



használati útmutató  
instrukcja obsługi  
Инструкция по  
эксплуатации

Sütő  
Piekarnik  
Духовой шкаф

## Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) címen

## TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági információk	2	További funkciók	15
Termékleírás	5	Hasznos javaslatok és tanácsok	16
Az első használat előtt	5	Ápolás és tisztítás	17
Kezelőpanel	6	Mit tegyek, ha...	21
Napi használat	8	Műszaki adatok	21
Órafunkciók	12	Üzembe helyezés	21
Automatikus programok	13	Környezetvédelmi tudnivalók	22
Tartozékok használata	14		

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.
- A készülék működése közben, illetve ha az ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a készülék közelébe, mert rendkívül forró lehet. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- 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.

### 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: hálózattvédő túlfelhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkilodók és védőrelék.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen hatástalanítani azokat.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhabútorban 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 bútorok vagy készülékek mellé kell állítani.
- A készülék nem helyezhető talapzatra.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok 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 felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Ha 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 a húzza ki a vezetéket a fali aljzatból.
- 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 okozhatnak.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy tönkremenjen a felület anyaga.
- 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, dörzs-szivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait. Soha ne permetezzen semmit a zsírszűrőre (ha van felszerelve), a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Amikor az ajtó üveglapjai megsérültek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ki kell cserélni őket. Forduljon szakszervizhez.
- Óvatosan emelje le az ajtót a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van ilyen).

### Pirolitikus tisztítás

- Pirolitikus tisztítás közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.

- Pirolitikus tisztítás közben ne próbálja meg kinyitni az ajtót, és ne válassza le a hálózatról a készüléket.
- Pirolitikus tisztítás közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A pirolitikus tisztítás során a makacs szennyeződések a zománc elszíneződését okozhatják. A sütő zománcának az elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.

### 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 aljzatból. 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 aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!

### Szakszerviz

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

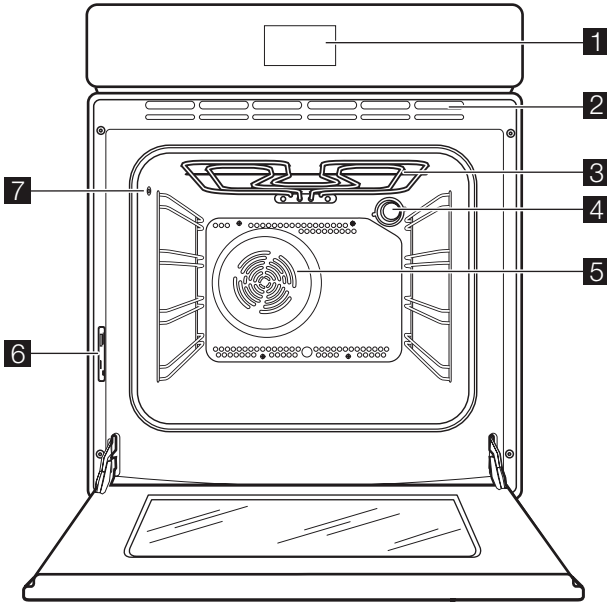
### A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében
  - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
  - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
  - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisál-



lat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély áll fenn.

## TERMÉKLEÍRÁS



- 1** Elektronikus programkapcsoló
- 2** Hűtőventilátor levegőnyílása
- 3** Grill
- 4** Sütőtér lámpája
- 5** Ventilátor
- 6** Adattábla
- 7** Hűshőmérő aljzata

- **Sütőpolc**  
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Mély hűsítő tepsí**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Hűshőmérő**  
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

## 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.

### A legelső csatlakoztatás

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramkimaradást követően a kijelző az üdvözlő szöveget mutatja. Ezután be kell állítania a nyelvet, a dátumot és a pontos időt. A beállításhoz érintse meg a **^** vagy **v** gombot. A megerősítéshez érintse meg az **OK** gombot.

## Előmelegítés

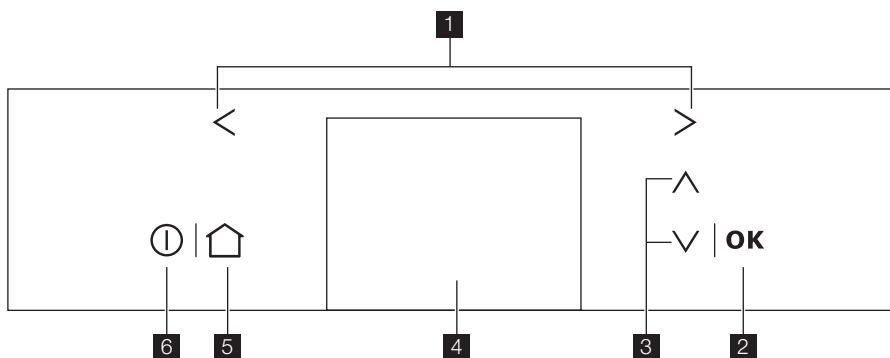
1. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.
3. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.

6. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.


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

## KEZELŐPANEL

### Elektronikus programkapcsoló



### A készülék működtetéséhez érintse meg az érzékelőmezőt.

	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1		Jobb, bal	A fő menüpontok közötti léptetéshez.  Nem szakítja meg a sütőfunkciót illetve a működő programot.
2	<b>OK</b>	OK	Megerősítéshez. A beállítás funkció elindításához.
3		Le, fel	Az almenük közötti léptetéshez. Az almenük beállításához. (például: hőmérséklet, idő, súly). <b>Az értékek beállítása:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Érintse meg egyszer az érzékelőmezőt: Érték beállítása lassú léptetéssel</li> <li>• Tartsa megérintve az érzékelőmezőt: Érték beállítása gyors léptetéssel</li> </ul>
4	-	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
5		Kezdőlap	A kiválasztás törléséhez és a főmenübe való visszatéréshez.

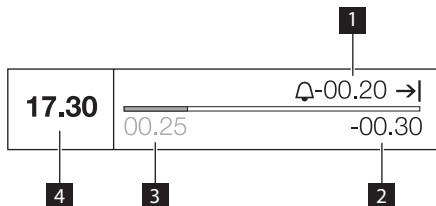
	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
6		Be/ki	A készülék ki- és bekapcsolásához.

## Kijelző



	Terület	Megjegyzés
1	Főmenü területe	Megjeleníti a főmenü pontjait.
2	Fő tartalom területe	A következőket mutathatja: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sütőfunkció neve és szimbóluma</li> <li>• Automatikus program neve és szimbóluma</li> <li>• Hőmérséklet(ek)</li> <li>• Hűshőmérő állapota</li> <li>• Sűgő szövege</li> <li>• Nap neve</li> <li>• Dátum</li> </ul>
3	Óra funkciók területe	A következőket mutathatja: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az óra funkciók idővel kapcsolatos információi</li> <li>• Időkijelzés</li> </ul> <p> Ha egy időben több órafunkció is aktív, az időkijelzés azt az órafunkciót mutatja, amely a leghosszabb idejű.</p>
4	Pontos idő területe	A következőt mutatja: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pontos idő</li> </ul>

## Órafunkciók és idő területe



- 1 Emlékeztető
- 2 Időtartam
- 3 Időkjelzés és sütés ideje
- 4 Pontos idő

## NAPI HASZNÁLAT

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

A készülék működtetéséhez a következőket használhatja:

- **kézi mód** - a sütőfunkció, a hőmérséklet és az elkészítési idő kézi beállítására.

- **automatikus programok (receptek)** - étel elkészítésére, ha nem rendelkezik főzési ismeretekkel illetve gyakorlattal

### A menük áttekintése

#### Főmenü

Szim-bólum	Menüpont	Leírás
	Funkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Időzítő	Az órafunkciók listáját tartalmazza.
	Hűshőmérő	A hűshőmérő beállításához.
	Tisztítás	A tisztítási funkciókat tartalmazza.
	Beállítások	Egyéb beállításokhoz.
	Kedvencek	A felhasználó által létrehozott sütési programok listáját tartalmazza.
	Receptek	Az automatikus sütési programok listáját tartalmazza.
	Sütő bekapcsolva Sütő kikapcsolva	A készülék beállításait mutatja.




#### Almenük

#### Almenük a következőhöz: **Funkciók**

Sütőfunkció	Leírás
	Légkeverés Egyszerre akár három szinten történő sütéshez ajánljuk.
	Hagyományos sütés Tészták és húsok egy sütőpolcon való sütéséhez.
	Pizza Olyan ételek azonos sütőszinten történő sütéséhez, amelyek intenzívebb barnítást és ropogós alsó alapot igényelnek.
	Infrasütés Nagyobb egybensült húsok vagy szárnyasok azonos szinten történő sütéséhez. A funkció csőben sütéshez és pirításához is alkalmas.

Sütőfunkció	Leírás	
	Kis felületű grill	Lapos élelmiszerek grillezéséhez, amelyeket a grill közepére helyeztek, valamint pirtós készítéséhez.
	Teljes grill	Nagyobb mennyiségű lapos étel grillezéséhez, és pirtóskenyér készítéséhez.
	Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez. Piték és tészták felmelegítéséhez.
	Slow Cook	Különösen porhanyós, szaftos sütek készítéséhez. Casserole-ok és egytálételek.
	Felolvasztás	Ételek felolvasztásához.
	Aszalás	Gyümölcsök aszalásához és fűszerek szárításához ideális.
	Melegen tartás	Az elkészített étel melegen tartásához.
	Befőzés	Ideális lekvárok és befőttek készítéséhez.
	Edény melegítés	Tányérok tálalás előtt való melegítésére.
	Sütőlámpa	Sütési funkció beállítása nélkül is világít.



### Almenük a következőhöz: Időzítő

Szim-bólum	Almenü
→	Sütésidő beállítása
→	Állítsa be a kezdés idejét
→	Állítsa be a sütés végét
	Set + Go funkció
	Sütés ideje
	Emlékeztető beállítása




### Almenük a következőhöz: Húshőmérő

Szim-bólum	Almenü
	Kívánt hőmérséklet 30°

### Almenük a következőhöz: Tisztítás

Szim-bólum	Almenü	Leírás
	Pirolitika	A pirolitikus tisztítás elindítása.
	Tisztítási emlékeztető	Emlékezteti a tisztítás esedékességére.

**Almenük a következőhöz: Beállítások**























































Szim-bólum	Almenü	Leírás
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása.
	Dátum beállítása	A dátum beállítása.
	Mutassa az időt és dátumot	Az idő és a dátum mutatása.
	Melegen tartás	Bekapcsolja és kikapcsolja a Melegen tartás funkciót.
	Idő kiterjesztés	Bekapcsolja és kikapcsolja az Idő kiterjesztés funkciót.
	Válasszon nyelvet	A kijelző nyelvének beállítása.
	Nyomógomb hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása.
	Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
	Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
	Legmagasabb érték	Annak beállítása, hogy a hőmérséklet- és óra-területeken a kijelző hol mutasson magasabb értéket.
	A felfelé nyíl egy	Annak beállítása, hogy a  a listán felfelé görgessen vagy a felső elemre menjen.
	Gyári beállítások	Minden beállítás visszaállítása a gyári beállításokra (lásd még Kedvencek ).

