleyin.
- Metal ön kısımları ise normal temizlik maddeleriyle temizleyin.
- Aşındırıcı maddeler veya süngerler kullanmayın.

Fırının içi


- Temizlemeden önce fırının lambasını açın.
- Fırını, ılık ve sabunlu suda ıslatılmış yumuşak bir bez ile temizleyin ve kurumaya bırakın.

Aksesuarlar

Her kullanımdan sonra, fırının tüm sürgülü tip parçalarını (raf, pişirme tepsisi, raf destek rayları, vb.) ılık ve sabunlu suyla ıslatılmış yu-

muşak bir bezle silin. Temizlemelerini kolaylaştırmak için sudan geçirin.

Katalitik kaplamaların bakımı

Fırının üst ve yan kısımları katalitik emaye kaplıdır. Katalitik emaye, pişirme esnasında biriken bitkisel ve hayvansal yağları yok eder. Fırının içi temizlemek için, fonksiyon kumanda düğmesini  ayarına getirin ve fırını 45 dakika boyunca en yüksek sıcaklıkta çalıştırın.

Katalitik kaplamalardan en iyi performansı elde etmek için, bu işlemi haftada bir uygulayın.

⚠ Uyarı Fırının iç kısmını yüksek sıcaklıkta temizlerken, çocukları uzak tutun. Fırın yüzeyi çok ısınır ve yanma riski söz konusudur.

⚠ Uyarı Katalitik emayeyi temizlemeye çalışmayın.

Fırın kapağının temizlenmesi

Fırın kapağında, arka arkaya yerleştirilmiş iki cam panel bulunmaktadır. Temizlenmesini kolaylaştırmak için, fırın kapağını ve iç cam paneli çıkartın.

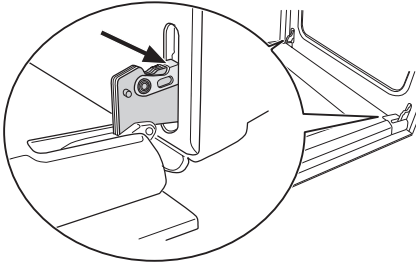
⚠ Uyarı Fırın kapağı takılı haldeyken dahili cam paneli çıkartmaya çalışırsanız, kapak kendiliğinden kapanabilir.

! Uyarı Cam kapağı temizlemeden önce cam panellerin soğumuş olduğundan emin olun. Camın kırılma riski vardır.

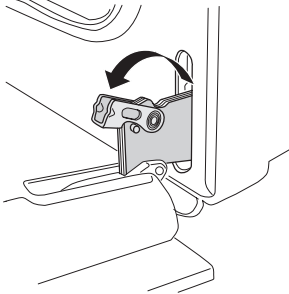
! Uyarı Cam kapı panelleri hasarlanır veya çizilirse, cam zayıflar ve kırılabilir. Bunu önlemek için camları değiştirmeniz gerekir. Ayrıntılı bilgi için servis merkezinizle irtibata geçin.

Fırın kapağının ve cam panelin sökülmesi

1. Kapağı tamamen açın ve iki kapı menteşesini tutun.

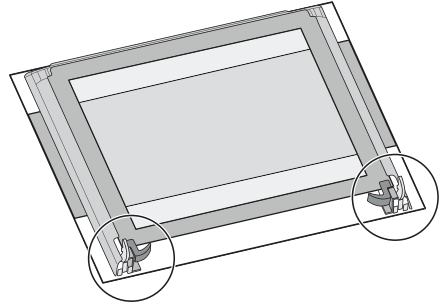


2. Menteşelerin üstündeki kolları kaldırın ve çevirin.

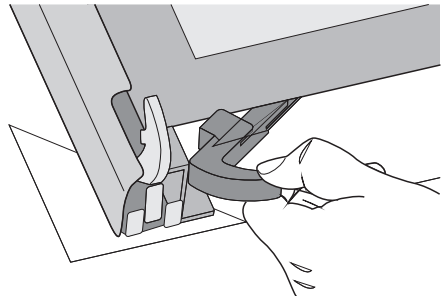
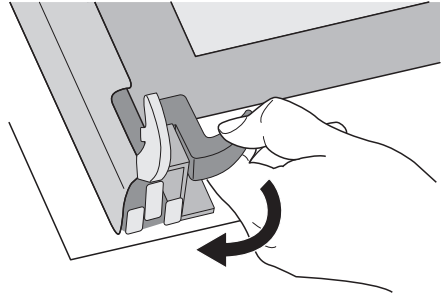


3. Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getirin (yaklaşık 45°). Daha sonra ileri doğru çekip yuvasından çıkartın.

