



manual de instrucciones
návod k použití
használati útmutató

Horno empotrado
Vestavná trouba
Beépített sütő

Electrolux. Thinking of you.

Conozca mejor nuestros conceptos en www.electrolux.com

Índice de materias

Información sobre seguridad	2	Mantenimiento y limpieza	18
Descripción del producto	3	Qué hacer si...	25
Antes del primer uso	5	Datos técnicos	26
Funcionamiento	7	Instalación	26
Sugerencias y tablas de cocción	13	Eliminación	28



Salvo modificaciones



Información sobre seguridad

Guarde siempre las instrucciones de uso junto con el aparato. Si el aparato se vende o transfiere a terceros, o si deja el aparato en su antigua vivienda al mudarse, es muy importante que el nuevo usuario disponga de estas instrucciones de uso y advertencias.

Las advertencias son medidas de seguridad para el usuario y las personas que le rodean. Por tanto, debe leerlas atentamente antes de conectar o usar el aparato.

Instalación

- La instalación debe ser efectuada por personal competente de acuerdo con la normativa vigente. Los diferentes trabajos de instalación se describen después de las advertencias para el instalador.
- Encomiende la instalación y la conexión a un especialista con conocimientos técnicos sobre las directrices pertinentes
- Dado el caso, encargue a un electricista cualificado las modificaciones en el suministro eléctrico que sean necesarias para la instalación.
- Este horno se ha fabricado como aparato individual o combinado con placa eléctrica, según la versión correspondiente, para su conexión a un suministro eléctrico monofásico de 230 V.

Funcionamiento

- El horno está diseñado para cocinar alimentos exclusivamente, así pues, no lo utilice jamás para otros fines.
- Proceda con la máxima precaución cuando utilice el horno. Las bandejas y otras

piezas están muy calientes debido al intenso calor de las resistencias

- Si por cualquier motivo desea utilizar papel de aluminio para cocinar alimentos en el horno, no permita que entre en contacto directo con la base del mismo.
- Cuando limpie el horno, proceda con cuidado: no rocíe nunca el filtro de grasa (si está instalado), las resistencias ni la sonda del termostato.
- Es peligroso alterar las características o modificar el aparato en cualquier forma.
- Durante los procesos de cocción, asado y grill se calientan, tanto la ventana del horno como el resto de las piezas del aparato. Mantenga a los niños alejados del aparato. Si conecta aparatos eléctricos a cajas de enchufe cercanas al horno, debe comprobar que los cables de conexión no entren en contacto con zonas de cocción calientes ni queden atascados en la puerta caliente del horno.
- Utilice siempre guantes adecuados para retirar los recipientes calientes del horno.
- Una limpieza periódica evita el deterioro del material de la superficie.
- Antes de limpiar el horno, desconecte la corriente o desenchufe el aparato de la red.
- No olvide apagar el horno cuando termine de utilizarlo.
- El aparato no se debe limpiar con un limpiador de vapor caliente o chorro de vapor.
- No utilice productos abrasivos o rascadores de metal afilados. Podrían arañar los cristales de la puerta y provocar la rotura de los mismos.

Seguridad para las personas

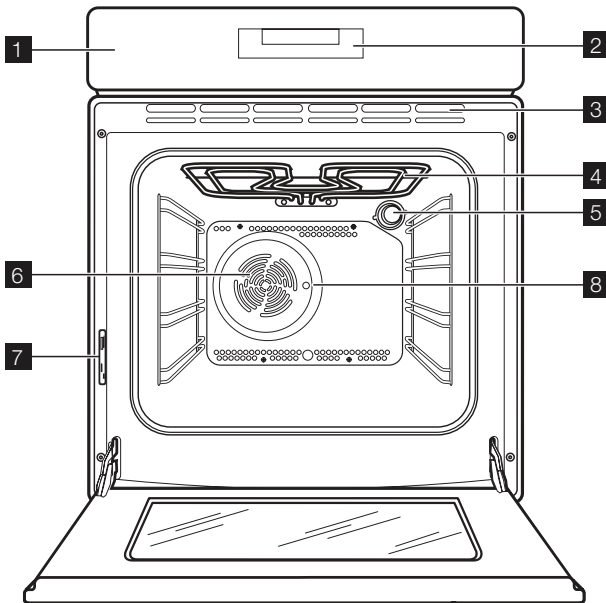
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado por personas adultas. Es peligroso dejar que los niños lo manejen o jueguen con él.
- Mantenga a los niños alejados del horno en funcionamiento. La puerta se mantiene caliente mucho tiempo después de haber apagado el horno.
- Los niños o personas que, debido a sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o a su inexperiencia o desconocimiento, no puedan utilizar el aparato de forma segura no deben manejar dicho aparato

sin la supervisión o instrucción de una persona responsable.

Servicio técnico

- Encomiende los trabajos de comprobación y/o reparación al servicio técnico del fabricante o a un servicio técnico autorizado por el fabricante, y utilice sólo recambios originales.
- No intente reparar por su cuenta el aparato si se producen anomalías funcionales o daños. Recuerde que las reparaciones por parte de personas no capacitadas pueden ser causa de daños o lesiones.

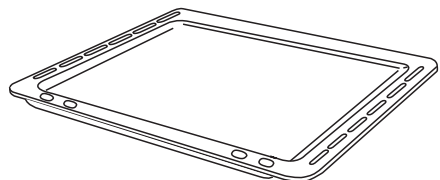
Descripción del producto



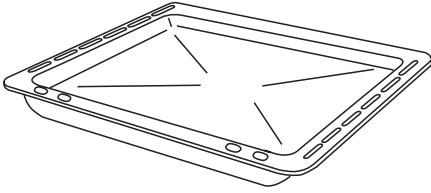
- 1** Panel de mandos
- 2** Programador electrónico
- 3** Salidas de aire del ventilador de refrigeración
- 4** Grill
- 5** Luz del horno
- 6** Ventilador del horno
- 7** Placa de datos técnicos
- 8** Orificio del rustepollos

Accesorios

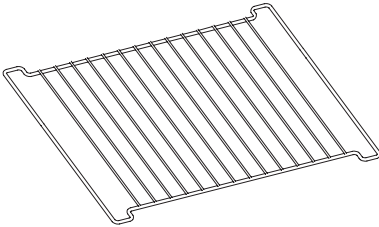
Bandeja para hornear



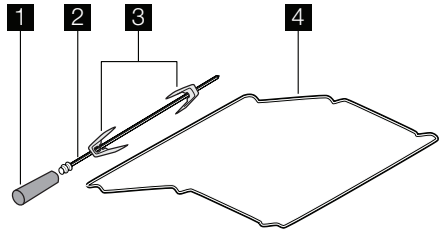
Grasera



Parrilla

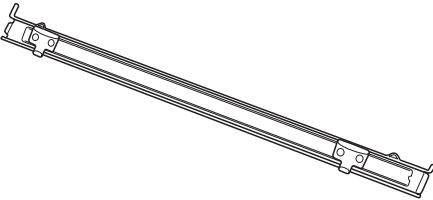


Rustepollos

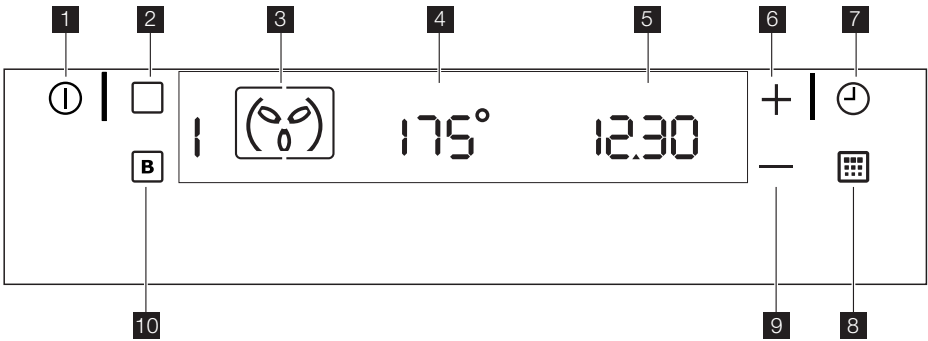


- 1 Asa extraíble del rustepollos
- 2 Espadín
- 3 Horquillas
- 4 Soporte del rustepollos

Carriles telescópicos reemplazables



Panel de mandos



- 1 Encender/Apagar
- 2 Mando de funcionamiento del horno
- 3 Indicador de la función de cocción
- 4 Indicador de temperatura
- 5 Indicador de hora
- 6 Tecla de aumento " + " (Tiempo o temperatura)
- 7 Hora / Minutero / Función de duración de cocción / Función de fin de cocción
- 8 Función de limpieza pirolytica
- 9
- 10


9 Tecla de disminución " — " (Tiempo o temperatura)

10 Función de calentamiento rápido

i En caso de fallo eléctrico, el programador mantendrá todos los ajustes (hora, programa seleccionado o programa en marcha) durante 3 minutos. Si el fallo de corriente dura más de 3 minutos, se borrarán los ajustes. Cuando se restablezca el suministro, los números del visor digital comenzarán a parpadear. En tal caso, será necesario ajustar de nuevo la hora y el minuterero.


Antes del primer uso


! **Advertencia Retire todo el material de embalaje del interior y el exterior del horno antes de utilizarlo.**

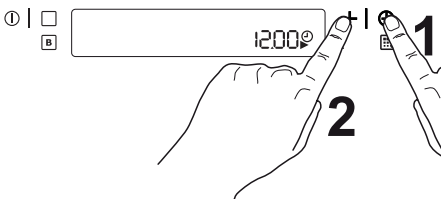
Cuando el horno se conecta a la corriente eléctrica por primera vez, aparece automáticamente la hora 12:00 y el símbolo  comienza a parpadear.



Ajuste la hora antes de utilizar el horno por primera vez.

Ajuste del reloj:

- Mientras el símbolo  esté parpadeando, ajuste la hora correcta con los controles " — " " 0 " " + "

El símbolo de la flecha  desaparecerá 5 segundos después de mostrar la hora correcta.



- Tan pronto como el símbolo  deje de parpadear, toque dos veces el mando .

Siga las explicaciones del punto 1.



Importante La hora sólo se puede ajustar con el horno apagado.

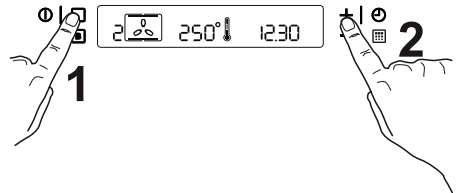
Caliente el horno en vacío antes de utilizarlo por primera vez.

Teclas Touch Control

Un programador electrónico controla todas las funciones del horno. Con la ayuda de los mandos Touch Control, puede seleccionar las funciones y temperaturas de cocción y los ajustes automáticos de tiempo en cualquier combinación.

Asegúrese de que sólo toca una tecla al mismo tiempo. Si mantiene pulsado el mando de las funciones de cocción, seleccionará la función de cocción siguiente.

- Toque el mando  para encender el horno.
- Toque dos veces el mando  y seleccione la función "Calor superior e inferior".



- Ajuste la temperatura a 250 °C con el mando " + ".
- Deje que el horno funcione **vacío** durante 45 minutos aproximadamente.
- Abra una ventana para que se ventile la cocina.

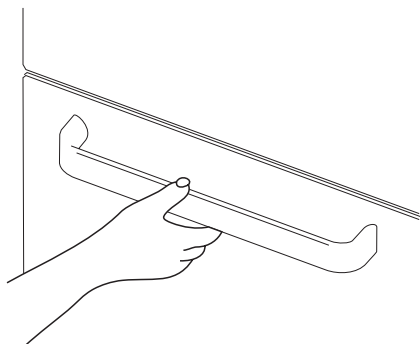
Repita el procedimiento con las funciones "Cocción con aire caliente" y "Grill potente" de 5 a 10 minutos, aproximadamente.

Durante este intervalo de tiempo, el horno puede despedir un olor desagradable. Esto es totalmente normal. Ello se debe a los residuos de fabricación.

Al finalizar la operación, deje que el horno se enfríe y limpie el interior con un paño suave humedecido en una solución de agua templada y jabón.

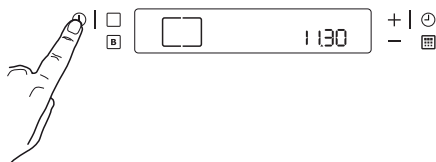
Lave a fondo los accesorios antes de utilizar el horno por primera vez.

Abra siempre la puerta del horno tirando de la manilla por el centro.



Mando Touch Control Encender/Apagar

Antes de ajustar las funciones de cocción o cualquier otro programa, es preciso encender el horno. Toque el mando ①; el indicador muestra el símbolo del horno y se enciende la luz correspondiente.



Para apagar el horno, toque el mando ①. Todas las funciones de cocción o programas finalizan, la iluminación del horno se apaga y en el indicador del tiempo sólo aparece la hora.

El horno se puede apagar en cualquier momento.

Para seleccionar una función de cocción

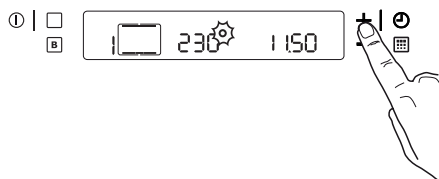
1. Encienda el horno con el mando ①.
2. Toque el mando □ para seleccionar la función que desee. Cada vez que se toca el mando □, aparece en el indicador un símbolo de cocción que muestra el número de función correspondiente a su izquierda.



3. Si la temperatura preajustada no fuera la adecuada, toque el mando "—" o "+" para ajustarla. La indicación de temperatura cambia a intervalos de 5 grados.
 - A medida que aumente la temperatura del horno, subirá lentamente la marca del termómetro ↓ para indicar la temperatura actual. Cuando se alcance la temperatura apropiada, sonará una señal acústica y se encenderá el símbolo del termómetro ↓.

Cómo ajustar la temperatura y el tiempo de cocción

Toque el mando "—" y "+" para aumentar o reducir la temperatura preajustada mientras el símbolo "°" esté parpadeando. La temperatura máxima del horno es de 250 °C.



Toque el mando "—" y "+" para aumentar o reducir el tiempo de cocción preajustado mientras el símbolo ► esté parpadeando.


Termostato de seguridad

Para evitar que se produzca un calentamiento excesivo peligroso, el horno cuenta con un termostato de seguridad que interrumpe el suministro de energía eléctrica cuando se realiza un uso incorrecto del aparato o cuando hay un componente defectuoso. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

Si el termostato de seguridad se activa por un uso indebido del aparato, basta con eliminar la causa del error una vez enfriado el horno, en cambio, si el termostato se activa debido a un componente defectuoso, debe acudir al Centro de servicio técnico.










Ventilador de refrigeración

El ventilador enfría el horno y el panel de mandos. Este ventilador se enciende automáticamente tras unos minutos de cocción. El aire caliente se expulsa a través de la abertura próxima a la manilla de la puerta del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador puede seguir funcionando un tiempo para enfriar las resistencias. Esto es totalmente normal.

 Su funcionamiento dependerá de la cantidad de tiempo que se haya utilizado el horno y de la temperatura empleada. Es posible que no se ponga en marcha si la temperatura de funcionamiento ha sido muy baja o se ha utilizado durante poco tiempo.

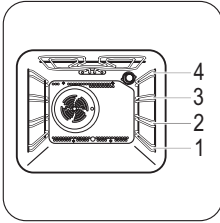
Funcionamiento

Símbolos de las funciones

Función del horno	Aplicación
	Calor superior e inferior El calor procede de las partes superior e inferior y se distribuye de manera uniforme dentro del horno. Temperatura preajustada: 200 °C.
	Horneado Permite cocinar al mismo tiempo varios platos colocados a distintos niveles. La temperatura preajustada es de 175 °C.
	Grill potente La resistencia del grill funciona a plena potencia. Recomendado para grandes cantidades. Temperatura preajustada: 200 °C - 250 °C
	Grill y rustepollo El rustepollo se puede utilizar para asar carne o preparar brochetas o trozos de carne más pequeños. Temperatura preajustada: 200 °C - 250 °C.
	Carnes El calor procede de las resistencias superior e inferior y la función de calentamiento rápido se activa automáticamente. El calor procedente de la parte inferior del horno se reduce para evitar que se quemen las posibles salpicaduras. La temperatura preajustada es de 210 °C.
	Grill + ventilador Esta función ofrece una alternativa para cocinar alimentos con los que suele emplearse la función de grill normal. En este caso, el grill y el ventilador interactúan para que el aire caliente circule por los alimentos. Temperatura preajustada: 180 °C Temperatura máxima: 200 °C.
	Mantener caliente Mantiene la comida caliente sin cocinarla. La temperatura preajustada es de 80 °C. No se puede cambiar el ajuste de temperatura.
	Descongelación El ventilador hace que el aire caliente circule por el horno sin calor a temperatura ambiente. Esta función resulta ideal para descongelar alimentos sensibles que pudieran sufrir algún daño al calentarlos, como pasteles con relleno de crema, tartas heladas, repostería, pan y los productos hechos de masa con levadura.
	Limpieza pirolítica Permite limpiar a fondo la cavidad del horno.

Cocción en el horno

El horno tiene cuatro niveles. Las posiciones de las bandejas se cuentan desde la parte inferior del horno como se muestra en el diagrama.



Es importante que estas bandejas se coloquen correctamente como se muestra en el diagrama.

No ponga recipientes directamente sobre la base del horno.

El horno dispone de un sistema exclusivo que produce una circulación natural de aire y un reciclado constante de vapor.

Este sistema permite cocinar en un entorno con vapor y mantiene los alimentos blandos por dentro y crujientes por fuera. Además, el tiempo de cocción y el consumo de energía se reducen al mínimo. Mientras se cocinan los alimentos, puede generarse vapor que se puede eliminar abriendo la puerta del horno. Esto es totalmente normal.

Advertencia No obstante, retírese siempre del horno cuando abra su puerta mientras cocina o cuando acabe a fin de eliminar las acumulaciones de vapor o calor.

Advertencia No coloque objetos en la base del horno ni cubra ninguna parte del mismo con papel de aluminio durante la cocción, ya que si lo hace se podría acumular calor que afectaría a los resultados de cocción y dañaría el esmalte del horno. Coloque siempre cacerolas, recipientes refractarios y bandejas de aluminio en la bandeja que haya introducido en las guías. Cuando se calientan alimentos, se genera vapor de la misma manera que en una cacerola. Cuando el vapor entra en contacto con el cristal de la puerta del horno, se condensa y aparecen gotas de agua.

Advertencia Preste atención para no dañar las partes esmaltadas del horno al introducir o retirar los accesorios.

Para reducir la condensación, precaviente siempre el horno vacío durante 10 minutos.

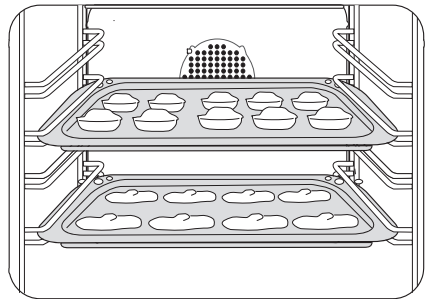
Se recomienda que elimine las gotas de agua después de cada proceso de cocción.

Advertencia Cocine siempre con la puerta del horno cerrada. Retírese cuando abra la puerta del horno. Al abrir la puerta, **no** la deje caer; sosténgala con la manilla hasta que esté completamente abierta.

Horneado

El calor se transfiere por una corriente de aire caliente que surge de un ventilador situado en la pared trasera del horno (convección forzada).

De este modo, el calor se distribuye por el horno de manera uniforme y rápida. Este método permite cocer al mismo tiempo varios alimentos en los diferentes niveles.



Debido al movimiento continuo del aire, no se transmite ningún olor ni sabor, incluso si se están cocinando diferentes alimentos. En el funcionamiento con aire caliente se pueden introducir hasta 2 bandejas de bollería al mismo tiempo. Cuando se cuece en un solo nivel, se recomienda utilizar las guías inferiores para obtener una mejor visión. El funcionamiento con aire caliente también resulta ideal para esterilizar y secar setas o fruta.

Grill

Todas las clases de carne son adecuadas para asar, con la única excepción de la carne de caza y el asado de carne picada. La carne y el pescado deben untarse con aceite antes de asarlos.

Cuanto más fina sea la carne, más cerca debe estar de la resistencia del grill, y viceversa. El soporte del grill se puede insertar con la curva situada hacia arriba o hacia abajo. Para conseguir un bonito color dorado, inserte el soporte del grill en las guías del cuarto nivel de los laterales; es decir, muy cerca de la resistencia del grill.

La limpieza se facilita colocando un poco de agua en la bandeja recogedora de grasa. Introduzca la bandeja recogedora de grasa en la primera guía desde abajo. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante todos los procesos de cocción, asado o grill. La luz del horno permanece encendida durante el funcionamiento del horno.

Grill + ventilador

Cuando utilice esta función, seleccione una temperatura máxima de 200 °C.

El grill y el ventilador comenzarán a funcionar de forma alterna (modo convección). Con este modo de funcionamiento, el calor penetra en los alimentos de manera uniforme sin exponer su superficie a la acción directa del grill durante mucho tiempo.

Esta función resulta ideal para: cocinar grandes trozos de carne, aves y pescados enteros como truchas, caballas o lisas.


Grill y rustepollos

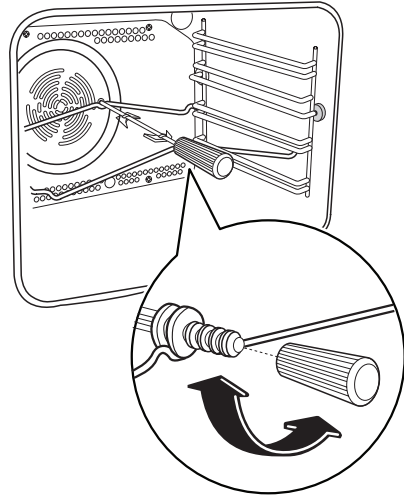
⚠ Advertencia Mantenga siempre cerrada la puerta del horno. Las horquillas y el espadín del rustepollos son puntiagudos y afilados (si el horno va equipado con estos elementos).

Manéjelos con mucho cuidado para evitar cualquier tipo de lesiones.

Siga estas instrucciones:

1. Introduzca el soporte del rustepollos en la segunda guía de la parte inferior, como se muestra en la figura.
2. Introduzca la primera horquilla en el espadín, trinche los alimentos que quiera cocinar y asegúrelos en su sitio colocan-



- do la segunda horquilla; Para fijar ambas horquillas, apriete los tornillos especiales.
3. Introduzca la punta del espadín en el orificio del motor del asador, que está claramente visible en el centro de la pared posterior del horno.
4. Coloque la parte delantera del espadín en el soporte espadín.
5. Desenrosque el mango.
6. Seleccione la función Grill y rustepollos tocando el mando hasta que el indicador muestre el símbolo .



- i** Es aconsejable colocar la bandeja en la primera guía de la parte inferior después de verter dos tazas de agua en ella.

Programación del horno

Ajuste del minutero

1. Toque el mando  para seleccionar la función del minutero. El símbolo correspondiente  comienza a parpadear y el indicador muestra "0.00"



2. Toque el mando " + " para seleccionar el tiempo apropiado. El tiempo máximo es de 23 horas 59 minutos. Una vez ajustado el tiempo, el minuterero se pone en marcha después de 3 segundos.
3. Al finalizar el tiempo programado, sonará una señal acústica.
4. Pulse cualquier mando para desconectar la señal acústica.

i La señal acústica se desactiva de forma automática después de un minuto, y la hora actual aparece en el panel de mandos.

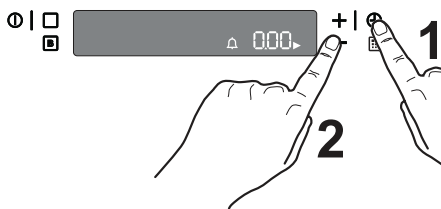
i Si el horno está funcionando en ese momento, NO se apaga. El minuterero también se puede utilizar con el horno apagado.

Para utilizar o cambiar el ajuste del minuterero:

Toque el mando hasta que los símbolos y comiencen a parpadear. Puede modificar el ajuste del minuterero con los mandos " — " o " + ".

Para cancelar el minuterero:

Toque el mando hasta que los símbolos y comiencen a parpadear. Toque el mando " — " para reducir el tiempo hasta que aparezca el indicador "0.00".



Para programar el apagado del horno

1. Coloque alimentos en el horno, enciéndalo, seleccione una función de cocción y, si fuera necesario, regule la temperatura.
2. Toque el mando para seleccionar la función "Tiempo de cocción". El símbolo del tiempo de cocción comenzará a parpadear y el panel mostrará "0.00"

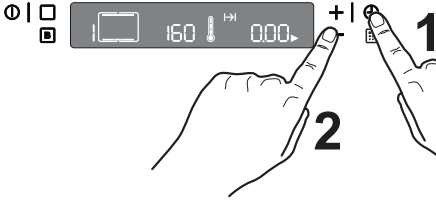


3. Con el símbolo parpadeante, toque el mando " + " para seleccionar el tiempo. El tiempo máximo es de 23 horas 59 minutos. El programador tardará 3 segundos en ponerse en funcionamiento.
4. Una vez transcurrido el tiempo programado, el horno se desconectará automáticamente. Sonará una señal acústica y el indicador mostrará "0.00".
5. Para desconectar la señal acústica, toque el mando de encendido/apagado.

i La señal acústica se desconecta automáticamente al cabo de dos minutos. Toque el mando de encendido/apagado para restablecer el programa.

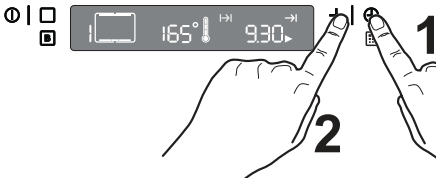
Para cancelar el tiempo de cocción programado:

1. Toque el mando hasta que el símbolo parpadee.
2. Toque el mando " — " para reducir el tiempo hasta que en el indicador aparezca "0.00"



Para programar el tiempo de conexión y desconexión del horno

1. Ajuste el tiempo de cocción como se explica en el capítulo correspondiente.
2. Toque el mando hasta que se seleccione la función fin de cocción y comience a parpadear el símbolo correspondiente. El panel de mandos indicará la hora a la que terminará la cocción (es decir, la hora actual + el tiempo de cocción).



3. Toque el mando " + " para seleccionar el tiempo de fin de cocción apropiado.
4. El programador se pondrá en marcha 3 segundos después de haber seleccionado el ajuste.
5. El horno se enciende y se vuelve a apagar automáticamente. Se emite una señal acústica.
6. Para desconectar la señal acústica, toque el mando de encendido/apagado.

La señal acústica se desconecta automáticamente al cabo de dos minutos. Toque el mando de encendido/apagado para restablecer el programa.

Para cancelar el programa, borre el tiempo de cocción ajustado.

Funciones especiales

Apagado de seguridad del horno

El horno se apaga de forma automática cuando se realiza alguno de los cambios de ajuste indicados en la tabla siguiente.



Ajuste de la temperatura:	El horno se desconecta:
250 °C	al cabo de 3 horas
de 200 a 245 °C	al cabo de 5,5 horas
de 120 a 195 °C	al cabo de 8,5 horas
menos de 120 °C	al cabo de 12 horas

Función de calor residual

Cuando se ajusta un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente unos minutos antes de que finalice el tiempo, para que los alimentos se acaben de cocer sin consumir más energía.

Los ajustes actuales permanecen visibles hasta que se agota el tiempo de cocción. Esta función no está disponible para una duración de la cocción inferior a 15 minutos.

Bloqueo contra la manipulación por niños

Los elementos de mando del horno se pueden bloquear para que los niños no puedan encender accidentalmente el horno.

1. Apague el horno con el mando .
2. Toque los mandos " " y " " al mismo tiempo durante unos 3 segundos. Se emitirá una señal acústica y el indicador mostrará la palabra " **SAFE** ".



3. De este modo, el horno queda bloqueado. Por tanto, no se pueden seleccionar

ni funciones individuales, ni la temperatura.

Para desbloquear el horno:

Toque los mandos "□" y "—" al mismo tiempo y mantenga la presión durante unos 3 segundos.

Se escucha una señal acústica y la indicación "SAFE" se apaga.

Ahora se puede volver a utilizar el horno.