**Almenük a következőhöz: Kedvencek**

Szim-bólum	Almenü
	Új megadása
	Kedvencek neve


**Almenük a következőhöz: Receptek**

Szim-bólum	Almenü	Étel
	Sertés/borjú	Sertés roston  Sertéssült  Sertéscsülök  Sertéslapocka  Borjú rostos  Borjúcsülök  Ossobuco  Töltött borjú  Fasírt 
	Marha/vad/bárány	Marha hátszín  Skandináv marhahús  Marhasült  Marinált marhahús  Báránysült  Vad rostos  Nyúlhús  Mustáros nyúl  Vaddisznó  Bárány rostos  Báránycomb közepesen  Báránycsülök 

Szim-bólum	Almenü	Étel	
	Szárnyas	Csirke egészben  Pulyka egészben  Kacsa egészben  Liba egészben  Csontozott szárnyas 	Csirke comb  Vörösboros csirke  Narancsos sült kacsa  Töltött csirke 
	Hal	Hal egészben  Halfilé  Tőkehal  Sóban sült hal 	Töltött tintahal  Párolt hal  Hagymás burgonya 
	Sütemény	Citromtorta  Svéd torta  Teasütemény  Túrótorta  Gyümölcskenyér  Streusel torta  Vajas sütemények  Kelt tészta	Forma torta  Briós  Csokoládés sütemények  Muffin  Édes tészta  Répatorta  Mandulás sütemény  Gyümölcstorta 
	Pizza/sütemény/kenyér	Pizza  Hagymakarikás tészta  Quiche Lorraine  Juh sajtos aprósütemény  Sajtos linzer 	Sajtos rakott tészta  Fehér kenyér  Parasztkenyér  Oroszkrém torta 
	Zöldség/hús felfújtak	Lasagne  Cannelloni  Burgonyafelfújt  Muszaka 	Tészta felfújt  Cikóriás felfújt  Hús felfújtak  Káposztás felfújt 
	Készételek	Fagyasztott pizza Amerikai mirelit pizza Hideg pizza Mirelit pizza szelet Sült burgonya Zöldségek/krokettek Pírtott vagdaltak	Kenyér/zsemle Fagyasztott kenyér/zsemle Fagyasztott almáspite Fagyasztott halfilé Csirke szárny Lasagne/cannelloni fagy.

### A menük működése

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menüelem beállítását a < vagy > megérintésével végezheti el.
3. Az almenükben a ^ vagy v segítségével lépkedhet. Érintse meg az **OK** gombot a megerősítéshez.

Az előző menübe a  megérintésével térhet vissza.

### Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A sütőfunkció beállítását a ^ vagy v megérintésével végezheti el. Érintse meg az **OK** gombot.
3. Érintse meg a ^ vagy v gombot a hőmérséklet beállításához. Érintse meg az **OK** gombot. Ha nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék az előre beállított hőmérsékleten indul el.

- i** Amikor a sütőfunkciót bekapcsolja, a kijelző a készülék hőmérsékletét (meleg színnel) és a beállított hőmérsékletet (fehér színnel) mutatja.

### A sütőfunkció leállítása

Érintse meg a **1** gombot.

### A hőmérséklet kijelzése

Az Oven on/off **PC** (Sütő be/ki) funkcióba való lépéshez érintse meg a **<** vagy **>**

## ÓRAFUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	Leírás
>	Időtartam	Visszaszámlálás beállítása.
→	Kezdési idő	A készülék bekapcsolási idejének beállítása.
→	Sütés vége	A készülék kikapcsolási idejének beállítása.
<b>PC</b> →	Set + Go funkció	A sütőfunkció beállítása, és annak időzített bekapcsolása.
🕒	Sütés ideje	Előreszámlálás beállítása. Azt mutatja mennyi ideig működik a készülék. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
🔔	Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

Az időzítési funkciók beállítása

- Lépjen a Funkciók menübe, és állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
- Lépjen az Időzítő menübe, és állítsa be az órafunkciót.
- A szükséges idő beállításához érintse meg a **^** vagy **v** gombot. Érintse meg az **OK** gombot.  
Amikor az órafunkció véget ér, hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelző színe megváltozik, és az órafunkció szimbóluma villog.
- A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

- i** Ha a húshőmérőt használja, az időzítő és sütés vége funkciók nem működnek.

- i** Az időzítő funkciót beállíthatja a készülék ki- és bekapcsolt állapotában egyaránt. Az időzítő funkció kikapcsolt készüléken történő beállításakor a szükséges idő beállításához érintse meg a **^** vagy **v** gombot. Érintse meg az **OK** gombot.

Az időzítő funkció akkor is bekapcsolva marad, ha a készüléket kikapcsolja.

gombot. A kijelző a hőmérsékleteket mutatja. A készülék hőmérsékletét meleg szín jelzi. A beállított hőmérsékletet fehér szín jelzi.

### Maradék hő-visszajelző

Amikor a készüléket kikapcsolja, a kijelző azt mutatja, hogy a készülék hőmérséklete csökken. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

### Set + Go funkció

Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. Az Időzítő menüben válassza ki a Set + Go funkció funkciót, és érintse meg az **OK** gombot. A készülék készenléti állapotba kapcsol. A sütőfunkció elindításához érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.

### Melegen tartás

- i** A funkció be- vagy kikapcsolásához használja a Beállítás menüt.

A Melegen tartás funkció az elkészült ételt 80°C-on tartja 30 percig. A funkció akkor kapcsol be, amikor a sütési vagy piritási folyamat befejeződik.

### **i** A funkció feltételei:

- A beállított hőmérséklet legyen 80°C-nál magasabb.
- Az időtartam funkció legyen beállítva.

Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.

A Melegen tartás funkció 30 percen át működik.

A Melegen tartás funkció akkor is bekapcsolva marad, ha a sütőfunkciót módosítja.



## Idő kiterjesztés

**i** A funkció be- vagy kikapcsolásához használja a Beállítás menüt.

Az Idő kiterjesztés segítségével a sütőfunkció folytatható, miután a beállított idő lejár.

## AUTOMATIKUS PROGRAMOK

Az automatikus programok optimális beállításokat biztosítanak különböző húshoz vagy egyéb receptekhez. Lásd a receptkönyvet.

- Húsprogramok Súlyautomatika funkcióval ( Receptek menü)
- Húsprogramok Húshőmérő (automata) funkcióval ( Receptek menü)
- Kész receptek ( Receptek menü)

### Receptek Súlyautomatika funkcióval

Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. A funkció használatához meg kell adni az étel tömegét.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza a Receptek menüt. Érintse meg az **OK** gombot.
3. Állítsa be a kategóriát és az ételt. Érintse meg az **OK** gombot.
4. Állítsa be a Súlyautomatika funkciót. Érintse meg az **OK** gombot.
5. Az étel súlyának beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot. Érintse meg az **OK** gombot.

Az automatikus program megkezdődik.

Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

### Receptek Kész receptek funkcióval

Ez a készülék számos előre beállított recepttel rendelkezik. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza a Receptek menüt. Érintse meg az **OK** gombot.
3. Állítsa be a kategóriát és az ételt. Érintse meg az **OK** gombot.
4. Állítsa be a Kész receptek funkciót. Érintse meg az **OK** gombot.

- Valamennyi Időtartam vagy Súlyautomatika funkciónál érvényes.
- Nem alkalmazható a húshőmérős sütőfunkciónál.

### Receptek Húshőmérő (automata) funkcióval

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza a Receptek menüt. Érintse meg az **OK** gombot.
3. Állítsa be a kategóriát és az ételt. Érintse meg az **OK** gombot.
4. Állítsa be a Húshőmérő (automata) funkciót.
5. Érintse meg az **OK** gombot.
6. Helyezze be a húshőmérőt. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
7. Vegye ki a húshőmérőt.

**i** Amikor beállítja a kézi opciót, a kijelzőn az automatikus beállítási értékek láthatók, de módosíthatja azokat.

### Saját programok menü

A kedvenc beállításait tárolhatja: időtartam, hőmérséklet vagy sütőfunkció.

Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítsa be a sütőfunkciót, a hőmérsékletet, az időt vagy a Receptek funkcióból egy automatikus programot. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
3. Válassza a Saját programok menüt.
4. Az Új megadása lehetőséghez érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt. A kijelzőn egy lehetséges programnév jelenik meg.
5. A betű vagy a szám beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
6. Az utolsó szimbólum eltávolításához érintse meg a  $\wedge$  gombot vagy a  $\vee$  gombot, hogy beállítsa az Eltávolít lehetőséget. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.

7. A teljes programnév beírásához ismételve meg az 5. lépést.
8. A Mentés beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.

- i** Ha a memória megtelt, töröljön néhány tételt a menüből.
- i** Az Átnevezés segítségével módosíthatja a program nevét. Lásd az "Egy program tárolása" részt.

A program elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza a Saját programok menüt. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
3. Válassza ki a program nevét. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
4. Válassza ki az Indít funkciót. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.

## TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

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

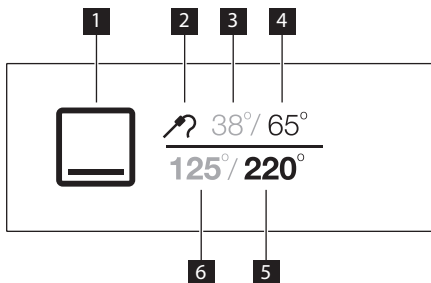
### Ételszonda

A hűshőmérő az étel maghőmérsékletét méri. Ha az étel eléri a beállított hőfokot, a készülék automatikusan kikapcsol.

### Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

- A sütő hőmérsékletét
- az étel maghőmérsékletét.

A kijelző a sütőhőmérsékletet és az étel maghőmérsékletét mutatja.



- 1** Sütőfunkciók:
- 2** Hűshőmérő kijelzője
- 3** az étel maghőmérsékletét.
- 4** Az étel beállított maghőmérséklete.
- 5** A készüléken beállított hőmérséklet
- 6** A készülék hőmérséklete

- i** Amikor a készülék a beállított hőmérsékleten működik, az aktuális hőmérséklet kikapcsol.

**Fontos** Kizárólag a mellékelt hűshőmérőt, és eredeti pótalkatrészeket használjon.

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Nyomja a hűshőmérő hegyét az étel közepébe.
3. A hűshőmérő csatlakozódugaszát dugja be a sütő oldalfalán lévő aljzatba. A kijelző a Hűshőmérő menüt mutatja. Ha a 2. lépést az 1. előtt végzi, a Hűshőmérő menü beállításához érintse meg a  $\leftarrow$  vagy  $\rightarrow$  gombot.
4. Az étel maghőmérsékletének beállításához érintse meg 5 másodpercen belül a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot.
5. Lépjen a Funkciók menübe.
6. A sütőfunkció – és ha szükséges a hőmérséklet – beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot.

- i** A sütés ideje alatt a hűshőmérő egyik vége maradjon az ételben, a másik vége pedig a hűshőmérő aljzatában.
7. Amikor az étel eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütőfunkció kikapcsol. A hangjelzés leállításához érintse meg valamely érzékelőmezőt.

