



használati útmutató
instrukcja obsługi
Инструкция по
эксплуатации
kullanma kılavuzu

Sütő
Piekarnik
Духовой шкаф
Fırın

Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a www.electrolux.com címen

TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági információk	2	Hasznos javaslatok és tanácsok	9
Termékleírás	5	Ápolás és tisztítás	14
Az első használat előtt	5	Mit tegyek, ha...	17
Napi használat	6	Műszaki adatok	17
Órafunkciók	7	Üzembe helyezés	18
Tartozékok használata	8	Környezetvédelmi tudnivalók	19
További funkciók	8		

A változtatások jogát fenntartjuk



BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

- személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
 - a környezet védelme, valamint
 - a készülék helyes használata érdekében.
- A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

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

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék működése közben, illetve ha az ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a készülék közelébe, mert az rendkívül forró lehet. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fenn.
- Ha a készülék rendelkezik Gyerekzár vagy Funkciózár (Kezelőszerv zár) funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

lyozhatja, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

Általános biztonsági tudnivalók

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

Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a beszállítóhoz.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos-és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra.

- Legyen óvatos, amikor mozgatja a készüléket. Ez a készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Megfelelő szigetelőberendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlfelhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a többől eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelek.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen hatástalanítani azokat.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhai fülkében van-e elegendő hely a készülék számára.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy az egyik oldala és a hátulja magasabb készülék felé nézzen. A készülék másik oldalát viszont azonos magasságú bútor vagy készülék mellé kell állítani.
- A készülék nem helyezhető talapzatra.
- A beépített sütők és beépített főzőfelületek különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. A készülék károsodásának megelőzése érdekében azonos gyártótól származó készülékeket használjon együtt.

Elektromos csatlakoztatás

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromossági adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek.
- A feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésvédelemet használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszély áll fenn.
- Ne cserélje vagy módosítsa a hálózati kábelt. Forduljon szakszervizhez.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a dugaszt húzza – ha rendelkezésre áll.

Használat

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célokra.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja. Ezzel megelőzheti a fizikai sérüléseket, illetve a vagyoni károkat.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére. Robbanás- vagy tűzveszély áll fenn.
- Használat közben a készülék belseje fel-forrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei
- Ha a készülék működésben van, mindig álljon megfelelő távolságra tőle, amikor kinyitja az ajtaját. Forró gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A zománc elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét és működését, ezért nem tekinthető meghibásodásnak garanciális értelemben.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
 - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér ajtajára és ne takarja le alumínium fóliával;
 - közvetlenül a készülékbe ne tegyen forró vizet;

- a sütés befejezése után a nedves edényeket és az ételeket ne tartsa a sütőben.
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára, amikor az nyitva van.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról.
- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga károsodjon.
- A nagyon nedvdús süteményekhez használjon mély tepsi, ellenkező esetben a gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor leszereli a készülék ajtaját. Az ajtó nehéz!

- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van ilyen).

Tűzveszély!

- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholt tartalmazó összetevők esetén sütés közben alkohol és levegő keveréke keletkezik. Tűzveszély áll fenn.
- Az ajtó kinyitásakor tartsa távol a szikrát vagy nyílt lángot a készüléktől.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

Sütőlámpa

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatról. Áramütés veszélye áll fenn!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatról. Áramütés veszélye áll fenn!

Szakszerviz

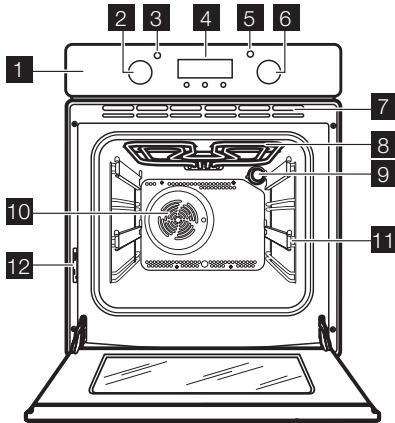
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

A készülék leselejtezése

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

TERMÉKLEÍRÁS

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 3 Hőmérsékletjelzés
- 4 Kijelző
- 5 Bekapcsolás jelzés
- 6 Sütőfunkció szabályozógombja
- 7 Hűtőventilátor levegőnyílása
- 8 Grill
- 9 Sütőlámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Teleszkópos polcvezető sín
- 12 Adattábla

A sütő tartozékai

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

Kekszekhez és süteményekhez.

- **Mély hússütő tepsí**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsirfelfogó edényként.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

! **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

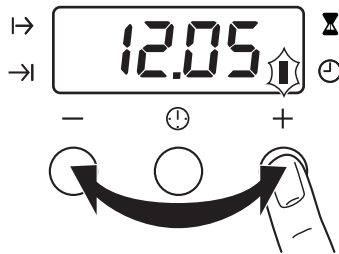
A legelső tisztítás

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

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

Az óra beállítása

- i** A sütő csak a beállított időpont után kezd el működni.





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


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

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

i Az időpont megváltoztatásához nem szabad egyszerre kiválasztani egy automatikus funkciót (Időtartam \rightarrow vagy Vége \rightarrow) és ugyanakkor egy sütési funkciót.

Előmelegítés

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

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

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

NAPI HASZNÁLAT

! **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.










A készüléke használatához nyomja meg a vezérlőgombot. Ekkor a vezérlőgomb kiugrik.


A készülék ki- és bekapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához.

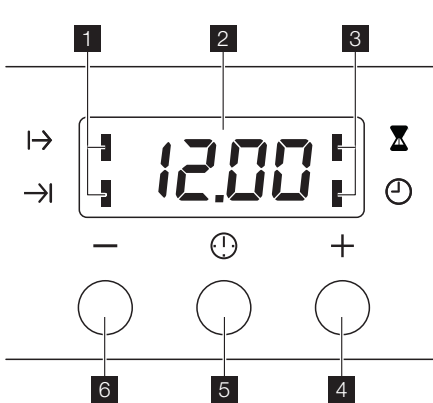
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
Működés közben az állapotjelző világít. Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 KI állás	A készülék ki van kapcsolva.
 Sütőlámpa	Bármilyen sütési funkció nélkül felgyullad.
 Hagyományos sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. A sütő egyetlen szintjén végzett tészta- és hűssütéshez.
 Légbefúvásos sütés	Többféle étel egyszerre történő sütéshez. Házi készítésű gyümölcsbefőttök főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához.
 Alsó fűtőelem	Csak a sütő aljáról fűt. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
 Belső grill	Kisebb mennyiségű ételek grillezésére a polc közepén. Pírtós készítéséhez.
 Teljes grill	A teljes grillelem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszerdarabok grillezéséhez. Pírtós készítéséhez.
 Termikus grillezés	A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemel, és forró levegőt keringet az étel körül. Nagy húsdarabok elkészítéséhez. A maximális hőmérséklet ennél a funkciónál 200 °C.
 Légbefúvásos sütés	Hús sütéséhez, illetve egyszerre hús és tésztaféle sütéséhez, ha azok ugyanolyan hőmérsékletet igényelnek, egynél több polc használatával anélkül, hogy az egyik átvenné a másik aromáját.





Sütőfunkció	Alkalmazás
 Pizza	Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.





Kijelző



- 1 Funkciók jelzőfényei
- 2 Időkijelzés
- 3 Funkciók jelzőfényei
- 4 "+" gomb
- 5 Választó gomb
- 6 "-" gomb

ÓRAFUNKCIÓK

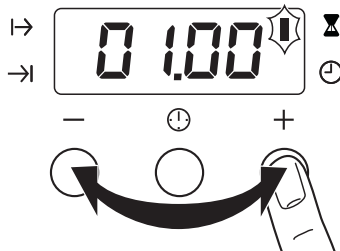
Óra funkció	Alkalmazás
 Pontos idő	Az időt mutatja. A pontos idő beállítása, módosítása vagy ellenőrzése.
 Visszaszámlálásos időzítő	Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejáta után hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
 Az időtartam	Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
 Vége	Valamelyik sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.




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




2. Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció kijelzője villogni nem kezd.

Az időzítési funkciók beállítása

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót és állítsa be a hőmérsékletet (a Percszámlálóhoz nem szükséges).



3. A Percszámoló , az Időtartam  vagy a Befejezés  funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a "+" vagy "-" gombbal végezze. Ekkor világítani kezd a funkcióhoz tartozó jelzőfény. A beállított időtartam lejártakor az óra-funkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható.


 Az Időtartam  és a Befejezés  funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

4. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Tartsa nyomva a "-" gombot. Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

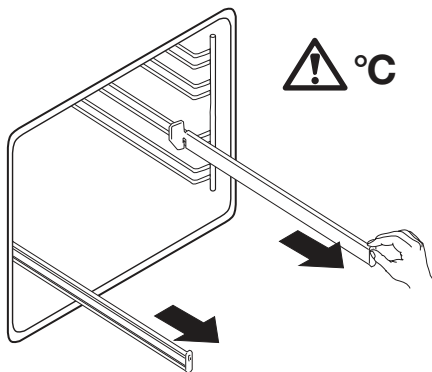
TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

 **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

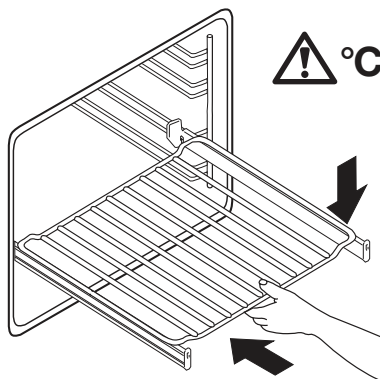
Teleszkópos polctartók


A 2. és 4. polcszinten teleszkópos polctartók vannak beszerelve. A teleszkópos polctartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.


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



2. Helyezze a polcot a teleszkópos polctartókra, majd óvatosan nyomja be a sütő belsejébe.



 **Vigyázat** Ne csukja be a sütőajtót, ha a teleszkópos polctartók nincsenek teljesen betolva a sütőbe. Ez kárt okozhat az ajtó zománcoszásában és üvegében.

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

TOVÁBBI FUNKCIÓK

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az

áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK




- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készülék belsőjében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

Sütemények sütése

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

Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK




ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeverés		Légbefúvós sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérséklet [°C]	Polcmagasság 	Hőmérséklet [°C]	Polcmagasság 	Hőmérséklet [°C]		
Habos receptek	2	170	2 (1 és 3)	160	2 (1 és 3)	165	45-60	Tortasütő formában
Linzerészta	2	170	2 (1 és 3)	160	2 (1 és 3)	160	24-34	Tortasütő formában

Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg alatti súlyú húst. Túl kis mennyiségek sütése azt eredményezi, hogy a hús kiszárad.
- Annak érdekében, hogy a vörös húsok kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200–250°C-os hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsok, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében tegyen egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstképződés megelőzése érdekében minden alkalommal töltsön vizet, amikor felszáradt.




Sütési időtartamok




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

ÉTEL TÍPUS	Felső/alsó sütés		Légkeverés		Légbefűvős sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]		
Írós-túrós lepény	1	170	2	160	2	165	60-80	26 cm-es sütőformában
Almatorta (almás pite)	1	170	2 (1 és 3)	160	2 (1 és 3)	160	100-120	2 darab 20 cm-es tortaformában a sütőpolcon
Rétes	2	175	2	150	2	150	60-80	Sütőtepsin
Gyümölcs-torta	2	170	2	160	2 (1 és 3)	160	30-40	26 cm-es sütőformában
Gyümölcskenyér	2	170	2	155	2	155	60-70	26 cm-es sütőformában
Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	2	170	2	160	2	160	35-45	26 cm-es sütőformában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	170	2	160	2	160	50-60	20 cm-es sütőformában
Szilvatorta	2	170	2	160	2	165	50-60	Kenyérsütőformában ¹⁾
Aprósütemények	3	170	3 (1 és 3)	160	3 (1 és 3)	165	20-30	Lapos tepsin
Aprósütemények	3	150	3	150	3 (1 és 3)	140	20-30	Lapos tepsin ¹⁾
Habcsók	3	100	3	100	3	115	90-120	Lapos tepsin
Molnárka	3	190	3	180	3	180	15-20	Lapos tepsin ¹⁾
Choux tészta	3	190	3	180	3 (1 és 3)	180	25-35	Lapos tepsin ¹⁾
Tortalapok	3	180	2	170	2	170	45-70	20 cm-es sütőformában
Lekváros piskóta	1 vagy 2	180	2	170	2	170	40-55	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.




KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUS	Felső/alsó sütés		Légkeverés		Légbefűvős sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	1	195	60-70	1-2 darab, 500 g/db ¹⁾

ÉTEL TÍPUS	Felső/alsó sütés		Légkeverés		Légbefűvős sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]		
Rozskenyér	1	190	1	180	1	190	30-45	Kenyérsütőformában
Zsemle	2	190	2 (1 és 3)	180	2 (1 és 3)	180	25-40	6-8 zsemle a lapos tepsin ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	1	190	20-30	Mély hússütő tepsiben ¹⁾
Pogácsák	3	200	2	190	2	190	10~20	Lapos tepsin ¹⁾




1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUS	Felső/alsó sütés		Légkeverés		Légbefűvős sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	180	2	180	2	180	40-50	
Zöldséges pite	2	200	2	175	2	200	45-60	Sütőformában
Quiche	1	190	1	190	1	190	40-50	Sütőformában
Lasagne	2	200	2	200	2	200	25-40	Sütőformában
Cannelloni	2	200	2	190	2	200	25-40	Sütőformában
Yorkshire puding	2	220	2	210	2	210	20-30	6 pudingforma ¹⁾




1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

HÚSOK

ÉTEL TÍPUS	Felső/alsó sütés		Légkeverés		Légbefűvős sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]		
Marha	2	200	2	190	2	190	50-70	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Sertés	2	180	2	180	2	180	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Borjú	2	190	2	175	2	175	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin


ÉTEL TÍPUSÁ	Felső/alsó sütés		Légkeverés		Légbefűvős sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]		
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	2	200	44-50	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Angol marhasült közepesen át-sütve	2	210	2	200	2	200	51-55	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Angol marhasült jól át-sütve	2	210	2	200	2	200	55-60	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Sertéslapoc-ka	2	180	2	170	2	170	120-150	Mély hússütő tepsiben
Sertéscsülök	2	180	2	160	2	160	100-120	2 darab a mély hússütő tepsiben
Bárány	2	190	2	190	2	190	110-130	Comb
Csirke	2	200	2	200	2	200	70-85	Egészben, mély hússütő tepsiben
Pulyka	1	180	1	160	1	160	210-240	Egészben, mély hússütő tepsiben
Kacsa	2	175	2	160	2	160	120-150	Egészben, mély hússütő tepsiben
Liba	1	175	1	160	1	160	150-200	Egészben, mély hússütő tepsiben
Házinyúl	2	190	2	175	2	175	60-80	Feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	2	175	150-200	Feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	2	175	90-120	Egészben, mély hússütő tepsiben

HAL

ÉTEL TÍPUSÁ	Felső/alsó sütés		Légkeverés		Légbefűvős sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-gas-ság 	Hő-mérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2 (1 és 3)	175	2 (1 és 3)	175	40-55	3-4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2 (1 és 3)	175	2 (1 és 3)	175	35-60	4-6 filé


Grillezés

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

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

Termikus grillezés

! **Vigyázat** Ezt a funkciót maximum 200°C hőmérséklettel használja.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben ⌚	
	Darab	g	polcmagasság 	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
Zöldséges csőben sült	-	-	3	200	20-25	-
darab Kagyló	-	-	3	200	15-20	-
Makrélá	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Halszeletek	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

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

ÉTEL TÍPUSA	Pizza funkció		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉS
	Polcmagasság	hőmérs. °C		
Pizza, nagy	1	200	15-25	lapos tepsin
Pizza, kicsi	1	200	10-20	lapos tepsin vagy a sütő polcán
Zsemle	1	200	15-25	lapos tepsin

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pírításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok

veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pírítsa meg.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

⚠ Vigyázat Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőajtó kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótomítás sérült. Forduljon szak-szervizhez.
- Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

Sütőtér lámpája

⚠ Vigyázat Legyen óvatos! Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.

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

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

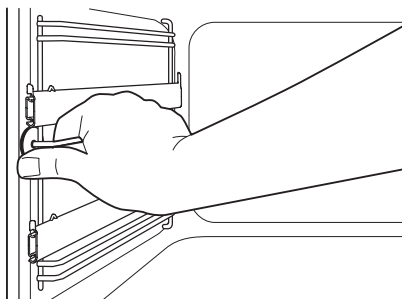
1. Az üvegbúra eltávolításhoz fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300°C-ig hőálló izzóra.
Használja ugyanazt a sütőlámpa típust.
4. Szerelje vissza az üvegburát.