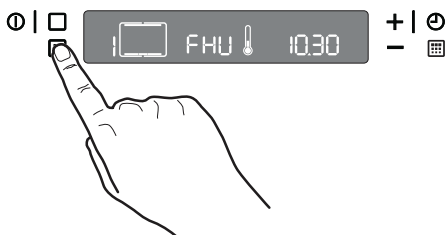
Función de calentamiento rápido

Tras seleccionar una función de cocción y una temperatura, el horno se calienta gradualmente hasta alcanzar la temperatura elegida.

El proceso suele tardar de 10 a 15 minutos, dependiendo de la función y la temperatura seleccionadas.

Si necesita que el horno se caliente en menos tiempo, puede utilizar la función de calentamiento rápido.

1. Encienda el horno con el mando ①.
2. Programe la función y la temperatura de cocción necesarias como se indica en las páginas anteriores.
3. Ajuste la temperatura con el mando "—" o "+". La temperatura elegida aparece en el indicador.
4. Pulse el mando ②. El indicador de temperatura muestra "FHU".



5. Toque el mando □. El símbolo "°" parpadeará durante unos 10 segundos. Ya puede seleccionar la temperatura que prefiera. Para ello, toque el mando "—" o "+".
6. Cuando alcance la temperatura necesaria, el aparato emitirá una señal acústica y el indicador volverá a mostrar la temperatura seleccionada.

Esta función está disponible en todas las funciones de cocción y temperaturas.

Señal acústica de los mandos

El usuario puede ajustar el horno para que se emita una señal acústica siempre que se pulse cualquier tecla.

Esta función sólo se puede activar con el horno apagado.

1. Toque las teclas □ y "+" al mismo tiempo y mantenga la presión durante unos 3 segundos. La señal acústica suena una vez.



Cómo desactivar la señal acústica de los mandos:

1. Con el horno encendido, toque ① para apagarlo.
2. Toque las teclas □ y "+" al mismo tiempo y mantenga la presión durante unos 3 segundos. El control acústico suena una vez.

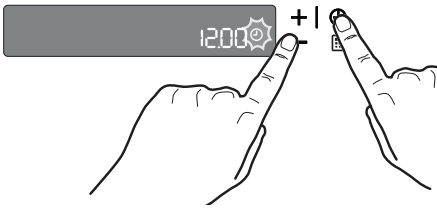
Modo demo


Este modo sirve para mostrar las funciones del horno en tiendas especializadas sin consumir más energía que la que necesitan la luz del horno, el indicador y el ventilador.

Esta función sólo se puede activar cuando se conecta por primera vez.


Cuando se restablece el suministro eléctrico tras un fallo de corriente, la función Demo sólo se puede activar si en el indicador aparece 12:00 y el símbolo ④ parpadea automáticamente.

1. Toque el mando ④ durante unos 2 segundos. Se emite una señal acústica breve.
2. Toque los mandos ④ y "—" al mismo tiempo. Se emite una señal acústica breve y el visor digital muestra "12:00".



Quando se enciende el horno, el símbolo  aparece en el visor digital. Esto significa que el modo demo está activado. Es posible seleccionar cualquier función del horno. El horno no se encuentra realmente en funcionamiento y las resistencias no se encienden.

Apague el horno y realice el procedimiento descrito antes para desactivar la modalidad demo.

 La función demo permanece almacenada en la memoria de programa cuando se produce un corte de corriente.

Códigos de error

La memoria electrónica de programa realiza continuamente un diagnóstico del sistema. Cuando se detecta un parámetro incorrecto, la unidad de control detiene las funciones activadas y muestra el código de error apropiado en el visor digital. Para obtener más detalles, consulte el capítulo "Qué puede hacer si...".

Sugerencias y tablas de cocción

Para hornear:

El alimento necesita por lo general una temperatura moderada (150 °C a 200 °C).

Por lo tanto, es necesario calentar previamente el horno durante unos 10 minutos. No abra la puerta del horno antes de que hayan transcurrido las 3/4 partes del tiempo de cocción.

La masa para empanadas, tartas, etc. (pastaflores), se hornea en un molde redondo o en una bandeja durante 2/3 partes del tiempo de cocción y, después, se decora antes de terminar de hornearse por completo.

Este tiempo de cocción adicional depende del tipo y de la cantidad de aderezo o relleno. Las masas batidas se tienen que desprender con dificultad de la cuchara.

Si no, el tiempo de cocción se prolongaría innecesariamente si se añade demasiado líquido.

Si se introducen al mismo tiempo dos bandejas con repostería en el horno, se deberá dejar libre un nivel entre las bandejas.

Si introduce al mismo tiempo dos bandejas con repostería en el horno, intercambie y gire las bandejas al cabo de aproximadamente 2/3 partes del tiempo de cocción.

Al asar:

No ase trozos de carne que tengan un peso inferior a 1 kg.

Los trozos más pequeños se podrían secar al asarse.

La carne roja, que debe cocinarse bien por el exterior, pero quedar poco hecha o en su punto en el interior, debe asarse a más temperatura (de 200 °C a 250 °C).

En cambio, la carne blanca, las aves y el pescado requieren una temperatura inferior (de 150 °C a 175 °C).

Los ingredientes de la salsa se incorporan a la bandeja al principio sólo si el tiempo de cocción es corto.

De lo contrario, se añaden en la última media hora.

Con una cuchara puede comprobar si la carne está hecha: si no puede introducir la cuchara, significa que está asada.

El rosbif y los filetes, que deben quedar en su punto en el interior, se deben asar a más temperatura y en menos tiempo.

Quando ase carnes directamente en la parrilla, introduzca la bandeja recogedora de grasa en la guía inferior para recoger el jugo que suelte la carne.

Antes de cortar un asado, déjelo reposar durante como mínimo 15 minutos para que no se salga el jugo de la carne.

Para reducir la formación de humo en el horno, se recomienda verter un poco de agua en la bandeja recogedora de grasa.

Asimismo, para evitar la formación de condensación, es recomendable añadir agua varias veces.


Los platos se pueden mantener calientes en el horno a temperatura mínima hasta que se sirvan.

Importante No forre el horno con papel de aluminio ni coloque bandejas, ollas, etc. en la base; de lo contrario, el esmalte del horno quedará dañado por la acumulación de calor producida.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción pueden variar según la composición, los ingredientes y la cantidad de líquido de cada plato que se cocine.

REPOSTERÍA

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior e inferior		Cocción con aire caliente		Duración en minutos	NOTA
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Masas batidas	2	170	2 (1 y 3) ¹⁾	160	45 - 60	Molde
Masa con mantequilla	2	170	2 (1 y 3) ¹⁾	160	20 - 30	Molde
Tarta de queso	1	175	2	165	60 - 80	Molde
Tarta de manzana	1	170	2 (1 y 3) ¹⁾	160	90 - 120	Molde
Strudel	2	180	2	160	60 - 80	Bandeja para hornear
Tarta de mermelada	2	190	2 (1 y 3) ¹⁾	180	40 - 45	Molde
Tarta de frutas	2	170	2	150	60 - 70	Molde
Bizcocho	1	170	2 (1 y 3) ¹⁾	165	30 - 40	Molde
Tronco de Navidad	1	150	2	150	120 - 150	Molde
Tarta de ciruelas	1	175	2	160	50 - 60	Molde de pan
Pastelillos	3	170	2	160	20 - 35	Bandeja para hornear
Galletas	2	160	2 (1 y 3) ¹⁾	150	20 - 30	Bandeja para hornear
Merengues	2	135	2 (1 y 3) ¹⁾	150	60 - 90	Bandeja para hornear
Galletas fantasía	2	200	2	190	12 - 20	Bandeja para hornear

Anote los ajustes realizados en sus primeros pruebas de cocción o asado como referencia para el futuro.

Además, podrá ir modificando individualmente los valores indicados basándose en su propia experiencia.



Calor superior e inferior y aire caliente

i Los tiempos de cocción no incluyen el tiempo de precalentamiento. Precalentar siempre el horno vacío durante 10 minutos.

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior e inferior		Cocción con aire caliente		Duración en minutos	NOTA
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Pastelitos: para rellenar	2 o 3	210	2 (1 y 3) ¹⁾	170	25 - 35	Bandeja para hornear
Tartaletas	2	180	2	170	45 - 70	Molde



1) Si cocina más de un alimento al mismo tiempo, colóquelos en los niveles indicados entre paréntesis. Las temperaturas indicadas son orientativas. Deberán adaptarse a cada caso concreto como sea necesario.

PAN Y PIZZA

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior e inferior		Cocción con aire caliente		Duración en minutos	NOTA
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Pan blanco	1	195	2	185	60 - 70	Molde de pan
Pan de centeno	1	190	1	180	30 - 45	Molde de pan
Panecillos	2	200	2 (1 y 3) ¹⁾	175	25 - 40	Bandeja para hornear
Pizza	2	200	2	200	20 - 30	Bandeja para hornear

1) Si cocina más de un alimento al mismo tiempo, colóquelos en los niveles indicados entre paréntesis. Las temperaturas indicadas son orientativas. Deberán adaptarse a cada caso concreto como sea necesario.



FLANES

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior e inferior		Cocción con aire caliente		Duración en minutos	NOTA
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Flan de pasta	2	200	2 (1 y 3) ¹⁾	175	40 - 50	Molde de pan
Flan de verduras	2	200	2 (1 y 3) ¹⁾	175	45 - 60	Molde de pan
Quiches	1	210	1	190	30 - 40	Molde de pan
Lasaña	2	200	2	200	25 - 35	Molde de pan
Canelones	2	200	2	200	25 - 35	Molde de pan

1) Si cocina más de un alimento al mismo tiempo, colóquelos en los niveles indicados entre paréntesis. <http://www.markabolt.hu/>



Las temperaturas indicadas son orientativas.
Deberán adaptarse a cada caso concreto
como sea necesario.

CARNES

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior e inferior		Cocción con aire caliente		Duración en minutos	NOTA
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Buey	2	190	2	175	50 - 70	Rejilla
Cerdo	2	180	2	175	100 - 130	Rejilla
Ternera	2	190	2	175	90 - 120	Rejilla
Rosbif						
- rojo	2	210	2	200	50 - 60	Rejilla
- medio	2	210	2	200	60 - 70	Rejilla
- muy hecho	2	210	2	200	70 - 80	Rejilla
Paleta de cerdo	2	180	2	170	120 - 150	Con piel
Codillo de cerdo	2	180	2	160	100 - 120	2 piezas
Cordero	2	190	2	175	110 - 130	Pierna
Pollo	2	190	2	200	70 - 85	Entero
Pavo	2	180	2	160	210 - 240	Entero
Pato	2	175	2	220	120 - 150	Completo
Ganso	2	175	1	160	150 - 200	Completo
Conejo	2	190	2	175	60 - 80	En trozos
Liebre	2	190	2	175	150 - 200	En trozos
Faisán	2	190	2	175	90 - 120	Completo
Rollo de carne	2	180	2	175	Completo 150	Molde de pan

Las temperaturas indicadas son orientativas.
Deberán adaptarse a cada caso concreto
como sea necesario.

PESCADO

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior e inferior		Cocción con aire caliente		Duración en minutos	NOTA
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Trucha/Besugo	2	190	2 (1 y 3) ¹⁾	175	40 - 55	3 - 4 piezas
Atún/Salmón	2	190	2 (1 y 3) ¹⁾	175	35 - 60	4 - 6 filetes

1) Si cocina más de un alimento al mismo tiempo, colóquelos en los niveles indicados entre paréntesis.

Las temperaturas indicadas son orientativas.
Deberán adaptarse a cada caso concreto
como sea necesario.

Precalentar siempre el horno vacío durante 10 minutos.

Grill

 Los tiempos de cocción no incluyen el tiempo de precalentamiento.
<http://www.markabolt.hu/>

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Grill		Tiempo de cocción en minutos 🕒	
	Piezas	g	Nivel 📊	Temp. (°C)	Primer lado	Segundo lado
Solomillo	4	800	3	250	12-15	12-14
Filetes de ternera	4	600	3	250	10-12	6-8
Salchichas	8	/	3	250	12-15	10-12
Chuleta de cerdo	4	600	3	250	12-16	12-14
Pollo (cortado en dos)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochetas	4	/	3	250	10-15	10-12
Pechuga de pollo	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburguesa	6	600	3	250	20-30	
Precalentar 5'00 min						
Filete de pescado	4	400	3	250	12-14	10-12
Sándwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Tostadas	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grill + ventilador

⚠️ **Advertencia** Con la opción grill + ventilador, seleccione una temperatura máxima de 200 °C.

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Grill		Tiempo de cocción en minutos 🕒	
	Piezas	g	Nivel 📊	Temp. (°C)	Primer lado	Segundo lado
Rollos de carne (pavo)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pollo (cortado en dos)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Muslos de pollo	6	-	3	200	15-20	15-18
Codorniz	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinado de verduras	-	-	3	200	20-25	-
Vieiras piezas	-	-	3	200	15-20	-
Caballas	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Pescado en rodajas	4-6	800	3	200	12-15	8-10

i Las temperaturas indicadas son orientativas. Deberán adaptarse a cada caso concreto como sea necesario.

Precalentar siempre el horno vacío durante 10 minutos.

Grill y rustepollos

i Los tiempos de cocción no incluyen el tiempo de precalentamiento.

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad (g)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo de cocción en minutos
Aves	1000	2	250	50/60
Asados	800	2	250	50/60

Las temperaturas indicadas son orientativas. Deberán adaptarse a cada caso concreto como sea necesario.

Mantenimiento y limpieza

Advertencia Antes de limpiar el horno, apáguelo y deje que se enfríe.

Advertencia El aparato no se debe limpiar con limpiadores a vapor, caliente ni de chorro.

Importante: Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza, desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica.

Para garantizar la vida útil del aparato, realice regularmente las siguientes operaciones de limpieza:

- Estos trabajos sólo se deben realizar con el horno frío.
- Limpie las partes esmaltadas con agua con jabón.
- No utilice productos abrasivos.
- Seque las piezas de acero inoxidable y los cristales con un paño suave.
- Trate las manchas difíciles con detergentes comerciales para acero inoxidable o vinagre caliente.

El esmalte del horno es muy resistente e impermeable.

Sin embargo, los ácidos calientes de algunas frutas (limones, ciruelas, etc.) pueden dejar manchas ásperas y opacas en la superficie del esmalte.

No obstante, dichas manchas no afectan al funcionamiento del horno.

Limpie siempre el horno después de utilizarlo.

Es la manera más fácil de eliminar la suciedad. Además, evitará que se quemen los restos de suciedad.

Productos de limpieza

Antes de aplicar un producto de limpieza al horno, compruebe que es adecuado y que el fabricante recomienda su uso

No emplee NUNCA limpiadores que contengan lejía, ya que pueden dañar el acero

de la superficie. Evite el uso de productos abrasivos o agresivos.

Limpieza del exterior

Limpie periódicamente el panel de mandos, la puerta del horno y el cierre hermético de la puerta con un paño suave empapado en agua templada y detergente líquido.

Para no dañar ni desgastar los paneles de cristal de la puerta, evite el uso de lo siguiente:

- Detergente de uso doméstico y lejía
- Estropajos impregnados que no sean aptos para cacerolas antiadherentes
- Estropajos abrillantadores (Ajax) o estropajos de acero
- Estropajos o aerosoles químicos para horno
- Desoxidantes
- Quitamanchas domésticos

Utilice agua templada con jabón para limpiar el cristal interior y exterior de la puerta.

Cuando el cristal interior está muy sucio, se recomienda emplear un producto de limpieza para vitrocerámica. No elimine la suciedad con rascadores de pintura.

Cámara de cocción

La base esmaltada del interior del horno se limpia mejor con el horno aún caliente.

Pase por el horno un paño suave humedecido con agua jabonosa templada tras cada uso. De vez en cuando será necesario realizar una limpieza más a fondo utilizando un producto de limpieza para hornos.

Limpieza pirolítica

La cavidad del horno está revestida con un esmalte especial resistente a las altas temperaturas.

Durante la operación de limpieza pirolítica, el interior del horno puede alcanzar una tem-

peratura de 500 °C, capaz de calcinar los restos de comida.

Por razones de seguridad, la puerta del horno se bloquea automáticamente durante esta operación cuando la temperatura del horno asciende a casi 300 °C.

Al finalizar la operación de limpieza, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que el interior se haya enfriado lo suficiente.

Es necesario esperar que el horno se enfríe para que la puerta se desbloquee. Se aconseja eliminar los restos de comida con una esponja húmeda después de cocinar.

Sin embargo, es necesario realizar una limpieza más completa y eficaz de vez en cuando mediante la función de limpieza pirolítica. Existen dos niveles distintos de limpieza pirolítica que puede seleccionar en función de la suciedad del horno.

Si el horno no está muy sucio, se recomienda seleccionar la función pirolítica 1 (P 1) en el indicador de programación.

Se aconseja limpiar el horno con una esponja suave empapada en agua templada después de cada ciclo de limpieza pirolítica.

Si el horno está muy sucio es conveniente seleccionar la función pirolítica 2 (P 2) en el indicador de programación.

Durante la función de limpieza pirolítica no es posible utilizar el horno, y deberá esperar 2 horas si ha seleccionado la función Pyr 1, o hasta 2 1/2 horas si ha seleccionado la función Pyr 2.

i Tras varios procesos de cocción y asado, así como en función del grado de suciedad del horno, el sistema de recordatorio recomienda realizar una operación de limpieza pirolítica.

Se emitirá una señal acústica y el indicador mostrará la palabra **Pyro** durante unos 15 segundos antes de volver a emitir una segunda señal acústica.

Dependiendo del grado de suciedad del horno, seleccione la función de limpieza pirolítica adecuada.

Hasta que no se realice una función de limpieza pirolítica completa, el indicador mostrará el recordatorio Pyro cada vez que se encienda el horno.

Para utilizar la función de limpieza pirolítica

! **Advertencia Antes de activar la función de limpieza pirolítica, elimine cualquier acumulación excesiva de líquidos y cerciórese de que el horno está vacío. No deje nada dentro del horno (como fuentes, parrillas, la bandeja para hornear, la bandeja recogedora de grasa, etc.) si no quiere que los utensilios sufran daños importantes.**

! **Advertencia Asegúrese que la puerta del horno está cerrada antes de activar la función de limpieza pirolítica.**

! **Advertencia Se aconseja no utilizar la placa de cocción mientras esta función está activada, ya que el electrodoméstico podría calentarse en exceso y averiarse.**

! **Advertencia La puerta del horno se calienta mucho durante el ciclo de limpieza pirolítica. Mantenga alejados a los niños hasta que el horno se enfríe.**

Elija esta función para limpiar el horno mediante pirólisis.

Los niveles de pirólisis disponibles son los siguientes:

Función pirolítica 1 (P 1), duración: 2 horas = 30 min. de calentamiento + 1 hora a 480 °C + 30 min. de enfriamiento.

Función pirolítica 2 (P 2), duración: 2 horas y 30 min. = 30 min. de calentamiento + 1 hora y 30 min. a 480 °C + 30 min. de enfriamiento. La duración de la función pirolítica no se puede cambiar.

i Antes de realizar una limpieza pirolítica, extraiga todas las guías rejillas.

Para activar la función de limpieza pirolítica, siga estos pasos:

1. Toque el mando **1** para encender el horno. Toque el mando **□** varias veces hasta que el símbolo **Pyro** de la función elegida **□** (nivel 1 - P 1) aparezca en el indicador.

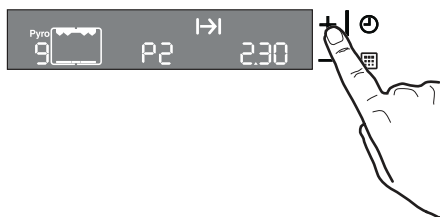


El símbolo I→I y la palabra **Pyro** parpadearán en el indicador al tiempo que se emite una señal acústica.

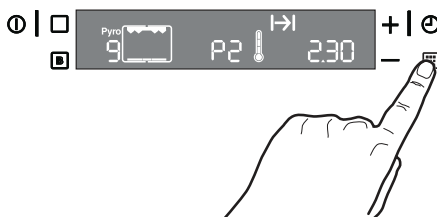


Esto significa que, antes de activar la función de limpieza pirolítica, es necesario retirar todos los accesorios y las guías del interior del horno.

- El símbolo de "tiempo de cocción" I→I parpadeará durante 5 segundos; durante este tiempo, toque el mando " — " o " + " para seleccionar la función pirolítica apropiada, 1 (P 1) o 2 (P 2).



- Una vez elegida la función pirolítica, la palabra **Pyro** parpadeará en el indicador en espera de que confirme el inicio de la operación de limpieza.
- Confirme la función de limpieza que desea con el mando [grid]. La palabra **Pyro** deja de parpadear en el indicador, el símbolo I→I desaparece y la señal acústica deja de sonar. Se apaga la luz del horno y comienza el ciclo de limpieza pirolítica.

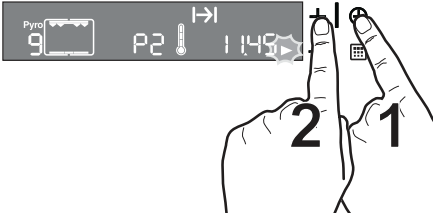


A medida que el horno se calienta, el símbolo del termómetro comienza a subir lentamente ↓ para indicar que está aumentando la temperatura interior del horno. .



Para programar el ciclo de limpieza pirolítica (inicio retardado, parada automática)


Si lo desea, puede programar la hora de inicio y fin del ciclo de limpieza pirolítica.

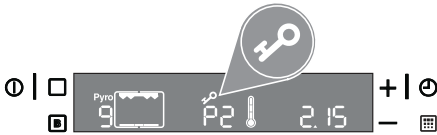
- Toque el mando (I) para encender el horno.
Toque el mando [] varias veces hasta que el símbolo **Pyro** de la función elegida [] (nivel 1 - P 1) aparezca en el indicador. El símbolo I→I y la palabra **Pyro** parpadearán en el indicador al tiempo que se emite una señal acústica.
Esto significa que, antes de activar la función de limpieza pirolítica, es necesario retirar todos los accesorios y las guías del interior del horno (consulte el capítulo anterior).
- El símbolo del tiempo de cocción I→I parpadeará durante unos segundos; durante este tiempo, toque el mando " — " o " + " para seleccionar la función pirolítica apropiada, 1 (P 1) o 2 (P 2).
- Una vez elegida la función pirolítica, la palabra **Pyro** parpadeará en el indicador en espera de que confirme el inicio de la operación de limpieza.
Toque el mando (⌚).
El símbolo "fin de tiempo de cocción" →| y el símbolo de flecha ▶ comienzan a parpadear. En el panel de mandos se indica el ciclo de limpieza (es decir, la hora actual + el tiempo de limpieza).




Toque el mando ' - ' o ' + ' para seleccionar el fin de ciclo apropiado. Transcurridos unos segundos, la palabra


Pyro y el símbolo  dejarán de parpadear y se detendrá la señal acústica. El símbolo del tiempo de cocción  parpadeará hasta que se inicie el ciclo de limpieza pirolítica.

4. Después de algún tiempo, se activará el bloqueo de la puerta y aparecerá el símbolo correspondiente .



Al final del proceso de limpieza pirolítica, el indicador muestra la hora. La puerta del horno sigue bloqueada.

Cuando el horno se enfría, se emite una señal acústica y el símbolo  desaparece. La puerta del horno se desbloquea.

El ciclo de limpieza pirolítica puede detenerse en cualquier momento; toque el mando .

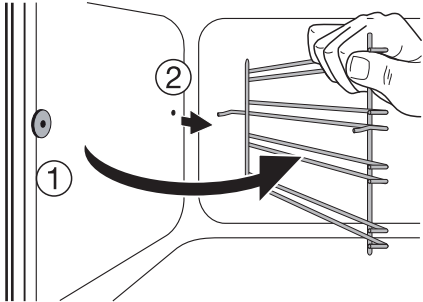
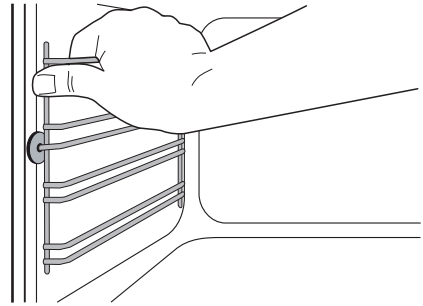
Carriles para hornos

Las guías de apoyo situadas a izquierda y derecha del horno se debe retirar para limpiar las paredes laterales.

En primer lugar, asegúrese de que el horno está frío y desconectado de la corriente eléctrica.

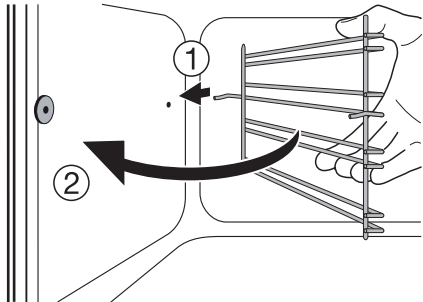
Retirada de las guías de apoyo

Retire la parte delantera de la guía de la pared del horno y, después, desenganche la parte trasera del mismo.




Colocación de las guías de apoyo

Para instalar las guías, acóplelas de nuevo en la parte trasera; a continuación, colóquelas en su posición en la parte delantera y presiónelas. Para limpiar las guías de apoyo, sumérgelas en agua jabonosa caliente y elimine las manchas difíciles con una esponja bien enjabonada. Enjuáguelas bien y séquelas con un paño suave.

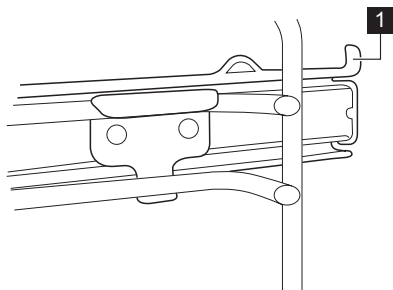
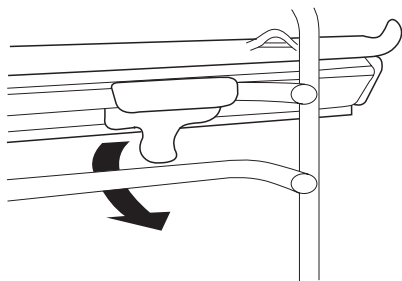


Carriles telescópicos reemplazables

Coloque el carril telescópico en el nivel que prefiera utilizando el sistema de bloqueo.

 **Advertencia** Los "topes" de los extremos de la guía DEBEN quedar

<http://www.markabonita.com> arriba.



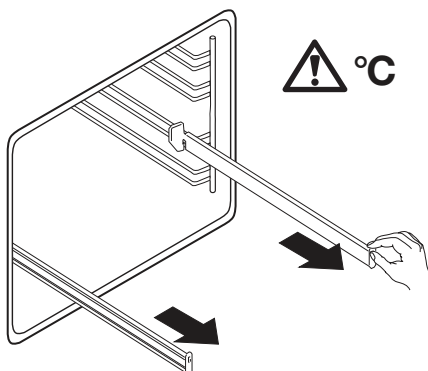
1 Tope

Los carriles telescópicos se pueden adquirir por separado.

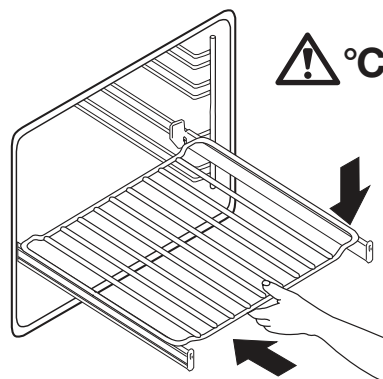
i Asegúrese de que los dos carriles telescópicos están en niveles paralelos.

Los carriles telescópicos se pueden instalar en todos los niveles para facilitar las operaciones de introducción y extracción de las bandejas.

Saque completamente los soportes telescópicos de la derecha y la izquierda, como se muestra en la figura.



Coloque la bandeja o parrilla en los soportes telescópicos y luego empuje suavemente para introducirlos en el horno.



! **Advertencia** No intente cerrar la puerta del horno si los soportes telescópicos no se han introducido por completo, ya que podría dañar el esmalte y el cristal de la puerta.

! **Advertencia** Como los soportes telescópicos y otros accesorios se calientan mucho, es preciso utilizar guantes, manoplas o algo similar.