- !** **Vigyázat** Legyen óvatos, amikor kiveszi a hűshőmérő csúcsát és csatlakozódugóját. A hűshőmérő forró! Égési sérülés veszélye áll fenn.
8. Távolítsa el a hűshőmérő csatlakozódugaszát, és vegye ki az ételt a készülékből.
  9. Kapcsolja ki a készüléket.

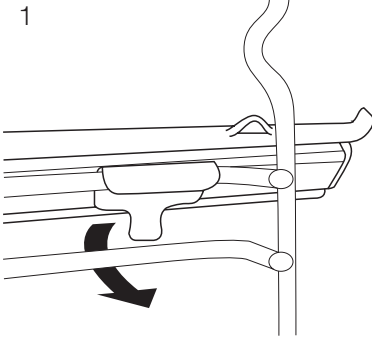
- i** A hűshőmérőt használó sütési programokat lásd a Receptek menüben.

### Teleszkópos polctartók

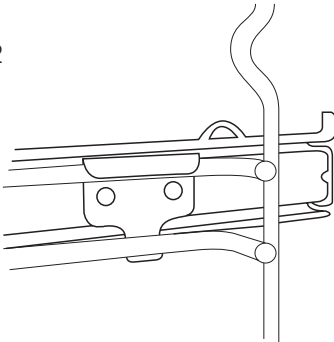
#### A teleszkópos polctartók behelyezése

A teleszkópos polctartókat bármelyik szinten elhelyezheti.

Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartót azonos szinten legyen. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.



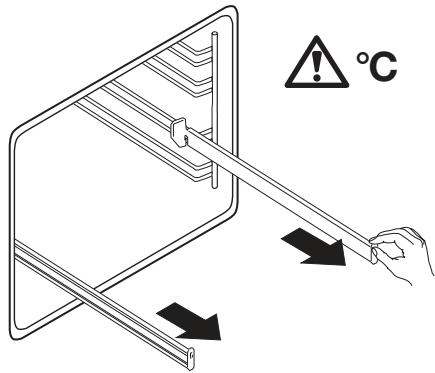
2



### A teleszkópos polctartók használata

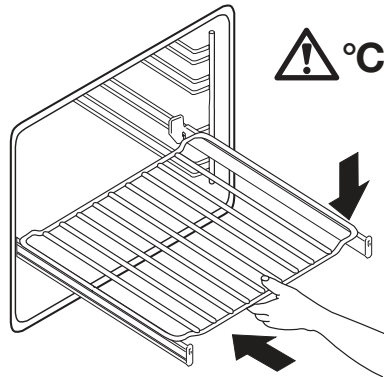
A teleszkópos polctartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

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



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

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a polctartókat ütközésig a helyükre toltotta-e.



- Figyelem** A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!

## TOVÁBBI FUNKCIÓK

### Funkciózár

A funkciózár megakadályozza a véletlen funkcióváltást.

A funkciózár aktiválása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

3. Érintse meg egyszerre a **^** és az **OK** gombot. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.

A funkciózár aktív.

A funkciózár kikapcsolása

1. Érintse meg egyszerre a **^** és az **OK** gombot.

A funkciózár nem aktív.

- i** Ha kikapcsolja a készüléket, akkor a funkciózár is kikapcsol.

### Gyerekszár

A gyerekszár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

A gyerekszár funkció aktiválása

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg egyszerre a **^** és az **OK** gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.

A gyerekszár funkció kikapcsolása

1. Ismétlje meg a fenti lépéseket.

- i** Áramkimaradás esetén az elektronikus programkapcsoló bizonyos beállításokat megőrzi (például a nyelv beállítást és a Kedvencek menüt).

### Automatikus kikapcsolás

A készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

- ha nem kapcsolja ki a készüléket;
- ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30°C - 115°C	12,5 óra

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
120°C - 195°C	8,5 óra
200°C - 245°C	5,5 óra
250°C	3,0 óra

Ha a készüléket használni kívánja az automatikus kikapcsolást követően, először kapcsolja ki teljesen azt.

### 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 túlforrásodás 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

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

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé 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. Minimálisan 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 ha-

tással 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.

### 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


## 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!

### Pirolitikus tisztítás

A Pirolitika funkcióval a sütőt pirolízises alapon tisztíthatja. Állítsa be a funkciót a Tisztítás menüben.

 **Vigyázat** A készülék nagyon felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn.

**Fontos** A Pirolitika funkció elindítása előtt távolítsa el a készülékből minden mozgatható egységet (polctartó sínek, tartozékok stb.).


1. Kapcsolja be a készüléket.

(hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) süttőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

### Tudnivaló az akril-amidokról

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

2. A Tisztítás menü beállításához érintse meg a < vagy > gombot. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
3. A Pirolitika beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
4. A tisztítás időtartamának beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot.
  - **ENYHE** - alacsony szintű szennyezettség esetén (2:15);
  - **NORMÁL** - közepes szintű szennyezettség esetén (2:45);
  - **INTENZÍV** - erős szintű szennyezettség esetén (3:15)
  - **AUTOMATA** - a készülék automatikusan kiszámítja, melyik pirolitikus ciklust alkalmazza.
5. A kijelzőn üzenetek láthatóak. Minden egyes üzenet után érintse meg az **OK** gombot.  
Ha a készülék eléri az előre beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszelődik.

 A pirolitikus ciklus indulásakor a sütőlámpa nem működik, és a hűtőventilátor nagyobb sebességgel működik.

A felfűtés közben ne nyissa ki az ajtót. Ha az ajtót kinyitja, a pirolitikus tisztítás megszakad.

A pirolitikus tisztítás leállításához érintse meg a  $\textcircled{1}$  gombot.

A készüléket ne használja, amíg az ajtózár szimbóluma ki nem alszik.

### Tisztítási emlékeztető

Jelzi a tisztítás esedékességét. Néhány órás készülékhasználat után üzenetet jelenít meg.

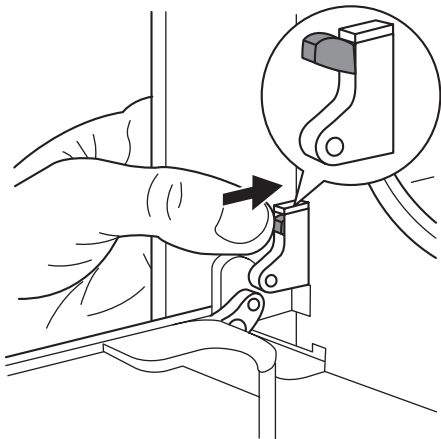
A Tisztítási emlékeztető funkciót a Tisztítás menüben kapcsolhatja ki vagy be. Ha a készüléket a gyári beállításokra visszaállítja, a Tisztítási emlékeztető funkció kikapcsol.

### A sütőajtó tisztítása

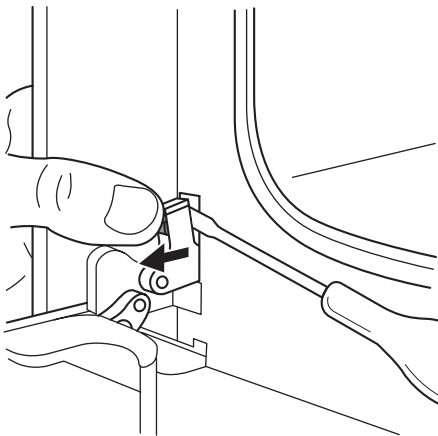
A sütőajtó négy üvegtáblából áll. A sütő ajtaját és a belső üvegtáblákat tisztításkor ki veheti.

### A sütőajtó és az üvegtáblák eltávolítása

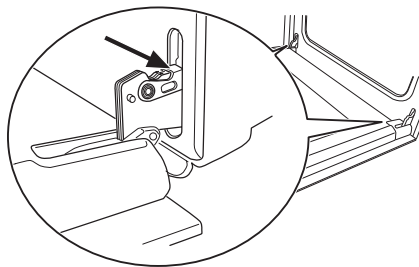
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.
2. Húzza meg a feszítő alkatrészt, amíg az visszaugrik.



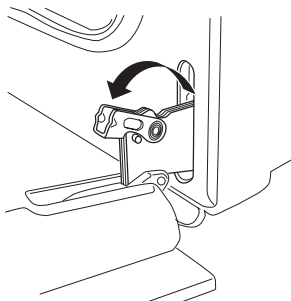
3. A benyomott alkatrészt tartsa az egyik kezével. A másik kezével egy csavarhúzó segítségével emelje fel és fordítsa el a bal oldali zsanérkart.



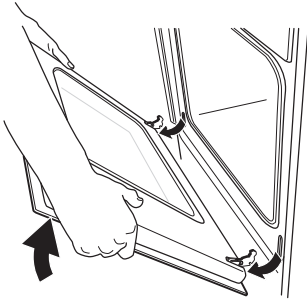
4. Keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.



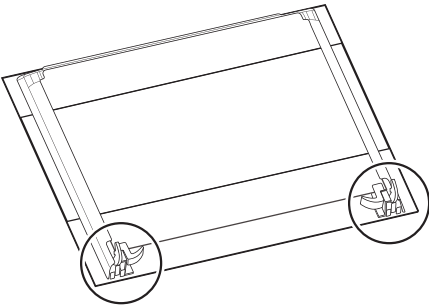
5. Emelje meg és fordítsa el a zsanéron lévő kart.



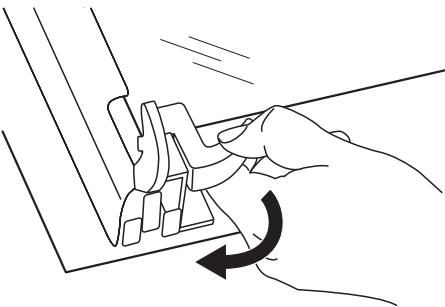
6. Csupkja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót helyéről.



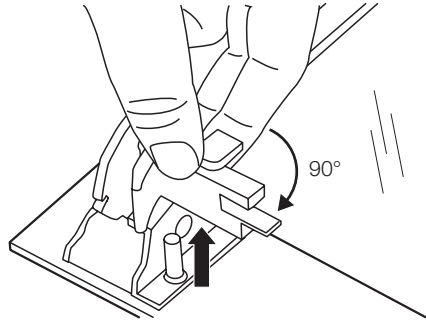
7. Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



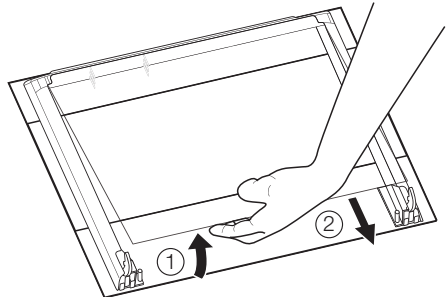
8. Az üvegtáblák kiszéréséhez oldja ki a reteszelő rendszert.