Polctartó sínek

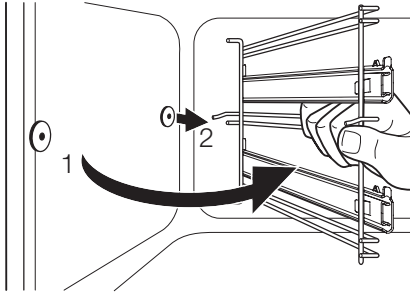
Az oldalfalak tisztítása érdekében a polctartó sínek eltávolíthatók.

A polctartó sínek eltávolítása

1. Húzza el a polcvezetők elejét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polcvezetőket az oldalfal hátsó részétől a polctartó sínek eltávolítása érdekében.



A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

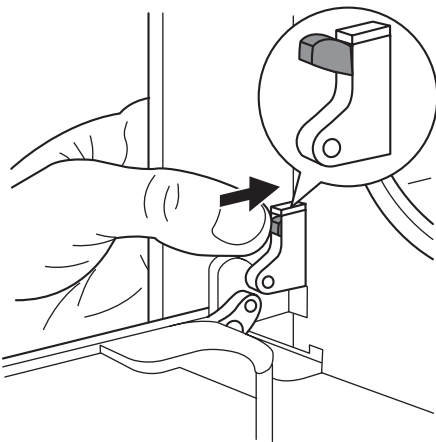
Fontos Gondoskodjon arról, hogy teleszkópos polcvezető síneken lévő rögzítőcsapok előrefele nézzenek.

A sütőajtó tisztítása

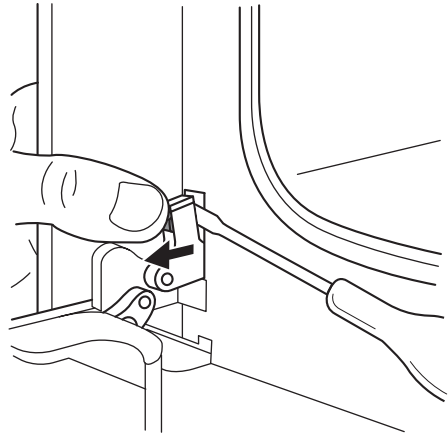
A sütőajtóban két üvegtábla található. A tisztításhoz kivetheti a sütőajtót és a belső üvegtáblát.

A sütőajtó és az üveglap leszerelése

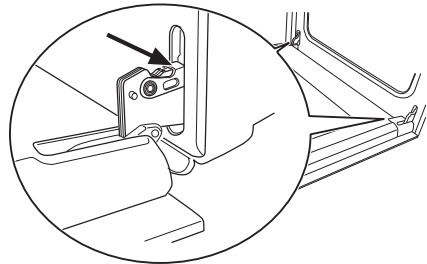
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.
2. Nyomja be enyhén a feszítő kart, amíg az visszaugrik.



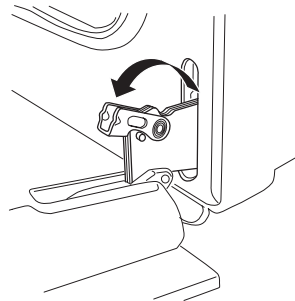
3. Egyik kezével tartsa a benyomott feszítő kart, míg a másik kezével, egy csavarhúzó segítségével szabadítsa fel az ajtó bal oldalát.



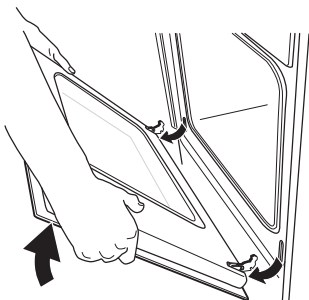
4. Keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.



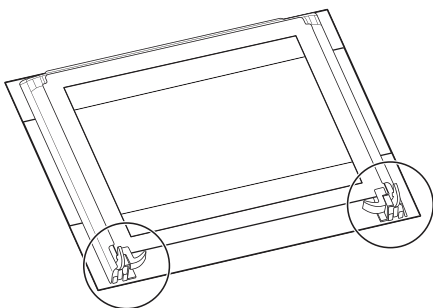
5. Emelje meg és fordítsa el a zsanéron lévő kart.



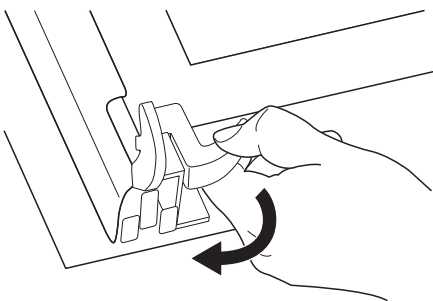
6. Csupkja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



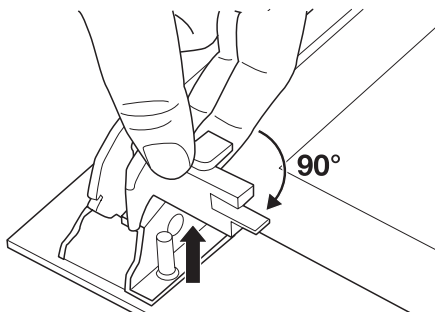
7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



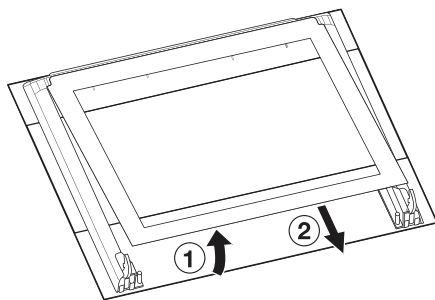
8. A belső üvegtábla kiszereléséhez oldja ki a reteszelő rendszert.



9. A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



10. Óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés) az üvegtáblát.

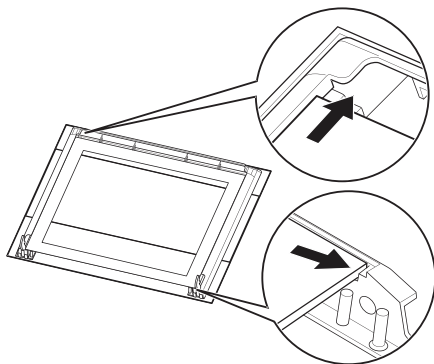


Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Amikor a díszkerettel ellátott lapot visszahehelyezi, ellenőrizze, hogy a gravírozott felületű zóna az ajtó belső oldala felé néz-e. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a gravírozott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a belső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyzatba (lásd az ábrát).



i **Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:**

A sütőajtó tisztítását csak egy nedves szivaccsal végezze. Puha törleruhával törölje szárazra.

Ne használjon acélgapókat, savakat vagy dörzshatású anyagokat, mivel azok károsíthatják a felületet. A sütő kezelőlapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg

MIT TEGYEK, HA...

! **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Hibajelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Végezze el a beállításokat
A sütő nem melegszik fel	A biztosíték dobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa	A sütőlámpa meghibásodott	Cserélje ki a sütőlámpát
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben
A kijelzőn a következő látható: "12.00"	Áramszünet	Állítsa be újra az órát

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizközponthoz.

Azt javasoljuk, hogy ide írja fel az adatokat:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.)

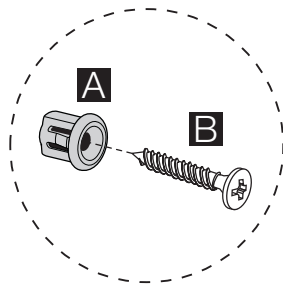
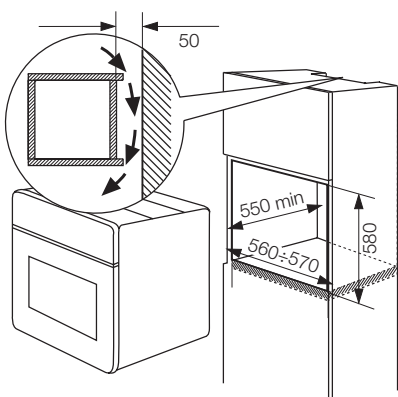
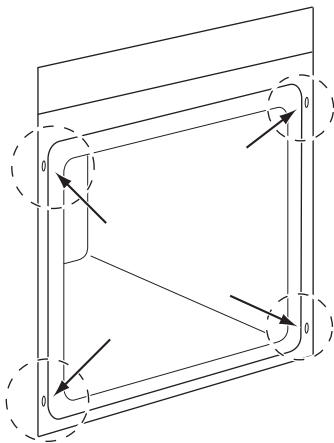
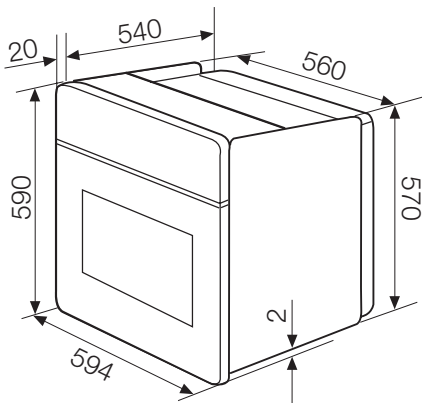
.....

MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ Vigyázat Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.



Elektromos csatlakoztatás

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

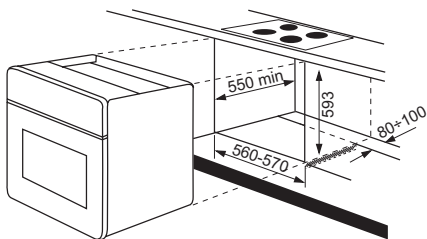
i A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a "Biztonság" c. fejezetben szereplő biztonsági óvintézkedéseket.

Ez a készülék hálózati dugasz és hálózati kábel nélkül kerül szállításra.

A vezeték

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszetét az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapíthatja meg:




Összteljesítmény	Vezeték keresztmet- szet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²

Összteljesítmény	Vezeték keresztmet- szet
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

A középső (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



Csomagolóanyag

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

Electrolux. Thinking of you.

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

SPIS TREŚCI

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	20	Przydatne rady i wskazówki	27
Opis urządzenia	23	Konserwacja i czyszczenie	33
Przed pierwszym użyciem	23	Co zrobić, gdy...	36
Codzienna eksploatacja	24	Dane techniczne	37
Funkcje zegara	25	Instalacja	37
Korzystanie z akcesoriów	26	Ochrona środowiska	38
Dodatkowe funkcje	27		

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia



INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i eksploatacją urządzenia należy uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi:

- Ze względu na własne bezpieczeństwo oraz bezpieczeństwo mienia
- Ze względu na dbałość o środowisko
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia.

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

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

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

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Występuje ryzyko uduszenia lub urazów ciała.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia lub gdy jego drzwi są otwarte,

dzieci i zwierzęta domowe powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od urządzenia, ponieważ staje się ono gorące. Występuje zagrożenie odniesienia obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Jeśli urządzenie posiada funkcję blokady uruchomienia lub blokady przycisków (blokada sterowania), należy jej użyć. Zapobiega to przypadkowemu włączeniu urządzenia przez dzieci lub zwierzęta domowe.

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

Instalacja

- Instalację i podłączenie urządzenia może przeprowadzić jedynie uprawniony elektryk. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. Pozwoli to uniknąć ryzyka istotnych uszkodzeń lub obrażeń ciała.
- Należy upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu. Uszkodzonego urządzenia nie należy podłączać. W razie konieczności należy skontaktować się z dostawcą.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia cały materiał opakowaniowy, naklejki i folię. Nie usuwać tabliczki

znamionowej. Może to spowodować utratę gwarancji.

- Należy w pełni przestrzegać przepisów prawnych, rozporządzeń, dyrektyw oraz norm obowiązujących w kraju użytkownika urządzenia (zasady i przepisy dotyczące bezpieczeństwa, recyklingu, bezpieczeństwa instalacji elektrycznych i/lub gazowych itp.).
- Upewnić się, że podczas instalacji urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia. Urządzenie jest ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych. Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Konieczne jest również zastosowanie odpowiednich urządzeń odcinających zasilanie, takich jak: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane - wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- Elementy zabezpieczające przed porażeniem prądem muszą być zamocowane w taki sposób, aby nie można było zdemontować ich bez narzędzi.
- Przed rozpoczęciem instalacji należy upewnić się, że wnęka w zabudowie kuchennej ma odpowiednie wymiary.
- Należy zadbać o zainstalowanie urządzenia w meblach spełniających odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, aby jego tylny bok oraz jeden bok przylegały do wyższego urządzenia. Drugi bok urządzenia musi być natomiast ustawiony w pobliżu mebli o tej samej wysokości.
- Urządzenie nie jest przystosowane do ustawienia na cokole.
- Piekarniki i płyty grzejne przeznaczone do zabudowy są łączone za pomocą specjalnego systemu połączeniowego. Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, należy łączyć je tylko z urządzeniami tego samego producenta.

Podłączenie do sieci elektrycznej

- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry elektryczne podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami domowej instalacji elektrycznej.
- Informacja dotycząca wymaganego napięcia znajduje się na tabliczce znamionowej.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd sieciowych z uzemiением.
- Przy podłączaniu urządzeń elektrycznych do gniazd sieciowych należy zwrócić uwagę, aby ich przewody nie stykały się ani znajdowały w pobliżu gorących drzwi urządzenia.
- Nie używać rozgałęziaczy, łączników ani przedłużaczy. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru.
- Nie zmieniać ani nie wymieniać samodzielnie przewodu zasilającego. Skontaktować się z punktem serwisowym.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie przyciągnąć ani nie uszkodzić wtyczki (jeśli ma zastosowanie) oraz przewodu zasilającego, za urządzeniem.
- Należy zadbać o to, aby po zainstalowaniu urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Przy odłączaniu urządzenia nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową – jeśli dotyczy.

Eksploatacja

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym. Nie należy używać urządzenia do celów komercyjnych ani przemysłowych.
- Używać urządzenia wyłącznie do przygotowywania potraw w domu. Pozwoli to uniknąć ryzyka odniesienia obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu produktów łatwopalnych, przedmiotów nasączonych produktami łatwopalnymi i/lub przedmiotów z materiałów topliwych (plastiku lub aluminium). Istnieje ryzyko eksplozji lub pożaru.

- Podczas pracy wewnątrz urządzenia mocno się nagrzewa. Występuje zagrożenie poparzeniem. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wkładania lub wyjmowania naczyń bądź akcesoriów należy używać rękawic ochronnych.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić emalii.
- Przy otwieraniu drzwi urządzenia podczas jego pracy należy stać możliwie jak najdalej od urządzenia. Może dojść do uwolnienia gorącej pary. Istnieje ryzyko poparzenia skóry.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia, nie stanowi więc wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - nie należy kłaść żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani przykrywać go folią aluminiową;
 - nie wolno wlewać gorącej wody bezpośrednio do urządzenia;
 - nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Nie używać urządzenia, jeśli ma ono kontakt z wodą. Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Drzwi piekarnika należy zawsze zamykać podczas pieczenia, nawet podczas grillowania.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przeprowadzeniem konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- Przed przystąpieniem do konserwacji należy upewnić się, że urządzenie jest zimne. Istnieje ryzyko poparzenia. Istnieje ryzyko pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości. Osad z tłuszczu lub resztek potraw może stać się przyczyną pożaru.
- Regularne czyszczenie pozwala utrzymać powierzchnie urządzenia w dobrym stanie.
- W przypadku bardzo wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy do piecze-

nia, aby zapobiec trwałemu zabrudzeniu urządzenia przez sok z owoców.

- Ze względu na bezpieczeństwo własne oraz mienia należy czyścić urządzenie wyłącznie wodą z mydłem. Nie stosować łatwopalnych produktów lub produktów powodujących korozję.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, ostrych przedmiotów, środków ściernych, szorstkich gąbek ani odplamiaczy.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników, należy przestrzegać instrukcji producenta.
- Nie czyścić szyby w drzwiach piekarnika ściernymi środkami czyszczącymi ani metalowymi skrobakami. Może dojść do uszkodzenia i pęknięcia żaroodpornej powierzchni szyby wewnętrznej.
- Uszkodzenia szyb powodują osłabienie szkła grożące jego pęknięciem. Konieczna jest ich wymiana. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Zachować ostrożność przy demontażu drzwi urządzenia. Drzwi są ciężkie!
- Nie czyścić emalii katalitycznej (jeśli jest w wyposażeniu).

Niebezpieczeństwo pożaru

- Ostrożnie otwierać drzwi. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować mieszkankę alkoholu i powietrza. Istnieje ryzyko pożaru.
- Nie wolno zbliżać iskrzących przedmiotów lub otwartego płomienia do urządzenia podczas otwierania drzwi.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu produktów łatwopalnych, przedmiotów nasączonych produktami łatwopalnymi i/lub przedmiotów z materiałów topliwych (plastiku lub aluminium).

Oświetlenie piekarnika

- Do oświetlenia urządzenia zastosowano specjalne żarówki przeznaczone wyłącznie do urządzeń domowych. Nie można ich używać do pełnego ani miejscowego oświetlania pomieszczeń.
- Jeżeli konieczna będzie wymiana żarówki, należy wymienić ją na żarówkę o takiej samej mocy i przeznaczoną wyłącznie do urządzeń domowych.
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki oświetlenia piekarnika należy odłą-

czyż urządzenie od zasilania. Istnieje ryzyko porażenia prądem.