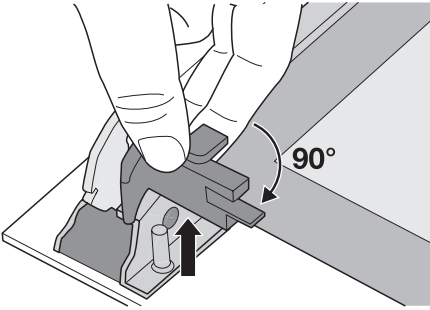
4. Altına yumuşak bir bez koyarak, fırın kapağını sağlam bir zemine koyun.



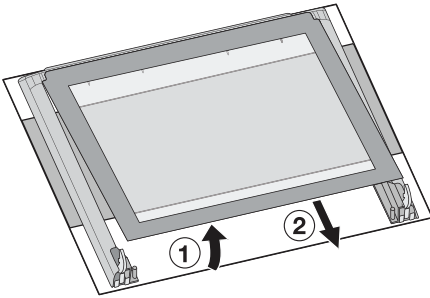
5. İç cam paneli çıkarmak için kilitleme sitesini açın.



6. Sabitleyicilerin ikisini de 90° döndürün ve yuvalarından çıkarın.



7. Cam paneli dikkatlice kaldırıp yerinden çıkarın.



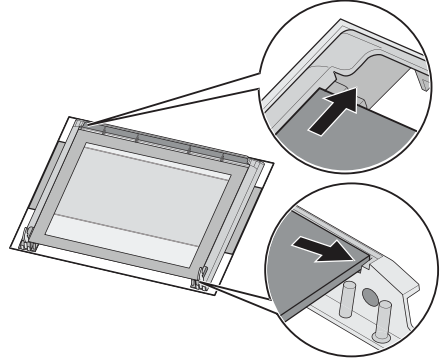
Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Dikkatle kurulaşın.

! Uyarı Cam paneli sadece sabunlu suyla temizleyin. Aşındırıcı temizlik maddeleri, leke çıkarıcılar ve keskin nesnelere (örneğin bıçaklar veya rasparlar), cama zarar verebilir.

Kapağın ve cam panelin takılması

Temizleme işlemini bittikten sonra, cam paneli ve fırın kapağını takın. Bunun için, yukarıda açıklanan prosedürü tersten uygulayın. Dekoratif çerçeve ile süslenmiş olan iç panel, baskılı kısmı fırından dışa bakacak şekilde takılmalıdır. Camın yüzeyine elinizi sürdüğünüz zaman bir pürüz hissediyorsanız, camı doğru takmışsınız demektir.

İç cam paneli, resimde gösterildiği gibi doğru yerlere geçirin.



Paslanmaz çelik veya alüminyum modeller

Paslanmaz çelik veya alüminyum fırın kapağı ve kumanda panelini, sadece nemli bir süngerle temizleyin. Ardından yumuşak bir bezle dikkatle kurulaşın. Yüzeye zarar verebileceklerinden bulaşık teli, asit veya deterjan kullanmayın.

Çıkarılabilen raylar ve katalitik paneller

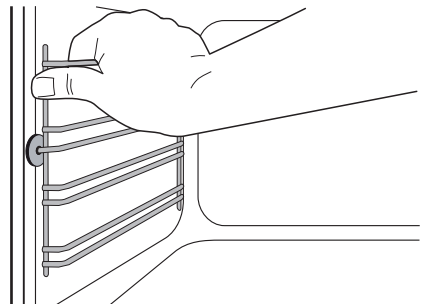
Fırının iç kısmını temizlemek için, raf raylarını ve katalitik panelleri çıkartınız.

! Uyarı Rayları çıkartırken dikkatli olunuz. Katalitik paneller, fırın boşluğuna sabitlenmiş değildir ve rayları çıkartırken düşebilirler.

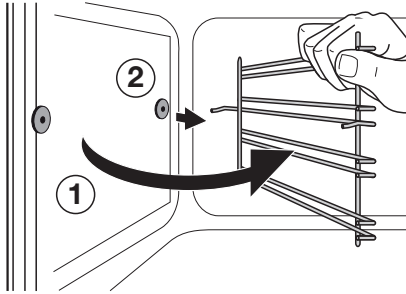
! Uyarı Bakım yapmadan önce, cihazın soğuk olduğundan emin olunuz. Atıl ısıdan ötürü yanma riski söz konusudur.

Yan rayların çıkarılması

1. Bir elinizi, rayları ön kısmından tutarak çekmek için kullanınız. Diğer elinizle de rayları ve katalitik paneli yerinde tutunuz.