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



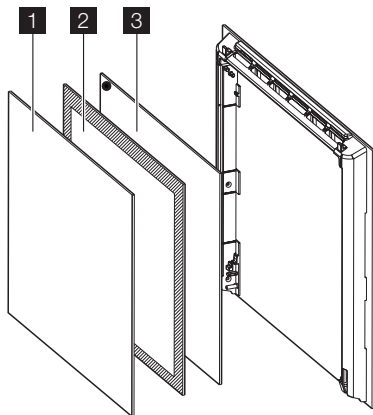
10. Az üvegtáblákat egyesével emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés). A felső üvegtáblával kezdje.



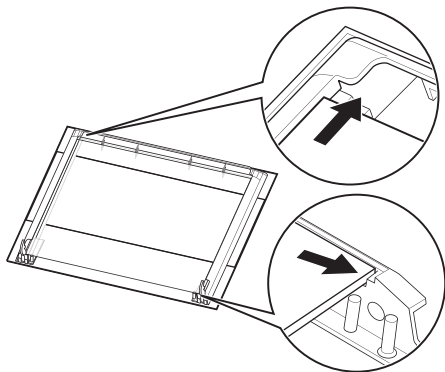
Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait.

### A sütőajtó és az üvegtáblák visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üvegtáblákat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Győződjön meg róla, hogy az üvegtáblákat ( **1** ), ( **2** ) és ( **3** ) a megfelelő sorrendben helyezi vissza (lásd az ábrát).



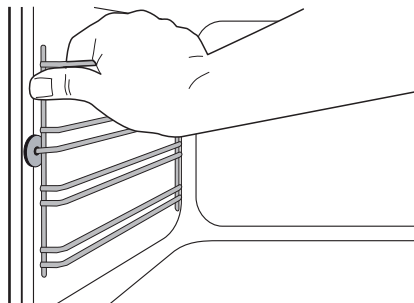
A középső táblák ( 2 - 3 ) díszített kerettel rendelkeznek. Amikor visszateszi őket, ellenőrizze, hogy a gravírozott felületű rész az ajtó belső oldala felé néz-e. Győződjön meg róla, hogy a behelyezés után az üvegtáblák kerete ( 2 - 3 ) a gravírozott részekben nem érdes felületű, amikor hozzáér. Ellenőrizze, hogy a középső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyazatba (lásd az ábrát).



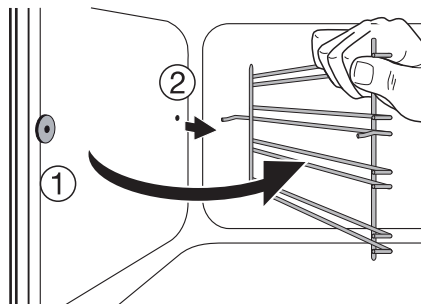
## Polctartó sínek

### A polctartó sínek eltávolítása

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldal-faltól.



2. Húzza el a hátsó polctartó sínt az oldal-faltól, majd vegye ki.



### A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

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

### 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.

## MIT TEGYEK, HA...

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

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a készüléket.
	A szükséges értékek nincsenek beállítva.	Ellenőrizze a beállításokat.
	A gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár kikapcsolása” c. részt.
	A biztosítékdobozban kiold a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosító többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A kijelzőn az „F...” hibakód látható.	Elektronikus hiba.	Lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Olvassa el az „Izzó kicserélése” c. szakaszt.
Gőz és páralecsapódást észlel az ételen és a készülékben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a készülékben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a készülékben.

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

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

Azt javasoljuk, hogy ide írja fel az adatokat:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.)

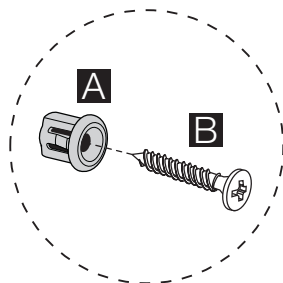
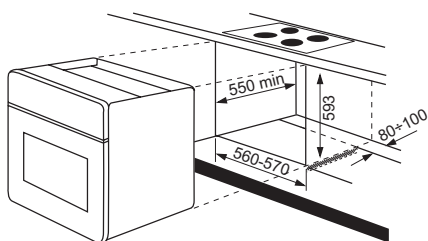
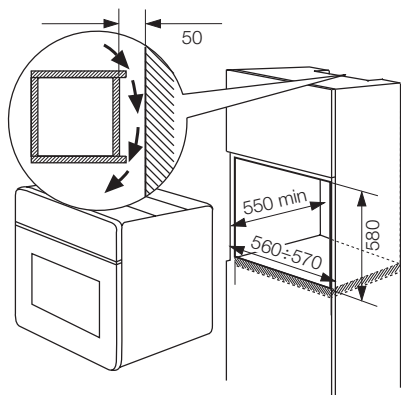
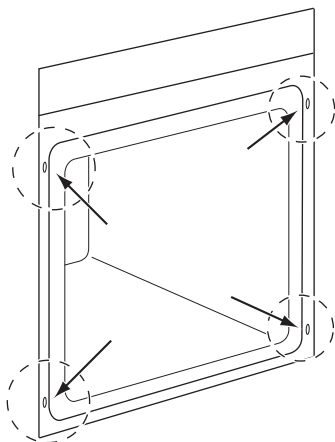
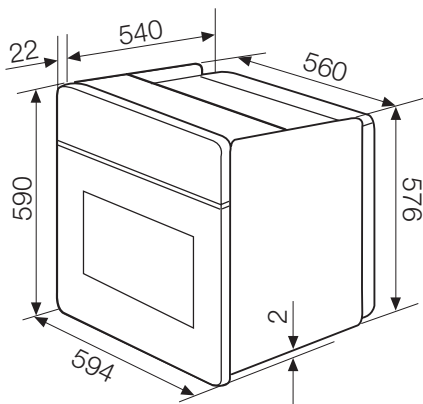
.....

## MŰSZAKI ADATOK

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

## ÜZEMBE HELYEZÉS

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




### Elektromos üzembe helyezés

**!** **Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képesített, hozzáértő személy végezheti el.

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

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

## 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](http://www.electrolux.com)

## SPIS TREŚCI

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	24	Dodatkowe funkcje	39
Opis urządzenia	27	Przydatne rady i wskazówki	39
Przed pierwszym użyciem	28	Konserwacja i czyszczenie	40
Panel sterowania	28	Co zrobić, gdy...	44
Codzienna eksploatacja	30	Dane techniczne	45
Funkcje zegara	34	Instalacja	45
Programy automatyczne	35	Ochrona środowiska	46
Korzystanie z akcesoriów	36		

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.
- Podczas pracy urządzenia lub gdy jego drzwi są otwarte, dzieci i zwierzęta do-

mowe powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od urządzenia, ponieważ staje się ono gorące. Istnieje ryzyko 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. Zagrożenie poparzeniem. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wkładania i wyjmowania naczyń lub 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 zasilania.
- Przed przystąpieniem do konserwacji należy upewnić się, że urządzenie jest zimne. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Istnieje ryzyko pęknięcia szyby 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
- Ze względu na bezpieczeństwo własne oraz mienia należy czyścić urządzenie wyłącznie wodą z mydłem. Nie używać

produktów łatwopalnych i mogących spowodować 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 wolno rozpryskiwać żadnych środków na filtr tłuszczowy (jeśli jest w wyposażeniu), grzałki ani czujnik termostatu.
- Nie czyścić szyb w drzwiach ściernymi środkami czyszczącymi ani skrobakami metalowymi. Może dojść do uszkodzenia i pęknięcia żaroodpornej powierzchni wewnętrznej szyby.
- Uszkodzenia szyby powodują osłabienie szkła grożące jego pęknięciem. Należy je wymienić. Skontaktować się z punktem serwisowym.
- Należy uważać przy wyjmowaniu drzwi z urządzenia. Drzwi są ciężkie!
- Nie czyścić emalii katalitycznej! (jeśli występuje).

### Czyszczenie pirolityczne

- Podczas czyszczenia pirolitycznego nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Nie należy próbować otwierać drzwi i nie odłączać zasilania elektrycznego podczas czyszczenia pirolitycznego.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego do urządzenia nie mogą zbliżać się dzieci. Urządzenie staje się bardzo gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego uporczywe zabrudzenia mogą spowodować odbarwienie emalii. Odbarwienie emalii nie wpływa na pracę urządzenia.

### 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 odłączyć urządzenie od zasilania. Istnieje ryzyko porażenia prądem.

### Serwis

- Wszelkie naprawy i prace przy urządzeniu może wykonywać tylko uprawniony

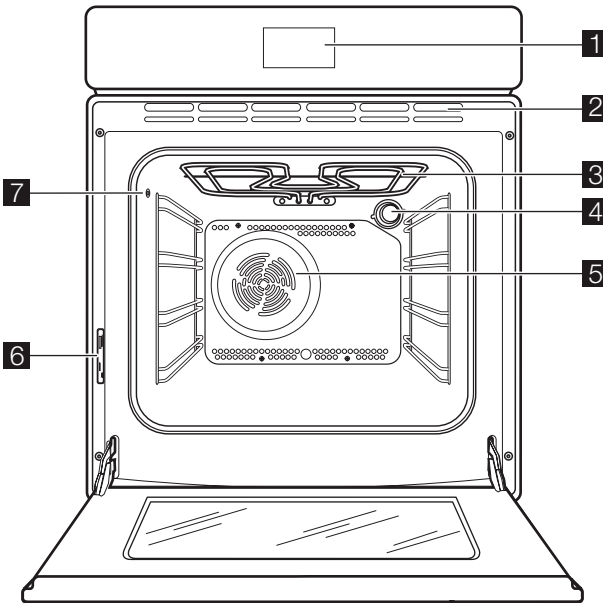
pracownik serwisu. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

- 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



- 1** Sterowanie elektroniczne
- 2** Otwory wylotowe powietrza dla wentylatora chłodzącego

- 3** Grill
- 4** Oświetlenie piekarnika
- 5** Wentylator

**6** Tabliczka znamionowa

**7** Gniazdo termosondy

• **Ruszt piekarnika**

Do naczyń, form do ciast, oraz do pieczenia mięsa i grillowania

• **Głęboka blacha do pieczenia**

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania tłuszczu.

• **Termosonda**

Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

### Czyszczenie wstępne




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

**!** **Uwaga!** Nie stosować ściernych środków czyszczących! Może to uszkodzić powierzchnię. Zapoznać się z rozdziałem "Konserwacja i czyszczenie".

### Pierwsze podłączenie

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania lub po przerwie w dopływie prądu, na wyświetlaczu pojawi się tekst powitalny. Następnie należy ustawić język, datę oraz godzinę. Dotknąć **^** lub **v**, aby zmodyfikować ustawienia. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić.

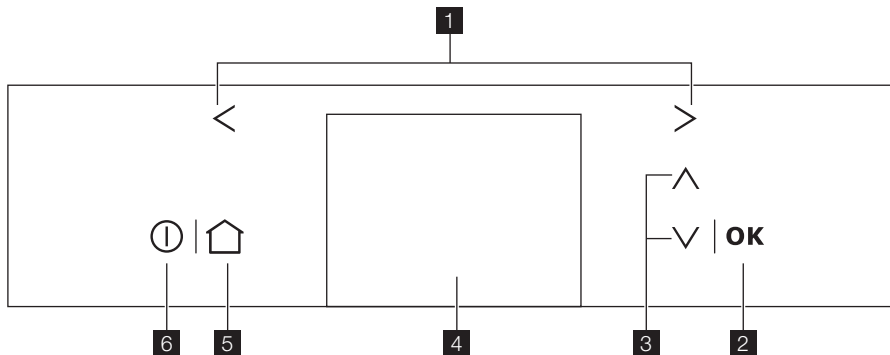
### Wstępne nagrzewanie

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.