Serwis

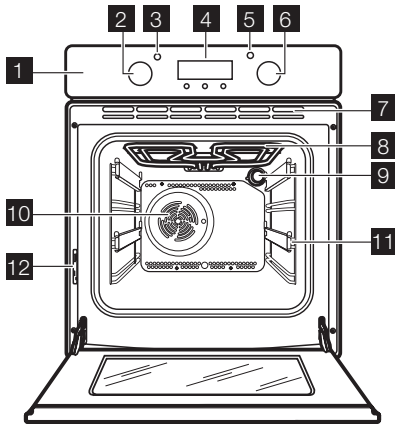
- Wszelkie naprawy i prace przy urządzeniu może wykonywać tylko uprawniony pracownik serwisu. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- Do napraw należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Utylizacja starego urządzenia

- Aby uniknąć ryzyka odniesienia obrażeń lub uszkodzeń:
 - Odłączyć urządzenia od źródła zasilania.
 - Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.
 - Usunąć zamek w drzwiach. Zapobiega to zatrzaśnięciu się wewnątrz urządzenia dziecka lub małego zwierzęcia. Istnieje ryzyko uduszenia.

OPIS URZĄDZENIA

Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko regulacji temperatury
- 3 Wskaźnik temperatury
- 4 Wyświetlacz
- 5 Wskaźnik zasilania
- 6 Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 7 Otwory wylotowe powietrza dla wentylatora chłodzącego
- 8 Grill
- 9 Oświetlenie piekarnika
- 10 Wentylator
- 11 Teleskopowe prowadnice blach
- 12 Tabliczka znamionowa

Akcesoria piekarnika

- **Ruszt piekarnika**
Do naczyń, form do ciast, oraz do pieczenia mięsa i grillowania
- **Płytki blacha do pieczenia**

Do pieczenia ciast i ciastek.

- **Głęboka blacha do pieczenia**

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania tłuszczu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

! **Ostrzeżenie!** Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

z rozdziałem "Konserwacja i czyszczenie".

Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria z urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Ustawianie aktualnej godziny

- i** Piekarnik działa tylko po ustawieniu godziny.

! **Uwaga!** Nie stosować ściernych środków czyszczących! Może to uszkodzić powierzchnię. Zapoznać się

ra (czasu pieczenia \rightarrow ani czasu zakończenia pieczenia \rightarrow).



Po podłączeniu urządzenia do zasilania elektrycznego lub po awarii zasilania zacznie automatycznie migać wskaźnik aktualnej godziny.

Ustawić aktualną godzinę przy pomocy przycisku "+" lub "-".

Po około 5 sekundach miganie ustaje, a na wyświetlaczu widoczna jest ustawiona godzina.

i Aby zmienić aktualną godzinę, nie należy równocześnie ustawiać funkcji zega-

Wstępne nagrzewanie

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

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

CODZIENNA EKSPLOATACJA

! **Ostrzeżenie!** Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Aby użyć piekarnika, należy nacisnąć pokrętkę sterującą. Pokrętło wysunie się.

Włączanie i wyłączenie urządzenia

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika na żądaną funkcję.

2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.






Gdy urządzenie jest włączone, świeci się wskaźnik zasilania.

Wskaźnik temperatury włącza się, gdy rośnie temperatura w urządzeniu.

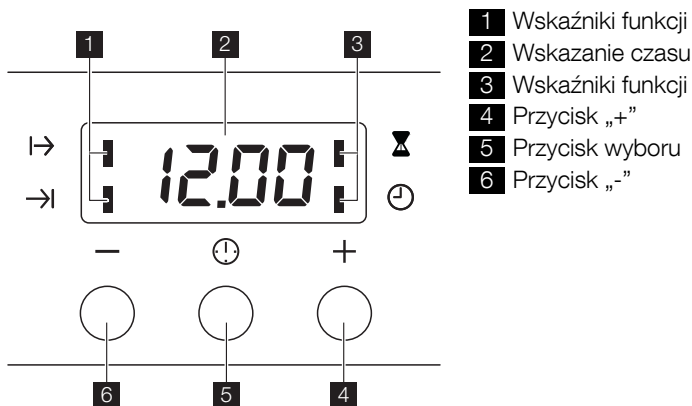
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło funkcji piekarnika i pokrętło temperatury do położenia wyłączenia.

Funkcje piekarnika





Funkcja piekarnika	Zastosowanie
Pozycja wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
Oświetlenie piekarnika	Świeci się bez włączania jakiejkolwiek funkcji pieczenia.
Pieczenie tradycyjne	Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Do pieczenia mięsa albo ciasta na jednym poziomie.
Pieczenie z nawiewem gorącego powietrza	Do jednoczesnego pieczenia kilku różnych potraw. Do pieczenia domowej roboty owoców w syropie oraz suszenia grzybów lub owoców.
Dolna grzałka	Ciepło wytwarzane jest wyłącznie przez dolną grzałkę. Do pieczenia ciast z kruchym spodem.



Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Grill	Do grillowania płaskich potraw w niewielkich ilościach, ułożonych na środku rusztu. Do opiekania pieczywa.
	Duży grill	Włączona jest pełna grzałka grilla. Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach. Do opiekania pieczywa.
	Grill turbo	Grzałka grilla i wentylator pracują naprzemiennie tworząc obieg gorącego powietrza wokół potraw. Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Maksymalna temperatura dla tej funkcji to 200 °C.
	Termoobieg	Do pieczenia mięsa lub mięsa i ciasta, które wymagają jednakowej temperatury, na kilku poziomach, bez przenikania zapachów.
	Pizza	Dolna grzałka bezpośrednio ogrzewa ciasto pizzy, quiche lub paszteciki, natomiast wentylator zapewnia obieg powietrza, umożliwiając upieczenie dodatków na pizzy lub nadzienia pasztecików.



Wyświetlacz



FUNKCJE ZEGARA

Funkcja zegara		Zastosowanie
	Aktualna godzina	Pokazuje aktualną godzinę. Służy do ustawiania, zmieniania i sprawdzania aktualnej godziny.
	Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu. Po upływie czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja nie ma wpływu na pracę piekarnika.
	Czas trwania	Służy do ustawiania czasu pracy piekarnika.
	Czas zakończenia pieczenia	Służy do ustawiania godziny wyłączenia funkcji piekarnika.


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

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

Ustawianie funkcji zegara

1. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika (nie jest to konieczne w przypadku opcji minutnika).
2. Naciskać przycisk wyboru dopóki nie zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji zegara.



3. Aby ustawić minutnik , Czas pieczenia \rightarrow lub Koniec \rightarrow , należy nacisnąć przycisk „+” lub „-”. Włączy się odpowiedni wskaźnik funkcji zegara. Po upływie ustawionego czasu wskaźnik funkcji zegara zacznie migać i przez 2 minuty emitowany będzie sygnał dźwiękowy.

i Jeśli włączono funkcję Czas \rightarrow lub Koniec \rightarrow , wtedy urządzenie wyłączy się automatycznie.

KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

! **Ostrzeżenie!** Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Teleskopowe prowadnice blach

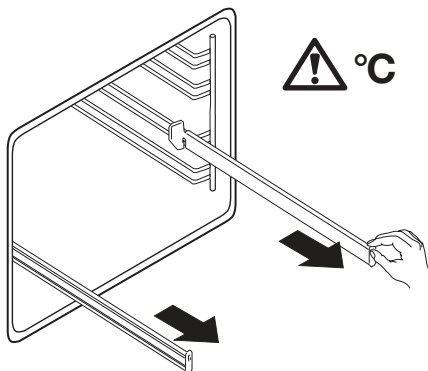
Na 2 i 4 poziomach piekarnika zainstalowano teleskopowe prowadnice blach. Teleskopowe prowadnice blach ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

4. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk.
5. Ustawić pokrętkę funkcji piekarnika i pokrętkę temperatury w położeniu wyłączenia.

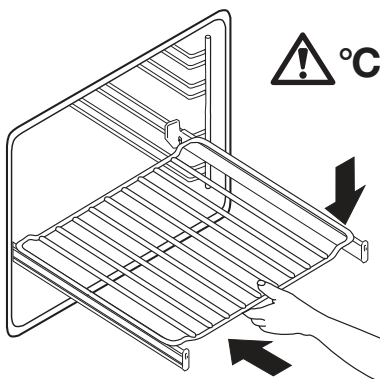
Anulowanie funkcji zegara

1. Naciskać przycisk wyboru, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk „-”. Funkcja zegara wyłączy się w ciągu kilku sekund.

1. Wyciągnąć teleskopowe prowadnice blach z prawej i lewej strony.



2. Umieścić blachę na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie popchnąć do wnętrza piekarnika



Ostrzeżenie! Nie wolno zamykać drzwi piekarnika, gdy prowadnice teleskopowe nie są wsunięte całkowicie do środka. Mogłoby to spowodować uszkodzenie szyby i warstwy emalii na drzwiach.

Ostrzeżenie! Teleskopowe prowadnice blach i inne akcesoria bardzo się nagzewają podczas korzystania z piekarnika. Należy korzystać z rękawic kuchennych lub ich odpowiednika.

DODATKOWE FUNKCJE

Wentylator chłodzący

Gdy urządzenie pracuje, wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby chłodzić powierzchnie urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący działa jeszcze przez pewien czas, dopóki urządzenie nie ostygnie.

Termostat bezpieczeństwa

Aby zapobiec niebezpiecznemu przegrzaniu (w wyniku nieprawidłowego użycia urządze-

nia lub wad komponentów), piekarnik został wyposażony w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Piekarnik włącza się z powrotem automatycznie po obniżeniu temperatury.

PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

- Urządzenie posiada cztery poziomy umieszczania potraw. Poziomy umieszczania potraw są liczone od dołu.
- Urządzenie jest wyposażone w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie potraw delikatnych wewnątrz oraz chrupkich z wierzchu. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wilgoć może skraplać się wewnątrz urządzenia lub na szybie drzwi. Jest to normalne zjawisko. Zawsze należy odsunąć się od urządzenia podczas otwierania drzwi włączonego urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się, należy uruchomić urządzenie 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wilgoć należy wytrzeć po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia oraz nie należy zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to spowodować zmianę wyników pieczenia i uszkodzenie emaliowanej powłoki.

Pieczenie ciast

- Do pieczenia ciast najlepiej nadaje się zakres temperatur od 150°C do 200°C
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać piekarnik przez ok. 10 minut.
- Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

- W przypadku równoczesnego pieczenia na dwóch blachach należy zachować pomiędzy nimi jeden pusty poziom.

Pieczenie mięsa i ryb

- Nie piec mięsa o wadze poniżej 1 kg. W przypadku pieczenia zbyt małych ilości mięsa staje się ono zbyt suche.
- Aby uzyskać czerwone mięso dobrze wypieczone na zewnątrz i soczyste w środku, należy ustawić temperaturę pomiędzy 200°C i 250°C
- W przypadku białego mięsa, drobiu i ryb temperaturę należy ustawić na 150°C-175°C.
- Użycie ociekacza w przypadku pieczenia bardzo tłustych potraw zapobiega powstawaniu trudnych do usunięcia plam w piekarniku.

- Po upieczeniu mięsa, doradza się odczekać co najmniej 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wypłynęły z niego soki.
- Aby nie dopuścić do powstawania nadmiernej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia mięsa do ociekacza należy wlać nieco wody. Aby ograniczyć zjawisko kondensacji należy dolewać wody po trochu za każdym razem, gdy wyparuje.


Czas pieczenia




Czas pieczenia uzależniony jest od rodzaju potrawy, jej konsystencji i ilości.

Na początku należy obserwować efekty pracy piekarnika. Należy znaleźć optymalne ustawienia (ustawienie temperatury, czasu pieczenia itp.) dla naczyń używanych w urządzeniu, przepisów oraz ilości potraw.

Tabela pieczenia




CIASTA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Pieczenie z termoobiegiem		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Ciasta ucierrane	2	170	2 (1 i 3)	160	2 (1 i 3)	165	45-60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	2	170	2 (1 i 3)	160	2 (1 i 3)	160	24-34	W foremce do ciasta
Sernik	1	170	2	160	2	165	60-80	W foremce do ciasta o średnicy 26 cm
Jablecznik (szarlotka)	1	170	2 (1 i 3)	160	2 (1 i 3)	160	100-120	2 foremki do ciasta o średnicy 20 cm na ruszcie piekarnika
Strudel	2	175	2	150	2	150	60-80	Na blasze do pieczenia
Tarta z dżemem	2	170	2	160	2 (1 i 3)	160	30-40	W foremce do ciasta o średnicy 26 cm
Ciasto z owocami	2	170	2	155	2	155	60-70	W foremce do ciasta o średnicy 26 cm
Ciasto biszkoptowe (ciasto biszkoptowe bez tłuszczu)	2	170	2	160	2	160	35-45	W foremce do ciasta o średnicy 26 cm
Keks/ciasto owocowe	2	170	2	160	2	160	50-60	W foremce do ciasta o średnicy 20 cm
Ciasto ze śliwkami	2	170	2	160	2	165	50-60	W formie do chleba ¹⁾

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Pieczenie z termoobiegami		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Małe ciasteczka	3	170	3 (1 i 3)	160	3 (1 i 3)	165	20-30	Na płytnej blasze do pieczenia
Ciastka	3	150	3	150	3 (1 i 3)	140	20-30	Na płytnej blasze do pieczenia ¹⁾
Bezy	3	100	3	100	3	115	90-120	Na płytnej blasze do pieczenia
Buleczki	3	190	3	180	3	180	15-20	Na płytnej blasze do pieczenia ¹⁾
Ciasto na ptysie	3	190	3	180	3 (1 i 3)	180	25-35	Na płytnej blasze do pieczenia ¹⁾
Tarty płaskie	3	180	2	170	2	170	45-70	W foremce do ciasta o średnicy 20 cm
Biszkopt królowej Wiktorii	1 lub 2	180	2	170	2	170	40-55	Po lewej i po prawej w foremce do ciasta o średnicy 20 cm




1) Rozgrzewać wstępnie przez 10 minut.

CHLEB I PIZZA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Pieczenie z termoobiegami		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Biały chleb	1	190	1	190	1	195	60-70	1-2 sztuki po 500 g ¹⁾
Chleb żytni	1	190	1	180	1	190	30-45	W formie do chleba
Bułki	2	190	2 (1 i 3)	180	2 (1 i 3)	180	25-40	6-8 bułek na płytnej blasze do pieczenia ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	1	190	20-30	Na głębokiej blasze do pieczenia ¹⁾
Drożdżówki	3	200	2	190	2	190	10~20	Na płytnej blasze do pieczenia ¹⁾




1) Rozgrzewać wstępnie przez 10 minut.




ZAPIEKANKI

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Pieczenie z termoobiegiem		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Zapiekanka makaronowa	2	180	2	180	2	180	40-50	
Zapiekanka warzywna	2	200	2	175	2	200	45-60	W formie
Quiche	1	190	1	190	1	190	40-50	W formie
Lasagne	2	200	2	200	2	200	25-40	W formie
Cannelloni	2	200	2	190	2	200	25-40	W formie
Pudding Yorkshire	2	220	2	210	2	210	20-30	6 foremek do puddingu ¹⁾




1) Rozgrzewać wstępnie przez 10 minut.