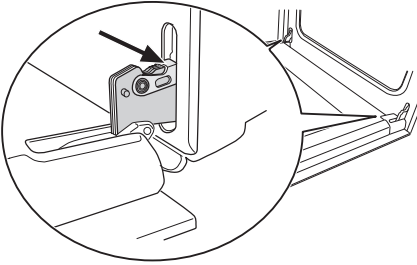
Puerta del horno

La puerta del horno está compuesta por tres paneles de cristal, y puede desmontarse para retirar los paneles interiores y facilitar su limpieza.

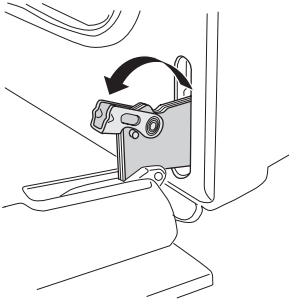
Importante Retire la puerta del horno antes de limpiarla. La puerta del horno podría cerrarse de golpe si intenta retirar los paneles interiores de cristal mientras está montada.

Para desmontar la puerta, siga estos pasos:

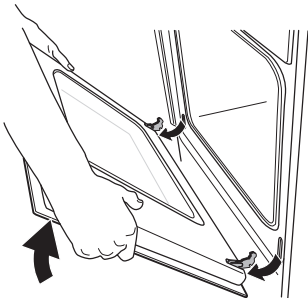
1. Abra completamente la puerta.
2. Localice las dos bisagras



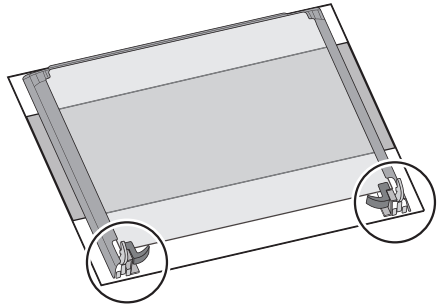
3. Levante y gire las palancas de las dos bisagras



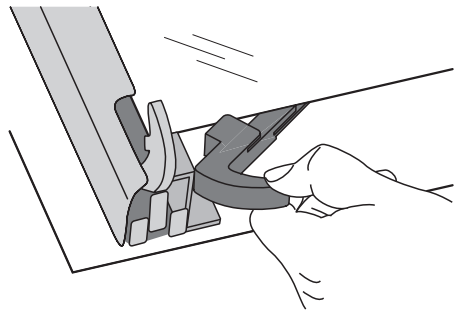
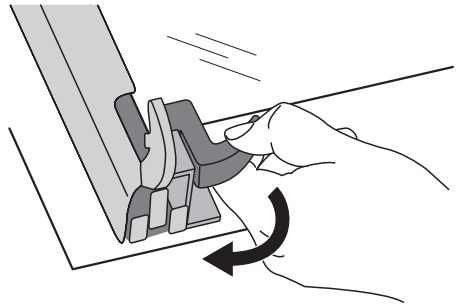
4. Sostenga la puerta por los dos lados y ciérrela lentamente, SIN LLEGAR A CERRARLA DEL TODO
5. Tire de la puerta hacia delante para descajarla



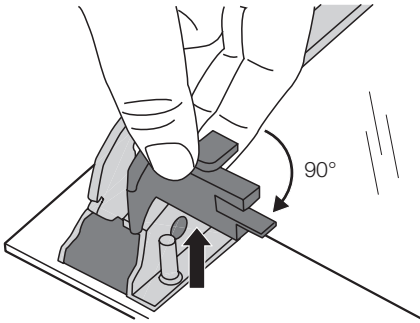
6. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida para evitar dañar la superficie de la manilla



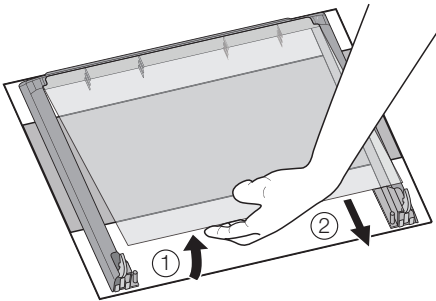
7. Suelte el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal



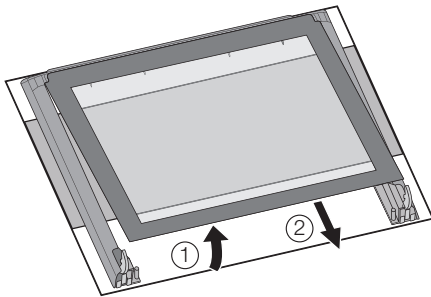
8. Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos



9. Levante y retire suavemente el panel superior



10 Repita el procedimiento descrito en el paso 9 con el panel central que lleva el marco decorativo en los 4 lados

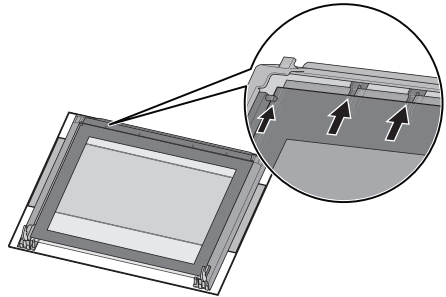


Limpie la puerta del horno con agua templada y un paño suave. No utilice esponjillas duras, estropajos de acero ni productos ácidos o abrasivos que puedan dañar la superficie especial refractaria de los paneles internos. Después de limpiar los cristales, vuelva a montarlos en la puerta y coloque la puerta del horno siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso. Asegúrese de colocar los paneles correctamente.

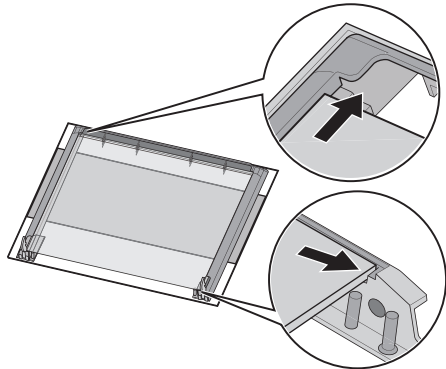
Para realizar esta operación correctamente, siga estos pasos:

1. El panel central decorado con un marco en sus cuatro lados debe colocarse de forma que la cara impresa quede mirando hacia fuera. El lado del panel de cristal es correcto cuando no es posible notar ninguna aspereza al pasar los dedos por su superficie.

El panel de cristal central debe ir colocado en las guías apropiadas como muestra la ilustración.



2. El panel superior debe montarse como muestra la ilustración



Una vez montados los paneles de cristal en la puerta del horno, lleve a cabo el procedimiento descrito en el punto 8, en orden inverso, para asegurarse de que están bloqueados.

Importante No limpie la puerta del horno mientras esté caliente porque los cristales podrían romperse. Si observa grietas o arañazos en el panel de cristal, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico para que lo cambien.

Sustitución de la luz del horno

Importante Desconecte el aparato de la fuente de alimentación apagando el fusible.

Si es necesario cambiar la bombilla, utilice un repuesto con las siguientes especificaciones:

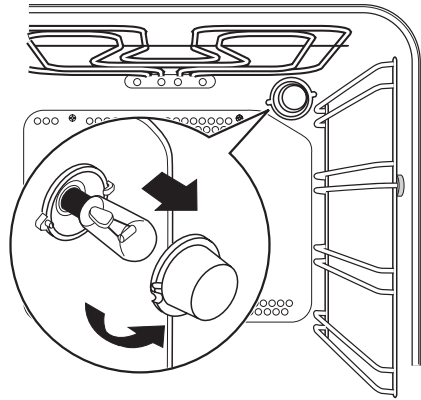
- Potencia eléctrica: 40 W
- Clasificación eléctrica: 230 V (50 Hz)
- Resistencia al calor hasta 300 °C
- Tipo de conexión: E14

Este tipo de bombillas se encuentra disponible en los centros de servicio locales.

Para cambiar la bombilla del horno:

1. Antes de iniciar la limpieza, compruebe que el horno está frío y desconectado de la corriente eléctrica.
2. Empuje la cubierta de cristal hacia dentro y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj
3. Quite la bombilla defectuosa y cámbiela por otra nueva.

4. Vuelva a colocar la cubierta de cristal y restaure el suministro de energía eléctrica.



Qué hacer si...

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe lo siguiente antes de ponerse en

contacto con el Centro de servicio técnico de Electrolux.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • El horno no se enciende. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toque el mando 1 y seleccione una función de cocción. <ul style="list-style-type: none"> o • ¿Ha saltado el fusible de la instalación doméstica? <ul style="list-style-type: none"> o • ¿Se ha activado el bloqueo contra la manipulación por niños o la desconexión automática del horno? <ul style="list-style-type: none"> o • ¿Se ha activado accidentalmente la función demo? <ul style="list-style-type: none"> o • Compruebe si el aparato está conectado correctamente y si el interruptor de la caja de enchufe o el suministro eléctrico de la red al horno están en la posición de encendido (ON).
<ul style="list-style-type: none"> • No se enciende la luz interior del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toque el mando 1 y seleccione una función de cocción. <ul style="list-style-type: none"> o • Revise la bombilla y cámbiela si es necesario (consulte "Cambio de la bombilla del horno").

PROBLEMA	SOLUCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> Los alimentos tardan demasiado tiempo en cocinarse o se cocinan demasiado rápido. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la temperatura como sea necesario. o Consulte el contenido de estas instrucciones y, en particular, la sección "Uso del horno".
<ul style="list-style-type: none"> Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cámara de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> No deje los platos cocinados en el horno más de 15 - 20 minutos una vez finalizada la cocción.
<ul style="list-style-type: none"> El ventilador del horno hace ruido. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que las bandejas y los utensilios no vibran por estar en contacto con el panel posterior del horno.
<ul style="list-style-type: none"> En el indicador aparece el código de error " F " seguido de unos números. 	<ul style="list-style-type: none"> Anote el código de error e indíquelo al Centro de servicio técnico más cercano.
<ul style="list-style-type: none"> El indicador muestra " 12.00 ". 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la hora (consulte "Ajuste del reloj")

Datos técnicos

Potencia calorífica

Resistencia inferior	1.000 W
Resistencia superior	800 W
Todo el horno (resistencia superior + inferior + ventilador)	1.800 W
Grill	1.650 W
Grill + ventilador	1.650 W
Grill potente	2.450 W
Resistencia de cocción con aire caliente	1.825 W
Luz del horno	40 W
Motor del ventilador de aire caliente	25 W
Motor del ventilador de refrigeración	25 W
Motor del rustepollos	4 W

Pyro	2.475 W
Potencia total de conexión	2.700 W
Voltaje de funcionamiento (50 Hz)	230 V

Dimensiones del hueco

Altura bajo encimera	593 mm
Altura bajo columna	580 mm
Anchura	560 mm
Fondo	550 mm

Niveles

Altura	335 mm
Anchura	395 mm
Fondo	400 mm
Capacidad del horno	53 l

Instalación

Montaje bajo una encimera

Importante

El montaje y la instalación se deben realizar respetando estrictamente las normativas vigentes en cada momento. Cualquier intervención se debe llevar a cabo con el aparato desconectado. Las reparaciones en el aparato deben ser ejecutadas sólo por personal técnico homologado

El fabricante declina toda responsabilidad si no se respetan las medidas de seguridad indicadas.

Fijación del horno al mueble

Cuando se instale una encimera sobre el horno, las conexiones eléctricas de ambos tendrán que realizarse por separado por motivos de seguridad. Esto también permitirá separar el horno del mueble con facilidad cuando sea necesario.

- El fusible y la instalación eléctrica doméstica deben estar diseñados para soportar la carga máxima del aparato (consulte la placa de datos técnicos).
- La instalación doméstica debe disponer de una conexión a tierra adecuada conforme a las normativas vigentes.

- Es necesario poder acceder con facilidad a la toma de corriente o al interruptor de desactivación multipolar una vez instalado el aparato.

Utilice cables prolongadores de potencia adecuada.

Los siguientes tipos de cable de conexión a la red son adecuados, teniendo en cuenta la sección transversal nominal necesaria:

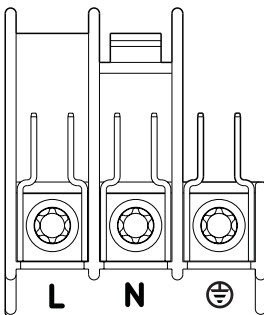
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VVF, H05 V2V2-F (T90) y H05BB-F.

Si la conexión se realiza sin enchufe o éste no está accesible, coloque un interruptor de desconexión multipolar (como un fusible o un interruptor automático) entre el aparato y el cable de red, con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm. El interruptor no debe interrumpir el conductor de puesta a tierra en ningún punto. El conductor de puesta a tierra amarillo-verde debe ser 2-3 cm más largo que todos los demás cables.

El cable de conexión debe estar diseñado de tal forma que no alcance los 50 °C (sobre la temperatura ambiente) en ningún punto. Una vez realizada la conexión, se deben comprobar las resistencias poniéndolas en funcionamiento durante unos 3 minutos.

Bloque de terminales

El horno dispone de un bloque de terminales de fácil acceso diseñado para funcionar con un suministro de energía eléctrica monofásico de 230 V.



Letra L

Terminal con energía aplicada

Letra N

Terminal del cable neutro



o E

Terminal de conexión a tierra

Empotrado

Para el correcto funcionamiento del aparato empotrado, el módulo de cocina o el hueco en el que se empotra el aparato deben tener las dimensiones adecuadas.

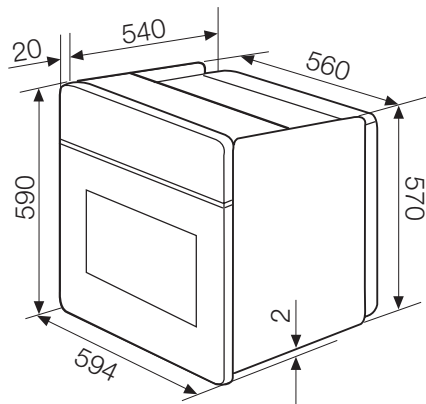
De acuerdo con las normas en vigor, todas las piezas que aseguran la protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados se deben fijar de forma que no se puedan aflojar sin utilizar herramientas.

Esto incluye también la fijación de posibles terminaciones al principio o al final de una línea de montaje.

La protección contra descargas eléctricas tiene que estar garantizada en cualquier caso a través del montaje.

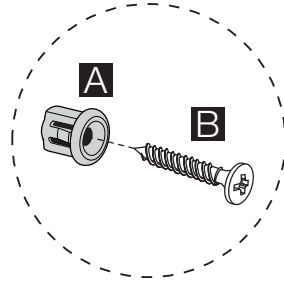
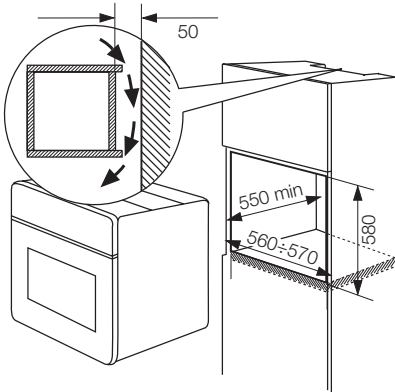
El aparato se puede instalar con la parte posterior o una pared lateral contra módulos de cocina, aparatos o paredes más altos. No obstante, en la otra pared lateral sólo se deben colocar otros aparatos o muebles con la misma altura que el aparato.

Dimensiones generales del horno



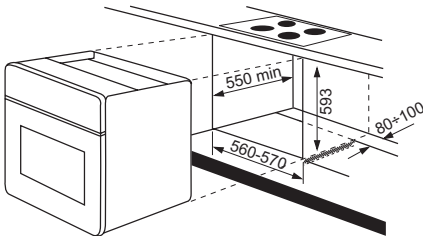
Montaje en columna

El hueco de instalación debe tener las dimensiones que se indican en la figura siguiente.



Montaje bajo una encimera

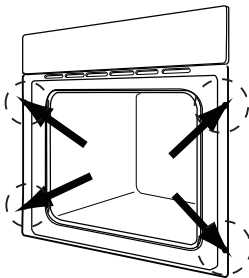
El hueco de instalación debe tener las dimensiones que se indican en la figura siguiente.




1. Abra la puerta del horno.
2. Para fijar el horno al mueble, coloque los cuatro soportes distanciadores suministrados con el aparato (**A**), que encajan exactamente en los orificios del marco, y luego inserte los cuatro tornillos de madera (**B**).

Cuando se instale una encimera sobre el horno, las conexiones eléctricas de ambos tendrán que realizarse por separado por motivos de seguridad. Esto también permitirá separar el horno del mueble con facilidad cuando sea necesario. Utilice cables prolongadores de potencia adecuada.

Fijación del horno al mueble



Eliminación

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del

hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al

que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.



Material de embalaje

El material de embalaje respeta el medio ambiente y es reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como >PE <, >PS< etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza locales.



Advertencia Para que el aparato no represente ningún peligro, se tiene que inutilizar antes de su eliminación. Para ello, extraiga el enchufe de red de la caja de enchufe y retire el cable de red del aparato.

Electrolux. Thinking of you.

Více o nás naleznete na adrese www.electrolux.com

Obsah

Bezpečnostní informace	30	Čištění a údržba	45
Popis spotřebiče	31	Co dělat, když...	52
Před prvním použitím	33	Technické údaje	53
Provoz	35	Instalace	53
Tipy a Tabulky vaření	40	Likvidace	55



Změny vyhrazeny



Bezpečnostní informace

Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem. Chcete-li spotřebič prodat, předat dalšímu majiteli, nebo když se přestěhujete na nové místo a spotřebič necháte ve starém bytě, vždy se přesvědčte, že nový vlastník má k dispozici tento návod k použití i doplňující informace.

Tato upozornění se uvádějí v zájmu bezpečnosti uživatelů a jejich spolubydlících. Před připojením anebo používáním spotřebiče si je pozorně přečtěte.

Instalace

- Instalaci smí provádět pouze kvalifikovaný pracovník v souladu s platnými pravidly a předpisy. Jednotlivé postupy pro instalaci spotřebiče jsou popsány v části s pokyny pro technika.
- Instalaci a zapojení si nechte provést kvalifikovaným pracovníkem s odbornými znalostmi v souladu s příslušnými směrnice.
- Jakékoliv změny zdroje napájení nutné pro instalaci spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Tato trouba byla podle modelu zkonstruována buď jako samostatný spotřebič, nebo jako kombinovaný spotřebič s elektrickou plotýnkou pro jednofázové připojení k 230 V.

Provoz

- Tato trouba je určena výhradně pro vaření jídel; nikdy ji nepoužívejte k jiným účelům.
- Při použití trouby buďte opatrní. Díky extrémně vysokým teplotám topných článků jsou velmi horké i police a další části trouby

- Jestliže z jakéhokoli důvodu používáte v troubě k pečení jídel allobal, nesmí se v žádném případě přímo dotýkat dna trouby.
- Při čištění trouby postupujte opatrně: nikdy nestříkejte nic na tukový filtr (je-li součástí vybavení), topné články nebo čidlo termostatu.
- Jakékoli úpravy spotřebiče nebo jeho technických parametrů jsou nebezpečné.
- Během pečení moučnicků, masa a grilování se sklo trouby i další díly spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu. Děti by se neměly ke spotřebiči přibližovat. Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů zapojené do zásuvek v blízkosti trouby nedotýkají horkých plotýnek a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Při vytahování žáruvzdorných nádob z trouby vždy použijte kuchyňské chňapky.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení povrchového materiálu.
- Před čištěním trouby buď vypněte napájení, nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Pokud troubu již nechcete použít, přesvědčte se, že je ovladač v poloze "VYP".
- Spotřebič se nesmí čistit pomocí čističky s přehřátou párou, ani proudovým čisticím zařízením na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat sklo ve dveřích trouby, které pak může prasknout.

Osobní bezpečnost

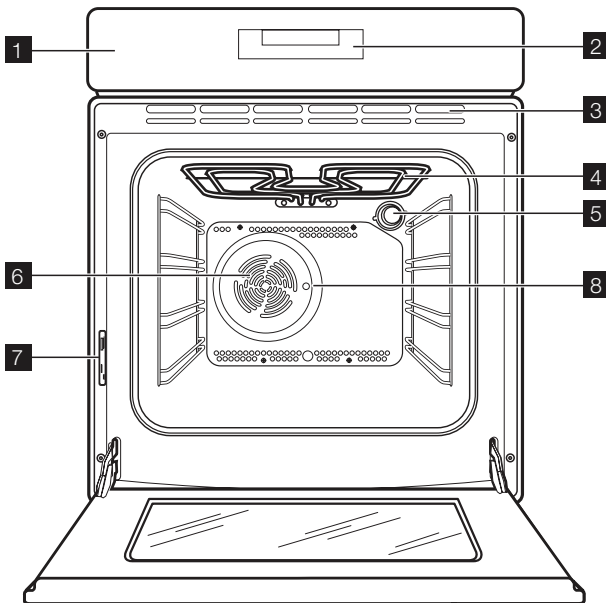
- Spotřebič je určen k použití dospělými osobami. Nedovoľte dětem, aby ho používaly, nebo si s ním hrály.

- Děti by se neměly k zapnutému spotřebiči přibližovat. Dveře trouby zůstanou horké ještě dlouhou dobu po vypnutí.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, které jim brání v bezpečném používání spotřebiče, s výjimkou situace, kdy je sledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim dávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče.

Zákaznický servis

- Kontroly anebo opravy spotřebiče nechávejte provádět servisním oddělením výrobce nebo servisním oddělením, které má autorizaci výrobce, a žádejte výhradně originální náhradní díly.
- V případě provozní poruchy nebo poškození se nepokoušejte spotřebič opravit sami. Opravy prováděné nevyškolenými osobami mohou vést ke zranění nebo poškození spotřebiče.

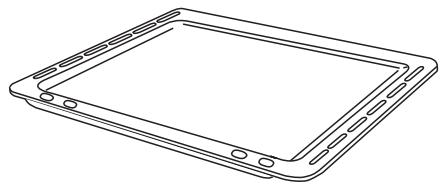
Popis spotřebiče



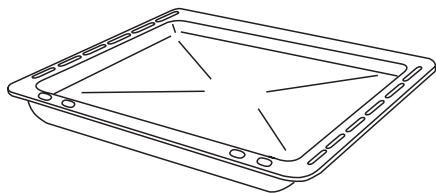
- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Větrací otvory pro chlazení ventilátorem
- 4 Gril
- 5 Žárovka osvětlení
- 6 Ventilátor trouby
- 7 Typový štítek
- 8 Otvor pro otočný rožeň

Příslušenství

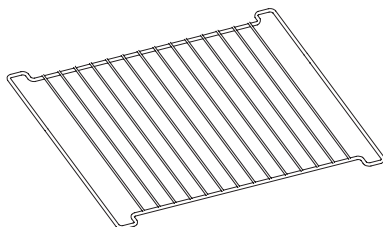
Plech na pečení



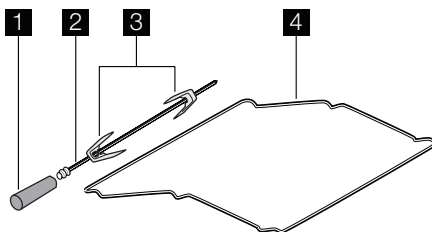
Hluboký plech na zachycení tuku



Rošt trouby

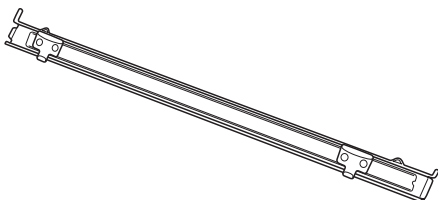


Otočný rožeň

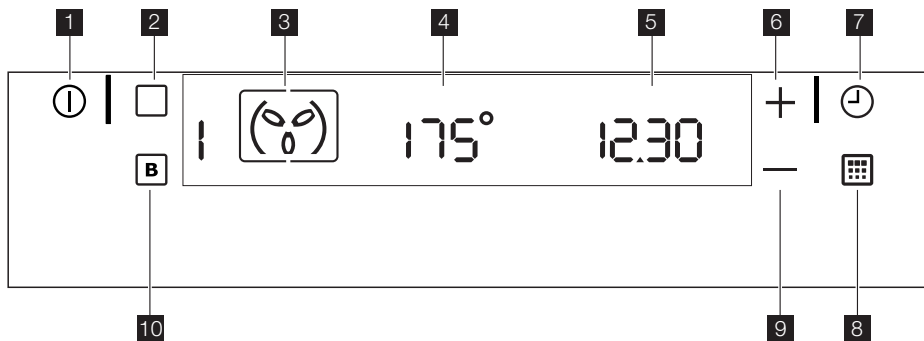


- 1 Odstranitelné držadlo rožně
- 2 Rožeň
- 3 Vidlice
- 4 Držák rožně

Vyměnitelné vysunovací kolejničky



Ovládací panel



- 1 ZAP/VYP
- 2 Ovladač funkcí trouby
- 3 Ukazatel funkce pečení
- 4 Displej teploty
- 5 Časový displej
- 6 Tlačítko zvýšení " + " (času nebo teploty)
- 7 Denní čas / Minutka / Funkce Doba pečení / Funkce Konec pečení
- 8 Pyrolytická čistící funkce
- 9
- 10


9 Tlačítko snížení " — " (času nebo teploty)

10 Funkce rychlého ohřevu

i V případě výpadku proudu uchová programátor všechna nastavení (např. denní čas, nastavení programu nebo probíhající program) na asi 3 minuty. V případě výpadku proudu delšího než 3 minuty se všechna nastavení zruší. Po obnovení dodávky proudu začnou čísla na displeji blikat. Pak je nutné znovu nastavit denní čas a časovač.


Před prvním použitím

! **Upozornění Před použitím trouby odstraňte všechny obaly z vnitřku i z vnější strany trouby.**

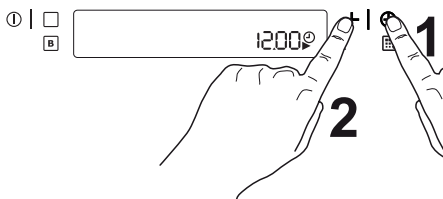
Jestliže je trouba poprvé připojena k elektrickému napájení, displej automaticky zobrazí 12:00 a symbol  bliká.

Před použitím trouby je nutné nejprve nastavit správný denní čas.

Nastavení hodin:

1. Zatímco symbol  bliká, nastavte správný denní čas dotekem ovladačů " — " nebo " + ".

Šipkový symbol času  zmizí po 5 vteřinách po zobrazení správného času.



2. Jakmile symbol  přestane blikat, dotkněte se dvakrát ovladače . Pak pokračujte, jak je uvedeno v bodě 1.

Důležité Denní čas můžete nastavit, jen když je trouba vypnutá.

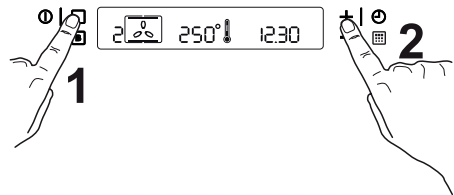
Před prvním použitím zahřejte troubu bez jídla.

1. Dotkněte se  k zapnutí trouby.
2. Dotkněte se dvakrát  a zvolte funkci "Klasické pečení".

Doteková ovládací tlačítka

Všechny funkce trouby se ovládají elektro-nicky. Pomocí dotekových ovladačů můžete zvolit libovolnou kombinaci funkcí pečení, teploty a automatického časování.

Dávejte pozor, abyste se vždy dotkli pouze jednoho ovládacího tlačítka. Jestliže stisknete ovladač funkce pečení na delší dobu, zvolí se následující funkce pečení.



3. Nastavte teplotu na 250 °C pomocí dotekového ovladače " + ".

4. Nechte **prázdnou** troubu běžet asi 45 minut.

5. Otevřete okno a místnost větrejte.

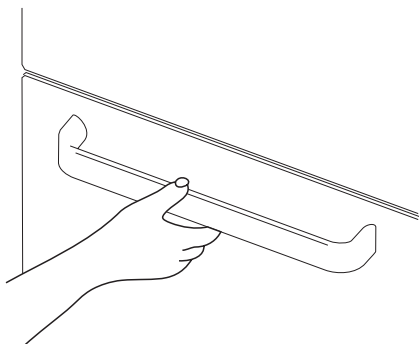
Tento postup opakujte s funkcí Horký vzduch a Plný gril na asi 5-10 minut.