## PANEL STEROWANIA

### Sterowanie elektroniczne

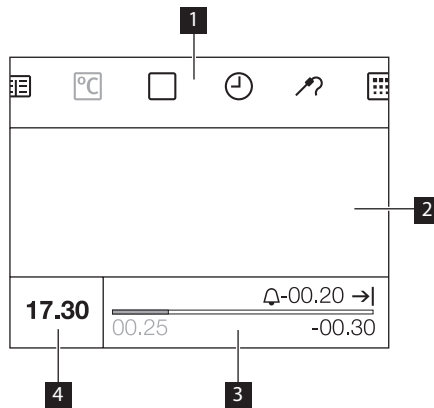




## Obsługę urządzenia umożliwiają pola czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1		W prawo, w lewo	Przechodzenie pomiędzy głównymi menu.  Ta czynność nie przerywa działania funkcji pieczenia lub programu w toku.
2	<b>OK</b>	OK	Potwierdzanie. Uruchamianie ustawionej funkcji.
3		W dół, w górę	Poruszanie się w obrębie podmenu. Zmiana ustawień w podmenu. (przykład: temperatura, czas, waga). <b>Ustawianie wartości:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dotknąć pole czujnika jeden raz: Stopniowe ustawianie wartości</li> <li>• Przytrzymać pole czujnika: Szybkie ustawianie wartości</li> </ul>
4	-	Wyświetlacz	Przedstawia aktualne ustawienia urządzenia.
5		Strona główna	Anulowanie wyboru i powrót do menu głównego.
6		Wł./Wyt.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.

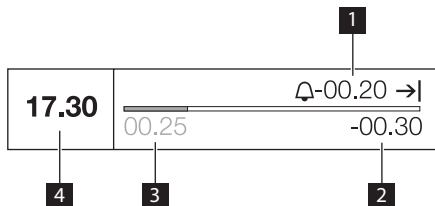
## Wyświetlacz



	Obszar	Uwagi
1	Obszar menu głównego	Przedstawia opcje menu głównego.

	Obszar	Uwagi
2	Główny obszar wyświetlania	Może wyświetlać: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nazwę i symbol funkcji pieczenia</li> <li>• Nazwę i symbol programu automatycznego</li> <li>• Temperatury</li> <li>• Stan termosony</li> <li>• Tekst pomocy</li> <li>• Nazwę dnia</li> <li>• Datę</li> </ul>
3	Obszar funkcji zegara	Może wyświetlać: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informacje związane z czasem dla funkcji zegara</li> <li>• Wskaźnik upływu czasu</li> </ul> <p><b>i</b> Jeśli jednocześnie ustawiona jest więcej niż jedna funkcja zegara, wskaźnik upływu czasu przedstawia stan funkcji zegara o dłuższym czasie.</p>
4	Obszar aktualnej godziny	Przedstawia: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktualną godzinę</li> </ul>

### Funkcje zegara i obszar godziny



- 1 Przypomnienie
- 2 Czas trwania
- 3 Wskaźnik upływu czasu i wartość czasu działania
- 4 Aktualna godzina

## CODZIENNA EKSPLOATACJA

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

Obsługę urządzenia umożliwia:



- **tryb ręczny** — ręczne ustawienie funkcji pieczenia, temperatury i czasu pieczenia

- **programy automatyczne (przepisy)** — przygotowanie posiłku w przypadku braku wiedzy lub doświadczenia w zakresie pieczenia

### Przegląd menu

#### Menu główne

Sym-bol	Pozycja menu	Opis
	Funkcje	Zawiera listę funkcji pieczenia.
	Funkcje zegara	Zawiera listę funkcji zegara.
	Termosonda	Umożliwia wprowadzenie ustawień termosony.
	Czyszczenie	Zawiera funkcje czyszczenia.
	Ustawienia	Konfiguracja pozostałych ustawień.
	Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.

Sym-bol	Pozycja menu	Opis
	Przepisy	Zawiera listę automatycznych przepisów pieczenia.
	Piekarnik włączony Piekarnik wyłączony	Pokazuje ustawienia urządzenia.

## Podmenu

### Podmenu dla: Funkcje

Funkcja piekarnika	Opis
	Termoobieg Do pieczenia potraw na maksymalnie trzech poziomach piekarnika jednocześnie.
	Pieczenie tradycyjne Do pieczenia ciast i mięs na jednym poziomie.
	Pizza Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia, na kruchym spodzie.
	Turbo Grill Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu na jednym poziomie. Ta funkcja nadaje się również do zapiekania i do opiekania.
	Grill Do grillowania płaskich potraw ułożonych na środku ruszta i do opiekania pieczywa.
	Duży Grill Do grillowania dużych ilości płaskich potraw i opiekania pieczywa.
	Dolna grzałka Do pieczenia ciast z kruchym spodem. Do podgrzewania ciast i ciastek.
	Slow Cook Do przyrządzania szczególnie delikatnych, soczystych pieczeni. Do duszonych potraw i gulaszu.
	Rozmrażanie Do rozmrażania potraw.
	Suszenie Idealnie nadaje się do suszenia owoców i ziół.
	Podgrzewanie Podtrzymywanie temperatury wcześniej przygotowanych potraw.
	Pasteryzowanie Idealnie nadaje się do dżemów i przetworów.
	Podgrzewanie talerzy Służy do podgrzewania talerzy przed podaniem potrawy.
	Oświetlenie piekarnika Włączanie oświetlenia bez funkcji pieczenia.

### Podmenu dla: Funkcje zegara

Sym-bol	Podmenu
→	Czas pieczenia

Sym-bol	Podmenu
→	Czas rozpoczęcia
→	Czas zakończenia
⌚→	Ustaw + Start
⏸	Stoper
🔔	Przypomnienie

### Podmenu dla: Termosonda

Sym-bol	Podmenu
🔥	Temp. docelowa 30°

### Podmenu dla: Czyszczenie

Sym-bol	Podmenu	Opis
🔧	Piroliza	Uruchamia procedurę czyszczenia pirolitycznego.
🔔	Przypomnienie o czyszczeniu	Przypomina o konieczności czyszczenia piekarnika.

### Podmenu dla: Ustawienia

Sym-bol	Podmenu	Opis
⌚	Ustawianie aktualnej godziny	Służy do ustawiania aktualnego czasu.
📅	Ustawianie daty	Służy do ustawiania daty.
⌚	Widoczna data i godzina	Umożliwia wyświetlanie godziny i daty.
🔥	Pieczenie i podtrzymywanie temp.	Włącza i wyłącza funkcję Pieczenie i podtrzymywanie temp.
⌚+	Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję Wydłużenie czasu .
🇵🇱	Wybieranie języka	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
🔊	Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięków pól dotykowych.
⚠	Dźwięki alarmu/błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
🔧	Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.
★	Największa wartość	Ustawianie na wyświetlaczu największej wartości w obszarze temperatury i czasu.
☆	Górna strzałka prowadzi	Ustawienie opcji ▲ jako przewijania listy w górę lub przechodzenia do wyższej pozycji.
DEFAULT	Ustawienia fabryczne	Przywrócenie wszystkich ustawień fabrycznych (również Ulubione).

**Podmenu dla: Ulubione**

Sym-bol	Podmenu
	Dodawanie nowej pozycji
	Nazwa ulubionych

**Podmenu dla: Przepisy**

Sym-bol	Podmenu	Potrawa	
	Wieprzowina/cielęcina	Pieczeń wieprzowa Karczek wieprzowy Golonka wieprzowa Łopatka wieprzowa Pieczeń cielęca	Gicz cielęca Ossobuco Nadziewany mostek cielęcy Klops
	Wołow./dziczyz./jagnięc.	Karczek wołowy Wołowina po skandynaw-sku Pieczeń wołowa Wołowina marynowana Połędwica z dziczyzny Pieczeń z dziczyzny	Królik Królik w musztardzie Dzik Pieczeń jagnięca Pieczeń jagnięca średnia Udziec jagnięcy
	Drób	Kurczak cały Indyk cały Kaczka cała Gęś cała Filet drobiowy	Udka kurczaka Coq au Vin Pieczona kaczka w pomar. Nadziewany kurczak
	Ryba	Cała ryba Filet rybny Dorsz Ryba w soli	Nadziewane kalmary Ryba na parze Pokusa Janssona
	Ciasto	Biszkopt cytrynowy Ciasto szwedzkie Biszkopt Sernik Ciasto z owocami Strucla Chałka maślana Ciasto drożdżowe	Kołacz Ciasto Savarin Brownies Babeczki Słodka tarta Ciasto marchewkowe Ciasto migdałowe Tarta owocowa
	Pizza/placek/chleb	Pizza Tarta cebulowa Quiche Lorraine Placek z koziego sera Placek serowy	Ciasteczka serowe Biały chleb Chleb wiejski Ciasto rosyjskie

Sym-bol	Podmenu	Potrawa	
	Casserole/zapiekanki	Lasagne  Cannelloni  Zapiekanka ziemniaczana  Moussaka 	Zapiekanka z makaronu  Zapiekanka z cykorii  Casserole  Casserole z kapusty 
	Pół-produkty (ready meals)	Pizza mrożona Pizza American mrożona Pizza chłodna Pizza Snacks mrożone Frytki Ćwiartki/krokiety Zasmażane ziemniaki	Chleb/bułki Chleb/bułki mrożone Szarlotka mrożona Filet rybny mrożony Skrzydółka kurozaka Lasagne/cannelloni mrożone


### Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć < lub >, aby ustawić opcję menu.
3. Dotknąć ^ lub v, aby poruszać się po podmenu. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić.

Aby wrócić do poprzedniego menu, należy dotknąć .

### Włączanie funkcji pieczenia

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć ^ lub v, aby ustawić funkcję pieczenia. Dotknąć **OK**.
3. Dotknąć ^ lub v, aby ustawić temperaturę. Dotknąć **OK**. Jeśli temperatura nie zostanie ustawiona, wtedy urządzenie rozpocznie pracę z wstępnie ustawioną temperaturą.


 Po uruchomieniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawi się temperatura

panująca w urządzeniu (w ciepłym kolorze) oraz ustawiona temperatura (w białym kolorze).

### Zatrzymanie funkcji pieczenia

Dotknąć .







### Wyświetlenie temperatury

Dotknąć < lub >, aby przejść do ustawienia Piekarnik włączony/wyłączony . Na wyświetlaczu pojawią się temperatury. Temperatura panująca w urządzeniu przedstawiona jest w ciepłym kolorze. Ustawiona temperatura przedstawiona jest na biało

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o tym, że spada temperatura w urządzeniu. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

## FUNKCJE ZEGARA

Symbol	Funkcja	Opis
	Czas pieczenia	Ustawianie odliczania czasu.
	Czas rozpoczęcia	Ustawianie włączenia urządzenia.
	Czas zakończenia	Ustawianie wyłączenia urządzenia.
	Ustaw + Start	Ustawianie opcji funkcji pieczenia i uruchomienie urządzenia w późniejszym czasie.
	Stoper	Ustawianie naliczania czasu. Przedstawia czas pracy urządzenia. Ta funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia.
	Przypomnienie	Do ustawiania czasu do odliczania. Ta funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia.