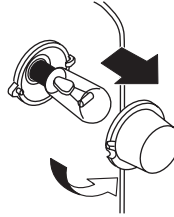
2. Rayları ve katalitik paneli yerinde tutunuz ve aynı anda rayların kancasını arka kısımdan çıkartınız.



Rayları ılık, sabunlu suyla temizleyiniz. Yumuşak bir bezle kurulayınız. Zarar verebilecek aşındırıcı maddeleri asla kullanmayınız. Temizlik işlemini bitirdikten sonra, rayları ve katalitik panelleri yerlerine geri takınız. Rayları ve katalitik panelleri geri takmak için, aynı prosedürü tersinden uygulayınız.

Fırın lambasının ve cam kapağın değiştirilmesi

- ⚠ Uyarı** Fırın lambasını değiştirmeden önce ("Ürün tanımı" bölümüne bakın), cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.



1. Cam kapağı saatin tersi yönde döndürerek çıkartın. Cam kapağı temizleyin.
2. Gerekirse, fırının eski lambasını 15/25 watt, 230V (50Hz) değerlerinde ve 300 °C ısıya dayanıklı bir fırın lambasıyla değiştirin (Bağlantı tipi: E14).
3. Cam kapağı geri takın.

Servisi Aramadan Önce

Sorun	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Aşağıdakileri kontrol edin: <ul style="list-style-type: none"> • Fırın fonksiyonunun ve sıcaklığın ayarlanmış olup olmadığını. • Cihazın bağlantısının doğru yapıldığı ve fırına elektrik gelip gelmediğini. • Saatin ayarlanmış olup olmadığını..
Fırın sıcaklık göstergesi lambası yanmıyor.	Aşağıdakileri ayarlayın: <ul style="list-style-type: none"> • Sıcaklık kontrol düğmesini kullanarak sıcaklığı. • Fırının fonksiyon kontrol düğmesini kullanarak fırın fonksiyonunu.
Fırın aydınlatması kapanıyor.	<ul style="list-style-type: none"> • Fırının fonksiyon kontrol düğmesini kullanarak XX fonksiyonunu ayarlayın. • Lamba ampulünü kontrol edin ve gerekirse değiştirin.
Yemeklerin üstünde ve fırın boşluğunda buhar ve buğu birikiyor.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15-20 dakikadan fazla bekletemeyin.
Ekranda "12.00" beliriyor ve saat LED'i yanıp sönmüyor.	Zamanı/saati sıfırlayın.

Eğer bir arıza varsa, sorunun çözümünü öncelikle kendiniz bulmaya çalışın. Eğer soru-

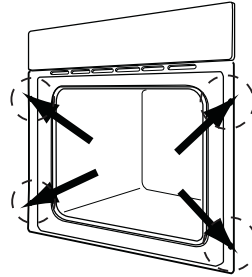
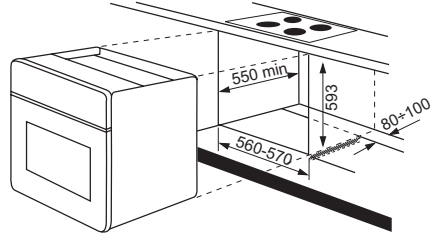
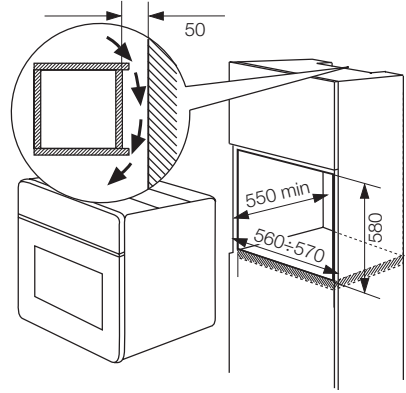
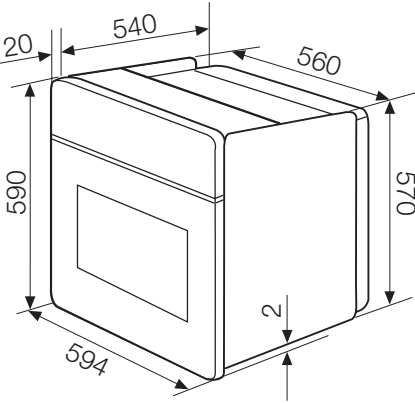
nun çözümünü kendi başınıza bulamazsanız, satıcınızı veya yetkili servisimizi arayın.

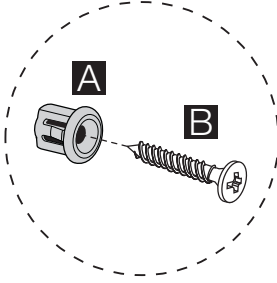
Montaj

- ⚠ Uyarı** Cihazın montajı sadece, yetkili ve uzman bir kişi tarafından yapılmalıdır. Eğer kalifiye veya uzman bir kişiye

yaptırmazsanız, bir hasar olması durumunda garanti geçersiz kalır.