Trouba může při prvním zapnutí vydávat nepříjemný zápach. To je zcela normální jev. Je způsobený usazeninami z výroby.


Po dokončení nechte troubu vychladnout, pak vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě.

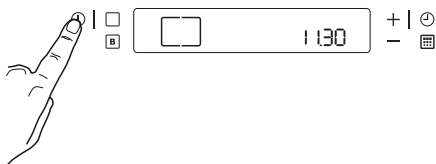
Před prvním pečením pečlivě omyjte také příslušenství trouby.


Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed, dokud se dveře úplně neotevrou.






Dotekový ovladač Zap/Vyp

Před nastavením funkcí pečení nebo programů musí být trouba zapnutá. Po doteku tlačítka  se na displeji objeví symbol trouby a rozsvítí se osvětlení trouby.





Chcete-li troubu vypnout, dotkněte se ovladače . Všechny funkce nebo programy se vypnou, osvětlení trouby zhasne a časový displej zobrazí denní čas. Troubu můžete vypnout kdykoli.

Jak vybrat funkci pečení

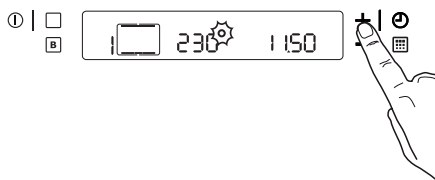
1. Zapněte troubu dotekem ovladače .
2. Dotkněte se ovladače  k volbě požadované funkce trouby. Při každém doteku ovladače  se na displeji rozsvítí symbol pečení a vlevo od symbolu právě zvolené funkce pečení se objeví číslo příslušné funkce pečení.




3. Pokud předem nastavená teplota není vhodná, dotkněte se ovladače " — " nebo " + " k nastavení správné teploty. Teplota se nastavuje v 5 krocích.
- Jakmile trouba začne hřát, bude rtuť na symbolu teploměru pomalu stoupat  a označovat dosažený stupeň zahřátí trouby.
Po dosažení požadované teploty zazní zvukový signál a symbol teploměru  se rozsvítí.

Nastavení teploty a doby pečení

Dotkněte se ovladače " — " a " + " ke zvýšení nebo snížení přednastavené teploty, symbol " ° " bliká. Maximální teplota je 250°C.



Dotkněte se ovladače " — " a " + " ke zvýšení nebo snížení předem nastaveného času pečení, symbol  bliká.

Bezpečnostní termostat

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

Při zásahu bezpečnostního termostatu z důvodu nesprávného použití spotřebiče počkejte, až trouba vychladne, a teprve pak problém řešte. Jestliže ale bezpečnostní termostat zasáhne z důvodu vadného dílu, obraťte se na zákaznickou službu.

Ventilátor chlazení










Ventilátor slouží k ochlazení trouby a ovládacího panelu. Ventilátor se automaticky zapne po několika minutách pečení. Horký vzduch proudí ven otvorem v blízkosti držadla dveří trouby. Jestliže se trouba vypne, ventilátor může ještě zůstat v chodu, aby ochladil provozní díly. To je zcela normální jev.

i Zapnutí chladicího ventilátoru závisí na délce zapnutí trouby a její teplotě. Při nízkých nastaveních teploty se vůbec ne-

musí spustit, nebo může naopak běžet po krátkém použití trouby.

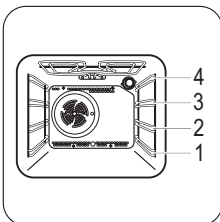
Provoz

Symboly funkcí

Funkce trouby		Použití
	Klasické pečení	Teplu přichází z horního i dolního topného článku rovnoměrně do vnitřku trouby. Přednastavená teplota: 200°C .
	Pečení moučníků	Pečení několika jídel současně na různých úrovních drážek. Přednastavená teplota je 175°C.
	Plný gril	Je zapnuté celé grilovací těleso. Doporučeno pro velká množství. Přednastavená teplota: 200 °C - 250 °C
	Gril a otočný rožeň	Otočný rožeň lze používat buď ke grilování masa nebo pro kebab a menší kusky masa. Přednastavená teplota: 200 °C -250°C.
	Pečení masa	Teplu se šíří z horních a dolních topných článků a automaticky se zapne funkce rychlého ohřevu. Tepelný výkon ze dna trouby je snížen, aby se tukové stříkance nepřipálily. Přednastavená teplota je 210°C.
	Gril s ventilátorem	Tato funkce nabízí jiný způsob přípravy jídel, u nichž se obvykle používá klasické grilování. Současně funguje topný článek grilu a ventilátor trouby, který rozhání horký vzduch okolo jídla. Přednastavená teplota: 180 °C Nejvyšší teplota: 200 °C.
	Uchovat teplé	Pouze k udržení teploty upečených jídel bez dalšího pečení. Přednastavená teplota je 80°C. Nastavení teploty nelze změnit.
	Odmrazování	Ventilátor trouby rozhání horký vzduch pokojové teploty bez ohřevu uvnitř trouby. Tato funkce je zvláště vhodná pro rozmrazování choulolistých potravin, které by mohlo horko poškodit, např. dortů se šlehačkou, mražených koláčů a dortů, chleba a jiných kynutých výrobků.
	Pyrolytické čištění	Tato funkce umožňuje důkladné vyčištění vnitřku trouby.

Použití trouby

Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů se počítají zdola, jak vidíte na obrázku.



Příslušenství trouby musí být zasunuto na správném místě jako na obrázku.

Pečicí nádoby nestavte přímo na dno trouby. Trouba je vybavena exkluzivním systémem, který zajišťuje přirozený 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. Při pečení se může tvořit pára, která může při otvírání dveří z trouby uniknout. To je zcela normální jev.

! Upozornění Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení vždy odstupte, aby nahromaděná pára nebo teplo mohly bezpečně uniknout.

! Upozornění Na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte při pečení alobalem; mohlo by se hromadit teplo, které by ovlivnilo výsledky pečení a poškodilo smalt trouby. Nádoby, žáruvzdorné nádoby i hliníkové misky vždy stavte na mřížkovou polici zasunutou do policových drážek. Při zahřívání jídla se tvoří pára, jako když se vaří v konvici. Pára se při kontaktu se sklem dveří sráží a vznikají vodní kapky.

! Upozornění Při vkládání a vytažování příslušenství trouby buďte vždy opatrní, abyste nepoškodili smaltovaný povrch vnitřního prostoru trouby.

Ke snížení kondenzace troubu vždy před vložením jídla na 10 minut předehřejte.

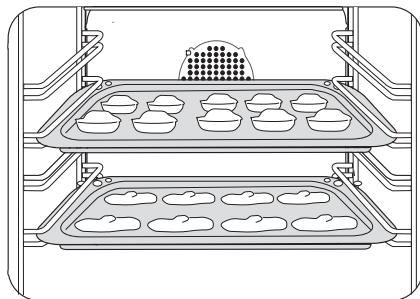
Doporučujeme setřít vodní kapky po každém pečení.

! Upozornění Vždy pečte se zavřenými dveřmi trouby. Při otvírání výklopných dveří trouby vždy odstupte. Dveře nesmí spadnout dolů, vždy držte držadlo dveří, dokud se úplně neotevřou.

Pečení moučníků

Při této funkci se teplo přenáší horkým vzduchem, který je rozháněn ventilátorem umístěným v zadní stěně trouby (nucený oběh vzduchu).

Teplo se tak rychle a rovnoměrně rozptýlí po celé troubě. Tímto způsobem můžete péct jídel současně na různých úrovních drážek.



Neustálé proudění vzduchu brání přenosu různých vůní a chutí mezi jednotlivými jídlý. S horkovzdušným pečením můžete péct 2 plechy sušenek najednou. Při pečení moučníků nebo pečení masa jen na jedné úrovni doporučujeme použít nižší úrovně drážek, abyste mohli pečení lépe sledovat. Horkovzdušné pečení je rovněž velmi vhodné pro sterilizaci a sušení hub nebo ovoce.

Grilování

Pro grilování se hodí všechny druhy masa s výjimkou zvěřiny a mletého masa. Maso a ryby před grilováním potřete olejem.

Čím plošší kus masa chcete grilovat, tím níže musí být grilovací článek a naopak.

Gril můžete zasunout se zakřivením nahoru nebo dolů. Pokud chcete, aby bylo maso upečené hezky do hněda, zasuňte grilovací polici do 4. úrovně drážek, tedy hned pod topný článek grilu.

Doporučujeme nalít do plechu na pečení masa trochu vody, bude se pak lépe čistit. Plech na pečení masa zasuňte do první úrovně drážek odzdoła. Dveře trouby musí být při každém pečení moučníků nebo masa a při grilování zavřené.

Jestliže je trouba zapnutá, je vždy zapnuté také osvětlení trouby.

Grilování s ventilátorem

Při použití grilu s ventilátorem nastavte maximální teplotu 200 °C.



Gril a ventilátor tak začnou fungovat střídavě (klasický režim). V tomto provozním režimu může teplo proniknout do jídla rovnoměrně a přímo na povrch jídla příliš dlouhou dobu.

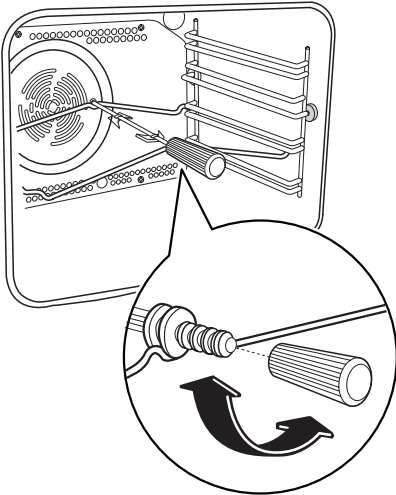
Tato funkce je zvláště vhodná pro: velké kusy masa, drůbeže a celé ryby jako je pstruh, makrela nebo šedá parmice.

Gril a otočný rožeň

! **Upozornění** Při pečení vždy nechte dveře zavřené. Vidlice a rožeň otočného rožeň jsou špičaté a ostré (pokud je jimi vaše trouba vybavena). Používejte je proto opatrně, abyste se nezranili.

Řiďte se prosím těmito pokyny:



1. Zasuňte rám rožeň do druhé pozice odspodu, jak je znázorněno na obrázku.
2. Nasadte na rožeň první vidlici, napíchněte jídlo, které chcete upéct a zajistěte ho nasazením druhé vidlice. Zajistěte obě vidlice utažením speciálních šroubů.
3. Zasuňte špičku rožeň do otvoru v motoru, který je zřetelně vidět uprostřed zadní stěny trouby.
4. Položte přední část rožeň na rám.
5. Odšroubujte držadlo.
6. Zvolte funkci trouby Otočný rožeň dotekem ovladače funkcí trouby , až se na displeji objeví symbol .



- i** Doporučujeme zasunout do první pozice odspodu hluboký plech na zachycení tuků, do kterého jste předem nalili asi dva šálky vody.

Programování trouby

Nastavení minutky

1. Dotkněte se ovladače  k volbě funkce minutky. Příslušný symbol  bliká a na displeji se objeví "0.00".






2. Dotkněte se ovladače " + " k volbě požadovaného času. Maximální čas je 23 hodin 59 minut. Po nastavení hodin počká minutka 3 vteřiny a pak začne odpočítávat čas.
3. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.
4. Chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se jakéhokoli ovladače.




i Zvukový poplach se vypne automaticky za přibližně jednu minutu a na ovládacím panelu se zobrazí aktuální čas.

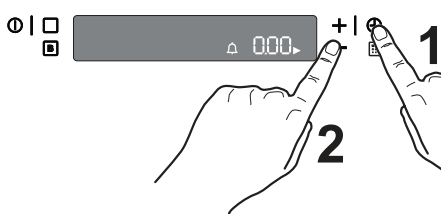
i Jestliže troubu používáte, NEVYPNE se. Funkci minutky lze použít, i když je trouba vypnutá.

Použití nebo změna nastavení minutky:

Dotkněte se ovladače , až začnou symboly  a  blikat. Nyní můžete změnit nastavení minutky dotekem ovladače " - " nebo " + ".

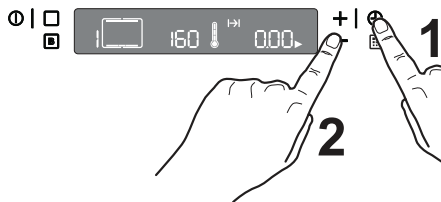
Zrušení nastavení minutky:

Dotkněte se ovladače , až začnou symboly  a  blikat. Dotkněte se ovladače " - " ke snížení času, až se zobrazí "0.00".



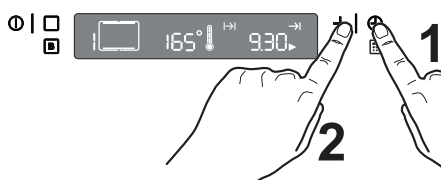
Naprogramování vypnutí trouby

1. Vložte jídlo do trouby do trouby, zapněte troubu, zvolte funkci pečení a nastavte teplotu pečení podle potřeby.
2. Dotkněte se ovladače "⌚" k volbě funkce "Doba pečení". Symbol doby pečení "→" začne blikat a na ovládacím panelu se objeví "0.00".



Naprogramování zapnutí a vypnutí trouby

1. Provedte nastavení doby pečení podle příslušné kapitoly.
2. Dotkněte se ovladače "⌚" k volbě funkce "Konec pečení" "→", příslušný symbol začne blikat. Na ovládacím panelu se zobrazí konec doby pečení (tedy skutečný čas + doba pečení).



3. Zatímco symbol ► bliká, dotkněte se ovladače "⊕" a nastavte požadovaný čas. Maximální čas je 23 hodin 59 minut. Programátor počká 3 vteřiny, a pak začne odpočítávat čas.
4. Po uplynutí naprogramovaného času se trouba automaticky vypne. Zazní zvukový signál a na displeji se objeví písmena, "0.00".
5. Chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se ovladače ZAP/VYP..

i Zvukový signál se vypne automaticky asi za dvě minuty. Dalším dotekem tlačítka ZAP/VYP program resetujete.

Zrušení naprogramované doby pečení

1. Dotkněte se ovladače "⌚", až symbol ► začne blikat.
2. Dotkněte se ovladače "—" ke snížení času, až se na displeji objeví "0.00".

3. Dotkněte se ovladače "⊕" k volbě požadovaného konce doby pečení.
4. Po nastavení programátor počká 3 vteřiny, a pak začne odpočítávat čas.
5. Trouba se zapne a vypne automaticky. Zazní zvukový signál.
6. Chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se ovladače ZAP/VYP.

i Zvukový signál se vypne automaticky asi za dvě minuty. Dalším dotekem tlačítka ZAP/VYP program resetujete.

Chcete-li zrušit program, stačí zrušit dobu pečení.

Speciální funkce

Bezpečnostní vypínač trouby

Trouba se automaticky vypne, pokud neprovedete žádnou změnu nastavení, podle následující tabulky.



Nastavení teploty:	trouba se vypne:
250 °C	za 3 hodiny
od 200 do 245 °C	za 5,5 hodiny
od 120 do 195 °C	za 8,5 hodiny
méně než 120°C	za 12 hodin

Funkce zbytkového tepla

Když je nastavená doba pečení, trouba se automaticky vypne několik minut před koncem naprogramovaného času a využije k dopečení jídla zbytkového tepla bez spotřeby energie.

Všechna aktuální nastavení se zobrazují až do konce doby pečení.

Tato funkce nefunguje, jestliže je doba pečení kratší než 15 minut.

Dětská pojistka pro troubu

Ovladače trouby je možné zablokovat, aby děti nemohly troubu zapnout.

1. Vypněte troubu dotekem ovladače ①.
2. Dotkněte se ovladačů □ a " — " současně na asi 3 vteřiny. Zazní zvukový signál a na displeji se objeví nápis **SAFE** (zablokováno).



3. Trouba je nyní zablokována. Není možné zvolit žádnou funkci trouby, ani teplotu.

Odblokování trouby:

Dotkněte se současně ovladačů □ a " — " a podržte je stisknuté asi 3 vteřiny.

Zazní zvukový signál a nápis **SAFE** zhasne. Troubu lze nyní zapnout.

Funkce rychlého ohřevu

Po volbě funkce pečení a teploty se začne vnitřek trouby zahřívát, až dosáhne zvolené teploty.

Zahřívání trvá 10 až 15 minut, podle zvolené funkce a teploty.

Jestliže potřebujete dosáhnout požadované teploty rychleji, můžete použít funkci rychlého ohřevu.

1. Zapněte troubu dotekem ovladače ①.
2. Nastavte požadovanou funkci pečení a teplotu podle pokynů na předchozích stranách.
3. Nastavte teplotu dotekem ovladače " — " nebo " + ". Teplota se objeví na displeji.
4. Dotkněte se ovladač □ B. Displej teploty zobrazí " **FHU** "



5. Dotkněte se ovladače □ Symbol " ° " bude asi 10 vteřin blikat. Nyní je možné zvolit požadovanou teplotu. Postupujte takto: dotkněte se ovladače " — " nebo " + ".
6. Po dosažení požadované teploty krátce zazní elektronický bzučák a displej teploty se vrátí ke zvolené teplotě.

Tuto funkci je možné použít s jakoukoli funkcí pečení nebo teplotou.

Pípnutí při stisku tlačítka

Tato trouba nabízí možnost zvolit pípnutí elektronického ovládání při každém stisknutí tlačítka.

K aktivaci této funkce musí být trouba vypnutá.

1. Dotkněte se současně □ a " + " a podržte je stisknuté asi 3 vteřiny. Zazní jedno pípnutí výstražného signálu.



Chcete-li tuto funkci vypnout:

1. U zapnuté trouby se dotkněte se **I** k vypnutí trouby.
2. Dotkněte se současně **I** a "+" a podržte je stisknuté asi 3 vteřiny. Elektronické ovládání jednodu vypne.

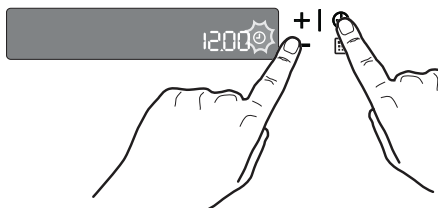
Režim demo

Tento režim je určen k použití v obchodech pro předvedení funkcí trouby bez spotřeby energie s výjimkou vnitřního osvětlení, displeje a ventilátoru.

Tuto funkci můžete použít pouze při prvním zapojení spotřebiče.

Jestliže dojde k výpadku proudu, lze po obnovení dodávky proudu funkci zapnout jen tehdy Demo, jestliže na displeji automaticky bliká 12:00 a symbol **I**.

1. Dotkněte se ovladače **I** na asi 2 vteřiny. Zazní krátký zvukový signál.
2. Dotkněte se současně ovladačů **I** a " — ". Zazní krátký zvukový signál a na displeji se objeví "12:00".



Jestliže je trouba zapnutá, na displeji se objeví symbol **I**.

Znamená to, že je funkce Demo aktivní.

Lze zvolit všechny funkce trouby.

Trouba doopravdy nefunguje a topné články se nezapnou.

Troubu vypněte a dodržte výše uvedený postup k vypnutí režimu Demo.

i Režim Demo zůstane v případě výpadku proudu uložený v programu.

Chybové kódy

Elektronický programátor provádí neustálou diagnostickou kontrolu systému.

Jestliže některé parametry nejsou správné, řídicí jednotka zastaví zapnuté funkce a zobrazí příslušný chybový kód.

Podrobnější informace najdete v kapitole "Co dělat, když...".

Tipy a Tabulky vaření

Pečení moučníků:

Moučníky a pečivo obvykle vyžadují střední teplotu (150°C-200°C).

Před vložením jídel nezapomeňte proto troubu předehřát na asi 10 minut.

Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Křehké těsto se peče ve formě nebo na plechu až 2/3 potřebného času, a teprve pak se zdobí a úplně dopeče.

Čas k dopečení moučníků závisí na druhu a množství zdobení na povrchu nebo náplně. Piškotové směsi se musí obtížně odlepovat od lžice.

Přílišné množství tekutiny zbytečně prodlužuje čas pečení.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení s moučnickem nebo čajovým pečivem

najednou, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení s moučnickem nebo čajovým pečivem najednou, je nutné plechy po uplynutí asi 2/3 času k pečení vyměnit a otočit.

Pečení masa:

Nepečte pečeně s nižší vahou než 1 kg.

Menší kusy se mohou při pečení vysušit.

Trnavé maso, které chcete dobře propéct na povrchu, ale nechat středně propečené nebo krvavé uvnitř, vyžaduje vyšší teplotu pečení (200°C-250°C).

Bílé maso, drůbež a ryby se zase většinou pečou při nižší teplotě (150°C-175°C).

Přísady do omáčky nebo šťávy přidejte do pekáče hned na začátku jen tehdy, je-li doba pečení krátká.

Při delším pečení je přidejte až v poslední půlhodině.

Chcete-li zjistit, zda už je maso propečené, použijte lžičku: jestliže maso nejde stlačit, je už dost propečené.

U hovězí pečeně a hovězích plátků, kdy má vnitřek zůstat pěkně zarůžovělý, je nutné nastavit vyšší teplotu na kratší dobu.

Maso můžete položit přímo na polici trouby a do úrovně pod ní zasunout pekáč.

Kýtu nechte odpočívat alespoň po dobu 15 minut, aby nevytekla šťáva.

Doporučujeme nalít do hlubokého plechu na zachycení tuku trochu vody, která zabrání vzniku kouře v troubě.

Vodu přidejte několikrát, aby se během pečení netvořila kondenzace.

Před podáváním na stůl můžete v troubě udržovat různé chody v teple při minimální teplotě trouby.

MOUČNÍKY

Důležité Dno trouby nevykládejte alobalem a na dno nestavte pekáč ani plech, protože nahromaděné teplo by poškodilo smalt trouby.

Doby pečení

Doba pečení závisí na složení jídel, přísadách a množství tekutiny v jídle.



Zapamatujte si také své první zkušenosti s pečením moučníků i masa v troubě a využijte je při dalším pečení stejných jídel.

Údaje v tabulce pak můžete upravit podle vlastních zkušeností.

Klasické pečení a horkovzdušné pečení

i Uvedené časy nezahnují předehřátí. Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.



DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení V minutách 	POZNÁMKA
	úroveň drážek 	tepl. (°C)	úroveň drážek 	tepl. (°C)		
Šlehané recepty	2	170	2 (1 a 3) ¹⁾	160	45-60	Forma na koláč
Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3) ¹⁾	160	20-30	Forma na koláč
Tvarohový koláč s podmásím	1	175	2	165	60-80	Forma na koláč
Jablečný dort	1	170	2 (1 a 3) ¹⁾	160	90-120	Forma na koláč
Štrúdl	2	180	2	160	60-80	Plech na pečení
Marmeládový dort	2	190	2 (1 a 3) ¹⁾	180	40-45	Forma na koláč
Biskupský chlebiček	2	170	2	150	60-70	Forma na koláč
Piškotová buchta	1	170	2 (1 a 3) ¹⁾	165	30-40	Forma na koláč
Jemná bábovka	1	150	2	150	120-150	Forma na koláč
Švestkový koláč	1	175	2	160	50-60	Forma na chleba
Malé pečivo	3	170	2	160	20-35	Plech na pečení

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení V minutách 🕒	POZNÁMKA
	úroveň drážek 	tepl. (°C)	úroveň drážek 	tepl. (°C)		
Sušenky	2	160	2 (1 a 3) ¹⁾	150	20-30	Plech na pečení
Pusinky	2	135	2 (1 a 3) ¹⁾	150	60-90	Plech na pečení
Čajové pečivo	2	200	2	190	12-20	Plech na pečení
Pečivo: odpalované těsto	2 nebo 3	210	2 (1 a 3) ¹⁾	170	25-35	Plech na pečení
Ovocné koláčky	2	180	2	170	45-70	Forma na koláč

1) Pečete-li několik jídel najednou, doporučujeme vložit je na úrovně drážek uvedené v závorkách.

Uvedené teploty jsou orientační. Podle potřeby můžete teplotu nastavit podle vlastních požadavků.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení V minutách 🕒	POZNÁMKA
	úroveň drážek 	tepl. (°C)	úroveň drážek 	tepl. (°C)		
Bílý chléb	1	195	2	185	60-70	Forma na chleba
Žitný chléb	1	190	1	180	30-45	Forma na chleba
Dalamánky	2	200	2 (1 a 3) ¹⁾	175	25-40	Plech na pečení
Pizza	2	200	2	200	20-30	Plech na pečení

1) Pečete-li několik jídel najednou, doporučujeme vložit je na úrovně drážek uvedené v závorkách.

Uvedené teploty jsou orientační. Podle potřeby můžete teplotu nastavit podle vlastních požadavků.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení V minutách 🕒	POZNÁMKA
	úroveň drážek 	tepl. (°C)	úroveň drážek 	tepl. (°C)		
Těstovinový náryp	2	200	2 (1 a 3) ¹⁾	175	40-50	Forma na pečení moučníků

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení V minutách	POZNÁMKA
	úroveň drážek	tepl. (°C)	úroveň drážek	tepl. (°C)		
Zeleninový nákyp	2	200	2 (1 a 3) ¹⁾	175	45-60	Forma na pečení moučníků
Quiches	1	210	1	190	30-40	Forma na pečení moučníků
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Forma na pečení moučníků
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Forma na pečení moučníků

1) Pečete-li několik jídel najednou, doporučujeme vložit je na úrovně drážek uvedené v závorkách.

Uvedené teploty jsou orientační. Podle potřeby můžete teplotu nastavit podle vlastních požadavků.

MASO

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení V minutách	POZNÁMKA
	úroveň drážek	tepl. (°C)	úroveň drážek	tepl. (°C)		
Hovězí	2	190	2	175	50-70	Rošt
Vepřové	2	180	2	175	100-130	Rošt
Telecí	2	190	2	175	90-120	Rošt
Anglický rostbif						
- nepropečený	2	210	2	200	50-60	Rošt
- střední	2	210	2	200	60-70	Rošt
- dobře propečený	2	210	2	200	70-80	Rošt
Vepřové plecko	2	180	2	170	120-150	s kůží
Vepřové koleno	2	180	2	160	100-120	2 kousky
Jehněčí	2	190	2	175	110-130	Kýta
Kuře	2	190	2	200	70-85	celé
Krůta	2	180	2	160	210-240	celá
Kachna	2	175	2	220	120-150	celá
Husa	2	175	1	160	150-200	celá
Králík	2	190	2	175	60-80	Na kousky
Zajíc	2	190	2	175	150-200	Na kousky
Bažant	2	190	2	175	90-120	celá

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení V minutách 🕒	POZNÁMKA
	úroveň drážek 	tepl. (°C)	úroveň drážek 	tepl. (°C)		
Sekaná	2	180	2	175	celkem 150	Forma na chleba

Uvedené teploty jsou orientační. Podle potřeby můžete teplotu nastavit podle vlastních požadavků.

RYBA

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení V minutách 🕒	POZNÁMKA
	úroveň drážek 	tepl. (°C)	úroveň drážek 	tepl. (°C)		
Pstruh/mořská pražma	2	190	2 (1 a 3) ¹⁾	175	40-55	3-4 ryby
Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3) ¹⁾	175	35-60	4-6 fileťů


1) Pečete-li několik jídel najednou, doporučujeme vložit je na úrovně drážek uvedené v závorkách.

Uvedené teploty jsou orientační. Podle potřeby můžete teplotu nastavit podle vlastních požadavků.

Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehejte.


Grilování

 Uvedené časy nezahrnují předeheťatí.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba pečení v minutách 🕒	
	Kusy	g	úroveň drážek 	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	
Předeheťte 5'00"						
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

Gril s ventilátorem

! **Upozornění** Pro grilování s ventilátorem zvolte maximální teplotu 200 °C.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba pečení v minutách ⌚	
	Kusy	g	úroveň drážek 	tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Pečené rolky (krůtí)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuřecí stehýnka	6	-	3	200	15-20	15-18
Křepelky	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapékaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
- kousky. Mušle	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Rybí plátky	4-6	800	3	200	12-15	8-10

i Uvedené teploty jsou orientační. Podle potřeby můžete teplotu nastavit podle vlastních požadavků.

Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Gril a otočný rožeň

i Uvedené časy nezahrnují předehřátí.

DRUH JÍDLA	Množství (g)	úroveň drážek 	tepl. (°C)	Doba pečení v minutách ⌚
Drůbež	1000	2	250	50/60
Pečené	800	2	250	50/60

Uvedené teploty jsou orientační. Podle potřeby můžete teplotu nastavit podle vlastních požadavků.

Čištění a údržba

! **Upozornění** Před každým čištěním trouby vypněte a nechte ji vychladnout.

! **Upozornění** Spotřebič se nesmí čistit pomocí čističky s přehřátou párou, ani proudovým čisticím zařízením na páru.

Důležité: Před každou údržbou nebo čištěním je nutné troubu odpojit od elektrické sítě. Chcete-li zajistit dlouhou životnost spotřebiče, je nutné pravidelně provádět následující čištění:

- Vždy nechte troubu vychladnout.

- Smaltované části omyjte vodou a mycím prostředkem.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Nerezové ocelové části a sklo osušte měkkým hadříkem.
- Na odolné skvrny použijte čisticí prostředky na nerezové plochy, které zakoupíte v obchodě, nebo teplý ocet.

Smalt trouby je neobyčejně odolný a vysoce nepropustný.

Působení horkých ovocných kyselin (z citrónů, švestek apod.) může nicméně zanechat na smaltovaném povrchu trvalé, matné a drsné stopy.

Tyto stopy na jasně lesklém povrchu smaltu nemají ale žádný vliv na provoz trouby. Troubu po každém použití řádně vyčistěte. Nejsnadněji tak odstraníte všechny nečistoty, které se tak nemohou připálit.

Čistící prostředky

Před použitím jakékoli čistícího prostředku na troubu si ověřte, zda je jeho použití vhodné a je výrobce doporučeno k čištění trouby. Čistící prostředky obsahující bělidla se NE-SMÍ používat, protože by mohly způsobit zmatnění povrchové úpravy. Nepoužívejte ani drsné abrazivní čistící prostředky.

Čištění vnějších ploch

Ovládací panel, dveře trouby a těsnění dveří pravidelně otírejte měkkým, dobře vyždímaným hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou tekutého čistícího prostředku. Nedoporučujeme použití následujících čistících prostředků, které poškozují nebo porušují skleněné tabule dveří:

- Čistící prostředky pro domácnost a bělidla
- Impregnované houbičky nejsou vhodné pro nádoby s nepřilnavým povrchem
- Polštářky Brillo/Ajax nebo ocelové drátěnky
- Chemické drátěnky na trouby nebo spreje
- Odstraňovače rzi
- Odstraňovače skvrn na umyvadla nebo dřezu

Vnější a vnitřní sklo čistěte vlhkým hadříkem s teplou saponátovou vodou.

Pokud je vnitřní sklo velmi znečištěné, doporučujeme použití speciálního čistícího prostředku. Nepoužívejte k odstranění nečistot škrabky pro odstranění nátěru.

Vnitřek trouby

Smaltovaný spodek trouby se nejlépe čistí, když je trouba ještě teplá.

Vnitřek trouby vyčistěte po každém použití měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě. Čas od času vnitřek trouby vyčistěte důkladně pomocí vhodného čistícího prostředku doporučeného výrobcem.

Pyrolytické čištění

Vnitřek trouby je potažený speciálním smaltem odolným vůči vysokým teplotám. Během pyrolytického čištění může teplota uvnitř trouby dosáhnout okolo 500 °C, aby se spálily zbytky jídla.

Pro vaši bezpečnost se dveře trouby během pyrolytického čištění automaticky zablokují,

když se teplota uvnitř trouby přiblíží asi 300 °C.

Po dokončení čištění zůstanou dveře trouby zablokované, dokud vnitřek trouby nevychladne.

Při pečení je v provozu chladicí ventilátor, dokud trouba nevychladne. Po pečení doporučujeme odstranit všechny zbytky jídel vlhkou houbou.

Vnitřek trouby občas ale vyčistěte důkladněji pomocí funkce pyrolytického čištění.

Můžete si vybrat mezi dvěma různými úrovněmi pyrolytického čištění podle stupně zašpinění trouby.

Jestliže vnitřek trouby není příliš špinavý, doporučujeme na displeji programátoru zvolit funkci pyrolýzy 1 (P1).

Po každém pyrolytickém čistícím cyklu vyčistěte troubu vlhkou měkkou houbou namočenou v teplé vodě.

Jestliže je vnitřek trouby hodně špinavý, doporučujeme na displeji programátoru zvolit funkci pyrolýzy 2 (P2).

Během pyrolytické čistící funkce není možné používat troubu 2 hodiny při výběru funkce Pyr 1 a až 2 1/2 hodiny při zapnutí funkce Pyr 2.

i Upomínka Pyro doporučuje provedení pyrolytické čistící funkce po několika pečeních moučníků a masa a v závislosti na stupni zašpinění trouby.

Zazní zvukový signál a zobrazí se ukazatel **Pyro** na asi 15 vteřin, poté zazní druhý zvukový signál.

Podle stupně znečištění trouby zvolte vhodnou funkci pyrolytického čištění.

Upomínka Pyro se zobrazí při každém vypnutí trouby, dokud neproběhne celá funkce čištění.

Jak používat pyrolytickou čistící funkci

! **Upozornění Před zapnutím pyrolytické čistící funkce odstraňte všechnu rozlitou tekutinu a zkontrolujte, zda je trouba prázdná. Nenechávejte nic v troubě (např. nádoby, rošty, plechy na pečení, hluboký plech), protože by se mohly vážně poškodit.**

! **Upozornění Před spuštěním pyrolytické čistící funkce zkontrolujte, zda jsou dveře dobře zavřené.**

⚠ Upozornění Jestliže je pyrolytická čistící funkce zapnutá, nedoporučujeme používat varnou desku, protože by mohla způsobit přehřátí a poškození spotřebiče.

⚠ Upozornění Během pyrolytické čistící funkce se dveře trouby zahřívají na velmi vysokou teplotu. Děti by se neměly ke spotřebiči přibližovat, dokud nevychladne.

Tuto funkci zvolíte k vyčištění trouby pyrolýzou.


Trouba nabízí následující stupně pyrolýzy: Pyrolýza 1 (P 1), doba trvání: 2 hodiny. = 30 min ohřev +1 hodina při 480 °C + 30 min ochlazování.

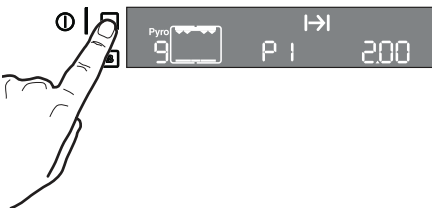
Pyrolýza 2 (P 2), Čas: 2 hodiny. 30 min. = 30 min ohřev +1 hodina 30 min. při 480 °C + 30 min ochlazování.

Délku pyrolýzy nelze změnit.

i Před provedením pyrolýzy je nutné vytáhnout boční drážky.

Funkci pyrolýzy zapnete takto:

1. Dotkněte se **1** k zapnutí trouby. Dotkněte se ovladače **1** tolikrát, až se symbol funkce **Pyro**  (stupeň 1 - P 1) zobrazí na displeji.



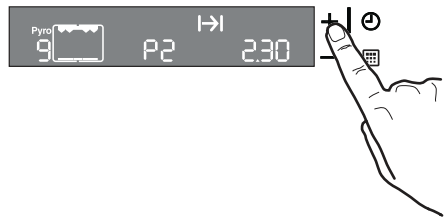
Symbol **1** a ukazatel **Pyro** blikají na displeji a současně zní zvukový signál.



To znamená, že před zapnutím pyrolytické čistící funkce máte z trouby vyjmout veškeré příslušenství a boční drážky.

2. Po dobu 5 vteřin bude blikat symbol "Doba pečení" **1**; během této doby se do-

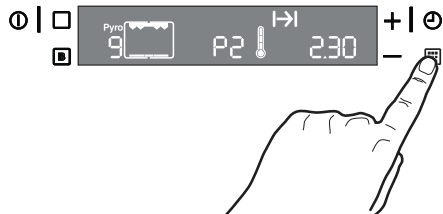
tkněte ovladače " — " nebo " + " k volbě funkce pyrolýzy 1 (P 1) nebo pyrolýzy 2 (P 2).



3. Jakmile zvolíte požadovanou funkci pyrolýzy, na displeji začne blikat **Pyro** a čekat na potvrzení ke spuštění pyrolytické čistící funkce.

4. Požadovanou volbu pyrolytické čistící funkce potvrďte dotekem ovladače **1**.


Pyro přestane blikat, symbol **1** zmizí a zvukový signál se vypne. Osvětlení trouby zhasne a spustí se pyrolytický čistící cyklus.



Jakmile trouba začne hřát, rtuť na symbolu teploměru bude pomalu stoupat **1** a signalizovat zvyšování teploty v troubě. .

Naprogramování pyrolytického čistícího cyklu (odložení start, automatické zastavení)

Jestliže si přejete, můžete naprogramovat spuštění a ukončení pyrolytického čistícího cyklu.

1. Dotkněte se **1** k zapnutí trouby. Dotkněte se ovladače **1** tolikrát, až se symbol funkce **Pyro**  (stupeň 1 - P 1) zobrazí na displeji.

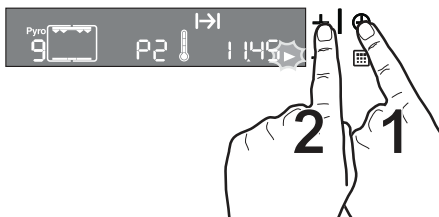
Symbol **1** a ukazatel **Pyro** blikají na displeji a současně zní zvukový signál.

To znamená, že před zapnutím pyrolytické čistící funkce máte z trouby vyjmout veškeré příslušenství a boční drážky (viz předchozí část).

- Na několik vteřin bude blikat symbol Doby pečení ; během této doby se dotkněte " — " nebo " + " k volbě funkce pyrolýzy 1 (P 1) nebo pyrolýzy 2 (P 2).
- Jakmile zvolíte požadovanou funkci pyrolýzy, na displeji začne blikat **Pyro** a čekat na potvrzení ke spuštění pyrolytické čisticí funkce.

V tomto okamžiku se dotkněte ovladače funkce času .

Symbol "Konec pečení" a šipkový symbol začnou blikat. Na ovládacím panelu se zobrazí čisticí cyklus (tedy skutečný čas + doba pečení).



Dotkněte se ovladačů " — " nebo " + " k volbě požadovaného času ukončení. Po několika vteřinách, přestane slovo **Pyro** a symbol blikat a zvukový signál se přeruší. Symbol Doba pečení bude blikat až do spuštění pyrolytického čisticího cyklu.

- Po určité době se zablokují dveře a zobrazí se příslušný symbol .



Po ukončení pyrolytické čisticí funkce se na displeji zobrazí denní čas. Dveře trouby jsou stále zablokované.

Jakmile trouba vychladne, zazní zvukový signál, symbol zmizí. Dveře je možné otevřít. Pyrolytické čištění můžete kdykoli zastavit dotekem ovladače .

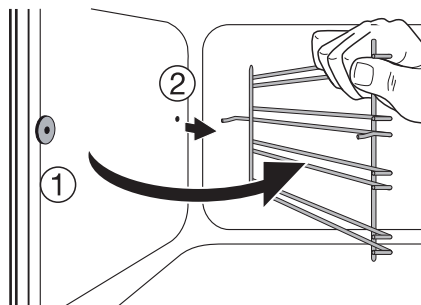
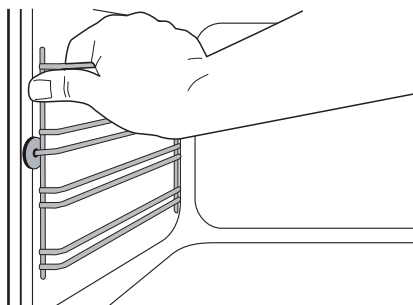
Drážky trouby

Drážky na zasunutí plechů na levé a pravé straně uvnitř trouby můžete při čištění bočních stěn trouby odstranit.

Nejprve se přesvědčte, že trouba v www.markabolt.hu/ je odpojená od sítě.

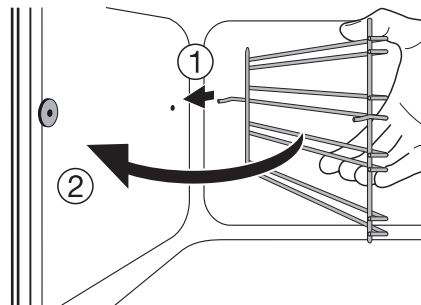
Odstranění bočních drážek

Nejprve odtáhněte přední část drážky od stěny trouby, a pak drážky vyhákněte vzadu.



Umístění drážek pro zasunutí plechů

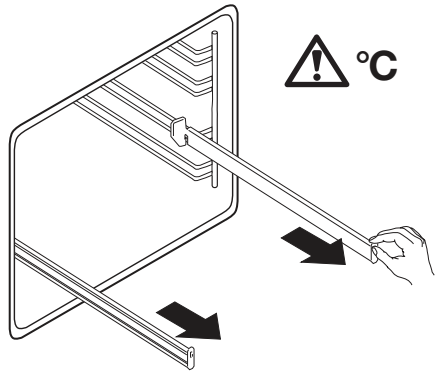
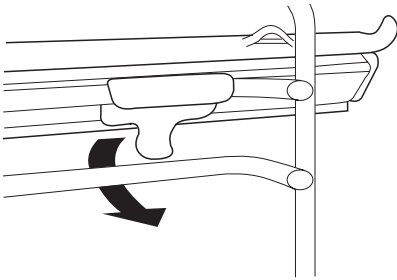
Nejdříve nasadíte zpět drážky vzadu, pak je vpředu umístíte do správné polohy a zatlačíte na místo. Pokud chcete drážky umýt, namočte je do teplé vody se saponátem a odolné usazeniny odstraňte impregnovanou houbičkou dobře navlhčenou v saponátové vodě. Pečlivě opláchněte a osušte měkkým hadříkem.



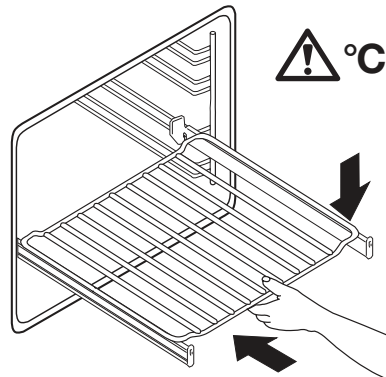
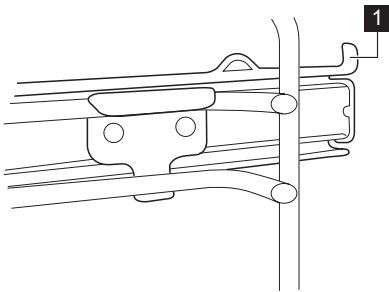
Vyměnitelné vysunovací kolejničky

Vysunovací kolejničku s blokovacím systémem umístíte na zvolenou úroveň drážek.

⚠ Upozornění Blokovací prvky na koncích kolejničky MUSÍ směřovat nahoru.



Polici nebo grilovací pekáč položte na vysunovací kolejničky, a pak je lehce zasuňte dovnitř trouby.



1 Blokovací prvek
Vysunovací kolejničky můžete zakoupit samostatně.

i Dejte pozor, aby byly vysunovací kolejničky umístěné na souběžných úrovních drážek.

Vysunovací kolejničky můžete umístit do jakékoli úrovně drážek k usnadnění vkládání nebo vyjímání polic.
Pravou i levou vysunovací kolejničku úplně vytáhněte jako na obrázku.

⚠ Upozornění Nepokoušejte se troubu zavřít, jsou-li vysunovací kolejničky ještě vysunuté ven z trouby. Mohl by se poškodit smalt dveří a sklo.

⚠ Upozornění Vysunovací kolejničky na rošty a další příslušenství se zahřívají na vysokou teplotu; používejte kuchyňské chňapky nebo jinou ochranu před teplem.

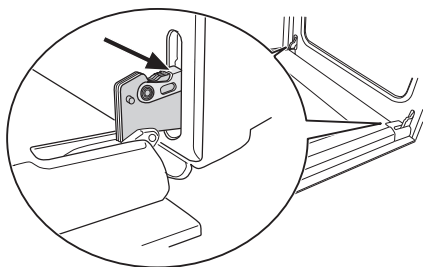
Dveře trouby

Dveře trouby tvoří tři skleněné tabule. Dveře trouby můžete odmontovat a vnitřní tabule vytáhnout, aby se vám lépe čistily.

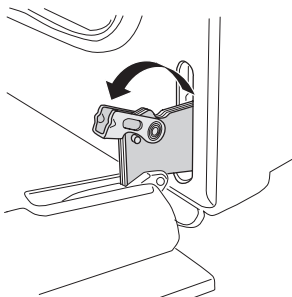
Důležité Před čištěním dveří trouby je vysadíte z trouby. Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněné tabule u nasazených dveří, mohou se dveře trouby náhle zavřít.

Postupujte takto:

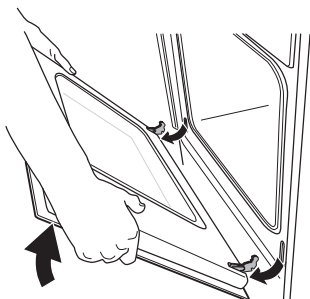
1. Otevřete úplně dveře.
2. Najděte dva dveřní závěsy.



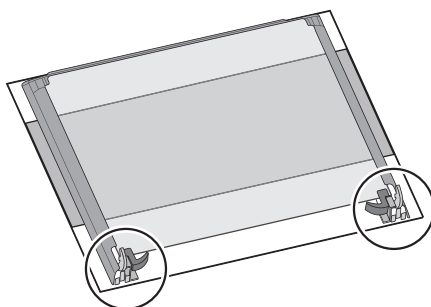
3. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



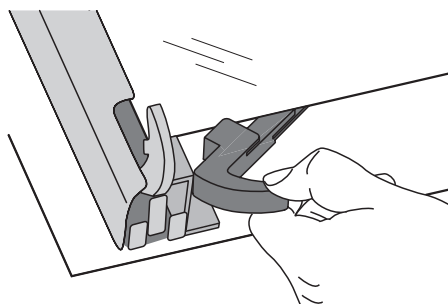
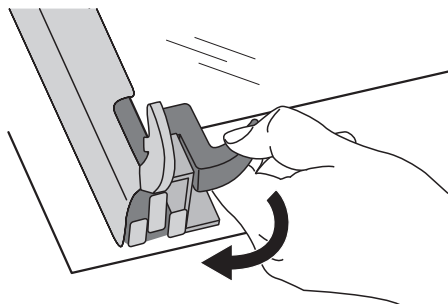
4. Podržte dveře po stranách a pomalu je zavírejte, ale NE ÚPLNĚ.
5. Vytáhněte dveře dopředu z jejich umístění.



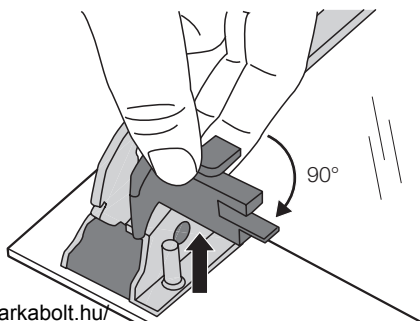
6. Položte dveře na pevný povrch chráněný měkkou látkou, aby se dveřní držák <http://www.markabolt.hu/> poškodilo.



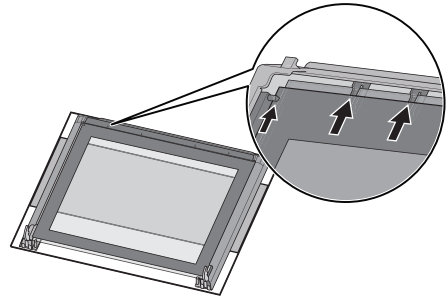
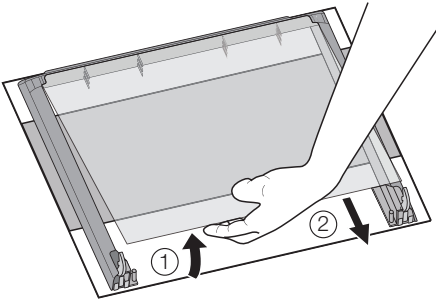
7. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněné tabule.



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

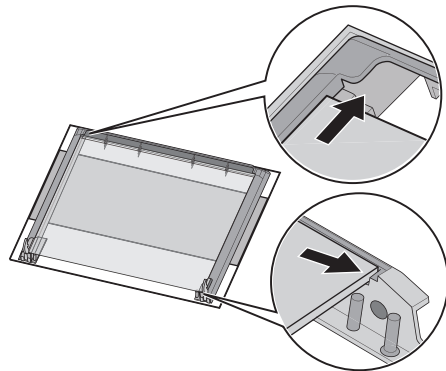
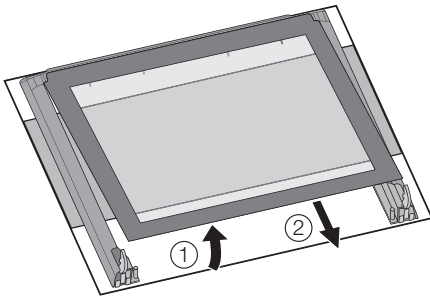


9. Opatrně zvedněte a pečlivě sejměte nejvrchnější panel.



2. Vrchní skleněnou tabuli musíte zasadit zpět jako na obrázku.

- 10 Opakujte postup popsáný v bodě 9 pro prostřední panel označený po všech 4 stranách ozdobným rámečkem.



Vyčistěte dveře trouby hadříkem namočeným ve vlažné vodě. Nepoužívejte prostředky jako drsné houbičky, kovové drátěnky nebo kyseliny, protože tyto čisticí prostředky mohou poškodit speciální povrch vnitřních skleněných tabulí, který odráží teplo.

Po vyčištění vraťte tabule zpět do dveří trouby a pak nasadte dveře podle výše uvedených pokynů v opačném pořadí. Dbejte na správné umístění skleněných tabulí.

Postupujte takto:

1. Ozdobná prostřední tabule s orámováním na všech 4 stranách musí být instalovaná tak, aby potisk skla směřoval ven. Sklo je zasazeno správnou stranou, jestliže po přejetí prsty po povrchu necítíte u potisku žádné zdrsnění. Prostřední skleněnou tabuli musíte zasadit zpět do správného umístění jako na obrázku.

Po zasazení skleněných tabulí do dveří trouby postupujte podle pokynů v bodu 8 v opačném pořadí a zablokujte je.

Důležité Dveře trouby nečistěte, pokud jsou skleněné tabule ještě teplé, mohly by se roztříštit. Jestliže na skleněném panelu objevíte škrábance nebo praskliny, zavolejte okamžitě do nejbližšího servisu a požádejte o jejich výměnu.

Výměna osvětlení trouby

Důležité Odpojte spotřebič od zdroje napájení vypnutím pojistky.

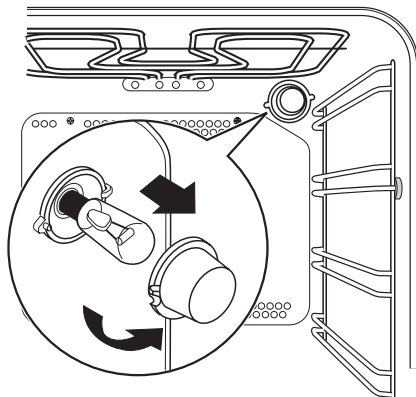
Jestliže je nutné vyměnit žárovku, musí nová žárovka odpovídat následujícím technickým údajům:

- Elektrický příkon: 40 W
- Elektrické parametry 230 V (50 Hz)
- Odolnost teplotě 300 °C
- Objímka: E14

Náhradní žárovky můžete zakoupit u svého prodejce.

Výměna osvětlení trouby:

1. Nejprve se přesvědčte, že je trouba vychladlá a odpojená od sítě.
2. Skleněný kryt zatlačte a otočte jím směrem doleva.
3. Odstraňte vadnou žárovku a nahradte ji novou.
4. Vraťte skleněný kryt zpět a spotřebič opět připojte k síti.



Co dělat, když...

Pokud spotřebič nefunguje správně, nevolejte hned do servisního střediska Electrolux, ale proveďte nejprve tyto kontroly.

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
<ul style="list-style-type: none"> • Trouba se nezapnula. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dotkněte se 1 a zvolte funkci pečení. • Nevypadla pojistka v domácí elektrické instalaci? • Nebo • Není zapnutá dětská pojistka nebo automatické vypnutí? • Nebo • Není omylem zapnutý režim Demo? • Nebo • Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený a zásuvkový spínač nebo síťový vypínač trouby jsou zapnuté.
<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolka trouby se nerozsvítla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dotkněte se 1 a zvolte funkci pečení. • Nebo • Zkontrolujte žárovku a v případě potřeby ji vyměňte (viz "Výměna osvětlení trouby").
<ul style="list-style-type: none"> • Dokončení jídel trvá příliš dlouho, nebo se připraví příliš rychle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte teplotu podle potřeby, nebo • dodržujte rady uvedené v tomto návodu, hlavně část "Použití trouby".
<ul style="list-style-type: none"> • Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po dokončení pečení nenechávejte jídlo v troubě déle než 15-20 minut.
<ul style="list-style-type: none"> • Ventilátor trouby je hlučný. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, zda rošty a nádoby na pečení při kontaktu se zadním panelem trouby nevibrují.
<ul style="list-style-type: none"> • Na ovládacím panelu se objeví chybový kód " F " s číslicemi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zapište si kód a zavolejte do nejbližšího zákaznického střediska.
<ul style="list-style-type: none"> • Na displeji se objeví " 12.00 ". 	<ul style="list-style-type: none"> • Zapište si kód a zavolejte do nejbližšího zákaznického střediska.

Technické údaje

Jmenovité výkony topných článků

Dolní topný článek	1000 W
Horní topný článek	800 W
Celá trouba (horní+dolní+ ventilátor)	1800 W
Gril	1650 W
Gril s ventilátorem	1650 W
Plný gril	2450 W
Horkovzdušné pečení	1825 W
Žárovka osvětlení	40 W
Motor ventilátoru horkého vzduchu	25 W
Motor chladicího ventilátoru	25 W
Motor otočného rožně	4 W
Pyro	2475 W

Celkový výkon připojení	2700 W
Provozní napětí (50 Hz)	230 V

Rozměry výklenku

Výška pod pracovní deskou	593 mm
Výška pod, ve věži	580 mm
Šířka:	560 mm
Hloubka	550 mm

Úrovně trouby

Výška	335 mm
Šířka	395 mm
Hloubka	400 mm
Objem trouby	53 l

Instalace

Pokyny pro technika

Důležité

Instalace a připojení musí být provedeny v souladu s platnými předpisy. Veškeré úkony je nutné provádět u vypnutého spotřebiče. Tuto troubu mohou opravovat jen kvalifikovaní servisní technici.

Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení bezpečnostních opatření.

Připojení k elektrické síti

Před připojením k elektrické síti prosím zkontrolujte:

- Pojistka a domácí instalace musí být dimenzovány pro max. zátěž spotřebiče (viz typový štítek).
- Domácí elektrická instalace musí být vybavena řádným uzemněním v souladu s platnými předpisy.
- Po provedení instalace spotřebiče musí být zásuvka nebo vícepólový vypínač snadno přístupné.

Sporák se dodává s elektrickým přívodním kabelem se zabudovanou standardní zástrčkou vhodnou pro celkové elektrické zatížení spotřebiče uvedené na typovém štítku.

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

Zástrčku zasuňte do vhodné nástěnné zásuvky.

Následující typy napájecích kabelů jsou vhodné, mají-li potřebné jmenovité hodnoty průřezů:

H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

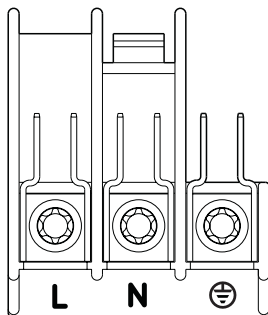
V případě, že je spotřebič zapojen bez zástrčky, nebo je zástrčka nepřístupná, je nutné instalovat mezi spotřebič a napájecí kabel vícepólový vypínač (např. pojistky, jistič) s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm. Spínač nesmí v žádném bodě přerušit zemnicí kabel. Zemnicí vodič zbarvený žlutozeleně musí být přibližně o 2-3 cm delší než ostatní vodiče.

Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby v žádném bodě nedosáhla jeho teplota 50°C (nad teplotou místnosti).

Po zapojení zapněte topné články na asi 3 minuty a vyzkoušejte jejich správnou činnost.

Svorkovnice

Trouba má snadno přístupnou svorkovnici, která je určena pro provoz s elektrickým jednofázovým zdrojem napájení 230 V.



Písmeno L	svorka fáze
Písmeno N	svorka nulového vodiče
⊕ nebo E	zemnicí svorka

Vestavba

K zajištění správného provozu vestavné trouby musí mít kuchyňská skříňka nebo výklenek k zabudování vestavného spotřebiče vhodné rozměry.

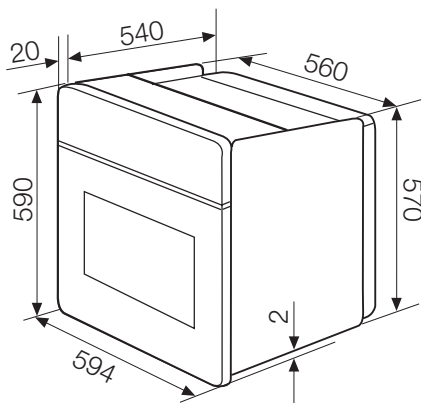
V souladu s platnými předpisy musí být všechny části zajišťující ochranu před úrazem elektrickým proudem živého vodiče a izolované části připevněny tak, aby šly odstranit pouze s použitím nějakého nástroje.

To znamená i připevnění všech koncových stěn na začátku nebo konci řady vestavných spotřebičů.

Ochrana před úrazem elektrickým proudem musí být vždy zajištěna ještě před vestavbou spotřebiče.

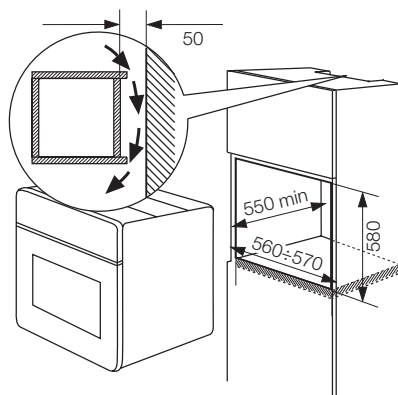
Tento spotřebič je možné umístit jeho zadní částí a jednou stranou k vyšším kuchyňským skříňkám, spotřebičům nebo stěnám. K druhé boční straně se smí ale umístit pouze spotřebiče nebo skříňky, které jsou stejně vysoké jako tento spotřebič.

Celkové rozměry trouby



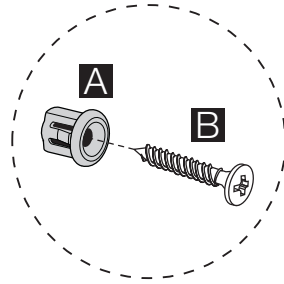
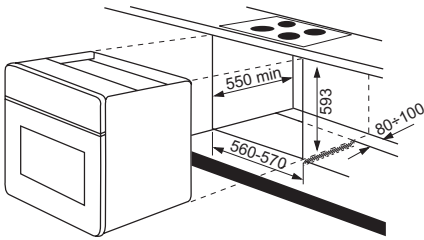
Vestavba do věže

Výklenek musí mít rozměry jako na dolním obrázku.

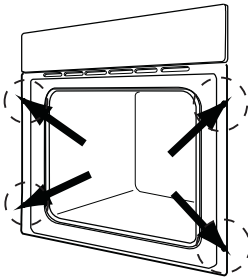


Vestavba pod kuchyňskou linku

Výklenek musí mít rozměry jako na dolním obrázku.




Přípevnění trouby ke skřínce





1. Otevřete dveře trouby.
2. Přípevněte troubu ke kuchyňské skřínce pomocí čtyř distančních vložek (**A**) (součást dodávky), které přesně zapadají do otvorů v rámu trouby a pak ji přišroubujte čtyřmi šrouby do dřeva (**B**).

Při instalaci varné desky nad troubu musí být elektrické připojení varné desky a trouby provedeno odděleně, jak z bezpečnostních důvodů, tak i proto, aby bylo možné v případě potřeby troubu ze skříňky snadno vyjmout. Případné prodloužení se smí provést pouze s kabely vhodnými pro požadovaný výkon

Likvidace

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

 **Upozornění** Před likvidací spotřebiče je nutné ho znehodnotit tak, aby nebyl nebezpečný. Postupujte tak, že vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a odstraňte napájecí kabel od spotřebiče.

 **Balící materiál**
Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako např. >PE<, >PS< atd. . Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a www.electrolux.com címen

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	56	Ápolás és tisztítás	71
Termékleírás	57	Mit tegyek, ha...	79
Az első használat előtt	59	Műszaki adatok	79
Működés	61	Üzembe helyezés	80
Ötletek és sütési táblázatok	67	Ártalmatlanítás	82



A változtatások jogát fenntartjuk



Biztonsági információk

A használati utasítást mindig tartsa a készülék közelében. Ha a készüléket továbbadja vagy eladja harmadik személynek, vagy költözés alkalmával ott hagyja az új tulajdonosnak, nagyon fontos, hogy az új felhasználó hozzáférjen a használati utasításhoz és az azt kísérő információkhoz.

A figyelmeztetések a használók és a velük együtt élőkhöz biztonságát szolgálják. Olvassa hát el gondosan azokat, mielőtt csatlakoztatná és/vagy használná a készüléket.

Üzembe helyezés

- Az üzembe helyezést az érvényben lévő szabályok és törvények alapján szakképzett személynek kell végeznie. A készülék üzembe helyezésével kapcsolatos egyes műveleteket a használati utasítás írja le az üzembe helyező számára.
- A készülék üzembe helyezését és csatlakoztatását szakismeretekkel rendelkező szakembernek kell elvégeznie, mégpedig a kapott utasítások szerint
- Ha az üzembe helyezés miatt az áramellátásba változtatásokat kell bevezetni, ezt is képesített villanyszerelővel kell elvégeztetni.
- A sütő önálló berendezésnek készült, vagy a modelltől függően együtt használható elektromos főzőfelülettel; mindkettőt 230 V-os egyfázisú áramforráshoz kell csatlakoztatni.

Működés

- A sütőt kizárólag ételek elkészítésére tervezték; soha ne használja más célra.

- Nagyon óvatosan járjon el a sütő használatakor. A fűtőelemekből áradó rendkívüli forróság a polcokat és a sütő más elemeit is felforrósítja
- Ha bármilyen okból alufólia segítségével készíti el az ételt a sütőben, soha ne hagyja, hogy a fólia közvetlenül hozzáérjen a sütő aljához.
- A sütő tisztításakor óvatosan járjon el: soha ne permetezzen semmit a zsírszűrőre (ha van felszerelve), a fűtőelemekre vagy a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- A készüléken vagy annak jellemzőin végrehajtott mindenfajta változtatás veszélyes lehet.
- Sütés és grillezés közben a sütő ajtaja és más részei felforrósodnak. Ezért a gyerekeket távol kell tartani a készüléktől. Amikor elektromos berendezéseket csatlakoztatott a sütő közelében lévő aljzatba, ügyeljen arra, hogy annak vezetéke ne érjen hozzá a forró felülethez, vagy ne akadjon be a sütő ajtajába.
- Mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki a sütőáll edényeket vagy lábosokat a sütőből.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy tönkremenjen a felület anyaga.
- A sütő tisztítása előtt vagy kapcsolja ki az áramot, vagy húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ügyeljen rá, hogy a sütő "KI" pozícióban legyen, ha már nem használja tovább a sütőt.
- A készüléket forrógőzös tisztítógéppel vagy gőzborotvával tilos tisztítani.

- Ne használjon a tisztításhoz szemcsés súrolószert vagy éles fémkaparót. Megsérítheti velük a sütő ajtaján az üveget, ez pedig az üveg széttöréséhez vezethet.

Egyéni biztonság

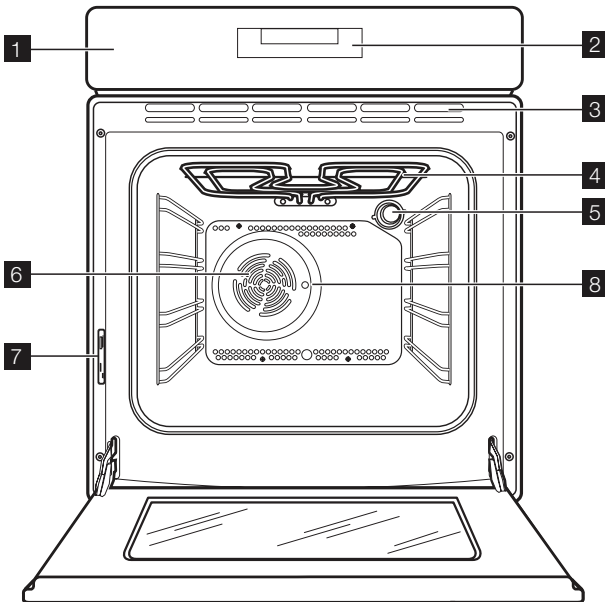
- A készüléket felnőttek által történő használatra tervezték. Veszélyes hagyni, hogy gyerekek használják vagy játszanak vele.
- A gyerekeket mindig tartsa távol a sütőtől, amikor be van kapcsolva. A sütő ajtaja még a készülék kikapcsolása után is hosszú ideig forró marad.
- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt gyermekek vagy más olyan személyek használják, akiket fizikai, értelmi vagy mentális képességeik, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiánya megakadályoz

abban, hogy a készüléket biztonságosan használják, hacsak a biztonságukért felélős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan.

Ügyfélszolgálat

- A szükséges ellenőrzéseket és/vagy javításokat a gyártó szervizrészlegével vagy a gyártó által megbízott szervizrészleggel végeztesse el, és ehhez csak eredeti alkatrészeket használjon fel.
- Ne próbálja meg egyedül megjavítani a berendezést, ha hibát vagy károsodást észlel. A szakképzetlen személlyel végeztetett javítás sérülést okozhat, vagy károsíthatja a berendezést.

Termékleírás



1 Kezelőpanel

2 Elektronikus programkapcsoló

3 Hűtőventilátor levegőnyílása

4 Grill

5 Sütővilágítás

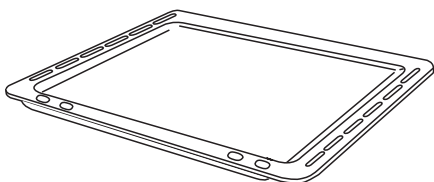
6 Sütőventillátor

7 Adattábla

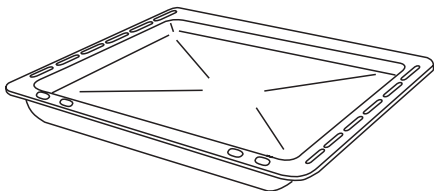
8 Forgónyárs furata

Tartozékok

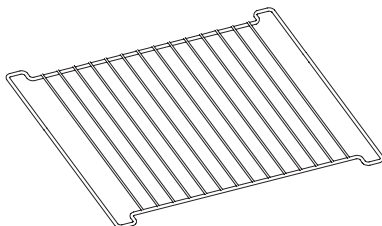
Tepsi



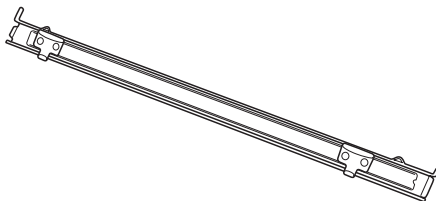
Zsírfogó tálca



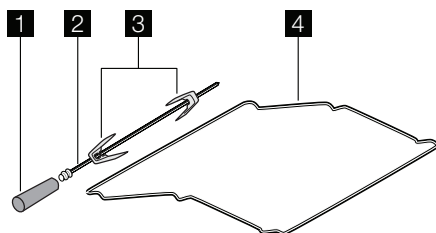
Sütőpolc



Cserélhető teleszkópos sínek

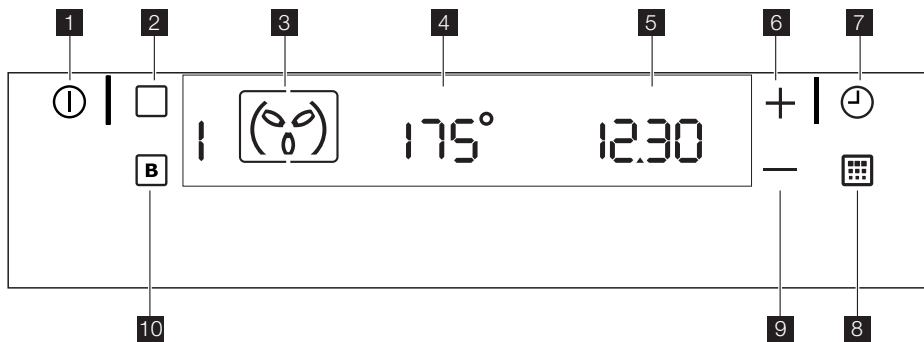


Forgónyárs



- 1 Kivehető nyársfogantyú
- 2 Nyárs
- 3 Villák
- 4 Nyárstartó

Kezelőpanel



- 1 BE/KI
- 2 Sütőfunkció szabályozógomb
- 3 Sütési funkció jelzés
- 4 Hőmérséklet-kijelzés
- 5 Időkijelzés
- 6 Növelő gomb "+" (idő vagy hőmérséklet)
- 7 Pontos idő / Percszámláló / Sütési időtartam funkció / Sütés vége funkció
- 8 Prolitikus tisztítási funkció
- 9 -
- 10 B

9 Csökkentő gomb " — " (idő vagy hőmérséklet)

10 Gyorsfelfűtés funkció

i Áramkimaradás esetén a programkapcsoló az összes beállítást (pontos idő, programbeállítás vagy folyamatban lévő program) kb. 3 percig megőrzi. Ha az áramellátás nem áll helyre 3 percen belül, az összes beállítás törlődik. Az áramellátás helyreállása után a kijelzőn látható számok villogni kezdenek. Ekkor a pontos időt és az időprogramozót újra be kell állítani.

Az érintővezérléses gombok

Az összes sütőfunkció vezérlése elektronikusan történik. A sütési funkció, a sütési hőmérséklet és az automatikus időzítés bármilyen kombinációját kiválaszthatja az érintőgombok használatával.

Ugyeljen arra, hogy egyszerre csak egy kezelőgombot érintsen meg. Ha hosszabb ideig hozzáér a sütési funkció kezelőgombjához, a következő sütési funkció kerül kiválasztásra.

Az első használat előtt

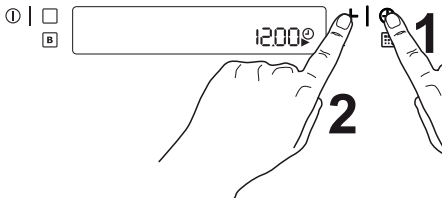
⚠ Vigyázat A sütő használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítson el minden csomagolóanyagot.

Amikor a sütőt először csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, a kijelző automatikusan a 12:00 feiratot mutatja, és a ⌚ jel villog. Gondoskodjon a pontos idő beállításáról, mielőtt használná a sütőt.

Az óra beállítása:

1. Miközben a ▶ szimbólum villog, állítsa be a " — " vagy a " + " kezelőgombok megérintésével a pontos időt.

Az időt jelzőt ▶ nyíl kb. a pontos idő kijelzése után 5 másodpercen belül eltűnik.



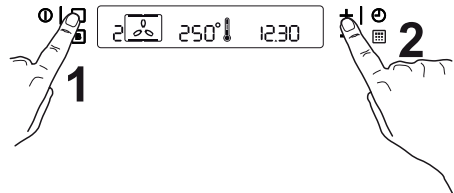
2. Amint a ▶ szimbólum villogása megszűnik, érintse meg kétszer a ⌚ kezelőgombot.

Ezután az 1. pontban leírtak szerint járjon el.

Fontos Csak akkor lehetséges a pontos idő beállítása, amikor a sütő ki van kapcsolva.

Az első használat előtt fűtse fel étel nélkül a sütőt.

1. A Ⓛ kezelőgombot megérintve kapcsolja be a sütőt.
2. Érintse meg a □ kezelőgombot kétszer, és válassza a "Hagyományos sütés" funkciót



3. A " + " kezelőgomb segítségével állítsa be a hőmérsékletet 250°C-ra.
4. Körülbelül 45 percen keresztül hagyja a sütőt **üresen** bekapcsolva.
5. Nyisson ablakot.

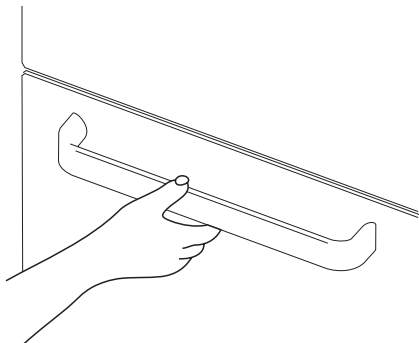
Ezt az eljárást a "Hőlégbefűvós sütés" és a "Teljes grill" funkcióval is meg kell ismételni kb. 5-10 percig.

Ekkor kellemetlen szag jöhet a sütőből. Ez teljesen normális jelenség. A gyártás során keletkezett maradványok okozzák.

A fenti műveletek elvégzése után hagyja a sütőt kihűlni, majd enyhén mosogatószeres meleg vízbe áztatott puha törülköhával törölje ki a sütőteret.

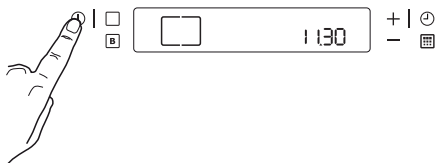
A legelső sütés előtt gondosan mosogassa el a sütő tartozékait is.

A sütő ajtajának kinyitása előtt mindig közepesen fogja meg a sütőajtó fogantyúját, amíg teljesen ki nem nyílik.



"Ki / Be" érintőgomb

A sütő be kell kapcsolni bármilyen sütési funkciók vagy programok beállítása előtt. Miután megérintette az ① érintőgombot, a kijelzőn a sütő jele látható, a sütővilágítás pedig bekapcsol.



A sütő kikapcsolásához érintse meg a ① kezelőgombot. Bármilyen sütési funkció vagy program leáll, a sütővilágítás kikapcsol, és az időkijelzés csak a pontos időt mutatja. A sütőt bármikor ki lehet kapcsolni.

Sütési funkció kiválasztása

1. A ① megérintésével kapcsolja be a sütőt.
2. A □ kezelőgomb megérintésével válassza ki a kívánt sütőfunkciót. A □ kezelőgomb minden egyes megérintésére a kijelzőn egy sütési jel látható, és a megfelelő sütési funkció száma jelenik meg az aktuálisan kiválasztott sütési funkció jelétől balra



3. Ha az előre beállított hőmérséklet nem felel meg, a "—" vagy "+" kezelőgomb megérintésével állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A hőmérséklet 5 fokok ugrásokban módosul.
 - Ahogy a sütő felmelegszik, hőmérő jele lassan emelkedik ↓, azt a fokot jelezve, amelyre sütő jelenleg felmelegedett. A szükséges hőmérséklet elérésekor egy hangjelzés hallható, és a hőmérő jele ↓ villogítani kezd.

A hőmérséklet és a sütési idő beállítása

A "—" és a "+" kezelőgombot megérintve növelje vagy csökkentse az előre beállított hőmérsékletet, míg a "°" jel villog. A maximális hőmérséklet 250°C.




A "—" vagy "+" kezelőgomb megérintésével növelje vagy csökkentse a sütés előre beállított idejét a ► jel villogása közben.

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 hőfokszabályozó a készülék nem megfelelő használata miatt bekapcsol, elegendő, ha a hibát a sütő kihűlése után javítja ki. ha viszont a hőfokszabályozó valamelyik elem meghibásodása miatt lép működésbe, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.










Hűtőventilátor

A ventilátor hűti a sütőt és a kezelőpanelt. A ventilátor néhány perc sütés után automatikusan bekapcsol. A forró levegőt a rendszer a sütőajtó-fogantyú közelében található szellőzőnyílásokon szívja ki. A sütő kikapcsolásakor a ventilátor tovább működhet a sütő alkatrészeinek lehűtése érdekében. Ez teljesen normális jelenség.

 A hűtőventilátor működése attól függ, hogy milyen sokáig és milyen hőmérsékleten volt használatban a sütő. A ventilátor alacsony hőmérséklet-beállítások mellett vagy a sütő rövid ideig történő használata esetén nem mindig kapcsol be.

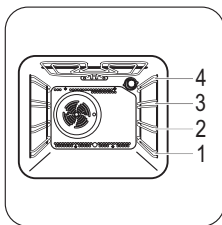
Működés

Funkciók jelei

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Hagyományos sütés	A meleg felülről és alulról egyaránt sugároz, és egyenletesen oszlik el a sütő belsejében. Hőmérséklet előzetes beállítása: 200°C.
	Tésztasütés	Több étel egyszerre, különböző sütőszinteken történő sütéshez. Az előre beállított hőmérséklet 175°C.
	Teljes grill	A teljes grillelem bekapcsol. Nagyobb mennyiségekhez ajánlott. Előre beállított hőmérséklet: 200 °C, -250 °C
	Grill és forgónyárs	A forgónyárs hús grillezéséhez, illetve kebab vagy akár kisebb húsdarabok nyáron sütéséhez használható. Hőmérséklet előzetes beállítása: 200 °C -250°C.
	Hússütés	A felső és az alsó fűtőelem is sugároz hőt, és a Gyorsfűtés funkció automatikusan ki van választva. A sütő alsó lapjáról érkező hő csökkentve van, hogy a kifröccsent anyagok ne égjenek rá. Az előre beállított hőmérséklet 210°C.
	Termikus grillezés	Ez funkció egy alternatív módszert kínál az élelmiszerek elkészítésére, rendszerint a hagyományos grillezéshez társítva. A grillező elem és a sütőventilátor párhuzamosan üzemel, keringetve a forró levegőt az étel körül. Hőmérséklet előzetes beállítása: 180°C Legmagasabb hőmérséklet: 200 °C.
	Melegen tartás	Az elkészült étel melegen tartásához anélkül, hogy tovább sütné azt. Az előre beállított hőmérséklet 80°C. A hőmérséklet-beállítás nem módosítható.
	Kioldasztás	A sütőventilátor fűtés nélkül szobahőmérsékleten keringeti a levegőt a sütő belsejében. Ez a funkció különösen alkalmas olyan kényes élelmiszerek kioldasztására, amelyekben a hő kárt okozhat, pl. krémmel töltött és fondant sütemények, cukrászkészítmények, kenyér és más kelt tésztából készült termékek.
	Pirolitikus tisztítás	Ennek a funkciónak a segítségével alaposan ki lehet tisztítani a sütőteret.

A sütő használata

A sütőben négy polcszint található. A polcszintek az ábrán látható módon, alulról lefelé számozódnak.



Fontos, hogy ezeket a polcokat az ábrán látható módon megfelelően helyezze el.

Ne tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára.

A sütő egy különleges rendszerrel van ellátva, ami természetes levegőáramlást hoz létre, és biztosítja a gőz állandó visszaforgatását.

Ez a rendszer lehetővé teszi a párák környezetben történő sütést, miáltal az elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ezenfelül a sütési idő és az energiafogyasztás minimálisra csökken. A sütés során gőz képződhet, ami a sütő ajtajának kinyitásakor távozik. Ez teljesen normális jelenség.

! Vigyázat Ha a sütő ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.

! Vigyázat Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő aljára, és a sütő semmilyen részét ne takarja le sütés közben alufóliával, mivel ennek hatására a hő egyes helyeken koncentrálódhat, ami hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcosítását. Az edényeket, hőálló edényeket és alumíniumtálcákat mindig a polcvezető sínekbe csúsztatott polcra helyezze rá. Az ételek melegítése közben gőz keletkezik, ugyanúgy, mint egy vízforralóban. Amikor a gőz a sütő ajtajának üvegével érintkezik, lecsapódik, és vízcseppek képződnek rajta.

! Vigyázat Ügyeljen arra, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei a tartozékok behelyezése és kivétele során.

A gőzlecsapódás csökkentése érdekében minden alkalommal legalább 10 percig üresen melegítse elő a sütőt.

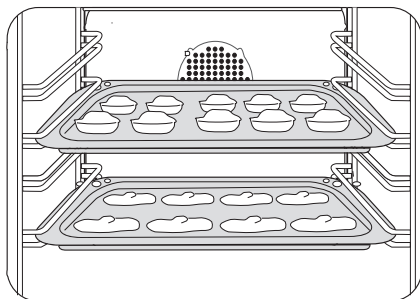
Javasoljuk, hogy minden sütési folyamatot követően törölgesse le a vízcseppeket.

! Vigyázat Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie.

A lenyitható sütőajtó kinyitásakor álljon félre. **Ne** hagyja, hogy az ajtó lecsapódjon - a fogantyú segítségével tartsa az ajtót, amíg teljesen ki nem nyílik.

Tésztasütés

Itt a hőátadást a forró levegő hajtja végre, amelyet a sütő hátsó falában lévő ventilátor tart mozgásban (keringtetéses konvekciós). Az gyorsan és egyenletesen osztja szét a hőt a sütő egészében. Ennek eredményeképpen több étel is süthető egyszerre, különböző süttőszinteken.



Az állandó légmozgás azt eredményezi, hogy az illatok vagy aromák nem keverednek a különböző ételek között. Légkeveréses sütés esetén legfeljebb két tepszi keksz helyezhető be egy időben. Amikor csak egy szinten süt tésztát vagy húst, ajánlatos az alsóbb polcszintek használata, hogy jobban rájuk láthasson. A légkeveréses sütés különösen alkalmas gomba és gyümölcs csíráztatásához és aszalásához.

Grillezés

Valamennyi hústípus alkalmas a grillezésre, ez alól csak a vadhús és a darált hús kivétel. A húst és a halat kenje be olajjal a grillezés előtt.

Minél kövérebb a hús, annál közelebb kell a grillelemhez grillezni, és fordítva.

A grill behelyezhető felfele vagy lefele pozícióra onánál görbülettel. Jó barnítási eredmények elérése érdekében a grillező rácsot a 4. vezetősinre helyezze, vagyis közel a grillelem alá.

Ha egy kis vizet önt a hússütő tálcába, ezzel megkönnyíti a tisztítást. Tegye a sütőtálcát alulról az első vezetősinre. A sütő ajtaját zárva kell tartani minden tézstasütési, hússütési vagy grillezési folyamat közben.

A sütő működése közben a sütővilágítás bekapcsolva marad.

Termikus grillezés

A termikus grill funkció használatakor maximum 200 °C-os hőmérsékletet állítson be.

Ennek eredményeként a grill és a ventilátor felváltva működik (konvekciós üzemmód). Ez az üzemmód azt jelenti, hogy a hő egyenletesen hatol be az ételbe, anélkül hogy a felületét túl hosszú ideig kitenné a grill közvetlen hősugárzásának.

Ez a funkció különösen alkalmas a következőkhöz: nagy húsdarabok, baromfi és egész hal (pisztráng, makrélá vagy tengeri pérhal) elkészítése.

Grill és forgónyárs



⚠ Vigyázat A sütő ajtaját mindig tartsa csukva.

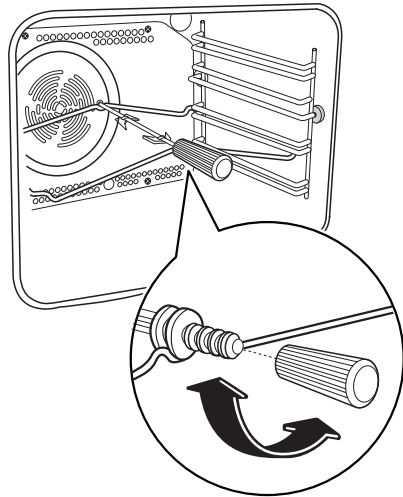
A forgónyárs villái és a nyárs hegyesek és élesek (amennyiben a készülő fel van szerelve ezekkel).