### Ustawianie funkcji zegara

1. Przejdź do menu Funkcje i ustaw funkcję pieczenia oraz temperaturę.
2. Przejdź do menu Funkcje zegara i ustaw funkcje zegara.
3. Dotknąć  $\wedge$  lub  $\vee$ , aby ustawić wymagany czas. Dotknąć **OK**.  
Gdy funkcja zegara zakończy się, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Zmienia się kolor na wyświetlaczu i będzie migać symbol funkcji zegara.
4. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.

**i** W przypadku używania termosondy, funkcje Czas oraz Koniec nie działają.

**i** Funkcję Przypomnienie można ustawić, gdy urządzenie jest włączone lub wyłączone. Aby ustawić funkcję Przypomnienie, gdy urządzenie jest wyłączone, należy dotknąć  $\wedge$  lub  $\vee$ , aby ustawić wymagany czas. Dotknąć **OK**.  
Funkcja Przypomnienie pozostaje włączona również po wyłączeniu urządzenia.

### Ustaw + Start

Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. W menu Funkcje zegara ustawić funkcję Ustaw + Start i dotknąć **OK**. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Dotknąć dowolnego pola czujnika, aby uruchomić ustawioną funkcję pieczenia.

### Pieczenie i podtrzymywanie temp.

**i** Tę funkcję można włączyć lub wyłączyć w menu Ustawienia .

## PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Programy automatyczne oferują optymalne ustawienia dla każdego rodzaju mięsa oraz innych potraw. Więcej informacji można znaleźć w książce kucharskiej.

- Programy mięsne z opcją Automatyka wagowa (menu Przepisy )
- Programy mięsne z opcją Automatyka termosonda (menu Przepisy )
- Automatyczne przepisy (menu Przepisy )

Funkcja Pieczenie i podtrzymywanie temp. umożliwia utrzymanie temperatury gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procedury pieczenia.

### **i** Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Ustawiona funkcja Czas trwania.

Gdy funkcja zakończy się, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Funkcja Pieczenie i podtrzymywanie temp. działa przez 30 minut.

Funkcja Pieczenie i podtrzymywanie temp. pozostaje włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

### Wydłużenie czasu

**i** Tę funkcję można włączyć lub wyłączyć w menu Ustawienia .

Funkcja Wydłużenie czasu powoduje, że funkcja pieczenia pozostaje włączona po upływie czasu zakończenia.

- Opcja jest dostępna w przypadku wszystkich funkcji pieczenia z włączoną funkcją Czas trwania lub Automatyka wagowa .
- Opcja nie jest dostępna w przypadku funkcji pieczenia z termosondą.

### Przepisy z opcją Automatyka wagowa

Ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby użyć tej funkcji należy podać wagę produktu.

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić menu Przepisy . Dotknąć **OK**.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Dotknąć **OK**.
4. Ustawić opcję Automatyka wagowa . Dotknąć **OK**.

5. Dotknąć  $\wedge$  lub  $\vee$  , aby ustawić wagę potrawy. Dotknąć **OK**.

Rozpocznie się program automatyczny. Gdy upłynie czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.

### Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

Urządzenie umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić menu Przepisy . Dotknąć **OK**.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Dotknąć **OK**.
4. Ustawić opcję Automatyczne przepisy . Dotknąć **OK**.

### Przepisy z opcją Automatyczna termosonda

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić menu Przepisy . Dotknąć **OK**.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Dotknąć **OK**.
4. Ustawić opcję Automatyczna termosonda .
5. Dotknąć **OK**.
6. Zainstalować termosondę.  
Gdy program zakończy się, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyjąć termosondę.

**i** W przypadku ustawienia funkcji Wybór ręczny na wyświetlaczu pojawią się ustawienia automatyczne, ale można je zmienić.

### Menu Ulubione

Można przechowywać ulubione ustawienia: czas trwania, temperaturę lub funkcję pieczenia.

Zapisywanie programu w pamięci

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia, temperaturę i czas lub program automatyczny z menu Przepisy . Dotknąć **OK**.
3. Ustawić menu Ulubione .
4. Dotknąć  $\wedge$  lub  $\vee$  , aby ustawić opcję Dodawanie nowej pozycji . Dotknąć **OK**.  
Na wyświetlaczu pojawi się możliwa nazwa programu.
5. Dotknąć  $\wedge$  lub  $\vee$  , aby ustawić literę lub liczbę. Dotknąć **OK**.
6. Aby usunąć ostatni symbol, należy dotknąć  $\wedge$  lub  $\vee$  , aby ustawić opcję Usuwanie . Dotknąć **OK**.
7. Powtórzyc krok 5, aby ustawić nazwę programu.
8. Dotknąć  $\wedge$  lub  $\vee$  , aby ustawić opcję Zapis . Dotknąć **OK**.

**i** Jeśli pamięć jest przepelniona, należy usunąć z menu niektóre pozycje.

**i** Aby zmienić nazwę programu, należy użyć opcji Zmiana nazwy . Patrz punkt „Zapisywanie programu”.

Włączanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić menu Ulubione . Dotknąć **OK**.
3. Ustawić nazwę programu. Dotknąć **OK**.
4. Ustawić opcję Start . Dotknąć **OK**.

## KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

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

### Termosonda

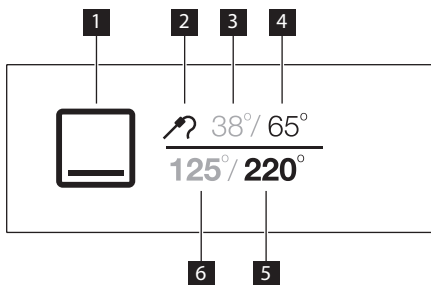
Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Jeżeli potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, urządzenie wyłączy się automatycznie.

### Należy ustawić dwie wartości temperatur

- Temperaturę piekarnika

- Temperatura wewnątrz potrawy  
Na wyświetlaczu pojawi się temperatura piekarnika oraz temperatura wewnątrz potrawy.





- 1** Funkcja pieczenia
  - 2** Wskaźnik termosondy
  - 3** Temperatura wewnątrz potrawy
  - 4** Ustawiona temperatura wewnątrz potrawy
  - 5** Ustawiona temperatura w urządzeniu
  - 6** Temperatura w urządzeniu
- i** Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, wtedy zniknie wskazanie aktualnych temperatur.

**Ważne!** Należy stosować wyłącznie dostarczoną termosondę oraz oryginalne części zamienne.

1. Włączyć urządzenie.
  2. Umieścić końcówkę termosondy w środkowej części potrawy.
  3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka znajdującego się na bocznej ścianie urządzenia.  
Na wyświetlaczu pojawi się menu Termosonda .  
Jeśli krok 2 został wykonany przez krokiem 1, należy dotknąć < lub > , aby ustawić menu Termosonda .
  4. W ciągu maksymalnie 5 sekund dotknąć ^ lub v , aby ustawić temperaturę wewnątrz potrawy.
  5. Przejść do menu Funkcje .
  6. Dotknąć ^ lub v , aby ustawić funkcję pieczenia oraz (w razie potrzeby), temperaturę piekarnika.
- i** W czasie pieczenia termosonda musi pozostać w potrawie, a jej wtyczka musi być podłączona do gniazdka na bocznej ścianie piekarnika.

7. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Funkcja pieczenia wyłączy się.  
Dotknąć jedno z pól czujników, aby wyłączyć sygnał.

**!** **Ostrzeżenie!** Zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy. Termosonda jest gorąca. Istnieje ryzyko poparzenia.

8. Wyjąć wtyczkę termosondy i wyjąć potrawę z urządzenia.
9. Wyłączyć urządzenie.

**i** Aby skorzystać z programów pieczenia z termosondą, należy przejść do menu Przepisy .

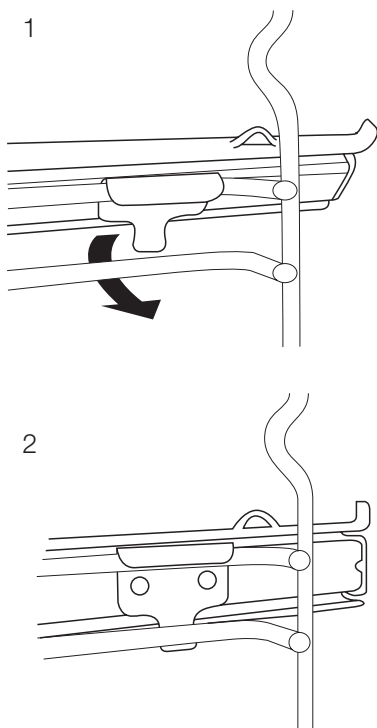
### Prowadnice teleskopowe

#### Montaż prowadnic teleskopowych

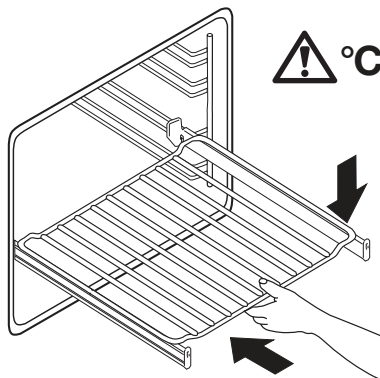
Prowadnice teleskopowe można umieścić na każdym poziomie.

Należy sprawdzić, czy obie prowadnice teleskopowe są umieszczone na tym samym poziomie.

Ogranicznik, który znajduje się na jednym końcu prowadnicy teleskopowej, musi być skierowany do góry.



- Umieścić ruszt piekarnika na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć do wnętrza urządzenia. Przed zamknięciem drzwi piekarnika należy maksymalnie wepchnąć prowadnice teleskopowe.

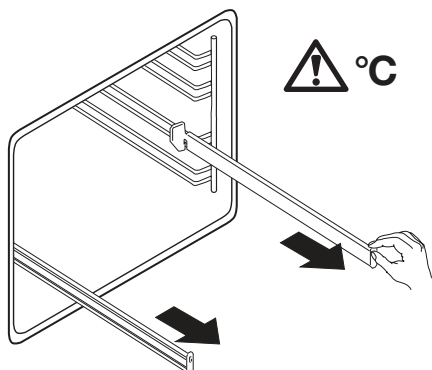


- Uwaga!** Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

### Używanie prowadnic teleskopowych

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

- Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



## DODATKOWE FUNKCJE

### Blokada

Funkcja Blokada chroni przed przypadkową zmianą funkcji pieczenia.

Włączanie funkcji Blokada

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
3. Dotknąć jednocześnie  $\wedge$  i **OK**. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

Blokada jest włączona.

Wyłączanie blokady

1. Dotknąć jednocześnie  $\wedge$  i **OK**.

Blokada jest wyłączona.