- Cihazı mutfak kabineye ankastre olarak monte etmeden önce, monte edileceği boşluğun boyutlarının uygun olduğundan emin olun.
- Montaj için, elektrik çarpmalarına karşı bir koruma olduğundan emin olun.
- Yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak, elektrik çarpmalarına karşı koruma sağlayan tüm parçalar, gerekli özel aletler olmadan sökülemeyecek şekilde takılmış olmalıdır.
- Cihazın arka kısmı veya yan tarafı, daha yüksekteki başka cihazlara veya duvarlara yaslanacak şekilde yerleştirilebilir. Diğer tarafı ise, aynı yükseklikteki mobilya ünitesine yakın olacak şekilde yerleştirilmelidir.
- Gömme üniteler DIN 68930 stabilite gereksinimlerini karşılamalıdır.
- Ankastre fırınlar ve pişirme yüzeyleri, özel bağlantı sistemleri ile donatılmıştır. Güvenlik nedenleriyle, sadece aynı üretici firmanın cihazları kombine edilmelidir.






Elektrik Ađlantısı

! Uyarı Elektrik tesisatı sadece yetkili ve uzman bir kiři tarafından yapılmalıdır.

- Üretici firma, bu güvenlik önlemleri uyulmamasından kaynaklanan sorunlardan ötürü sorumlu tutulamaz.
- Cihazı, güvenlik uyarılarına uygun olarak topraklayın.
- Bilgi etiketinde yazılı nominal voltaj değerinin ve güç tipinin, tesisatınızın voltaj ve güç özellikleriyle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz, fişsiz bir elektrik kablosu ile birlikte verilir.
- Herhangi bir elektrikli bileşen, yetkili servis teknisyeni veya kalifiye servis personeli tarafından takılmalı veya deđiştirilmelidir.
- Daima, çarpmaya karşı emniyeti olan, doğru takılmış prizler kullanın.

- Priz çođaltıcılar, ara bađlantılar ve uzatma kabloları kullanmayın. Yangın riski söz konusudur.
- Cihazın montajından sonra prize ulařılabilir olduğundan emin olun.
- Cihazın fiřini prizden çekerken, kablodan tutarak çekmeyin. Daima fiřten tutarak çekin.
- Cihazı elektrik tesisatına, kontak açıklığı en az 3 mm. olan ve cihazın elektrik bađlantısını tüm kutuplardan kesebilen bir cihaz kullanarak (örneğin otomatik devre koruma řalteri, toprak kaçađı devresi veya sigorta gibi) monte edin.
- Voltaj ile ilgili bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır (bkz. "Ürün tanımı").

Çevreyle İlgili Bilgiler

Ürünün ya da ambalajının üzerindeki  simgesi, bu ürünün normal ev çöpu gibi atılmayıp, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşümü için verildiđi özel toplama noktalarından birine verilmesi gerektiđini belirtir. Bu ürünün dođru şekilde imha edilmesine katkıda bulunmakla hem çevreyi, hem de çevrenizdekilerin sađlığını korumuř olursunuz. Yanlıř şekilde imha ise hem çevreye hem sađlıđa zararlıdır. Bu ürünün

geri dönüşümüne iliřkin daha ayrıntılı bilgileri belediyenizden, çöp dairenizden veya ürünü satın almıř olduğunuz bayiden edinebilirsiniz.

- i** Ambalaj malzemeleri çevre dostu ve yeniden kullanılabilir özelliktedir. Plastik bileşenler PE, PS gibi işaretlerle tanımlanmıştır. Ambalaj malzemelerini yerel çöp hizmetlerinizde uygun konteynerlere atmaya özen gösterin.

Müşteri hizmetleri

Size hızlı bir şekilde yardım edilebilmesi için, ařađıdaki bilgileri yazmanızı öneririz:

- Model açıklaması
- Ürün numarası (Parça numarası).....
- Seri numarası (S.N.) <http://www.markabolt.hu/>

Bu bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır (bkz. "Ürün tanımı").

- i** Eğer cihazı yanlış şekilde çalıştırırsanız veya cihazın montajı yetkili bir teknisyen tarafından yapılmazsa, yetkili servis teknisyeninin veya satıcının sizi ziyareti, garanti süresi sona ermemiş olsa bile ücrete tabi olabilir.

www.electrolux.com

www.electrolux.cz

www.electrolux.hu

www.electrolux.pl

www.electrolux.sk

www.electrolux.com.tr