MIĘSO

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Pieczenie z termoobiegiem		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Wołowina	2	200	2	190	2	190	50-70	Na ruszcie piekarnika i głębokiej blasze do pieczenia
Wieprzowina	2	180	2	180	2	180	90-120	Na ruszcie piekarnika i głębokiej blasze do pieczenia
Cielęcina	2	190	2	175	2	175	90-120	Na ruszcie piekarnika i głębokiej blasze do pieczenia
Rostbef (leko wypieczony)	2	210	2	200	2	200	44-50	Na ruszcie piekarnika i głębokiej blasze do pieczenia
Rostbef (średnio wypieczony)	2	210	2	200	2	200	51-55	Na ruszcie piekarnika i głębokiej blasze do pieczenia
Rostbef (dobrze wypieczony)	2	210	2	200	2	200	55-60	Na ruszcie piekarnika i głębokiej blasze do pieczenia
Łopátka wieprzowa	2	180	2	170	2	170	120-150	Na głębokiej blasze do pieczenia
Goleń wieprzowa	2	180	2	160	2	160	100-120	2 kawałki na głębokiej blasze do pieczenia
Jagnięcina	2	190	2	190	2	190	110-130	Udziec

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Pieczenie z termoobiegami		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Kuroczak	2	200	2	200	2	200	70-85	W całości, na głębokiej blasze do pieczenia
Indyk	1	180	1	160	1	160	210-240	W całości, na głębokiej blasze do pieczenia
Kaczka	2	175	2	160	2	160	120-150	W całości, na głębokiej blasze do pieczenia
Gęś	1	175	1	160	1	160	150-200	W całości, na głębokiej blasze do pieczenia
Królik	2	190	2	175	2	175	60-80	W kawałkach
Zając	2	190	2	175	2	175	150-200	W kawałkach
Bazant	2	190	2	175	2	175	90-120	W całości, na głębokiej blasze do pieczenia

RYBY

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Pieczenie z termoobiegami		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Pstrąg/dorada	2	190	2 (1 i 3)	175	2 (1 i 3)	175	40-55	3-4 ryby
Tuńczyk/łosoś	2	190	2 (1 i 3)	175	2 (1 i 3)	175	35-60	4-6 filetów

Grillowanie

 Przed rozpoczęciem pieczenia rozgrzać pusty piekarnik przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach 	
	Kawałki	g	poziom 	Temp. (°C)	1. strona	2. strona
Steki	4	800	3	250	12-15	12-14
Befszytki	4	600	3	250	10-12	6-8
Kielbaski	8	/	3	250	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	3	250	12-16	12-14

RODZAJ POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach 🕒	
	Kawałki	g	poziom 🍷	Temp. (°C)	1. strona	2. strona
Kurczak (połówki)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Pierś drobiowa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Filet z ryby	4	400	3	250	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	/	3	250	5-7	/
Tosty	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grill turbo

⚠️ **Ostrzeżenie!** Z tej funkcji należy korzystać przy temperaturze maks. 200°C

RODZAJ POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach 🕒	
	Kawałki	g	poziom 🍷	Temp. (°C)	1. strona	2. strona
Panierowana pieczeń (indyk)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kurczak (przecięty na pół)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Udka kurczaka	6	-	3	200	15-20	15-18
Przepiórka	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapiekanka warzywna	-	-	3	200	20-25	-
kawałki. Małże	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Póltusze rybne	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

📘 Przed rozpoczęciem pieczenia piekarnik należy wstępnie rozgrzewać przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	Pizza		Czas pieczenia w minutach	UWAGI
	Poziom	temp. w °C		
Pizza, duża	1	200	15~25	na płaskiej blasze do pieczenia
Pizza, mała	1	200	10~20	na płaskiej blasze do pieczenia lub na ruszcie
Bułki	1	200	15~25	na płaskiej blasze do pieczenia

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza zawierających skrobię) mogą stanowić

zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

⚠ Ostrzeżenie! Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

- Prząd urządzenia należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka do czyszczenia.
- Powierzchnie metalowe należy czyścić przy użyciu standardowego środka do czyszczenia.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Ułatwi to usuwanie brudu i pozwoli zapobiec przypaleniu resztek potraw.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia usunąć specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.
- Wszystkie akcesoria piekarnika należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka do czyszczenia, po każdym użyciu i pozostawić je, aż wyschną.
- Akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu nie wolno czyścić ich agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu!

Czyszczenie uszczelki drzwi

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół komory piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

Oświetlenie piekarnika

⚠ Ostrzeżenie! Uwaga! Istnieje ryzyko porażenia prądem!

Przed wymianą żarówki piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.

- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

i Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby chronić żarówkę piekarnika i szklany klosz.

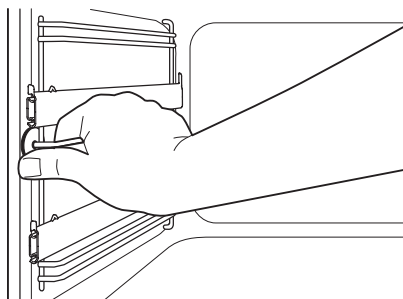
1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.
Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

Prowadnice blach

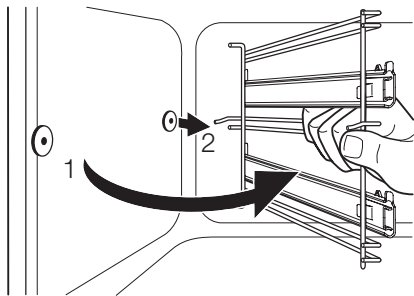
Prowadnice blach można zdemontować w celu oczyszczenia ścian bocznych.

Demontaż prowadnic

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od ściany bocznej.



2. Wyciągnąć prowadnice blach z tylnej części ściany bocznej, aby je wyjąć.



Instalowanie prowadnic blach

Zainstalować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

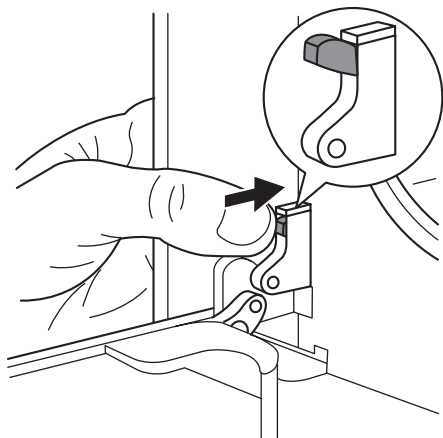
Ważne! Upewnić się, że kołki zabezpieczające na teleskopowych prowadnicach blach są skierowane do przodu.

Czyszczenie drzwi piekarnika

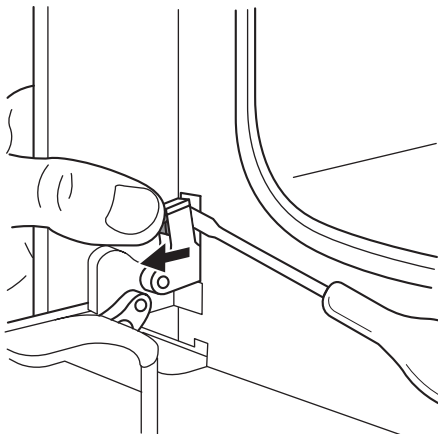
W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika oraz wewnętrzną szybę można wymontować w celu ich wyczyszczenia.

Demontaż drzwi i szyby piekarnika

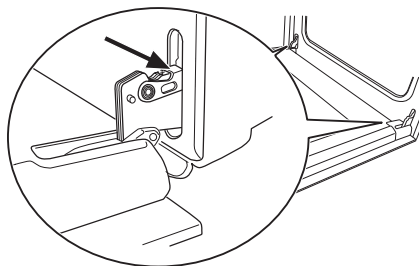
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.
2. Lekko nacisnąć element mocujący, tak aby przesunął się do tyłu.



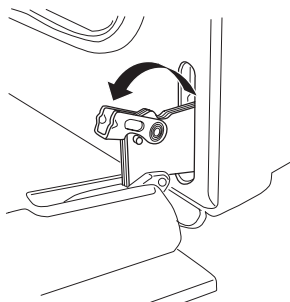
3. Przytrzymać naciśnięty element jedną ręką i używając śrubokręta wymontować drugą ręką lewą stronę drzwi z ich mocowania.



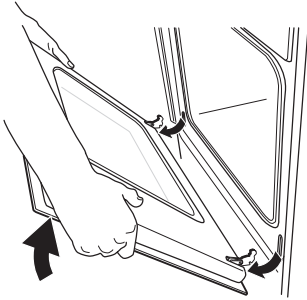
4. Znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.



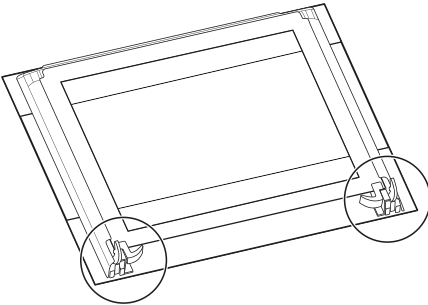
5. Podnieś i obróć dźwignię zawiasu.



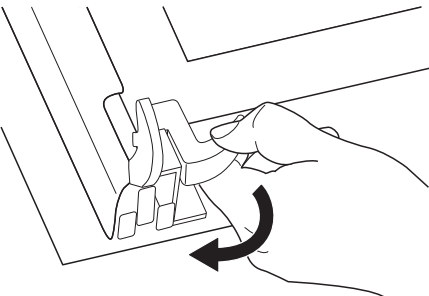
6. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągając drzwi do siebie wyjąć je z mocowania.



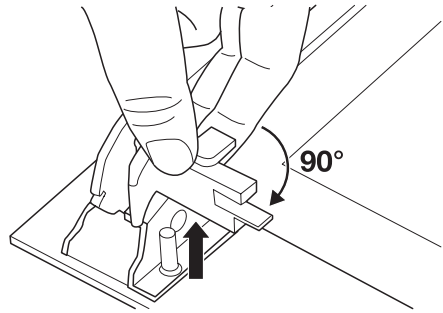
7. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



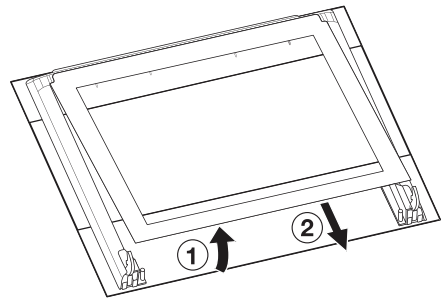
8. Zwolnić system blokujący w celu wymontowania wewnętrznej szyby.



9. Obrócić dwa elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



10. Ostrożnie podnieść (krok 1) i wyjąć (krok 2) szybę.

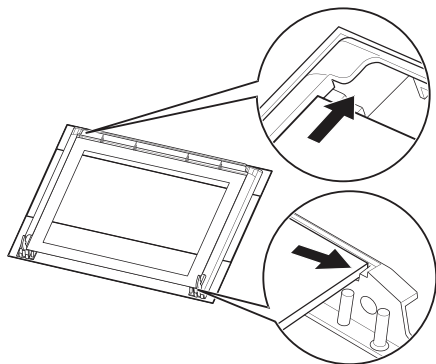


Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Montaż szyby i drzwi

Po umyciu należy najpierw włożyć szyby, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Podczas montażu szyby z dekoracyjnym obramowaniem należy upewnić się, że nadruk na szybie jest skierowany do wewnątrz drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku. Upewnić się, czy szyba została prawidłowo osadzona na swoim miejscu (patrz rysunek).



i Modele wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:

Do czyszczenia drzwiczek piekarnika należy używać tylko zwilżonej gąbki. Następnie należy je wytrzeć do sucha miękką szmatką.

Nie używać druczanych myjek ani środków zawierających kwasy lub substancje ściernie, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Stosować te same środki ostrożności podczas czyszczenia panelu sterowania piekarnika.

CO ZROBIĆ, GDY...

! **Ostrzeżenie!** Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się	Piekarnik nie jest włączony	Włączyć piekarnik
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie ustawiono aktualnej godziny	Ustawić aktualną godzinę
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie wprowadzono niezbędnych ustawień	Sprawdzić ustawienia
Piekarnik nie nagrzewa się	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie piekarnika	Oświetlenie piekarnika jest uszkodzone	Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika
Na potrawach i w komorze piekarnika osiada skroplona para wodna	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15–20 minut po zakończeniu procesu pieczenia
Wyświetlacz pokazuje „12.00”	Przerwa w zasilaniu	Ponownie ustawić zegar

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka ta umie-

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

.....

Numer produktu (PNC)

.....

Numer seryjny (S.N.)

.....

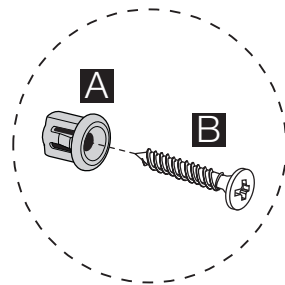
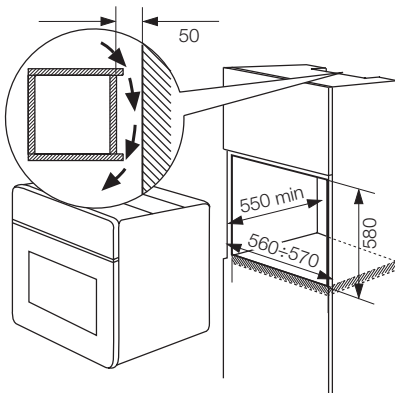
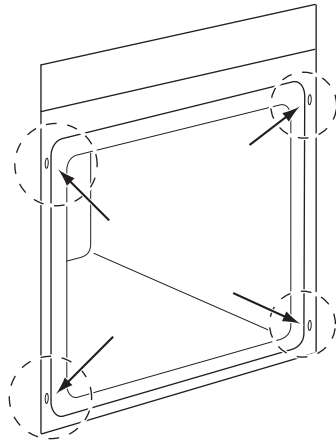
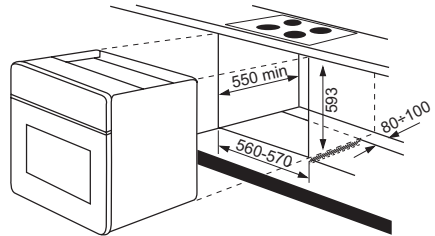
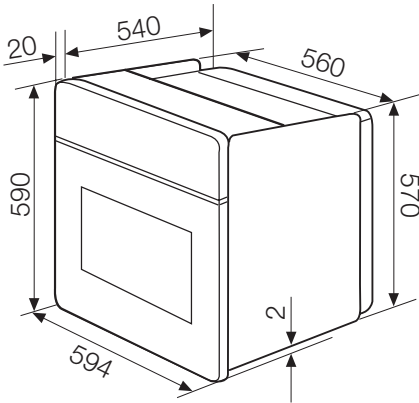
szczona jest na przedniej zewnętrznej krawędzi komory piekarnika.

DANE TECHNICZNE


Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz


INSTALACJA

! **Ostrzeżenie!** Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



Podłączenie do sieci elektrycznej

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

 Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania wskazówek bezpieczeństwa zawartych w rozdziale "Bezpieczeństwo".

Urządzenie jest dostarczane bez wtyczki i przewodu zasilającego.

Przewód

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany: H07 RN-F, H05 RN-


F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej oraz w tabeli:


Moc całkowita	Przekrój przewodu
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (brązowy i niebieski).

OCHRONA ŚRODOWISKA

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

miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

 **Materiały opakowaniowe**
Materiały, z których wykonano opakowanie są przyjazne dla środowiska i nadają się do ponownego przetworzenia. Elementy z tworzyw sztucznych oznaczono międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Materiały opakowaniowe należy utylizować wyrzucając je do odpowiedniego pojemnika udostępnionego przez komunalny zakład utylizacji odpadów.

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности		Дополнительные функции	47
	39	Полезные советы	47
Описание изделия	43	Уход и очистка	54
Перед первым использованием	43	Что делать, если ...	57
Ежедневное использование	44	Технические данные	58
Функции часов	45	Установка	58
Использование дополнительных принадлежностей	46	Охрана окружающей среды	59

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящие инструкции вместе с прибором, даже если передаете или продаете его.

Изготовитель не несет ответственности за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный электроприбор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор. Дети не должны играть с электроприбором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными мате-

риалами может стать причиной удушья или травмы.

- **ВНИМАНИЕ!** При работе прибор сильно нагревается. Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или иных стойких нарушений трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только сертифицированный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.

- Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Перед установкой убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Духовой шкаф должен быть закрыт кухонной мебелью, чтобы не оставалось зазоров. Это защитит от поражения электрическим током, так как исключит возможность случайного касания частей, находящихся под напряжением.
- Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого прибора.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Прибор устанавливается задней стенкой и одной из боковых стенок вплотную к другим приборам или стенкам, имеющим большую высоту. Другая стенка прибора должна прилегать к мебели равной ей высоты.
- Прибор нельзя устанавливать на подставке..
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение прибора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.

Подключение к электросети

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке с техническими данными соответствуют параметрам электрической сети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Включайте прибор только в правильно установленную электророзетку с защитным контактом.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует риск возгорания.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- Проверьте, чтобы после установки был обеспечен доступ к вилке сетевого кабеля.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель.

Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

Эксплуатация

- Настоящий прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Это позволит избежать травм или повреждения имущества.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легко плавящихся материалов (из пластика или алюминия). Существует риск взрыва или возгорания.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Будьте осторожны, помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов кожи.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора, поэтому оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали духового шкафа:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;

- не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
- не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Всегда закрывайте дверь прибора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.

Уход и чистка

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для очень сочных пирогов используйте глубокий противень во избежание вытекания сока фруктов, который может вызвать образование неудаляемых пятен.
- Для обеспечения личной безопасности и безопасности имущества используйте для чистки электроприбора только воду с мылом. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не очищайте электроприбор с помощью чистящих средств, в которых используется пар или высокое давление, предметов с острыми краями, абразивных чистящих веществ, губок с абразивным покрытием и пятновыводителей.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими сред-

ствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может повредиться и расколоться.

- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

Опасность возгорания

- Открывайте дверцу осторожно. При использовании спирта может образовываться смесь спирта с воздухом. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к электроприбору при открывании дверцы.
- Не ставьте в электроприбор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия).

Лампа освещения духового шкафа

- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.

- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током.

Сервисный центр

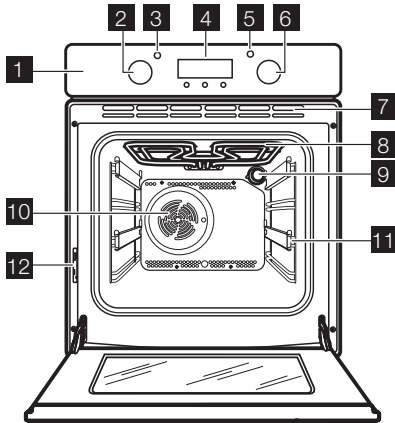
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
 - Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка термостата
- 3 Дисплей температуры
- 4 Дисплей
- 5 Индикатор включения
- 6 Ручка выбора режима духового шкафа
- 7 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 8 Гриль
- 9 Лампочка освещения духового шкафа
- 10 Вентилятор
- 11 Телескопическая направляющая
- 12 Табличка с техническими данными

Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.

• Сотейник

Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

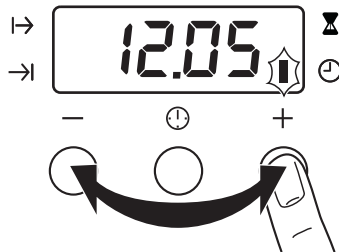
Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Установка текущего времени

- **i** Духовой шкаф будет работать только после установки времени.





При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начинает мигать индикатор режима текущего времени.


Для установки текущего времени используйте кнопку "+" или "-".

Через приблизительно 5 секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

i Чтобы установить другое время, нельзя одновременно задавать автоматический режим (Продолжительность → или Завершение →).

Предварительный разогрев

1. Задайте функцию  и максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него пищу.
3. Задайте функцию  и максимальную температуру.

4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.
5. Задайте функцию  и максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

Это необходимо, чтобы в приборе выгорели остатки. Принадлежности могут нагреться больше, чем обычно. При использовании предварительного разогрева прибора в первый раз могут появиться запахи и дым. Это обычное явление. Убедитесь, что есть достаточная циркуляция воздуха.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ







! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».




Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите ручку управления. Ручка управления выдвинется.

Включает и выключает прибор

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. Во время работы прибора включается контрольный индикатор. При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.
3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручки термостата в положение "Выкл".

Режимы духового шкафа





Функция духового шкафа	Назначение
 Положение "Выкл"	Прибор выключен.
 Лампочка освещения духового шкафа	Светится, даже если не задан режим приготовления.
 Традиционный режим приготовления	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
 Приготовление в режиме конвекции	Для приготовления нескольких блюд одновременно. Для домашнего приготовления варенья, а также для сушки грибов и фруктов.
 Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Для выпекания пирогов с хрустящей основой.
 Внутренний гриль	Используется для приготовления плоских кусков мяса малыми порциями в центре решетки. Для приготовления тостов.
 Полный гриль	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается полностью. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков мяса. Для приготовления тостов.

Функция духового шкафа		Назначение
	Гриль с конвекцией	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. Используется для жарки больших кусков мяса. Максимальная температура для этого режима составляет 200 °C.
	Режим конвекции	Позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Пицца	В этом режиме нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.

Дисплей



ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Функция часов	Описание
 Время суток	Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени.
 Таймер обратного отсчета	Для задания времени обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
 Длительность	Служит для установки времени работы духового шкафа.
 Завершение	Для установки времени отключения духового шкафа.

i Можно одновременно использовать функцию "Продолжительность" \rightarrow и "Завершение" \rightarrow , если необходимо автоматически включить и позже выключить прибор. В таком случае сначала установите "Продолжи-




тельность" \rightarrow , а затем "Завершение" \rightarrow .



Установка режимов с задаваемым временем

1. Выберите режим и температуру (необязательно при использовании таймера).

2. Нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать нужный режим с задаваемым временем.



3. Для установки таймера , времени приготовления  или времени окончания приготовления , нажмите кнопку "+" или "-". На дисплее загорится индикатор соответствующего режима с задаваемым временем. По завершению заданного периода времени индикатор соответствующего режима с задаваемым временем начинает мигать, и на 2 минуты включается звуковой сигнал.

i При использовании функции "Продолжительность"  и "Завершение"  прибор выключается автоматически.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл".

Отмена режимов с задаваемым временем.

1. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужного режима.
2. Нажмите и удерживайте кнопку "-". Через несколько секунд соответствующий режим с задаваемым временем выключится.

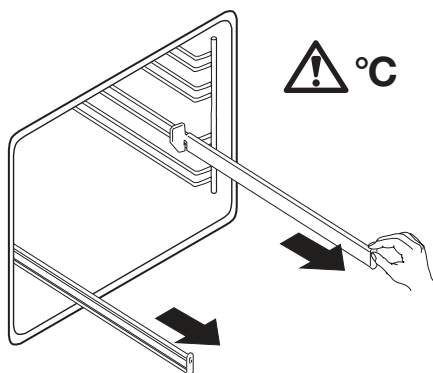
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

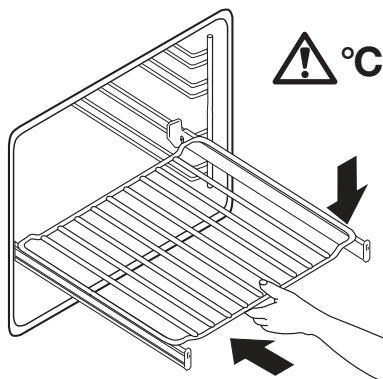
1. Выдвиньте правый и левый телескопические держатели решеток.

Телескопические держатели решеток

На 2-м и 4-м уровнях устанавливаются телескопические держатели решеток. С помощью телескопических держателей решеток легче вставлять и вынимать решетки.



2. Поставьте решетку на телескопические направляющие решеток и осторожно задвиньте их внутрь духового шкафа.



ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь закрывать дверцу духового шкафа, если телескопические держатели решеток не полностью задвинуты внутрь камеры духового шкафа. Это может привести к повреждению эмали и стекла дверцы.

ВНИМАНИЕ! Телескопические держатели решеток и другие принадлежности сильно нагреваются во время эксплуатации прибора. При пользовании духовым шкафом надевайте перчатки.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования

прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки решеток. Положе-

ния уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа.

- Устройство оснащено специальной системой циркуляции воздуха, которая также перерабатывает пар. Эта система позволяет готовить блюда на пару, которые получаются мягкими внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Эта система также позволяет сократить до минимума время приготовления и потребление электроэнергии.
- Влага может конденсироваться в устройстве или на стеклянной дверце. Это вполне нормальный процесс. При открывании дверцы во время процесса приготовления всегда следует находиться немного в стороне от устройства. Чтобы снизить объем конденсата, перед процессом приготовления включите духовой шкаф на 10 минут.
- После каждого процесса приготовления удаляйте влагу из духового шкафа с помощью куска ткани.
- Не кладите блюда непосредственно на дно камеры духового шкафа для приготовления, и не накрывайте их алюминиевой фольгой. Это может привести к тому, что результаты приготовления будут отличаться от ожидаемых, и к повреждению эмалевого покрытия.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.




Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема. Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблица выпечки и жарки ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3)	160	2 (1 и 3)	165	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	2 (1 и 3)	160	24-34	В форме для выпечки
Чизкейк (сырный сливочный пирог)	1	170	2	160	2	165	60-80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный пирог	1	170	2 (1 и 3)	160	2 (1 и 3)	160	100-120	2 формы для выпечки по 20 см на полке духового шкафа
Штрудель	2	175	2	150	2	150	60-80	На противне для выпечки
Пирог с джемом	2	170	2	160	2 (1 и 3)	160	30-40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый пирог	2	170	2	155	2	155	60-70	В форме для выпечки 26 см
Бисквитный пирог (нежирный бисквитный торт)	2	170	2	160	2	160	35-45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов	2	170	2	160	2	160	50-60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый пирог	2	170	2	160	2	165	50-60	В форме для хлеба 1)
Небольшие торты или пирожные	3	170	3 (1 и 3)	160	3 (1 и 3)	165	20-30	На плоском противне для выпечки
Сухое печенье	3	150	3	150	3 (1 и 3)	140	20-30	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Безе	3	100	3	100	3	115	90-120	На плоском противне для выпечки
Булочки	3	190	3	180	3	180	15-20	На плоском противне для выпечки ¹⁾

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Заварные пирожные	3	190	3	180	3 (1 и 3)	180	25-35	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Открытые пироги	3	180	2	170	2	170	45-70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	2	170	2	170	40-55	Левый + правый в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	1	195	60-70	1-2 шт. по 500 г ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	1	190	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (1 и 3)	180	2 (1 и 3)	180	25-40	6-8 штук на плоском противне для выпечки ¹⁾
Пицца	1	190	1	190	1	190	20-30	В сотейнике ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	2	190	2	190	10~20	На плоском противне для выпечки ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.




ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)




БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	180	2	180	2	180	40-50	

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	2	200	45-60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	190	1	190	1	190	40-50	В форме
Лазанья	2	200	2	200	2	200	25-40	В форме
Каннелони	2	200	2	190	2	200	25-40	В форме
Йоркширский пудинг	2	220	2	210	2	210	20-30	6 форм для пудинга 1)

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	2	190	50-70	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свинина	2	180	2	180	2	180	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Телятина	2	190	2	175	2	175	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	2	200	44-50	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф, средней прожаренности	2	210	2	200	2	200	51-55	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф хорошо прожаренный	2	210	2	200	2	200	55-60	На полке духового шкафа и в сотейнике

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Свиная лопатка	2	180	2	170	2	170	120-150	В сотейнике
Свиная рулька	2	180	2	160	2	160	100-120	2 шт. в сотейнике
Баранина	2	190	2	190	2	190	110-130	Нога
Курица	2	200	2	200	2	200	70-85	Целиком в сотейнике
Индейка	1	180	1	160	1	160	210-240	Целиком в сотейнике
Утка	2	175	2	160	2	160	120-150	Целиком в сотейнике
Гусь	1	175	1	160	1	160	150-200	Целиком в сотейнике
Кролик	2	190	2	175	2	175	60-80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	2	175	150-200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	2	175	90-120	Целиком в сотейнике

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Форель/морской лещ	2	190	2 (1 и 3)	175	2 (1 и 3)	175	40-55	3-4 рыбные тушки
Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	2 (1 и 3)	175	35-60	4-6 кусочков филе


Приготовление на гриле

- i** Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 🕒	
	Штук	гр.	уровень ☰	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свиные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3


Гриль с конвекцией

температура не должна превышать 200°C.

 **ВНИМАНИЕ!** При использовании данного режима максимальная

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 🕒	
	Штук	г	уровень ☰	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Мясо на косточке (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Куриные ножки	6	-	3	200	15-20	15-18
Перепела	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
штук Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Пицца

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.


БЛЮДО	Режим "Пицца"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень	темп. °C		
Большая пицца	1	200	15-25	На плоском противне для выпечки
Маленькая пицца	1	200	10-20	На противне для выпечки или на полке духового шкафа
Булочки	1	200	15-25	На плоском противне для выпечки

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья

из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

УХОД И ОЧИСТКА

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!


Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки


дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.

- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Лампа освещения духового шкафа

 **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны! Существует опасность поражения электрическим током!

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

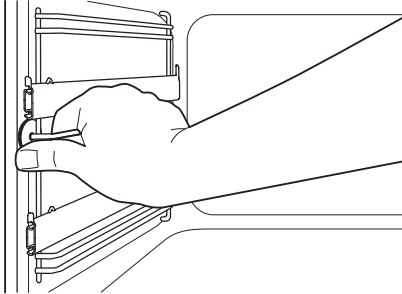
- Выключите духовой шкаф.
 - Извлеките предохранители или отключите рубильник на электросетице.
-  Положите ткань на дно духового шкафа, чтобы не разбить лампу освещения и плафон.
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
 2. Очистите стеклянный плафон.
 3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °C. Используйте лампу аналогичного типа.
 4. Установите стеклянный плафон.

Держатели решеток

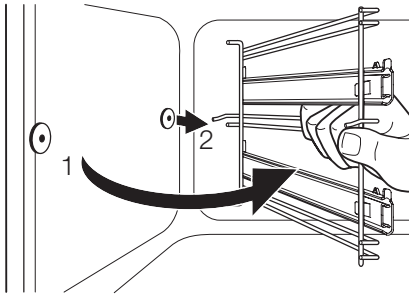
При чистке боковых стенок можно снять держатели решеток.

Снятие держателей решеток

1. Потяните переднюю часть направляющих от боковой стенки.



2. Потяните направляющие от задней стороны боковой стенки, чтобы снять держатели решеток.



Установка держателей решеток

Установите держатели решеток в обратной последовательности.

ВАЖНО! Убедитесь, что крепежные штифты на телескопических направляющих повернуты вперед.

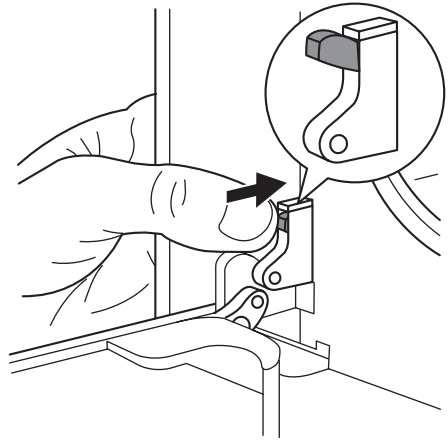
Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

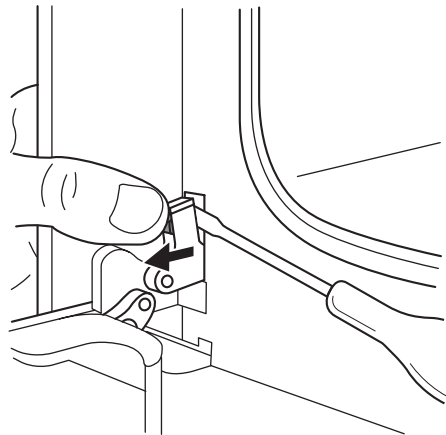
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

1. Полностью откройте дверцу и найдите петлю слева.

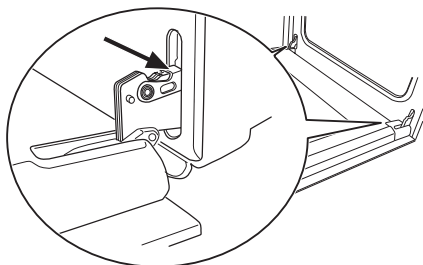
2. Несильно нажмите на фиксатор, чтобы он поднялся вверх.



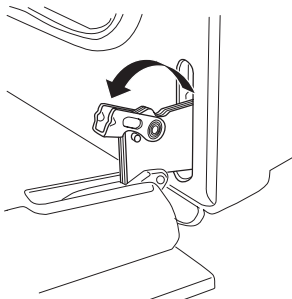
3. Удерживая нажатый элемент одной рукой, отверткой высвободите левую сторону дверцы из ее гнезда.



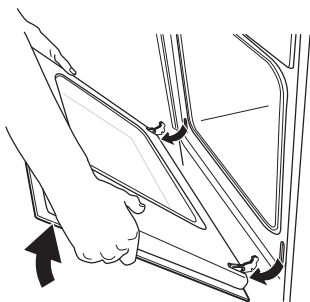
4. Найдите петлю с правой стороны дверцы.



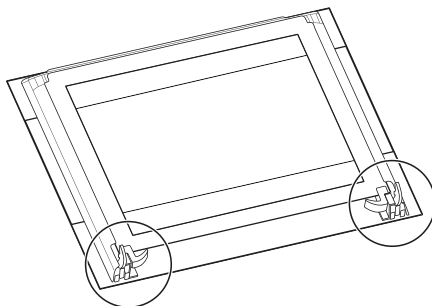
5. Поднимите и поверните рычажок петли.



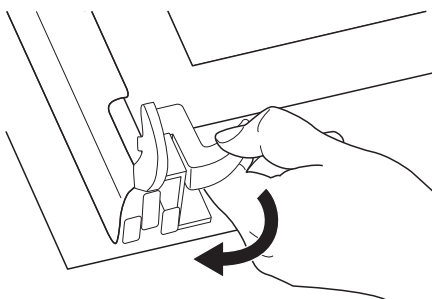
6. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



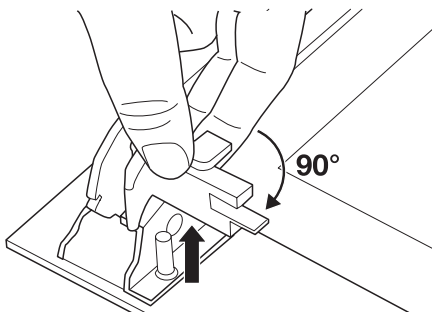
7. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



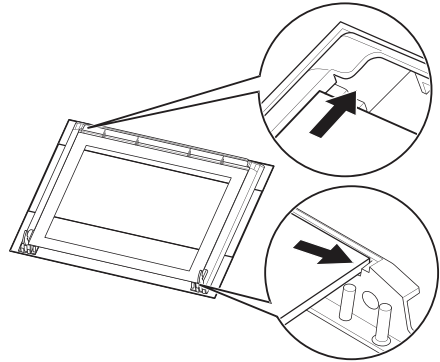
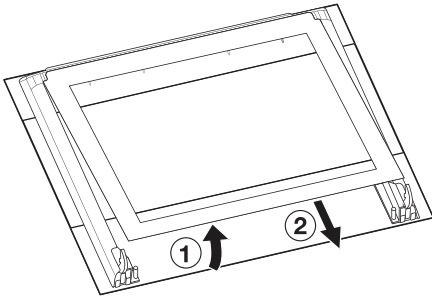
8. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



9. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



10. Осторожно поднимите (этап 1) и выньте (этап 2) стеклянную панель.



Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

При установке панели с декоративной рамкой убедитесь, что надписи на стекле расположены на внутренней поверхности. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих (см. рисунок).

i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью. Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время суток.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не выполнены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Перегорел предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. При повторном срабатывании предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения камеры духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
На дисплее отображается «12.00».	Перебой в электропитании.	Установите текущее время.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими дан-

ными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

Номер изделия (PNC)

.....

Серийный номер (S.N.)

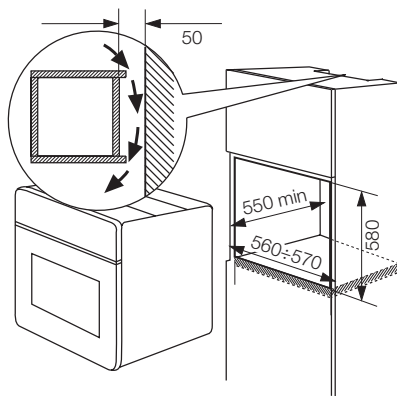
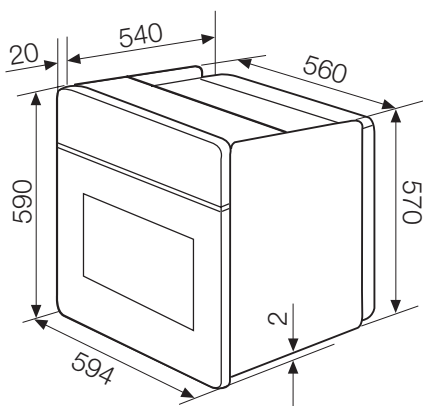
.....

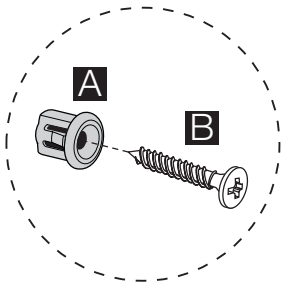
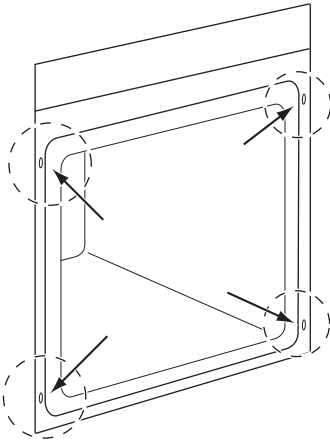
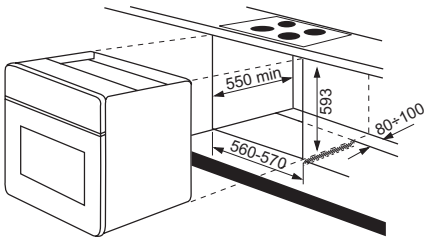
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

УСТАНОВКА

! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».





Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным электриком или специалистом.

i Производитель не несет ответственности при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в главе "Безопасность".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Сетевой кабель


Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²


Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для

последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, обращения вследствие неподобающего обращения

с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

 Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и при-

годны для вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

Electrolux. Thinking of you.

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

İÇİNDEKİLER

Güvenlik bilgileri	61	Yararlı ipuçları ve bilgiler	68
Ürün tanımı	64	Bakım ve temizlik	73
İlk Kullanımdan Önce	64	Servisi aramadan önce	76
Günlük kullanım	65	Teknik veriler	76
Saat fonksiyonları	66	Montaj	76
Aksesuarların kullanılması	67	Çevreyle ilgili bilgiler	78
Ek fonksiyonlar	67		

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.



GÜVENLİK BİLGİLERİ

Kurulum ve kullanım öncesinde bu kılavuzu dikkatlice okuyun:

- Kendi kişisel emniyetiniz ve mal güvenliğinizi için
 - Çevreye saygı için
 - Cihazın doğru bir şekilde kullanılması için.
- Bu kılavuzu, cihazı başka bir yere taşımanız veya satmanız durumunda da daima cihazın yanınızda bulundurun.

Üretici, yanlış bir kurulumun ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez.

Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Bu cihaz, çocukların oynayabileceği bir oyuncak değildir.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Boğulma veya yaralanma riski vardır.
- **UYARI:** Kapağı açırken veya cihaz çalışırken, sıcak olabileceğinden dolayı çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun. Yaralanma veya kalıcı olarak sakat kalma riski vardır.
- Cihazda Çocuk Kilidi veya Tuş Kilidi fonksiyonu varsa, kullanın. Bu fonksiyon çocukların ve hayvanların yanlışlıkla cihazı çalıştırmalarını önler.

Genel emniyet

- Bu cihazın teknik özelliklerini değiştirmeyin. Yaralanma ve cihaza zarar verme riski vardır.
- Cihazı çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.

Montaj

- Cihazın montaj ve bağlantıları sadece yetkili bir elektrik teknisyeni tarafından yapılabilir. Bir yetkili servis merkezini arayınız. Bunun amacı yapısal hasar veya kişisel yaralanma riskinin ortadan kaldırılmasıdır.
- Cihazın nakliye nedeniyle zarar görmemiş olduğundan emin olun. Asla hasarlı bir cihazın bağlantısını yapmayınız. Gerekirse, tedarikçiye arayın.
- Kullanmaya başlamadan önce, tüm ambalajları, etiketleri ve tabakaları cihazdan çıkarınız. Bilgi etiketini çıkartmayınız. Garantinin geçersiz olmasına neden olabilir.
- Cihazın kullanıldığı ülkede geçerli olan kanunlara, tüzüklere, direktiflere ve standartlara (güvenlik düzenlemeleri, geri-dönüşüm düzenlemeleri, elektrik veya gaz güvenlik kuralları, vs.) harfiyen uyunuz.
- Montaj yapılırken cihazla güç kaynağı bağlantısının çekili olduğundan emin olunuz.
- Cihazı taşıırken dikkatli olunuz. Bu cihaz ağırdır. Her zaman güvenlik eldivenleri kullanınız. Cihazı kulpundan çekmeyiniz.
- Elektrik tesisatı tüm kutulardan cihazın ana şebeke bağlantısını kesebilmeniz

olanak sağlayan bir yalıtım cihazına sahip olmalıdır. Yalıtım cihazının kontak açığı genişliği en az 3 mm olmalıdır.

- Uygun yalıtım aygıtlarına sahip olmanız gerekmektedir: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vidalı tip sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik çarpmasından koruyucu parçalar alet kullanmadan sökülemeyecek şekilde sabitlenmelidir.
- Montaj öncesinde, mutfak kabinindeki iç kısım boyutlarının uygun olduğundan emin olun.
- Cihazın güvenli yapıların altına ve yanına kurulmasını sağlayın.
- Diğer cihazlar ve mutfak üniteleriyle arasında olması gereken minimum mesafele ri koruyun.
- Cihazı, arkası ve bir yanı daha uzun olan cihaza yakın olacak şekilde monte edin. Diğer tarafı ise, aynı yükseklikteki cihaza yakın olacak şekilde yerleştirilmelidir.
- Cihaz bir zemin üzerine yerleştirilemez.
- Ankastre fırınlar ve ankastre ocak bölmele ri, özel bağlantı sistemi ile donatılmıştır. Cihazın hasar görmesini önlemek için sadece aynı üreticiye ait cihazlar kullanın.

Elektrik bağlantısı

- Cihaz topraklanmalıdır.
- Bilgi etiketindeki elektriksel verilerin evinizdeki elektrik beslemesine uygun olduğundan emin olun.
- Voltaj ile ilgili bilgiler, bilgi etiketinde yazılmıştır.
- Daima doğru takılmış topraklı priz kullanın.
- Elektrikli cihazları prize bağlarken, kabloların sıcak cihaz kapısına temas etmelerine veya yakınından geçmelerine engel olun.
- Priz çoğaltıcıları, ara bağlantıları ve uzatma kabloları kullanmayın. Yangın riski vardır.
- Elektrik kablosunu yenilemeyin veya değiştirmeyin. Servis merkezini arayın.
- Cihazın arkasındaki elektrik fişini (varsa) ve kablosunu ezmeye veya zarar vermemeye dikkat edin.
- Montaj sonrasında elektrik bağlantısının erişilebilir olduğundan emin olun.

- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Fiş varsa her zaman fişten tutarak çekin.

Kullanım

- Bu cihaz, sadece ev içi kullanım içindir. Cihazı ticari veya endüstriyel amaçlarla kullanmayınız.
- Cihazı sadece evde yemek pişirmek için kullanınız. Bu, kişilerin yaralanmasını veya ürünlerin zarar görmesini önlemek içindir.
- Cihazı bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanmayınız.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler veya yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar ve/veya eriyebilecek nesnelere (örneğin plastik film, plastik, alüminyum) koymayınız. Yangın veya patlama riski vardır.
- Cihaz kullanımdayken iç kısmı ısınır. Yanma riski vardır. Cihazın ısıtma elemanlarına dokunmayın. Aksesuar veya tencere-tava koyarken veya çıkarırken eldiven kullanın.
- Fırının emaye yüzeyinin zarar görmemesi için, aksesuarları çıkartırken veya takarken dikkatli olunuz.
- Cihaz çalışırken kapağı açtığınızda cihazdan uzak durunuz. Sıcak buhar çıkabilir. Deri yanıkları riski söz konusudur.
- Emaye renginin solması cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkiye sahip olmadığından garanti yasası bağlamında bir kusur değildir.
- Emaye kısmın hasar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - cihaz zeminine doğrudan hiçbir nesne koymayın ve alüminyum folyoyle kaplamayın;
 - cihaza doğrudan sıcak su koymayın;
 - yemek pişirmeyi bitirdikten sonra ıslak tabak ve yiyecekleri cihaza koymayın.
- Suyla temas ederse cihazı kullanmayınız. Cihazı ıslak ellerinizle çalıştırmayınız.
- Açık kapağa baskı uygulamayınız.
- Yemek pişirenken ve hatta izgara yaparken bile fırının kapağını kapalı tutunuz.

Bakım ve temizlik

- Bakım yapmadan önce, cihazı kapayın ve prizden çekin.
- Bakım yapmadan önce, cihazın soğuk olduğundan emin olun. Yanma riski söz ko-

nusudur. Cam panellerin kırılma riski vardır.

- Cihazı her zaman temiz tutun. Cihazın üzerinde biriken yağlar veya diğer yiyecek artıkları yangına neden olabilir.
- Düzenli temizlik, yüzey kaplamasının bozulmasını önler.
- Meyve sularının kalıcı lekeler bırakmasını önlemek için, ıslak kek yaparken derin pişirme tepsi kullanın.
- Kişisel güvenliğinizi ve eşyalarınızın güvenliği için cihazı sadece su ve sabunla temizleyin. Yanıcı ürünler veya korozyona neden olabilen ürünler kullanmayın.
- Cihazı buharlı temizleyiciler, yüksek basınçlı temizleyiciler, keskin nesnelere, aşındırıcı temizlik malzemeleri, aşındırıcı süngerler ve leke çıkarıcılar kullanarak temizlemeyin.
- Bir fırın spreyi kullanıyorsanız, üreticinin talimatlarını izleyin.
- Cam kapağı aşındırıcı temizlik malzemeleri veya metal kazıyıcı kullanarak temizlemeyin. İç camın ısıya dayanıklı yüzeyi kırılabilir ve dağılıbilir.
- Kapağın cam panelleri hasar görürse zayıflayabilir ve kırılabilir. Bunların değiştirilmesi gerekir. Servis merkezini arayın.
- Kapağı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapak ağırdır!
- Varsa katalitik emaye kısmı temizlemeyin.

Yangın riski

- Kapağı dikkatlice açın. Alkollü malzemeler kullanılması, alkol ve havanın karışmasına neden olabilir. Yangın riski vardır.

- Kapağı açarken cihazın yakınında kıvılcım veya çıplak alev olmamasına dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler veya yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar ve/veya eriyebilecek nesnelere (örneğin plastik film, plastik, alüminyum) koymayın.

Fırın lambası

- Bu cihazda kullanılan elektrik ampulleri sadece ev cihazlarında kullanılan özel ampullerdir. Ev içindeki bir odanın bütünüyle veya kısmen aydınlatılması için kullanılmaz.
- Ampulün değiştirilmesi gerekirse sadece ev cihazlarına yönelik olarak özel tasarlanmış aynı güçte bir ampul kullanın.
- Fırın lambasını değiştirmeden önce cihazı prizden çekin. Elektrik çarpma riski söz konusudur.

Servis merkezi

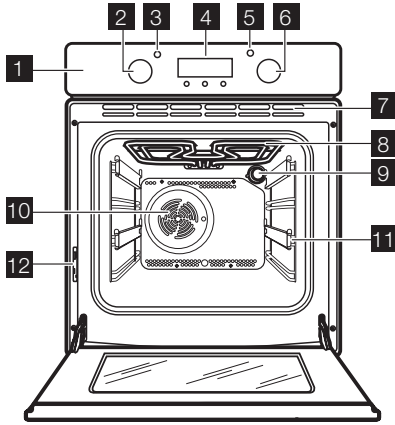
- Sadece yetkili bir teknisyen cihaz üzerinde onarım veya çalışma yapabilir. Yetkili bir servis merkezini arayın.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın.

Cihazın atılması

- Yaralanma veya hasar riskini ortadan kaldırmak için:
 - Cihazın fişini prizden çekin.
 - Elektrik kablosunu kesin ve atın.
 - Kapı kilit dilini çıkarıp atın. Bu sayede çocukların veya küçük hayvanların cihazın içinde kapalı kalması önlenmiş olur. Boğulma riski bulunmaktadır.

ÜRÜN TANIMI

Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Sıcaklık kontrol düğmesi
- 3 Sıcaklık göstergesi
- 4 Gösterge
- 5 Güç göstergesi
- 6 Fırın fonksiyonu kontrol düğmesi
- 7 Soğutma fanı hava çıkışları
- 8 Izgara
- 9 Fırın lambası
- 10 Fan
- 11 Teleskobik raf rayı
- 12 Bilgi etiketi

Fırın aksesuarları

- **Fırın rafı (Izgara)**
Pişirme kapları, kek kalıpları ve kızartmalar için.
- **Pişirme tepsi**

Kekler ve bisküviler içindir.

- **Yağ tepsi**

Fırında pişirim ve kızartma veya kap olarak yağ biriktirmek içindir.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Uyarı "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

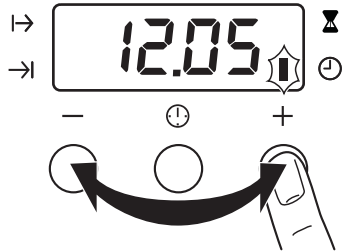
İlk temizlik

- Tüm parçaları cihazdan çıkarınız.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce temizleyiniz.

Dikkat Aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayınız! Bu yüzeye zarar verebilir. "Bakım ve Temizlik" bölümüne başvurunuz.

Saatin ayarlanması

- Fırın ancak saat ayarı yapıldıktan sonra çalışacaktır.





Cihazı elektrik beslemesine bağladığınızda veya bir elektrik kesintisi durumunda, Zaman fonksiyonu göstergesi otomatik olarak yanıp söner.


Geçerli saati ayarlamak için "+" veya "-" tuşunu kullanınız.

Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmeye durur ve ayarlanan saat göstergede görüntülenir.

i Saat ayarını değiştirmek için, aynı anda bir otomatik fonksiyon (Süre |→ veya Pişirme sonu →|) ayarlamamalısınız.

Ön ısıtma

1.  fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
2. İçinde yiyecek olmadan cihazı yaklaşık 1 saat çalıştırın.
3.  fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
4. İçinde yiyecek olmadan cihazı yaklaşık 10 dakika çalıştırın.

5.  fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.

6. İçinde yiyecek olmadan cihazı yaklaşık 10 dakika çalıştırın.