**i** W przypadku wyłączenia urządzenia, Blokada również zostaje wyłączona.

### Blokada uruchomienia

Funkcja Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

Włączanie funkcji Blokada uruchomienia

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć jednocześnie  $\wedge$  i **OK**, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Wyłączanie funkcji Blokada uruchomienia

1. Wykonać ponownie powyższe czynności.

**i** W przypadku przerwy w zasilaniu, sterowanie elektroniczne zachowa niektóre ustawienia (np. ustawienia języka i menu Ulubione).

### Samoczynne wyłączenie

Urządzenie wyłącza się po pewnym czasie:

- jeżeli użytkownik nie wyłączy urządzenia;
- jeżeli użytkownik nie zmieni temperatury piekarnika.

Temperatura piekarnika	Czas wyłączenia
30°C – 115°C	12,5 godz.
120°C – 195°C	8,5 godz.
200°C – 245°C	5,5 godz.
250°C	3,0 godz.

Aby móc korzystać z urządzenia po jego samoczynnym wyłączeniu, należy najpierw całkowicie wyłączyć urządzenie.

### 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 urządzenia 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

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

- Urządzenie posiada cztery poziomy umieszczania potraw. Poziomy umieszczenia potraw są liczone od dołu.
- Urządzenie jest wyposażone w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recykulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwi 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 spo-

wodować 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 nagrzać 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.

### 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”.

- Przęd 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 pirolityczne

Funkcja Piroliza umożliwia czyszczenie piekarnika za pomocą procesu pirolitycznego. Ustawić funkcję w menu Czyszczenie .

 **Ostrzeżenie!** Urządzenie robi się bardzo gorące. Istnieje ryzyko poparzenia.

**Ważne!** Przed uruchomieniem funkcji Piroliza należy wyjąć wszystkie ruchome elementy (prowadnice blach, akcesoria itp.) z urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć < lub > , aby ustawić menu Czyszczenie . Dotknąć **OK**.

3. Dotknąć  $\wedge$  lub  $\vee$  , aby ustawić funkcję Piroliza . Dotknąć **OK**.
4. Dotknąć  $\wedge$  lub  $\vee$  , aby ustawić czas trwania czyszczenia.
  - **LEKKIE** – w przypadku nieznaczne- go zabrudzenia (2:15)
  - **NORMALNE** – w przypadku umiar- kowanego zabrudzenia (2:45)
  - **INTENSYWNE** – w przypadku silne- go zabrudzenia (3:15)
  - **AUTO** - urządzenia automatycznie ustala optymalny cykl pirolizy.
5. Na wyświetlaczu pojawią się komunika- ty. Dotknąć **OK** po każdym komunika- cie.  
Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zostaną zablokowa- ne.

**i** Po rozpoczęciu cyklu pirolizy, oświetle- nie piekarnika nie działa a wentylator chłodzący obraca się szybciej.

Nie otwierać drzwi podczas nagrzewania. Otwarcie drzwi powoduje anulowanie czy- szczenia pirolitycznego.

Aby zatrzymać czyszczenie pirolityczne, na- leży dotknąć  $\textcircled{1}$  .

Nie używać urządzenia dopóki wyświetlany jest symbol blokady drzwi.

### Przypominanie o czyszczeniu

Przypomina o konieczności czyszczenia piekarnika. Wyświetla komunikat na wy- świetlaczu po kilku godzinach pracy urzą- dzenia.

Włączyć i wyłączyć funkcję Przypominanie o czyszczeniu w menu Czyszczenie . Funk- cja Przypominanie o czyszczeniu włącza się, gdy użytkownik włączy ustawienia fa- bryczne urządzenia.

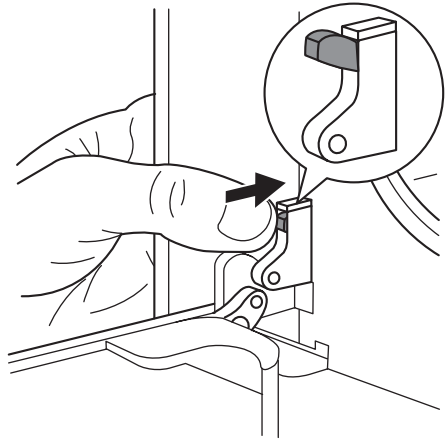
### Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika składają się z czterech szyb. Drzwi piekarnika oraz wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wy- czyszczenia.

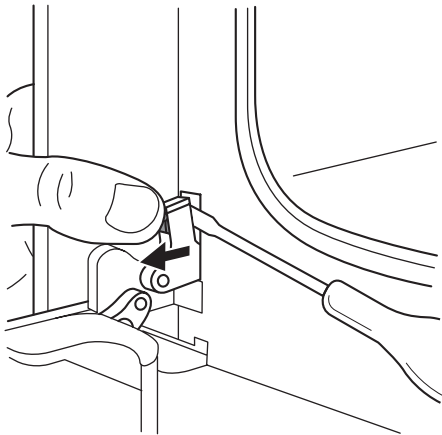
### Wymowanie drzwi piekarnika i szyb

1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć za- wias po lewej stronie drzwi.

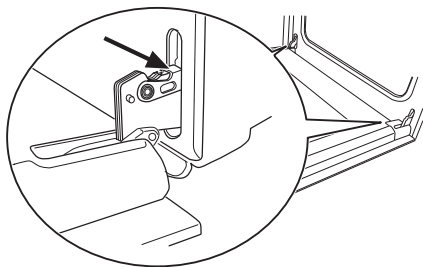
2. Nacisnąć element mocujący, tak aby przesunął się do tyłu.



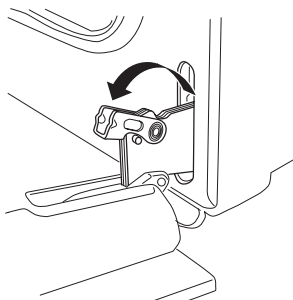
3. Przytrzymać naciśnięty element jedną ręką. Drugą ręką, za pomocą śrubokrę- ta, unieść i obrócić dźwignię zawiasu po lewej stronie.



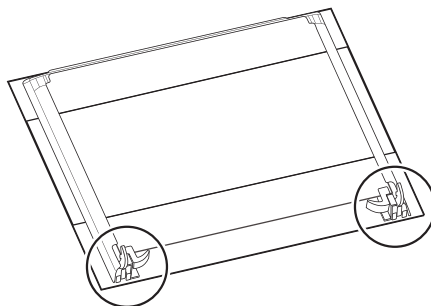
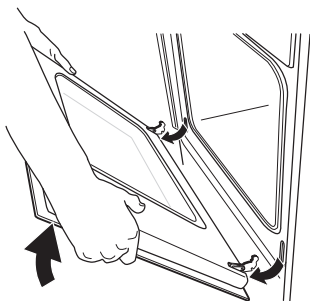
4. Znaleźć zawias po prawej stronie drzwi. 7. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



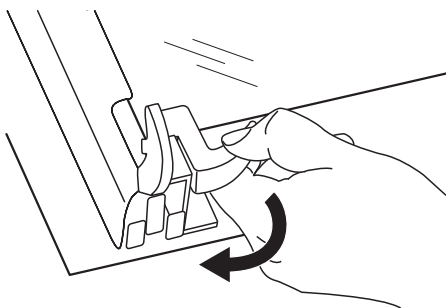
5. Podnieść i obrócić dźwignię zawiasu.



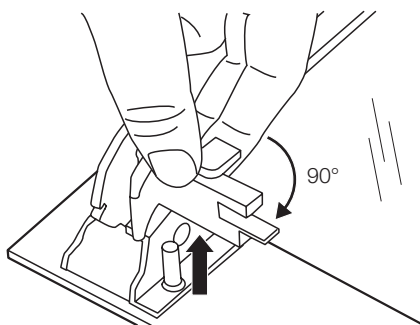
6. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągnąć drzwi do siebie, wyjmując je z mocowania.



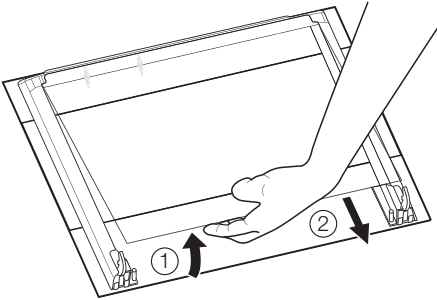
8. Zwolnić system blokujący w celu wymontowania wewnętrznych szyb.



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



10. Ostrożnie podnieść (krok 1) i wyjąć pojedynczo (krok 2) szyby. Rozpocząć od górnej szyby.

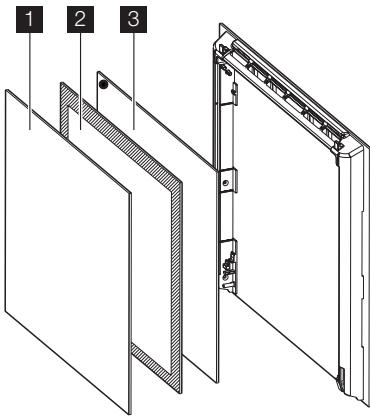


Umyć szyby wodą z płynem do naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha.

### Montaż drzwi i szyb

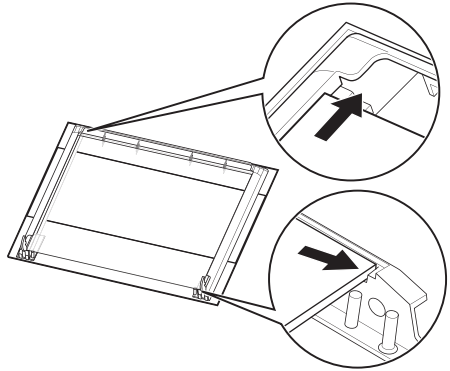
Po umyciu należy najpierw włożyć wewnętrzne szyby a następnie zamontować drzwi w piekarniku. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Upewnić się, aby szyby ( 1 ), ( 2 ) i ( 3 ) zostały zamontowane w prawidłowej kolejności (patrz rysunek).



Wewnętrzne szyby ( 2 - 3 ) mają dekoracyjną ramkę. Podczas ich montażu należy upewnić się, że nadruk na szybie jest skierowany do wewnątrz drzwi. Upewnić się, czy po montażu powierzchnia ramy szyb ( 2 - 3 ) w miejscu nadruku nie jest szorstka.

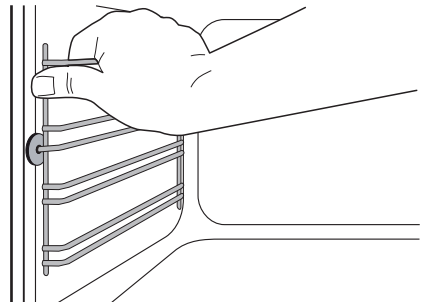
Należy upewnić się, czy szyby zostały prawidłowo osadzone na swoich miejscach (patrz rysunek).