A használat során a sérülések megelőzése érdekében óvatosan kezelje ezeket.

Kérjük, kövesse az alábbi utasításokat:

1. A nyárstartó állványt illessze a sütő aljától számított második sinre az ábrán látható módon.
2. Illessze az első villát a nyársra, húzza fel a sütni kívánt élelmiszert, és biztosítsa az a második villa beillesztésével; a speciális csavarokat megszorítva rögzítse a két villát.
3. Illessze a nyárs csúcsát a nyársforgató motor furatába, amely tisztán látható a sütő hátsó falának közepén.
4. Helyezze a nyárs elülső részét a nyárs-tartó állványra.
5. Csavarja le a fogantyút.



6. Válassza a Forgónyársas grillezés sütő-funkciót a Sütőfunkció  kezelőgombját addig megérintve, amíg a  jel meg nem jelenik a kijelzőn.

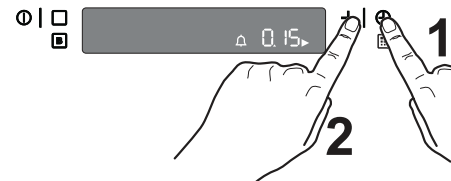



- i** Tanácsos, a csöpöggető tálcát alulról az első sinre behelyezni, miután kb. két csésze vizet öntött bele.

A sütő programozása

A percszámláló beállítása

1. A  kezelőgomb megérintésével válassza ki a percszámláló funkciót. A vonatkozó  jel villog, és a kijelzőn "0.00" látható.






2. A  kezelőgomb megérintésével válassza ki a kívánt időtartamot. A maximális időtartam 23 óra 59 perc. Miután a beállítás megtörtént, a percszámláló 3 másodpercig vár, majd elkezd a futást.
3. Amikor a beprogramozott idő letelt, egy hangjelzés hallható.

4. A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik kezelőgombot.




i A figyelmeztető hangjelzés körülbelül egy perc múlva automatikusan kikapcsol, és az aktuális idő jelenik meg a kezelőpanelen.

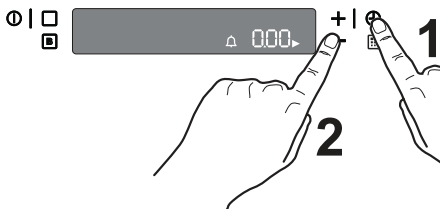
i A sütő NEM kapcsol ki, ha használatban van. A percszámláló funkció akkor is használható, amikor a sütő ki van kapcsolva.

A percszámláló beállításának használata vagy módosítása:



Érintse meg addig a  kezelőgombot, amíg a  és a  jel villogni nem kezd. Most módosíthatja a percszámláló beállítását a "—" vagy "+" kezelőgomb megérintésével.

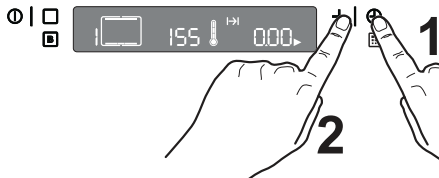
A percszámláló törléséhez:


Érintse meg addig a  kezelőgombot, amíg a  és a  jel villogni nem kezd. A "—" kezelőgomb megérintésével csökkentse az időtartamot, amíg a "0.00" nem látható a kijelzőn



A sütő kikapcsolásának beprogramozása



1. Helyezze az ételt a sütőbe, kapcsolja be a sütőt, válassza ki a sütési funkciót, és állítsa be a sütési hőmérsékletet, ha szükséges.
2. A  kezelőgomb megérintésével válassza ki a "Sütési idő" funkciót. Villogni kezd a sütés időtartama  jel, a kezelőpanelen pedig a "0.00" felirat látható.

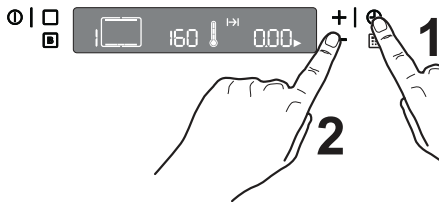


3. Miközben a  jel villog, a "+" kezelőgomb megérintésével válassza ki a kívánt időtartamot. A maximális időtartam 23 óra 59 perc. A programkapcsoló 3 másodpercig vár, majd elkezd a futást.
4. A beprogramozott idő eltelte után a sütő automatikusan kikapcsol. Hangjelzés hallható, és a kijelzőn "0.00" látható.
5. A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg a BE/KI kezelőgombot.




i A figyelmeztető hangjelzés körülbelül két perc múlva automatikusan kikapcsol. Ezután érintse meg a BE/KI kezelőgombot a program törléséhez.

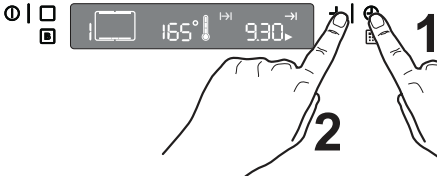
A beprogramozott sütési idő törlése:

1. Érintse meg addig a  kezelőgombot, amíg a  jel villogni nem kezd.
2. A "—" kezelőgomb megérintésével csökkentse addig az időtartamot, amíg a "0.00" felirat meg nem jelenik a kijelzőn



A sütő ki- és bekapcsolásának beprogramozása

1. Végezze el a "Sütési időtartam" beállítását a megfelelő fejezetben leírt módon.
2. Érintse meg a  kezelőgombot mindaddig, amíg a "Sütés vége" funkció  kiválasztásra nem kerül, és a megfelelő jel nem villogni nem kezd. A kezelőpanelen a sütési idő vége látható (vagyis a pontos  a sütés időtartama)



3. A " + " kezelőgomb megérintésével válassza ki a sütési idő végét.
4. Miután a beállítás megtörtént, a programkapcsoló 3 másodpercig vár, majd elindul a visszaszámlálás.
5. A sütő automatikusan be- és kikapcsol. Egy hangjelzés hallható.
6. A figyelmeztető hangjelzés kikapcsolásához érintse meg a BE/KI kezelőgombot.

i A figyelmeztető hangjelzés körülbelül két perc múlva automatikusan kikapcsol. Ezután érintse meg a BE/KI kezelőgombot a program törléséhez.

A program törléséhez egyszerűen törölje a Sütési időtartamot.

Speciális funkciók

A sütő biztonsági kikapcsolása

A sütő automatikusan kikapcsol, amennyiben beállításmódosítást végez a következő táblázat alapján.



Hőfokbeállítás:	a sütő kikapcsol:
250°C	3 óra után
200-tól 245°C-ig	5,5 óra után
120-tól 195°C-ig	8,5 óra után
120°C-nál kevesebb	12 óra után

Utánmelegítés

Sütési idő beállításakor a rendszer az elkészítési idő vége előtt 5 perccel kapcsolja ki a sütőt, és a maradványhőt használja az étel befejezéséhez.

Az aktuális beállításokat a rendszer mindaddig megjeleníti, amíg a sütési idő le nem jár. Ez a funkció nem működik, ha a sütési idő kevesebb, mint 15 perc.

Gyermekzár a sütőre

A sütő kezelőszerveit lezárhatja, hogy gyerekek ne kapcsolhassák be a sütőt.

1. A **1** kezelőgomb megérintésével kapcsolja ki a sütőt.
2. Érintse meg egyszerre kb. 3 másodpercig a **□** és **—** a kezelőgombot. Egy hangjelzés hallható, és a "SAFE" jelzés jelenik meg a kijelzőn



3. A sütő zárolása megtörtént. Sem sütőfunkciók, sem hőmérsékleti értékek nem választhatók ki.

A sütő zárolásának feloldása:

Érintse meg egyszerre a **□** és a " — " kezelőgombot, és tartsa őket kb. 3 másodpercig megérintve.

Megszólal egy hangjelzés, a "SAFE" jelzés pedig kialszik.

A sütő most már üzemeltethető.

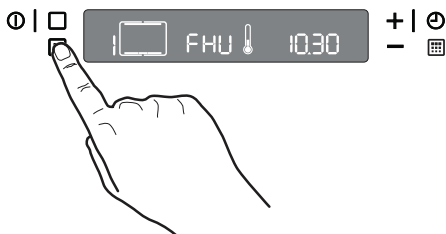
Gyorsfűtés funkció

A sütőfunkció kiválasztása és a hőmérséklet beállítása után a sütőtér fokozatosan melegszik fel, amíg el nem éri a kiválasztott hőmérsékletet.

Ez a kiválasztott funkciótól és hőmérséklettől függően 10-15 percet vesz igénybe.

Ha szükség van arra, hogy a kívánt hőmérsékletet rövidebb idő alatt érje el, használhatja a "Gyorsfűtés" funkciót.

1. A **1** megérintésével kapcsolja be a sütőt.
2. Állítsa be a kívánt sütési funkciót és hőmérsékletet az előző oldalakon ismertetett módon.
3. A hőmérséklet beállításához érintse meg a " — " vagy a " + " kezelőgombot. A hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.
4. Érintse meg a **B** kezelőgombot. A hőmérséklet-kijelzőn a "FHU" felirat látható



- Érintse meg a □ kezelógombot. A " ° " jel kb. 10 másodpercig villogni fog. Most be lehet állítani a kívánt hőmérsékletet. Ehhez érintse meg a " — " vagy a " + " kezelógombot.
- A szükséges hőmérséklet eléréskor rövid ideig hangjelzés hallható, és a hőmérséklet-kijelző újra a beállított hőmérsékletet mutatja.

Ez a funkció bármilyen sütési funkcióval és hőmérséklettel használható.

Hangjelzés a gombok lenyomásakor

Választhatja azt, hogy az elektronikus kezelő minden gombnyomásakor sípoljon egyet. A funkció engedélyezéséhez a sütőnek ki-kapcsolva kell lennie.

- Érintse meg egyszerre a □ és a " + " kezelógombot, és tartsa őket kb. 3 másodpercig megérintve. A figyelmeztető jelzés egyet sípol.



A gombnyomásakor hallható sípolás kikapcsolása:

- Miközben a sütő be van kapcsolva, érintse meg a ① kezelógombot a sütő kikapcsolásához.
- Érintse meg egyszerre a □ és a " + " kezelógombot, és tartsa őket kb. 3 másodpercig megérintve. Egyet sípol az elektronikus kezelő.

Demo mód

Ezt az üzemmódot arra szánták, hogy az üzletekben a sütő funkcióinak bemutatására

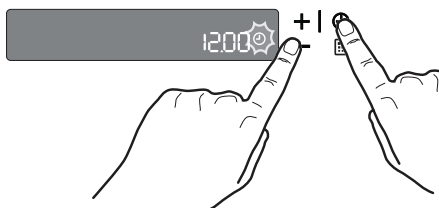
<http://www.markabolt.hu/>

használják mindössze annyi energiafelhasználással, ami a belső világítás, a kijelző és a ventilátor számára szükséges.

Ez a funkció csak akkor kapcsolható be, amikor a készüléket először csatlakoztatják a hálózathoz.

Ha áramkimaradás történt, az áramszolgáltatás helyreállásakor a Demo funkció csak abban az esetben kapcsolható be, ha a kijelzőn a 12:00 felirat látható, és a ⌚ jel automatikusan villogni kezd.

- Érintse meg a ⌚ kezelógombot kb. 2 másodpercig. Egy rövid hangjelzés hallható.
- Érintse meg a ⌚ és a " — " gombot egyidejűleg. Egy rövid hangjelzés hallható, és a kijelzőn "12:00" látható.



A sütő bekapcsolásakor a ⌚ jel megjelenik a kijelzőn.

Ez azt jelenti, hogy a demo funkció aktív. Valamennyi sütőfunkció kiválasztható.

A sütő valójában nem működik, és a fűtőelemek nem kapcsolnak be.

Kapcsolja ki a sütőt, és hajtsa végre a fentebb ismertetett eljárást a demó üzemmód kikapcsolásához.

i A demó funkció elmentve marad a programkapcsolóban áramkimaradás esetén.

Hibakódok

Az elektronikus programkapcsoló a rendszer folyamatos diagnosztikai ellenőrzését végzi. Ha egyes paraméterek nem megfelelőek, a vezérlőegység leállítja az aktivált funkciókat, és a kijelzőn megjelenik a megfelelő hibakód. További részletekért olvassa el a "Mi a teendő, ha ..." című fejezetet.

Ötletek és sütési táblázatok

Sütéskor:

A tortákat és süteményeket általában közepes hőmérsékleten (150°C-200°C) kell megsütni.

Ezért a sütőt kb. 10 perccig elő kell melegíteni. Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Az omlótészta sütemények rugalmas tepsiben vagy tálcán készüljenek, és az előírt idő 2/3-ig süljenek, majd a készre sütés előtt kerüljenek díszítésre.

Ez a kiegészítő sütési idő a feltét vagy a töltelék fajtájától és mennyiségétől függ.

A piskótakeverékek akkor jók, ha nehezen válnak el a kanáltól.

Túl sok folyadék használata miatt fölöslegesen meghosszabbodik a sütési idő.

Ha két süteménnyel vagy keksszel megrakott tepsit tesz be a sütőbe egyszerre, egy polcnyi szintet üresen kell hagyni a tepsik között.

Ha két süteménnyel vagy keksszel megrakott tepsit tesz be a sütőbe egyszerre, a tepsiket a sütési idő kétharmadának elteltével ki kell cserélni, illetve meg kell fordítani.

Húsok sütései:

1 kg-nál kisebb pecsenyhúsokat ne süssön egy darabban.

A kisebb egyben sült darabok kiszáradhatnak.

A vörös húsokat, amelyeknek kívülről jól, de belül közepesen vagy gyengén kell átsülniük, magas hőmérsékleten (200°C-250°C) kell sütni.

A fehér húsok, a baromfi és a hal viszont alacsonyabb hőmérsékletet (150°C-175°C) kíván.

A szoszok vagy húslével készített mártások összetevőit rövid sütési idő esetén rögtön a sütés elején be kell tenni a sütőtepsibe. Ellenkező esetben csak az utolsó félórára tegye be őket.

SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütés idő-tartama Percben ⊖	MEG-JEGYZÉS
	📏 szint	Hőmérs. (°C)	📏 szint	Hőmérs. (°C)		
Habos sütemények	2	170	2 (1 és 3) ¹⁾	160	45-60	Tortasütő forma

Hogy mennyire sült meg a hús, egy kanál segítségével ellenőrizheti: ha nem lehet a húst benyomni, akkor átsült.

A belül rózsaszínek meghagyott egyben sült marhahúsok vagy szeletek esetében rövid időre meg kell emelni a hőmérsékletet.

Ha közvetlenül a sütő rácsára helyezve készíti el a húst, tegyen egy tepsit az alatta lévő polcra.

Hagyja legalább 15 perccig állni az egyben sült húst, hogy a leve ne folyjon ki.

Ajánlatos a hússütő tepsibe egy kis vizet önteni, ezzel elkerülhető, hogy füst képződjön a sütőben.

A gőz lecsapódását elkerülendő többször öntsön vizet a tepsibe.

A tányérok tálalásig a sütő minimum hőmérsékletű fokozatán melegen tarthatók.

Fontos Ne rakjon a sütő aljára alufóliát, főző- vagy sütőedényt stb., mert a fokozott hőképződés károsíthatja a sütő zománcbevonatát.

Sütési időtartamok

A sütési időtartama az egyes ételek összetételétől, összetevőitől és a bennük lévő folyadék mennyiségétől függően változó lehet. Jegyezze meg az első sütések alkalmával, hogy milyen beállításokat használt, így tapasztalatot nyerhet ugyanazok ételek későbbi elkészítéséhez.

Saját tapasztalatai alapján már képes lesz a táblázatban megadott értékek módosítására.

Hagyományos sütés és légkeveréses sütés

i A programozott sütési időbe az előmelegítés nem tartozik bele.

Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütés idő-tartama Percben 🕒	MEG-JEGYZÉS
	🔥 . szint	Hőmérs. (°C)	🔥 . szint	Hőmérs. (°C)		
Linzerészta	2	170	2 (1 és 3) ¹⁾	160	20-30	Tortasütő forma
Kefires sajtorta	1	175	2	165	60-80	Tortasütő forma
Almatorta	1	170	2 (1 és 3) ¹⁾	160	90-120	Tortasütő forma
Rétes	2	180	2	160	60-80	Tepsi
Kandírozott gyümölcs-torta	2	190	2 (1 és 3) ¹⁾	180	40-45	Tortasütő forma
Gyümölcs-torta	2	170	2	150	60-70	Tortasütő forma
Piskóta	1	170	2 (1 és 3) ¹⁾	165	30-40	Tortasütő forma
Gyümölcskenyér	1	150	2	150	120-150	Tortasütő forma
Szilvatorta	1	175	2	160	50-60	Kenyér sütőforma
Aprósütemény	3	170	2	160	20-35	Tepsi
Kekszek	2	160	2 (1 és 3) ¹⁾	150	20-30	Tepsi
Habcsók	2	135	2 (1 és 3) ¹⁾	150	60-90	Tepsi
Különleges kekszek	2	200	2	190	12-20	Tepsi
Péksütemények: Fánk	2 vagy 3	210	2 (1 és 3) ¹⁾	170	25-35	Tepsi
Gyümölcs-torta	2	180	2	170	45-70	Tortasütő forma

1) Ha egyszerre több ételt süt, azt javasoljuk, hogy a zárójelben megadott szinteken helyezze el az ételeket a sütőben.

A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet saját igényeihez.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütés idő-tartama Percben 🕒	MEG-JEGYZÉS
	🔥 . szint	Hőmérs. (°C)	🔥 . szint	Hőmérs. (°C)		
Fehér kenyér	1	195	2	185	60-70	Kenyér sütőforma
Rozskenyér	1	190	1	180	30-45	Kenyér sütőforma
Zsömlé	2	200	2 (1 és 3) ¹⁾	175	25-40	Tepsi
Pizza	2	200	2	200	20-30	Tepsi

1) Ha egyszerre több ételt süt, azt javasoljuk, hogy a zárójelben megadott szinteken helyezze el az ételeket a sütőben.

A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet saját igényeihez.

TÖLTÖTT TÉSZTÁK

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütés időtartama Percben 🕒	MEG- JEGYZÉS
	📏 szint	Hőmérs. (°C)	📏 szint	Hőmérs. (°C)		
Tésztakosárka	2	200	2 (1 és 3) ¹⁾	175	40-50	Tepsi
Zöldséges kosárka	2	200	2 (1 és 3) ¹⁾	175	45-60	Tepsi
Quiche	1	210	1	190	30-40	Tepsi
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Tepsi
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Tepsi

1) Ha egyszerre több ételt süt, azt javasoljuk, hogy a zárójelben megadott szinteken helyezze el az ételeket a sütőben.

A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet saját igényeihez.

HÚSOK

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütés időtartama Percben 🕒	MEG- JEGYZÉS
	📏 szint	Hőmérs. (°C)	📏 szint	Hőmérs. (°C)		
Marha	2	190	2	175	50-70	Polc
Sertés	2	180	2	175	100-130	Polc
Borjú	2	190	2	175	90-120	Polc
Angolos marhasült						
- véresen	2	210	2	200	50-60	Polc
- közepes	2	210	2	200	60-70	Polc
- átsütve	2	210	2	200	70-80	Polc
Sertéslapocka	2	180	2	170	120-150	héjastul
Sertéscsülök	2	180	2	160	100-120	2 darab
Bárány	2	190	2	175	110-130	Comb
Csirke	2	190	2	200	70-85	Egészben
Pulyka	2	180	2	160	210-240	Egészben
Kacsa	2	175	2	220	120-150	kész
Liba	2	175	1	160	150-200	kész
Nyúl	2	190	2	175	60-80	Darabokban
Vadnyúl	2	190	2	175	150-200	Darabokban
Fácán	2	190	2	175	90-120	kész

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütés időtartama Percben 🕒	MEG- JEGYZÉS
	📊 . szint	Hőmérs. (°C)	📊 . szint	Hőmérs. (°C)		
Fasírozott	2	180	2	175	kész 150	Kenyér sütőforma

A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet saját igényeihez.

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütés időtartama Percben 🕒	MEG- JEGYZÉS
	📊 . szint	Hőmérs. (°C)	📊 . szint	Hőmérs. (°C)		
Pisztráng/Keszeg	2	190	2 (1 és 3) ¹⁾	175	40-55	3-4 hal
Tonhal/Lazac	2	190	2 (1 és 3) ¹⁾	175	35-60	4-6 szelet

1) Ha egyszerre több ételt süt, azt javasoljuk, hogy a zárójelben megadott szinteken helyezze el az ételeket a sütőben.

A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet saját igényeihez.

Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.

Grillezés

i A programozott sütési időbe az előmelegítés nem tartozik bele.

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	
Előmelegítés 5'00"						
Halfilé	4	400	3	250	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	/	3	250	5-7	/
Pírtós	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Termikus grillezés

! **Vigyázat** A termikus grill funkció használatakor maximum 200°C-os hőmérsékletet válasszon.
<http://www.markabolt.hu/>

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

i A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet saját igényeihez.

Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.

Grill és forrónyárs

i A programozott sütési időbe az előmelegítés nem tartozik bele.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség (g)	🔥 . szint	Hőfok (°C)	A sütés időtartama percben 🕒
Baromfi	1000	2	250	50/60
Sült	800	2	250	50/60

A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet saját igényeihez.

Ápolás és tisztítás

⚠️ Vigyázat Mielőtt nekilátna a sütő tisztításának, kapcsolja ki és hagyja kihűlni.

⚠️ Vigyázat A készüléket forrógőzös tisztítógéppel vagy gőzborotvával tilos tisztítani.

Fontos tudnivalók: A készülék hálózati vezetékét mindenféle tisztítási művelet megkezdése előtt ki kell húzni a konnektorból. A készülék hosszú élettartamának biztosítása érdekében az alábbi tisztítási műveleteket rendszeresen el kell végezni:

- Csak akkor hajtsa végre, ha a sütő már kihűlt.
- A zománcozott részeket mossa le mosogatószeres vízzel.

- Ne használjon szemcsés súrolószereket.
- A rozsdamentes acél és üveg elemeket puha ruhával törölje szárazra.
- Ha makacs foltokba ütközik, használja a rozsdamentes acélhoz a kereskedelemben kapható tisztítószeret vagy meleg ecetet.

A sütő zománca rendkívül tartós és erősen vízhatlan.

A (citromtól, szilvától vagy hasonló gyümölcsöktől származó) forró gyümölcssavak gyúri hatása azonban maradandó homályos, durva foltokat hagyhat a zománc felületén.

A szépen kifényesített zománcfelületen hagyott ilyen nyomok azonban nem befolyásolják a sütő működését.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőt.

Így lehet a legkönnyebben letisztítani a szennyeződést. Megakadályozza, hogy a szennyeződések ráéjjenek a sütőre.

Tisztítószerek

Mielőtt bármilyen tisztítószert használna a sütő tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelő-e és hogy használatát a gyártó ajánlja-e. Klórt tartalmazó tisztítószerek SOHA NEM használhatók, mivel használatuktól a felületek mattá válhatnak. Erős súrolószerek sem szabad használni.

Külső tisztítás

A kapcsolólapot, a sütő ajtaját és az ajtó szigetelését egy enyhén mosogatószeres meleg vizes puha törülőrúhával rendszeresen törölje át.

Az ajtó üveglapjának megromlásának, illetve gyengítésének elkerülése érdekében kerülje a következők használatát:

- Háztartási mosószeres és klórtartalmú tisztítószerek
- Tapadásmentes bevonattal rendelkező edényekhez nem használható impregnált tisztítópárna
- Brillo/Ajax szivacsok, illetve acélgyapot szivacsok
- Vegyszeres sütőtisztító szivacsok, illetve aeroszolok
- Rozsdamentesítők
- Fürdőkád/mosogató folteltávolítók

A sütőajtó üvegének külső és belső oldalát meleg szappanos vízzel tisztítsa.

Amennyiben az üveg belső oldala erősen szennyeződik, olyan különleges tisztítószerek használatát javasoljuk, mint a Hob Brite. Ne használjon festékkaparókat a szennyeződések leszedéséhez.

Sütőtér

A sütőtér zománczott alja akkor tisztítható a leghatékonyabban, amikor a sütő még meleg.

A sütőt minden egyes használat után törölje át meleg szappanos vízbe áztatott puha törülőrúhával. Időről időre ennél alaposabban is meg kell tisztítani a sütőt, a megfelelő sütőtisztítószer segítségével.

Pirolitikus tisztítás

A sütő belseje különleges, magas hőmérsékletnek ellenálló bevonattal rendelkezik.

A pirolitikus tisztítási művelet során a sütőn belül a hőmérséklet az 500°C értéket is elérheti, amely leégeti az ételmaradványokat.

A sütő ajtaja az Ön biztonsága érdekében a pirolitikus tisztítás funkció közben automatikusan lezár, amikor a sütő belsejében lévő hőmérséklet 300°C közelébe kerül.

A tisztítási művelet befejezését követően a sütő ajtaja mindaddig reteszelve marad, amíg a sütő belseje le nem hűlt.

A hűtőventilátor addig működik, amíg a sütő le nem hűlt. Sütés után javasolt a szennyeződések nedves ronggyal történő eltávolítása.

Időről időre ennél alaposabban is meg kell tisztítani a sütőt, a megfelelő pirolitikus tisztítási funkció segítségével.

A sütő szennyezettségi fokától függően két különböző szintű pirolitikus tisztítási szint érhető el.

Ha a sütő nem nagyon szennyezett, javasoljuk, hogy a programozóegységen válassza az 1. pirolitikus funkciót (P 1).

Javasoljuk, hogy törölje ki a sütőt langyos vízbe áztatott puha ronggyal a pirolitikus tisztítási folyamatot követően.

Ha a sütő nagyon szennyezett, javasoljuk, hogy a programozóegységen válassza a 2. pirolitikus funkciót (P 2).

A pirolitikus tisztítási funkciót követően a sütő 2 órán át (Pyr 1 funkció), illetve 2,5 órán át (Pyr 2 funkció) nem használható.



A Pyro emlékeztető azt javasolja, hogy a pirolitikus tisztítási funkciót több sütési folyamat után, a sütő szennyezettségi fokától függően tisztítsák meg.

Hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a **Pyro** felirat kb. 15 másodpercig, majd egy második hangjelzés hallható.

A sütő szennyezettségi fokától függően válassza ki a megfelelő pirolitikus tisztítási funkciót.

A teljes tisztítási folyamat végrehajtása közben a Pyro emlékeztető a sütő minden egyes kikapcsolásakor megjelenik.

A pirolitikus tisztítási funkció használata

! Vigyázat A pirolitikus tisztítási funkció aktiválása előtt távolítsa el minden kifröccsent maradékot, és győződjön meg róla, hogy a sütő üres-e. Semmit ne hagyjon a sütőben (pl. serpenyők, rácsok, tepszi, zsírfogó tálca stb.), mert súlyosan károsodhatnak.

! Vigyázat Győződjön meg róla, hogy a sütő ajtaja be van-e zárva, mielőtt aktiválná a pirolitikus tisztítási funkciót.

! Vigyázat Ha a pirolitikus tisztítási funkció be van kapcsolva, javasoljuk, hogy ne használja a főzőlapot, mert az túlmelegedést okozhat, és a berendezés károsodásához vezethet.

! Vigyázat A pirolitikus tisztítási folyamat során a sütő ajtaja nagyon felforrósodik. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől, amíg ki nem hűl.

Válassza ezt a funkciót a sütő pirolízissel történő tisztítása érdekében.

A következő pyro szintek érhetőek el:

Pyrolytic 1 (P 1), Idő: 2 óra. = 30 perc előmelegítés +1 óra. 480 °C + 30 perc lehülési idő.

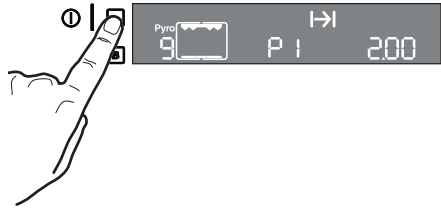
Pyrolytic 2 (P 2), Idő: 2 óra. 30 perc. = 30 perc előmelegítés +1 óra. 30 perc. 480 °C + 30 perc lehülési idő.

A pyro időtartama nem módosítható.

i A pirolízis elvégzése előtt az összes oldalsínt el kell távolítani.