Bunun amacı cihazda kalan artıkları yakarak temizlemektir. Aksesuarlar normalden daha fazla ısınabilir. Cihazda ilk kez ön ısıtma uyguluyorsanız, cihaz koku ve duman yapabilir. Bu durum normaldir. Hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

GÜNLÜK KULLANIM

! **Uyarı** "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

Cihazı kullanmak için kontrol düğmesine basın. Kontrol düğmesi dışarı çıkar.

Cihazın açılması ve kapatılması



1. Fırın fonksiyonları kontrol düğmesini bir fırın fonksiyonuna çevirin.


2. Sıcaklık kontrol düğmesini bir sıcaklığa ayarlayın.

Cihaz çalışırken güç göstergesi yanar. Cihaz sıcaklığı artarken sıcaklık göstergesi yanar.

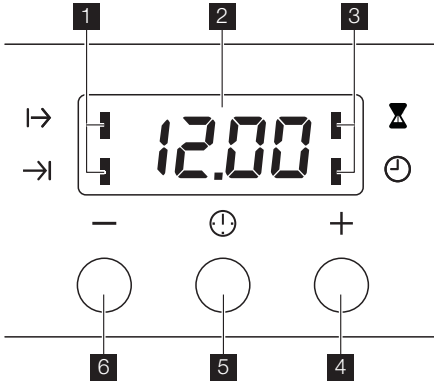
3. Cihazı devre dışı bırakmak için fırın fonksiyon düğmesi ile sıcaklık düğmesini Kapalı konuma getirin.

Fırın fonksiyonları

Fırın fonksiyonu	Kullanıldığı işlemler
 Kapalı (OFF) konumu	Cihaz KAPANIR.
 Fırın lambası	Herhangi bir pişirme fonksiyonu kullanılmadığında yanar.
 Üst+Alt ısıtma	Hem üst hem de alt rezistanslarla ısıtma yapar. Bir fırın rafında pişirme ve kızartma yapmak içindir.
 Fanlı pişirme	Birden fazla farklı yemeği aynı anda pişirmek içindir. Şurup içinde meyve pişirmek ve mantar veya meyve kurutmak içindir.
 Alt rezistans	Sadece fırının alt kısmını ısıtır. Altı gevrek veya sert olması gereken kekleri pişirmek içindir.
 Dahili ızgara	Az miktardaki yassı yiyecekleri orta rafta ızgara yapmak içindir. Kızartma yapmak içindir.
 Tam ızgara	Tam ızgara rezistansı devreye girer. Çok miktardaki yassı yiyecekleri ızgara yapmak içindir. Kızartma yapmak içindir.
 Sıcak hava ile ızgara	ızgara rezistansı ile fan dönüşümlü olarak çalışır ve sıcak hava yiyecekler etrafında dolaşır. İri et parçalarını pişirmek içindir. Bu fonksiyon için maksimum sıcaklık 200 °C'dir.
 Fanlı pişirme	Aynı pişirme sıcaklığını kullanarak, birden fazla rafı kullanarak ve yemeklerin tatları karışmadan kızartma veya kızartma ve pişirme yapmak içindir.





Fırın fonksiyonu	Kullanıldığı işlemler
 Pizza	Alt ısıtıcı rezistans ısıyı direkt pizzanın, sebzeli turtanın / böreğin veya turtanın tabanına yönlendirirken, fan ise pizzanın üst kısmını veya börek içerisindeki malzemeleri pişirmek amacıyla havanın devridaim etmesini sağlar.

Gösterge



- 1 Fonksiyon göstergeleri
- 2 Süre göstergesi
- 3 Fonksiyon göstergeleri
- 4 "+" tuşu
- 5 Seçim tuşu
- 6 "-" tuşu

SAAT FONKSİYONLARI

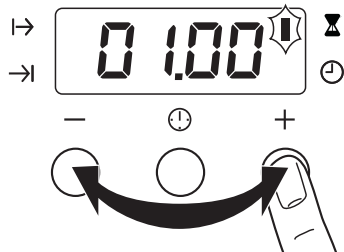
Saat fonksiyonu	Kullanıldığı işlemler
 Saat	Saati gösterir. Ayarlamak için, saati değiştirin veya kontrol edin.
 Zaman ayarı	Bir geri sayım süresini ayarlamak içindir. Süre sona erdiğinde, bir uyarı sesi işittir. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.
 Süre	Fırının ne kadar süre kullanımda kalacağını ayarlamak içindir.
 Bitiş	Bir fırın fonksiyonu için kapanma zamanını ayarlamak içindir.

i Fırın açılacaksa ve daha sonraki bir zamanda otomatik olarak kapanacaksa, Süre \rightarrow ve Program sonu \rightarrow aynı anda kullanılabilir. Bu durumda öncelikle Süreyi \rightarrow ve ardından Program Sonunu \rightarrow ayarlayınız.

Saat fonksiyonlarının ayarlanması

1. Bir fırın fonksiyonu ve sıcaklık ayarlayın (Zaman Ayarı için gereklidir).

2. Seçim tuşuna istenilen zaman fonksiyon göstergesi yanıp sönmeye kadar arka arkaya basın.



3. Zaman ayarı ⏸ , Süre |→| veya Bitiş →| için bir zaman ayarlamak için "+" veya "-" tuşunu kullanın. İlgili zaman fonksiyonunun göstergesi yanar. Süre sona erdiğinde, zaman fonksiyon göstergesi yanıp söner ve 2 dakika boyunca sesli bir sinyal duyulur.
- i** Süre |→| ve Bitiş →| fonksiyonlarında fırın otomatik olarak durur.
4. Sinyali durdurmak için herhangi bir tuşa basın.

5. Fırın fonksiyon düğmesi ile sıcaklık düğmesini Kapalı konuma getirin.

Saat fonksiyonlarının iptal edilmesi

1. Seçim tuşuna gerekli fonksiyon göstergesi yanıp sönünceye kadar arka arka basın.
2. "-" tuşuna basın ve basılı tutun. Saat fonksiyonu birkaç saniye içinde devre dışı kalır.

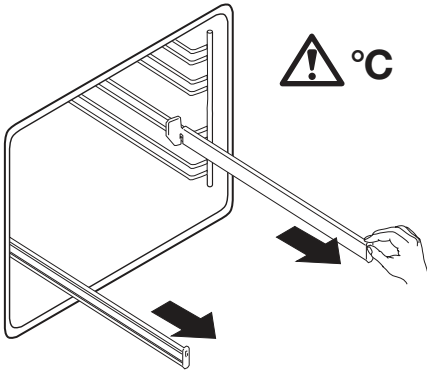
AKSESUARLARIN KULLANILMASI

! Uyarı "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

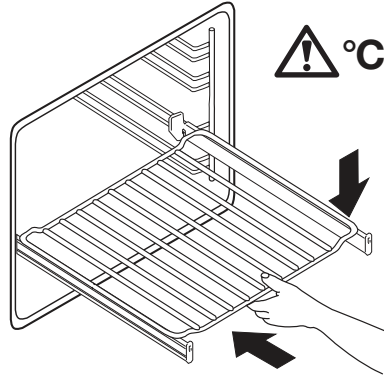
Teleskobik raf destekleri

2 ve 4 raf seviyelerine teleskobik raf destekleri takılıdır. Teleskobik raf destekleri ile rafları daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.

1. Sağ ve sol taraftaki raf destek raylarını çekerek çıkarınız.



2. Rafi teleskobik raf desteklerinin üzerine koyunuz ve bunları fırının iç kısmına doğru dikkatlice itiniz.



! Uyarı Teleskobik raf destekleri tamamen fırının içine girmemişse, fırının kapağını kapatmayınız. Kapak emayesi ve camı zarar görebilir.

! Uyarı Cihazı kullandığınızda, teleskobik raf destekleri ve diğer aksesuarlar oldukça sıcaktır. Fırın eldivenleri veya eşdeğer nesnelere kullanınız.

EK FONKSİYONLAR

Soğutma fanı

Cihazın yüzeyini soğuk tutmak için, soğutma fanı otomatik olarak açılır. Cihazı kapatmanız halinde, soğutma fanı cihaz soğuyana kadar çalışmaya devam edecektir.

Güvenlik termostatı

Tehlike arz edebilecek aşırı ısınmayı (cihazın bileşenlerinde arıza olması veya amacına uygun olmayan kullanımdan dolayı) önlemek için, fırında elektrik akımını kesen bir güvenlik termostatı bulunmaktadır. Sıcaklık düş-

tüğü zaman fırın otomatik olarak tekrar çalışır duruma geçer.

YARARLI İPUÇLARI VE BİLGİLER

- Cihazda dört raf seviyesi bulunmaktadır. Raf seviyelerini cihazın altından başlayarak sayın.
- Cihaz, hava sirkülasyonu sağlayan ve buharlı olarak yeniden kullanılabilir hale getiren özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem, buharlı bir ortamda pişirme yapmanızı ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlar. Pişirme süresini ve enerji tüketimini minimuma indirir.
- Cihazın içinde veya cam kapıda nemden buğulanma oluşabilir. Bu normal bir durumdur. Pişirme sırasında fırının kapısını açarken mutlaka fırından uzakta durun. Yoğunlaşmayı azaltmak için, pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın.
- Her kullanımdan sonra cihazdaki buğulanmayı silin.
- Pişirme sırasında doğrudan cihaz zeminine hiçbir nesne koymayın ve içindekileri alüminyum folyoyla kaplamayın. Aksi takdirde pişirme sonuçları değişebilir ve emaye kaplama zarar görebilir.

Kek pişirme

- Kek pişirmek için en iyi sıcaklık 150°C ila 200°C arasındadır.
- Pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakikalığına ön ısıtmaya tabi tutunuz.
- Pişirme süresinin 3/4'ü tamamlanmadan önce fırının kapağını açmayınız.

Pişirme ve kızartma tablosu

KEKLER

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt ısıtma		Fanlı pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi	Sıcaklık [°C]		
Çırpmalı tarifler	2	170	2 (1 ve 3)	160	2 (1 ve 3)	165	45-60	Kek kalıbında
Kurabiye hamuru	2	170	2 (1 ve 3)	160	2 (1 ve 3)	160	24-34	Kek kalıbında
Yağlı süttan cheese cake	1	170	2	160	2	165	60-80	26 cm'lik kek kalıbında




- Aynı anda birden fazla tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakınız.

Et ve balık pişirme

- Ağırlığı 1 kg'dan az olan etleri pişirmeyiniz. Çok küçük miktarda etin pişirilmesi, etin fazla kurummasına neden olur.
- Kırmızı etin dış kısmını iyi pişirmek ve içini sulu halde tutmak istiyorsanız, sıcaklığı 200°C-250°C arasında ayarlayın.
- Beyaz et, kümes hayvanları ve balık için ise, sıcaklığı 150°C ile 175°C arasında ayarlayınız.
- Fırında kalıcı lekelerin oluşmasını önlemek için, çok yağlı yemekler pişirirken bir damlalık tepsisi kullanınız.
- İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletin.
- Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, damlalık tepsisine az miktarda su koyunuz. Duman yoğunlaşmasını önlemek için, kuruduktan sonra her defasında su ekleyiniz.




Pişirme süreleri




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

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt ısıtma		Fanlı pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
Elmalı kek (Elmalı pay)	1	170	2 (1 ve 3)	160	2 (1 ve 3)	160	100-120	Fırın rafı üzerinde 20 cm'lik 2 kek kalıbı
Strudel	2	175	2	150	2	150	60-80	Pişirme tepsisinde
Reçelli tart	2	170	2	160	2 (1 ve 3)	160	30-40	26 cm'lik kek kalıbında
Meyveli kek	2	170	2	155	2	155	60-70	26 cm'lik kek kalıbında
Pandispanya (Yağsız pandispanya)	2	170	2	160	2	160	35-45	26 cm'lik kek kalıbında
Yılbaşı keki/ Bol meyveli kek	2	170	2	160	2	160	50-60	20 cm'lik kek kalıbında
Erikli kek	2	170	2	160	2	165	50-60	Ekmek kalıbında ¹⁾
Küçük kekler	3	170	3 (1 ve 3)	160	3 (1 ve 3)	165	20-30	Yassı pişirme tepsisinde
Bisküviler	3	150	3	150	3 (1 ve 3)	140	20-30	Yassı pişirme tepsisinde ¹⁾
Bezeler	3	100	3	100	3	115	90-120	Yassı pişirme tepsisinde
Çörekler	3	190	3	180	3	180	15-20	Yassı pişirme tepsisinde ¹⁾
Kremalı çörek	3	190	3	180	3 (1 ve 3)	180	25-35	Yassı pişirme tepsisinde ¹⁾
Kaplama tartalar	3	180	2	170	2	170	45-70	20 cm'lik kek kalıbında
Victoria sandviç	1 veya 2	180	2	170	2	170	40-55	20 cm'lik kek kalıbında sol + sağ

1) Önceden 10 dakika ısıtın.




EKMEK VE PİZZA

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt ısıtma		Fanlı pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
Beyaz ekmekek	1	190	1	190	1	195	60-70	1-2 parça, 500 gr tek parça ¹⁾
Çavdar ekmeği	1	190	1	180	1	190	30-45	Ekmek kalıbında

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt ısıtma		Fanlı pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
Küçük ek-mekler	2	190	2 (1 ve 3)	180	2 (1 ve 3)	180	25-40	Yassı pişirme tepsisinde 6-8 adet ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	1	190	20-30	Derin kızartma tavasında ¹⁾
Yağlı çörekler	3	200	2	190	2	190	10~20	Yassı pişirme tepsisinde ¹⁾




1) Önceden 10 dakika ısıtın.




MEYVELİ PASTALAR

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt ısıtma		Fanlı pişirme		fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
Meyveli pasta	2	180	2	180	2	180	40-50	
Sebzeli pasta	2	200	2	175	2	200	45-60	Kalıpta
Kişi	1	190	1	190	1	190	40-50	Kalıpta
Lazanya	2	200	2	200	2	200	25-40	Kalıpta
Manti	2	200	2	190	2	200	25-40	Kalıpta
Yorkshire pudingi	2	220	2	210	2	210	20-30	6 puding kalıbı ¹⁾



1) Önceden 10 dakika ısıtın.

ET


YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt ısıtma		Fanlı pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
Siğir eti	2	200	2	190	2	190	50-70	Fırn rafında ve derin kızartma tavasında
Domuz Eti	2	180	2	180	2	180	90-120	Fırn rafında ve derin kızartma tavasında
Dana eti	2	190	2	175	2	175	90-120	Fırn rafında ve derin kızartma tavasında
Az pişmiş rozbif	2	210	2	200	2	200	44-50	Fırn rafında ve derin kızartma tavasında
Orta pişmiş rozbif	2	210	2	200	2	200	51-55	Fırn rafında ve derin kızartma tavasında


YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt ısıtma		Fanlı pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
İyi pişmiş rozbif	2	210	2	200	2	200	55-60	Fırın rafında ve derin kızartma tavasında
Domuz omzu	2	180	2	170	2	170	120-150	Derin kızartma tavasında
Domuz incik	2	180	2	160	2	160	100-120	Derin kızartma tavasında 2 parça
Kuzu Eti	2	190	2	190	2	190	110-130	But
Tavuk	2	200	2	200	2	200	70-85	Derin kızartma tavasında bütün halde
Hindi	1	180	1	160	1	160	210-240	Derin kızartma tavasında bütün halde
Ördek	2	175	2	160	2	160	120-150	Derin kızartma tavasında bütün halde
Kaz	1	175	1	160	1	160	150-200	Derin kızartma tavasında bütün halde
Tavşan	2	190	2	175	2	175	60-80	Parçalar halinde
Yaban tavşanı	2	190	2	175	2	175	150-200	Parçalar halinde
Sülün	2	190	2	175	2	175	90-120	Derin kızartma tavasında bütün halde


BALIK

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt ısıtma		Fanlı pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
Alabalık/Çi-pura	2	190	2 (1 ve 3)	175	2 (1 ve 3)	175	40-55	3-4 balık
Ton balığı/Somon	2	190	2 (1 ve 3)	175	2 (1 ve 3)	175	35-60	4-6 fileto

Izgara

 Pişirmeye başlamadan önce, fırını 10 dakika boş olarak ısıtın.

YİYECEĞİN TÜRÜ	Miktar		Izgara		Dakika cinsinden pişirme süresi 	
	Adet	g	Raf 	Sıcak. (°C)	1. taraf	2. taraf
Bonfile	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftek	4	600	3	250	10-12	6-8


YİYECEĞİN TÜRÜ	Miktar		Izgara		Dakika cinsinden pişirme süresi ☺	
	Adet	g	Raf 	Sıcak. (°C)	1. taraf	2. taraf
Sosis	8	/	3	250	12-15	10-12
Domuz pizola	4	600	3	250	12-16	12-14
Tavuk (2 parça halinde)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Tavuk göğsü	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Balık fileto	4	400	3	250	12-14	10-12
Tost sandviçler	4-6	/	3	250	5-7	/
Tost	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Sıcak hava ile izgara

 **Uyarı** Bu fonksiyonu maksimum 200 °C sıcaklık değerinde kullanınız.

YİYECEĞİN TÜRÜ	Miktar		Izgara		Dakika cinsinden pişirme süresi ☺	
	Adet	g	Raf 	Sıcak. (°C)	1. taraf	2. taraf
Et sarma (hindi)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Tavuk (iki parça halinde)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Tavuk baget	6	-	3	200	15-20	15-18
Bıldırçın	4	500	3	200	25-30	20-25
Sebze graten	-	-	3	200	20-25	-
Adet Deniz tarakları	-	-	3	200	15-20	-
Uskumru	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Balık dilimleri	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

 Pişirmeye başlamadan önce, fırını 10 dakika boş olarak ısıtın.