A pirolitikus tisztítási program elindításakor az alábbiak szerint kell eljárni:

1. A **ⓘ** kezelőgombot megérintve kapcsolja be a sütőt. Érintse meg ismételten a **ⓘ** kezelőgombot, amíg a **Pirolitikus** funkció **ⓘ** jele (1. szint - P 1) meg nem jelenik a kijelzőn.

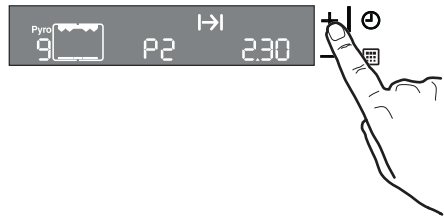


A **ⓘ** jel és a **Pyro** jelzés egyszerre villogni kezd a kijelzőn, és egy hangjelzés hallható.



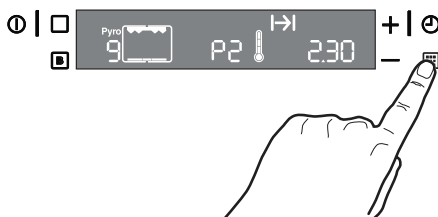
Ez azt jelenti, hogy a pirolitikus tisztítási program bekapcsolása előtt a sütő összes tartozékát és az oldalsó síneket ki kell venni a sütőtérből.

2. A "Sütési idő" jel **ⓘ** 5 másodpercig villog; ez alatt az idő alatt a "—" vagy a "+" kezelőgomb megérintésével lehet kiválasztani a 1. pirolitikus (P 1) vagy 2. pirolitikus (P 2) funkciót



3. Amikor kiválasztotta a kívánt pirolitikus funkciót, a **Pyro** felirat villogni kezd a kijelzőn, a kezelő megerősítésére várva, hogy elkezdhesse a pirolitikus tisztítási programot.

4. A kívánt pirolitikus tisztítási program megerősítéséhez érintse meg a **ⓘ** kezelőgombot. A **Pyro** felirat nem villog tovább a kijelzőn, a **ⓘ** jel eltűnik, és a hangjelzés leáll. A sütővilágítás kialszik, és a pirolitikus tisztítási ciklus megkezdődik.



Ahogy a sütő felmelegszik, hőmérő jele lassan emelkedik ↓, jelezve, hogy a sütő belsejében a hőmérséklet emelkedik. .

A pirolitikus tisztítási program beprogramozása (kézleletett indítás, automatikus leállítás)

Ha úgy kívánja, a pirolitikus tisztítási program kezdete és vége előre beprogramozható.

1. A **⓪** kezelógombot megérintve kapcsolja be a sütőt.

Érintse meg ismételten a **□** kezelógombot, amíg a **Pirolitikus** funkció **□** jele (1. szint - P 1) meg nem jelenik a kijelzőn.

A **→|** jel és a **Pyro** jelzés egyszerre villogni kezd a kijelzőn, és egy hangjelzés hallható.

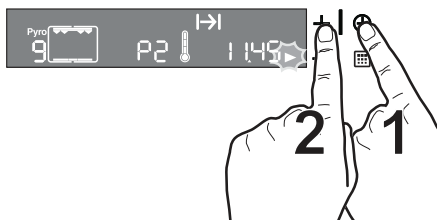
Ez azt jelenti, hogy a pirolitikus tisztítási program bekapcsolása előtt a sütő összes tartozékát és az oldalsó síneket ki kell venni a sütőtérből (lásd az előző fejezetet).

2. A Sütési idő jel **→|** néhány másodpercig villog; ez alatt az idő alatt a "—" vagy a "+" kezelógomb megérintésével lehet kiválasztani a 1. pirolitikus (P 1) vagy 2. pirolitikus (P 2) funkciót

3. Amikor kiválasztotta a kívánt pirolitikus funkciót, a **Pyro** felirat villogni kezd a kijelzőn, a kezelő megerősítésére várva, hogy elkezdhesse a pirolitikus tisztítási programot.

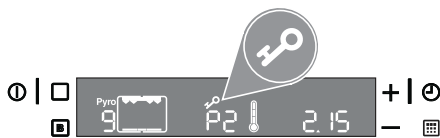
Ekkor érintse meg az időprogramozó **⓪** kezelógombot.

Villogni kezd a "Sütés vége" **→|** jel és a **▶** nyíl. A kezelőpanelen a tisztítási ciklus vége (vagyis a pontos idő + a sütés ideje) jelenik meg.



A "—" vagy "+" kezelógomb megérintésével válassza ki a ciklus tetszés szerinti végét. Néhány perc múlva megszűnik a **Pyro** felirat és a **→|** jel villogása, elhallgat a hangjelzés. A Sütési idő jel **→|** villog, amíg a pirolitikus tisztítási ciklus el nem indul.

4. Bizonyos idő elteltével az ajtózárra bekapcsol, és megjelenik az ennek megfelelő **🔑** jel.



A pirolitikus tisztítási program befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. A sütő ajtaja továbbra is zárva van.

Amikor a sütő lehűlt, egy hangjelzés hallható, és a **🔑** jel eltűnik. A sütőajtó zárja kiold. Ha bármikor le kívánja állítani a pirolitikus tisztítási programot; érintse meg a **⓪** kezelógombot.

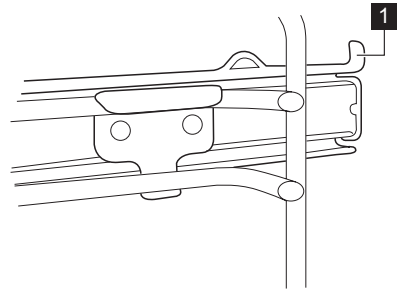
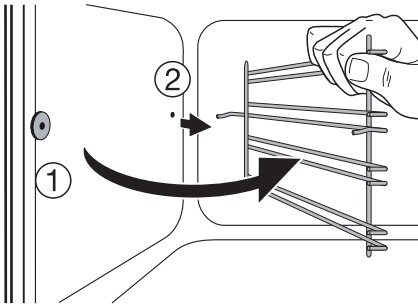
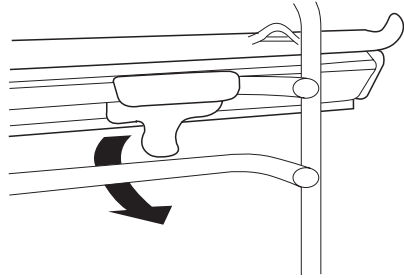
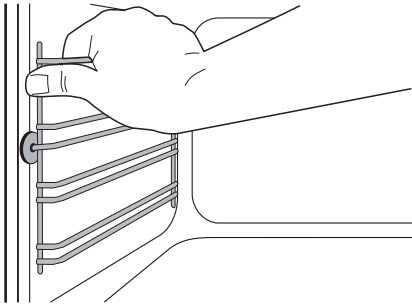
Kivehető sütőlap

Az oldalfalak megtisztítása érdekében kivehető a sütő bal és jobb oldalán levő polctartó síneket.

Először ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a sütő, és kihúzták-e a vezetékeit a konnektorból.

A polctartó sínek eltávolítása

Először a sín előlő részét húzza el a sütő falától, majd pedig akassza ki hátul.



A polctartó sínek beszerelése

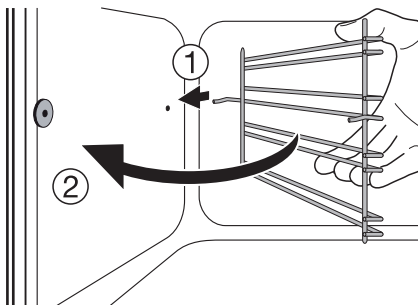
Telepítéskor először csatlakoztassa hátul a síneket, majd elöl illessze és kattintsa őket a helyükre. A polcokat tartó síneket tisztításkor áztassa mosószeres melegvízbe, majd a macacs foltokat jól megnedvesített, impregnált tisztítópárnával távolítsa el. Öblítse le alaposan, és puha törülőruhával törölje szárazra.

1 Ütközőelem

Lehetőség van arra, hogy külön vásároljon teleszkópos síneket.

i Gondoskodjon arról, hogy mindkét teleszkópos polctartók párhuzamos szintekre helyezze.

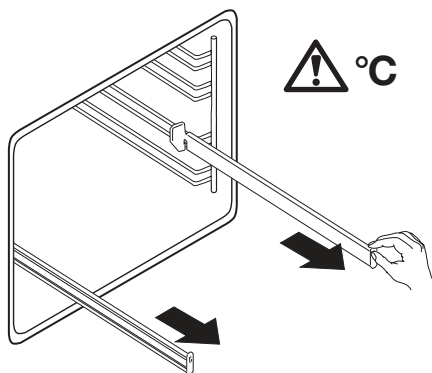
Mindegyik szint felszerelhető teleszkópos sínnel, amely a polcok behelyezésekor vagy kivételekor könnyebb kezelést tesz lehetővé. Húzza ki teljesen a jobb és a bal oldali teleszkópos polctartót.



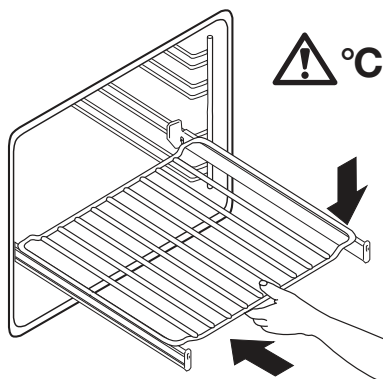
Cserélhető teleszkópos sínek

Helyezze a teleszkópos sínt a reteszelőrendszerrel a kiválasztott szintre.

! **Vigyázat** A sín végződésein lévő "ütközőelemeknek" felfele KELL nézniük.



Helyezze a polcot vagy a grillező edényt a teleszkópos polctartókra, majd óvatosan nyomjon be mindent a sütő belsejébe.



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

⚠ Vigyázat A teleszkópos polctartók és más tartozékok nagyon felforrósodnak; használjon sütőkesztyűt vagy hasonló eszközt.

A sütőajtó

A sütőajtó három üvegtáblát tartalmaz. A sütőajtó szétszerelhető, és a belső táblák eltávolíthatók a tisztítás megkönnyítése érdekében.

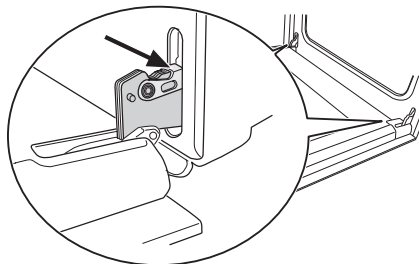
Fontos Tisztítás előtt vegye le a sütőajtót. A sütőajtó hirtelen bezáródhat, ha megpróbálja olyankor

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

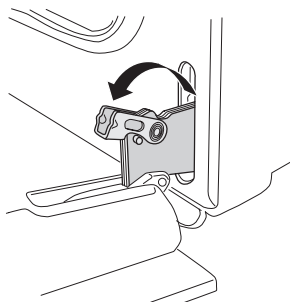
eltávolítani a belső táblákat, amikor az ajtó még fel van szerelve.

Az alábbiak szerint járjon el:

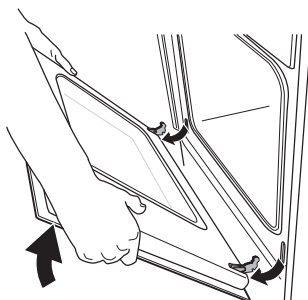
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Keresse meg az ajtó két pántját



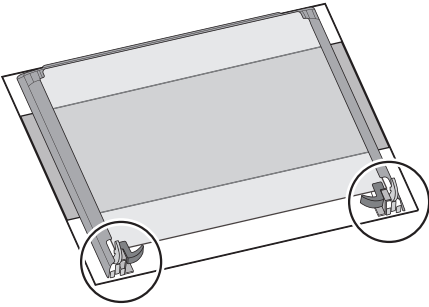
3. Emelje meg a kart a két pántra, és bilentse előre



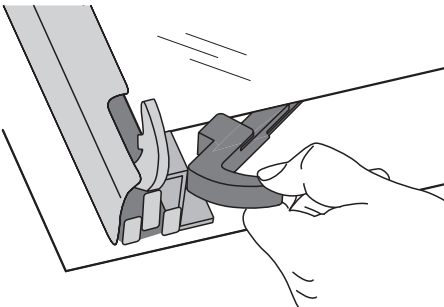
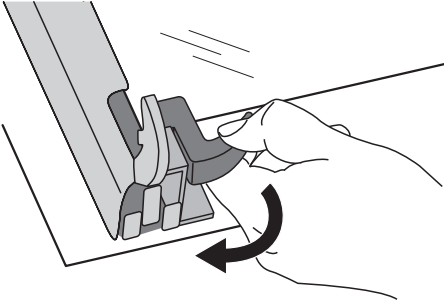
4. Fogja meg az ajtót az oldalsó széleinél, és lassan csukja be, de ne TELJESEN
5. Húzza előrefelé az ajtót, vegye ki a helyéről



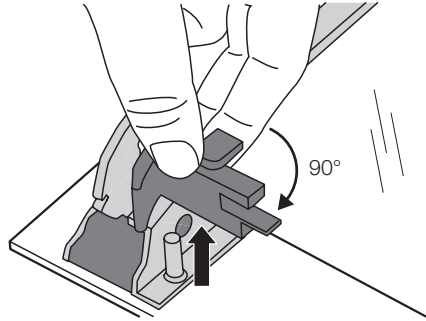
6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre úgy, hogy egy puha ruhával óvja a fogantyú felületét a sérülésektől



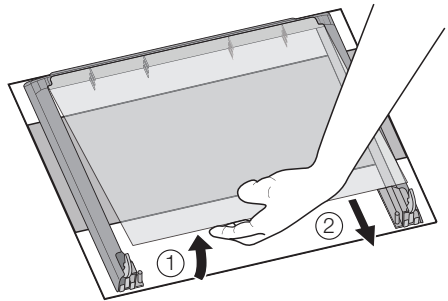
7. Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üvegtáblák kivételéhez



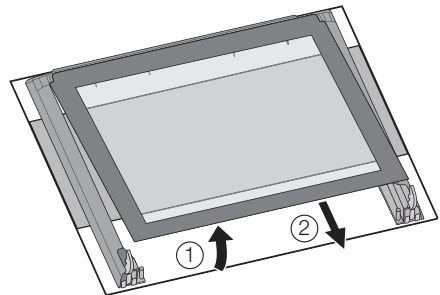
8. Fordítsa el 2 rögzítőelemet 90°-kal, és vegye ki őket e helyükről



9. Finom emelje meg és óvatosan vegye ki a legfelső táblát



10. Ismételje meg a 9. pontban bemutatott eljárást a 4 oldalán díszkerettel ellátott táblával is.



A sütőajtót langyos vízzel és puha törleruhával tisztítsa meg. Ne használjon olyan termékeket, mint súrolópárnák, acélgyapot, dörzshatású szivacsok vagy savak, mivel ezek a belső üvegtáblák speciális hővisszaverő felületét károsíthatják.

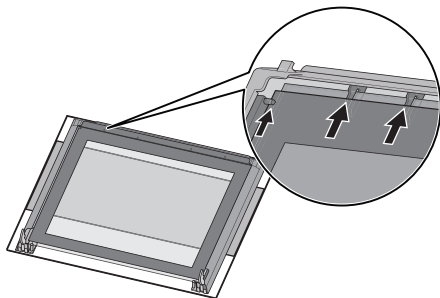
A tisztítás elvégzése után a fentebb ismertetett műveletet fordított sorrendben megismételve szerelje vissza a táblákat az ajtóba, majd pedig a sütőajtót a helyére. Ügyeljen

arra, hogy az üvegtáblákat helyesen pozícionálja.

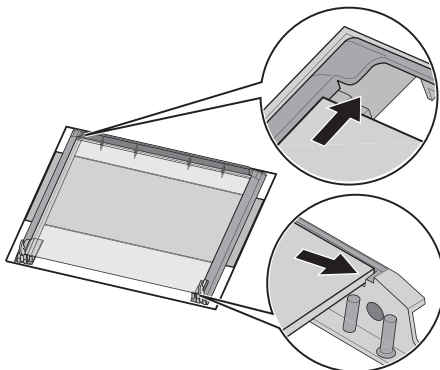
Ennek a műveletnek a helyes elvégzéséhez a következők szerint járjon el:

1. a 4 oldalán díszkerettel ellátott középső üvegtáblát úgy kell visszaszerelni, hogy a szitanyomat kifelé nézzen. Az üvegtábla oldala akkor van helyesen visszaszerelve, ha semmilyen érdességet nem lehet érezni a szitanyomat közelében, amikor ujjait áthúzza a felületen.

A belső üvegtáblát vissza kell helyezni a megfelelő helyére az ábra szerint.



2. A legfelső táblát az ábra szerint kell összeszerelni.



Miután az üvegtáblákat visszaszerelte a sütőajtóba, hajtsa végre a 8. pontban ismertetett műveletet fordított sorrendben annak biztosítására, hogy zárólva legyenek.

Fontos Soha ne tisztítsa a sütőajtót, ha meleg, mivel a panelek

összeroppanhatnak. Ha az üvegtáblán karcolást vagy repedést tapasztal, a tábla cseréjéhez azonnal forduljon a legközelebbi szervizhez.

A sütőlámpa kicserélése

Fontos Válassza le az alkalmazásokat az áramkorról a biztosíték kikapcsolásával.

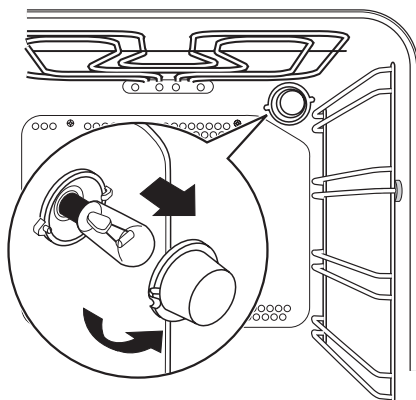
Ha a sütővilágítás izzóját ki kell cserélni, az új izzónak a következő specifikációval kell rendelkeznie:

- Elektromos teljesítmény: 40 W
- Elektromos besorolás: 230 V (50 Hz)
- Hőállóság: akár 300 °C
- Csatlakozás típusa: E14

A csereizzók a forgalmazótól szerezhetők be.

A sütőben található izzó módosítása:

1. Mielőtt továbblépne, ellenőrizze, hogy hideg-e a sütő, és hogy ki van-e húzva a hálózati vezeték a konnektorból.
2. Az üvegburkolatot nyomja be és forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányban.
3. Távolítsa el a hibás izzót, és cserélje ki egy újra.
4. Tegye vissza az üvegfedelelet, és csatlakoztassa a hálózati vezetékét a konnektorból.



Mit tegyek, ha...

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt az Electrolux szervizhez fordulna.

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
<ul style="list-style-type: none"> A sütő nem kapcsol be. 	<ul style="list-style-type: none"> Érintse meg a I kezelógombot, majd válasszon ki egy sütési funkciót. vagy A házi elektromos rendszerben a biztosíték kioldott? vagy Be van kapcsolva a sütőn a gyerekzár vagy az automatikus kikapcsolás? vagy Nem aktiválták véletlenül a Demó üzemmódot? vagy Ellenőrizze, hogy helyesen csatlakoztatta-e a készülék hálózati vezetékét a konnektorba, illetve bekapcsolta-e a főkapcsolót.
<ul style="list-style-type: none"> A sütővilágítás nem kapcsol be. 	<ul style="list-style-type: none"> Érintse meg a I kezelógombot, majd válasszon ki egy sütési funkciót. vagy ellenőrizze az izzót, és szükség esetén cserélje ki (lásd "A sütővilágítás izzójának cseréje").
<ul style="list-style-type: none"> Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek. 	<ul style="list-style-type: none"> Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet, vagy kövesse a használati utasításban szereplő tanácsokat, különösen "A sütő használata" című fejezetből.
<ul style="list-style-type: none"> Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. 	<ul style="list-style-type: none"> A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
<ul style="list-style-type: none"> A sütő ventilátora zajos. 	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze, hogy a polcok és a sütőedény nem vibrálnak-e amiatt, hogy hozzáérnek a sütő hátlapjához.
<ul style="list-style-type: none"> Az " F " hibakód után számok jelennek meg a kezelőpanelen. 	<ul style="list-style-type: none"> Kérjük, jegyezze fel a hibakódot, és adja meg a legközelebbi Vevőszolgálati iroda részére.
<ul style="list-style-type: none"> A kijelzőn a következő látható: " 12.00 ". 	<ul style="list-style-type: none"> Állítsa be a pontos időt (lásd "Az óra beállítása" című fejezetet").

Műszaki adatok

A fűtőelemek besorolása

Alsó fűtőelem	1000 W
Felső fűtőelem	800 W
Teljes sütő (alsó+felső+ventilátor)	1800 W
Grill	1650 W
Termikus grillezés	1650 W
Teljes grill	2450 W
Légbefúvós sütés	1825 W

Sütővilágítás	40 W
Forró levegős ventilátor motorja	25 W
Hűtőventilátor motorja	25 W
Forgónyárs motorja	4 W
Pirolízis	2475 W
Összes névleges teljesítmény	2700 W
Üzemi feszültség (50 Hz)	230 V

Az üreg méretei

Magasság a felület alatt	593 mm
Magasság oszlopban	580 mm
Szélesség	560 mm
Mélység	550 mm

Polcok

Magasság	335 mm
----------	--------

Szélesség	395 mm
Mélység	400 mm
Sütő befogadóképessége	53 l

Üzembe helyezés

Utasítások az üzembe helyező számára

Fontos

Az üzembe helyezést és a csatlakoztatást az érvényben lévő jogszabályok betartásával kell végezni. Minden beavatkozást a készülék kikapcsolt állapotában kell elvégezni. A készüléket kizárólag képezített szakemberrel javíthatja. A gyártó cég minden felelősséget elhárít, amennyiben ezeket a biztonsági előírásokat nem tartották be.

Csatlakoztatás az áramforrásra

A hálózatba csatlakoztatás előtt ellenőrizze az alábbiakat:

- A biztosítéknak és a háztartási elektromos rendszernek meg kell egyeznie a készülék maximális terhelésével (lásd az adattáblát).
- A háztartási elektromos rendszert az érvényben lévő jogszabályok alapján megfelelő földelő csatlakozással kell ellátni.
- A konnektor vagy a többpólusú kikapcsoló gomb a készülék üzembe helyezése után legyen könnyen hozzáférhető.

A készülék el van látva csatlakozókábellel, amely tartalmaz egy szabványos dugaszt, amely alkalmas az adattáblán szereplő teljes elektromos terhelésének elviselésére. A dugaszt megfelelő fali konnektorba kell csatlakoztatni.

Az alábbi típusú hálózati vezetékek fogadhatók el a szükséges névleges keresztmetszetet figyelembe véve:

H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

Ha készüléket csatlakozódugasz nélkül kötik be, vagy ha a csatlakozódugasz nem hozzáférhető, az érintkezések között egy minimum 3 mm-es réssel rendelkező többpólusú kapcsolót (pl. biztosítékot, áramkör megszakítót)

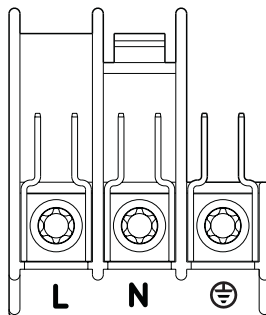
kell beszerelni a készülék és a hálózati vezeték közé. A kapcsolónak egyetlen ponton sem szabad megszakítania a földkábelt. A sárga-zöld földkábel 2-3 cm-rel legyen hosszabb az összes többi vezetéknél.

A hálózati vezetéket mindig úgy kell lefektetni, hogy sehol ne melegedhessen 50°C-ra (szobahőmérséklet fölé).

A fűtélelemeket csatlakoztatás után egy kb. 3 percre tartó üzemeltetéssel le kell tesztelni.

Terminálblokk

A sütőhöz egy könnyen hozzáférhető végátlás kapcsoló tartozik, amelyet 230 V-os egyfázisú hálózaton történő üzemeltetésre terveztek.



L betű

Fázis kivezetés

N betű

Nulla kivezetés

⊕ vagy E

Föld kivezetés

Beépítés

A beépített készülék problémamentes üzemeltetése céljából a készüléket befogadó konyhaszekrényelemnek vagy az üregnek megfelelő méretűnek kell lennie.

Az érvényben lévő jogszabályok értelmében az áram alatt lévő és szigetelt részek áramü-

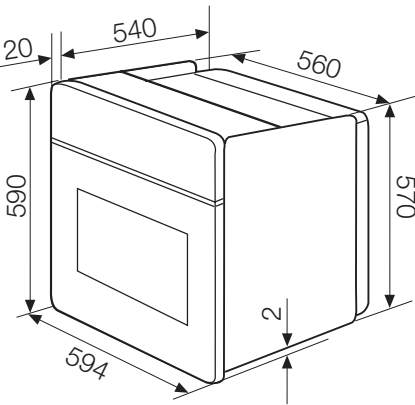
tés elleni védelmét biztosító részeket mind úgy kell rögzíteni, hogy szerszámok nélkül ne legyenek szétszedhetők.

Ugyanakkor a beépített egységek sorának a kezdetén vagy végén bármelyik falszélnél kell legyen egy szerelvény.

Az áramütés elleni védelmet minden esetben biztosítani kell a készülék beépítése révén.

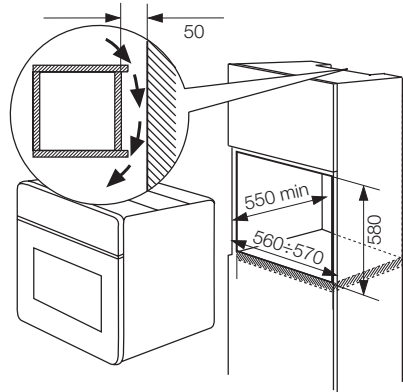
A készüléket a hátuljával vagy valamelyik oldalával a konyha magasabb egységei, készülékei vagy falai mellé kell állítani. De csak a készülékkel megegyező magasságú egyéb készülékek vagy egységek állíthatók a másik oldalfal mellé.

A sütő általános méretei



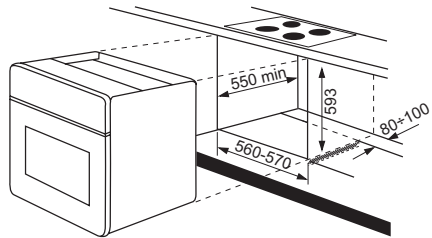
Beépítés oszlopba

A mélyedésnek az alábbi ábrán feltüntetett méretűnek kell lennie.

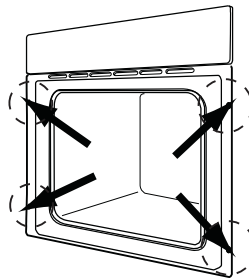


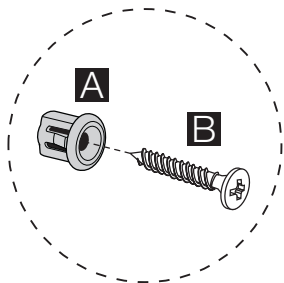
Beépítés konyhapult alá

A mélyedésnek az alábbi ábrán feltüntetett méretűnek kell lennie.



A készülék rögzítése a konyhaszekrényhez






1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Rögzítse a sütőt a konyhaszekrényhez a készülékhez mellékelt, a keret négy nyí-

lásába pontosan beilleszkedő négy távtartó (**A**) segítségével, majd csavarja be a négy facsavart (**B**).

Amikor tűzhelylapot szerel be a sütő fölé, biztonsági okokból a tűzhelylap és a sütő elektromos csatlakozását elkülönítve kell végrehajtani, és lehetővé kell tenni, hogy szükség esetén a sütőt könnyen ki lehessen venni a szekrényelemből.

Bármilyen hosszabbítást olyan kábellel kell elvégezni, ami megfelel a szükséges feszültségnek.

Ártalmatlanítás

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részek a nemzetközi rövidítésekkel vannak megjelölve, pl. >PE , >PS stb. A csomagolóanyagot a helyi hulladékfeldolgozó által biztosított megfelelő hulladékgyűjtő konténerbe helyezze.



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

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

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

www.electrolux.com

Para comprar accesorios, consumibles y recambios en nuestra tienda online, por favor visite nuestro site:

www.electrolux.es

www.electrolux.cz

www.electrolux.hu