YİYECEĞİN TÜRÜ	Pizza Fonksiyonu		Pişirme süresi (dakika olarak)	NOTLAR
	Raf seviyesi	sıcak. °C		
Büyük pizza	1	200	15~25	düz pişirme tepsisinde
Küçük pizza	1	200	10~20	düz pişirme tepsisinde veya fırın rafında
Sandviç ekmeği	1	200	15~25	düz pişirme tepsisinde

Akrilamidler hakkında bilgi

Önemli Bilimsel kaynaklı son bilgilere göre, yiyecek yüzeyinin kızartılması halinde

(özellikle nişasta içeren ürünlerde), akrilamidler sağlık için tehlike yaratabilmektedir. Bu nedenle, mümkün

olan en düşük sıcaklıklarda pişirmenizi ve yiyeceğin yüzeyini çok fazla kızartmamanızı tavsiye ederiz.

BAKIM VE TEMİZLİK

⚠ Uyarı "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

- Cihazın ön yüzeyini yumuşak bir bez ve temizlik maddesi
- Metal yüzeyleri temizlemek için klasik temizlik maddesi kullanınız.
- Fırının iç kısmını her kullanımdan sonra temizleyiniz. Böylece, kir yanmamış olacak ve daha kolay temizlenecektir.
- İnatçı kirleri özel fırın temizleme malzemeleri kullanarak temizleyiniz.
- Tüm fırın aksesuarlarını her kullanımdan sonra ılık su ve temizlik maddesi ile temizleyiniz.
- Eğer yapışmaz aksesuarlarınız varsa bunları bulaşık makinesinde yıkamayınız ve sert maddeler, keskin uçlu nesnelere ile temizlemeyiniz. Yapışmaz kaplamaya zarar verebilirler!

Kapı contalarının temizlenmesi

- Kapı contasını düzenli olarak kontrol edin. Kapı çerçevesi, fırın boşluğunun kasası çevresinde bulunur. Kapı contası hasarlıysa, cihazı kullanmayın. Servis Merkezini arayın.
- Kapı contasını temizlemek için temizlik hakkındaki genel bilgilere başvurun.

Fırın lambası

⚠ Uyarı Dikkatli olun! Elektrik çarpması riski söz konusudur!

Fırın lambasını değiştirmeden önce:

- Fırını kapatın.
- Sigortaları sigorta kutusundan çıkarın veya devre kesiciyi kapatın.

i Fırın lambasının ve cam kapağın korunması için fırının altına bir bez yerleştirin.

1. Cam kapağı saatin tersi yönünde çevirerek çıkarın.
2. Cam kapağı temizleyin.
3. Fırın lambası ampulünü uygun 300°C ısıya dayanıklı fırın lambası ampulüyle değiştirin.
Aynı tip fırın lambası kullanın.

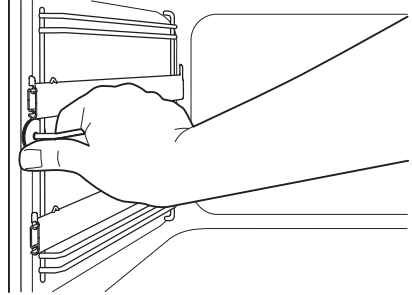
4. Cam kapağı takın.

Raf destek rayları

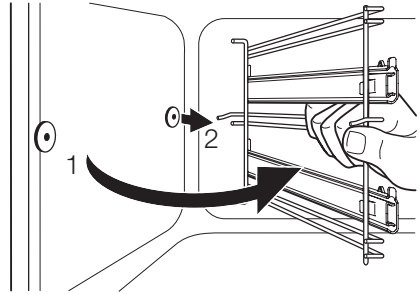
Fırının yan panellerini temizlemek için raf destek raylarını çıkarabilirsiniz.

Raf destek raylarının çıkarılması

1. Kılavuzları önden çekerek fırın yan panelinin dışına çıkarınız.



2. Raf destek raylarını çıkarmak için kılavuzlarını yan panelin arka tarafından çekiniz.



Raf destek raylarının takılması

Raf destek raylarını yukarıdaki işlemleri tersinden uygulayarak takınız.

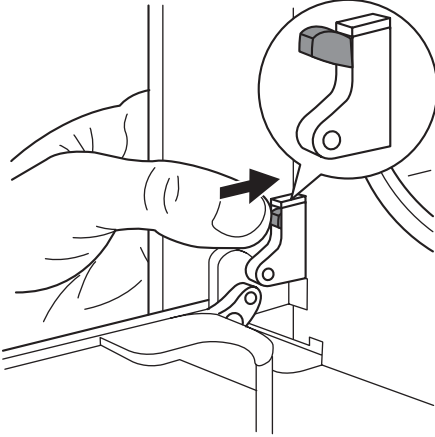
Önemli Teleskobik raf rayları üzerindeki tutma pimlerinin öne doğru baktığından emin olunuz.

Fırın kapağının temizlenmesi

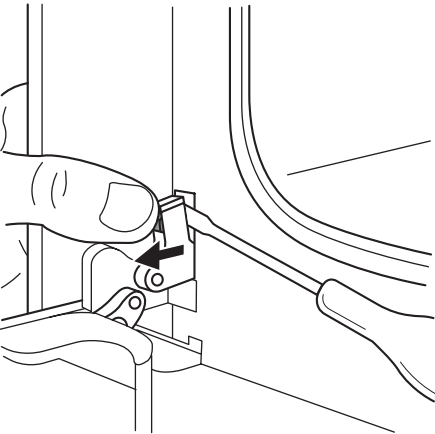
Fırın kapağı, camdan yapılmış iki panelden oluşur. Temizlemek için fırın kapağını ve iç cam paneli çıkarabilirsiniz.

Fırın kapağının ve cam panelin sökülmesi

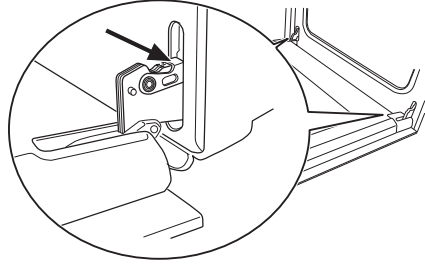
1. Kapağı tamamen açın ve kapağın sol tarafındaki menteşeyi bulun.
2. Sıkılaştırma bileşeni geri çekilene kadar hafifçe itin.



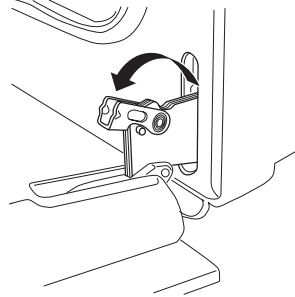
3. İtilen bileşeni bir elinizle tutun ve diğer elinizle bir tornavida yardımıyla kapağın sol tarafını yuvasından çıkartın.



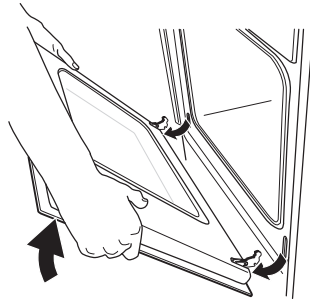
4. Kapağın sağ tarafındaki menteşeyi bulun.



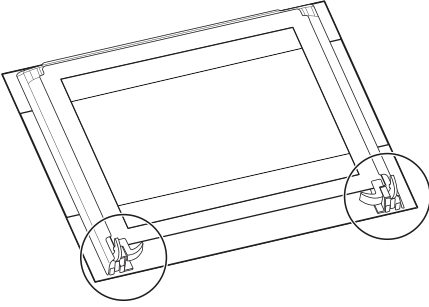
5. Menteşenin üstündeki kolu kaldırın ve çevirin.



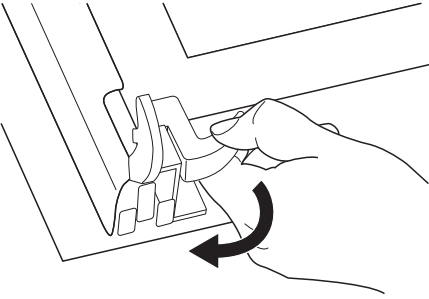
6. Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getirin (yarı yarıya). Daha sonra ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkartın.



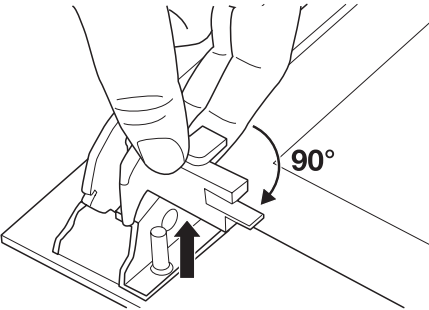
7. Kapağı yumuşak bir bez üzerinde sağlam bir yüzeye koyun.



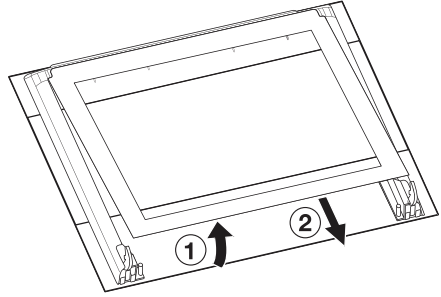
8. Dahili cam paneli çıkarmak için kilitleme sistemini açın.



9. Sabitleyicilerin ikisini de 90° döndürüp, yuvalarından çıkarın.



10. Cam paneli dikkatlice kaldırıp (adım 1) yerinden çıkarın (adım 2).



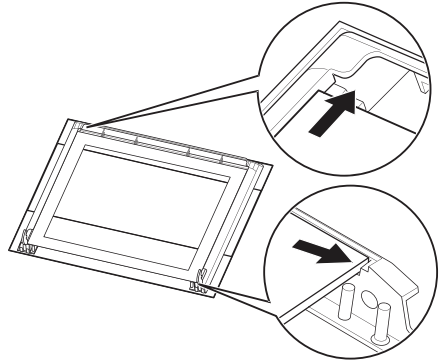
Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurutun.

Kapağın ve cam panelin takılması

Temizleme işlemini bittikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın. Yukarıdaki adımları tersine sırayla izleyin.

Dekoratif çerçeveye sahip dahili paneli takarken, ekran baskı bölgesinin kapağın iç tarafına gelmesine dikkat edin. Montajın ardından ekran baskı bölgesindeki cam panel çerçevesine ait yüzeyin, dokunduğunuzda pürüzsüz olduğundan emin olun.

Dahili cam paneli yuvalara doğru taktığınızdan emin olun (aşağıdaki resme bakın).



i Paslanmaz çelik ve alüminyum cihazlar:

Fırın kapağını sadece ıslak bir süngerle temizleyiniz. Yumuşak bir bezle kurulayınız.

Yüzeye zarar verebileceklerinden, bulaşık teli, asit veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız. Fırının kontrol panelini aynı uyarıları dikkate alarak temizleyiniz.

SERVİSİ ARAMADAN ÖNCE

⚠ Uyarı "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

Sorun	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Fırın açılmamıştır.	Fırını çalıştırın.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarları kontrol edin.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta kutusundaki sigorta atmıştır.	Sigortayı kontrol edin. Sigortanın birkaç defa atması durumunda, kalifiye bir elektrikçi çağırın.
Fırın lambası çalışmıyor.	Fırın lambası arızalıdır.	Fırın lambasını değiştirin.
Buhar ve buğular, yemeklerin üstünde ve fırının iç kısmında birikiyor.	Yemeği fırında çok uzun bir süreye bırakmışsınızdır.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15-20 dakikadan fazla bekletmeyin.
Ekranda "12.00" görüntüleniyor.	Bir elektrik kesintisi olmuştur.	Saati yeniden ayarlayın.

Soruna bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya yetkili servise başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırın boşluğunun ön kaplamasında bulunur.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

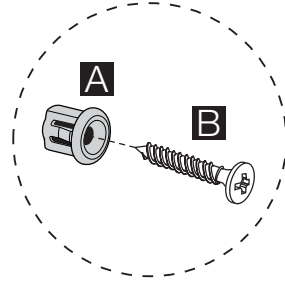
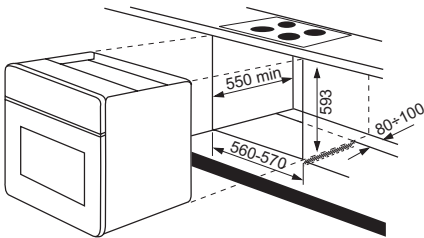
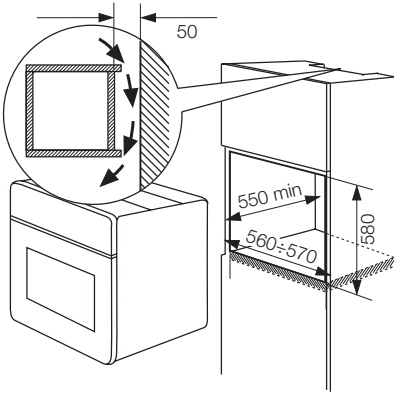
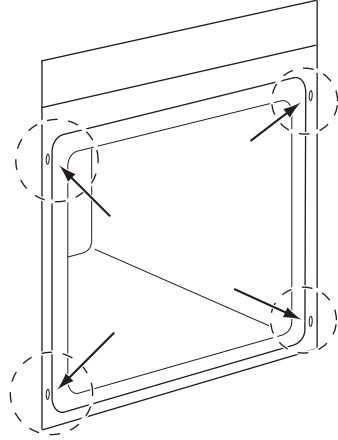
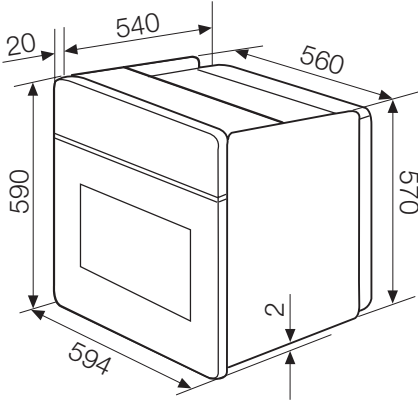
Model (MOD.)
 Ürün numarası (PNC)
 Seri numarası (S.N.)

TEKNİK VERİLER

Gerilim	230 V
Frekans	50 Hz

MONTAJ

⚠ Uyarı "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.



Elektrik tesisatı

! **Uyarı** Elektrik tesisatı sadece yetkili ve uzman bir kişi tarafından yapılmalıdır

i "Güvenlik" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu cihaz, elektrik fişi ve elektrik kablosu olmadan teslim edilir.

Kablo

Montaj ve değişime uygun kablo tipleri: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Kablo bölümü için (bilgi etiketindeki) toplam güce ve tabloya bakın:

Toplam güç çekimi	Kablo bölümü
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm ²

Toplam güç çeki- mi	Kablo bölümü
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Fırın kablosu (yeşil/sarı kablo) faz kabloların-
dan ve nötr bağlantı kablolarından (mavi ve
kahverengi kablolar) 2 cm uzun olmalıdır.

ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Ürünün ya da ambalajının üzerindeki  simgesi, bu ürünün normal ev çöpü gibi atılmayıp, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşümü için verildiği özel toplama noktalarından birine verilmesi gerektiğini belirtir. Bu ürünün doğru şekilde imha edilmesine katkıda bulunmakla hem çevreyi, hem de çevrenizdekilerin sağlığını korumuş olursunuz. Yanlış şekilde imha ise hem çevreye hem sağlığa zararlıdır. Bu ürünün geri dönüşümüne ilişkin daha ayrıntılı bilgileri belediyenizden, çöp dairenizden veya ürünü

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX HOME PRODUCTS COR-
PORATION NV.
RAKETSTRAAT 40 / RUE DE LA FUSEE 40
B-1130 BRUSSEL / BRUXELLES
BELGIUM
TEL: +32 2 716 26 00
FAX: +32 2 716 26 01

satın almış olduğunuz bayiden edinebilirsiniz.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.



Ambalaj malzemesi

Ambalaj malzemesi çevre dostu ve geri dönüştürülebilir özelliktedir. Plastik parçalar PE, PS vb. uluslararası kısaltmalarla tanımlanmıştır. Ambalaj malzemesini yerel atık yönetimi tesisinde bu amaç için sunulan konteynerlere atın.

www.electrolux.com

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.



www.electrolux.com/shop