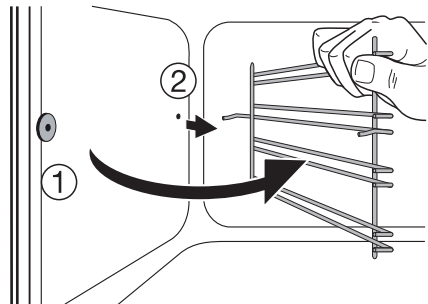
### Prowadnice blach

#### Demontaż prowadnic

1. Odczepić przednią część prowadnic od ścianki bocznej.



2. Odczepić tylną część prowadnic od ścianki bocznej i wyjąć prowadnice.



#### Mocowanie prowadnic

Założyć prowadnice w odwrotnej kolejności.

**i** Zaokrąglone końce przewodnic muszą być skierowane do przodu!

### 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.

## CO ZROBIĆ, GDY...

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

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić ustawienia.
	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Wyłączanie blokady uruchomienia”.
	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat o błędzie „F...”	Błąd elektroniki.	Skontaktować się z punktem serwisowym.
Oświetlenie piekarnika nie działa.	Oświetlenie piekarnika jest uszkodzone.	Patrz „Wymiana żarówki piekarnika”.
Na potrawach i w urządzeniu osiada skroplona para wodna.	Potrawa pozostawała zbyt długo w urządzeniu.	Nie należy pozostawiać potraw w urządzeniu dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.

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.

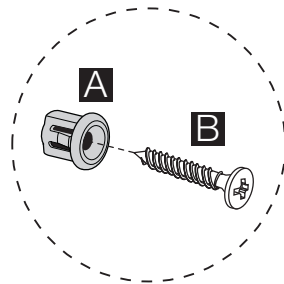
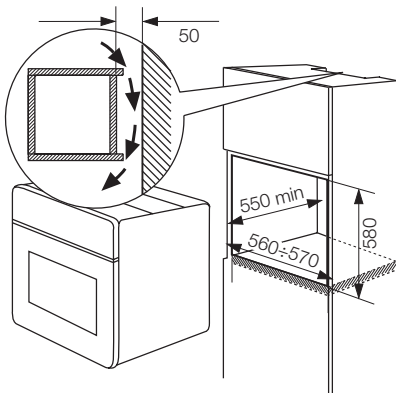
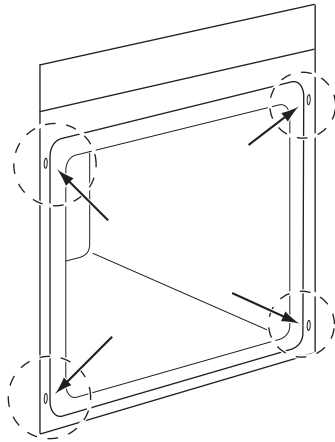
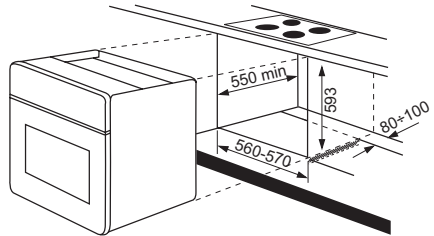
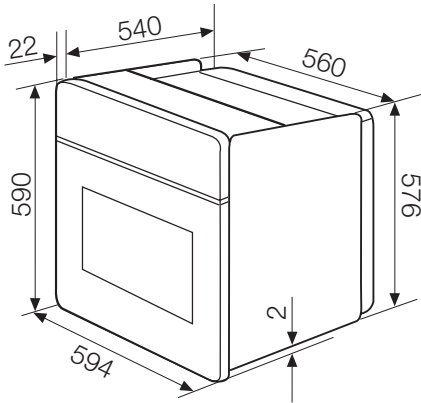


## DANE TECHNICZNE


Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz


## INSTALACJA

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



## Instalacja elektryczna


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

 Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeżenie wytycznych


dotyczących bezpieczeństwa, które zostały podane w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Urządzenie jest dostarczane z wtyczką i przewodem zasilającym.

## 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 recyklingu. Elementy plastikowe są oznaczone 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	47	Дополнительные функции	62
Описание изделия	51	Полезные советы	63
Перед первым использованием	51	Уход и очистка	64
Панель управления	52	Что делать, если ...	68
Ежедневное использование	54	Технические данные	69
Функции часов	58	Установка	69
Автоматические программы	59	Охрана окружающей среды	70
Использование дополнительных принадлежностей	61		

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 материалами может стать причиной удущения или травмы.
- 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 авторизован-

ный 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 электриче-

ским 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.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
- 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.

### 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.
- Внутренняя камера прибора во время использования становится горячей. 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.
- Держите прибор чистым. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Чтобы обеспечить безопасность людей и имущества, применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- При использовании спрея для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя. Ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жировой фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может нарушиться и расколоться.

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

### **Пиролитическая очистка**

- Не оставляйте прибор без присмотра во время пиролитической очистки.
- Во время пиролитической очистки не следует пытаться открыть дверцу. Также не следует отключать питание.
- Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки. Прибор очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.
- При пиролитической очистке несмываемая грязь может изменить цвет эмали. Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.

### **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.

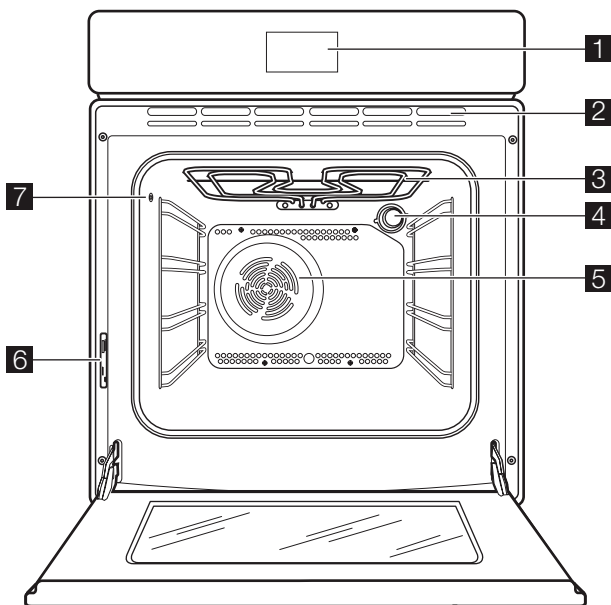
### **Сервисный центр**

- 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



- 1** Электронный программатор
- 2** Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 3** Гриль
- 4** Лампа освещения духового шкафа
- 5** Вентилятор
- 6** Табличка с техническими данными
- 7** Гнездо термощупа
- Полка духового шкафа

Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.

- **Сотейник**

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

- **Термощуп**

Для измерения степени готовности блюда.

## 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".


### Первое включение

При включении прибора в сеть или после отключения электропитания на дисплее отображается текст приветствия. После этого необходимо установить язык, дату и время суток. Коснитесь сенсорного поля  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы скор-

ректировать настройки. Коснитесь **OK** для подтверждения.

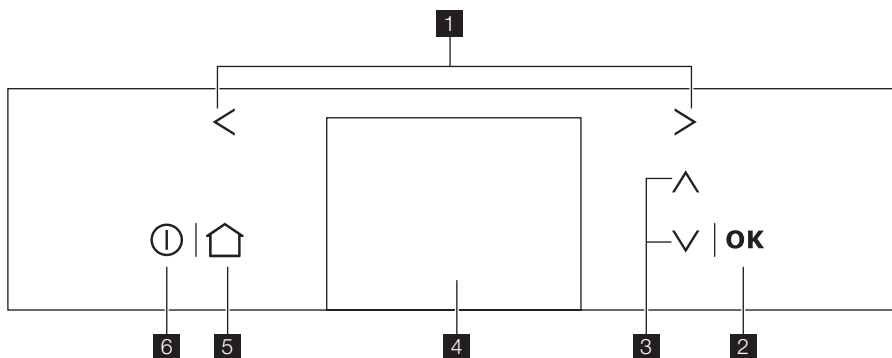
### Предварительный разогрев

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.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### Электронный программатор



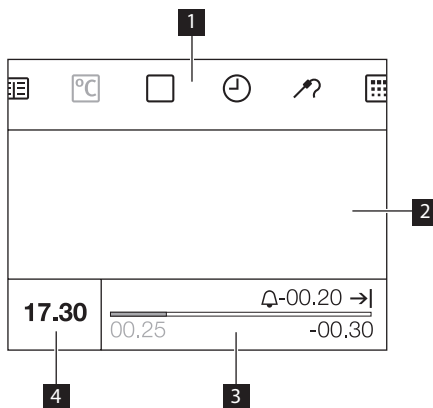
Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.


	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1		Вправо, влево	Для перемещения между основными меню.  Она не прерывает выполнение нагрева и программы.
2	<b>OK</b>	OK	Для подтверждения. Для включения выбранной функции.
3		Вниз, вверх	Для перемещения между подменю Для выбора параметров подменю (например, температуры, времени, веса). <b>Чтобы установить значение:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Коснитесь сенсорного поля один раз: для медленного пошагового изменения значения</li> <li>• Удерживайте нажатым сенсорное поле: для быстрого пошагового изменения значения</li> </ul>
4	-	Дисплей	Вывод на дисплей текущих настроек прибора.



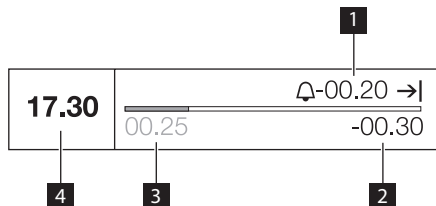
	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
5		Домой	Для отмены выбора и возврата в основное меню.
6		Вкл/Выкл	Для включения и выключения прибора.

## Дисплей



	Область	Комментарий
1	Область главного меню	Отображаются пункты меню.
2	Область содержимого	<p>Могут отображаться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• название режима нагрева и его символ</li> <li>• название автоматической программы и ее символ</li> <li>• температура</li> <li>• состояние термощупа</li> <li>• текст справки</li> <li>• день недели</li> <li>• дата</li> </ul>
3	Область функций часов	<p>Могут отображаться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• связанные с временем данные для функций часов</li> <li>• индикатор времени выполнения</li> </ul> <p> Если одновременно выбрано несколько функций часов, индикатор времени выполнения отображает состояние функции часов, которая выполняется дольше других.</p>
4	Область времени суток	<p>Отображается:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• время суток</li> </ul>

## Область функций часов и времени



- 1 Напоминание
- 2 Длительность
- 3 Индикатор времени выполнения и время работы
- 4 Время суток

## ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

Для эксплуатации прибора можно использовать:

- **ручной режим** - для установки вручную режима приготовления, темпера-

туры и времени приготовления в духовом шкафу.

- **автоматические программы (рецепты)** - для приготовления блюд при отсутствии достаточного опыта и знаний в области кулинарии.

### Обзор меню


#### Главное меню

Символ	Элемент меню	Описание
	Режимы нагрева	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.
	Таймер	Содержит перечень функций часов.
	Термощуп	Здесь можно выбрать настройки для термощупа.
	Очистка	Содержит список режимов очистки духового шкафа.
	Установки	Для выбора других установок.
	Любимые программы	Содержит список избранных программ приготовления, созданный пользователем.
	Рецепты	Содержит список программ автоматического приготовления.
	Нагрев включен Нагрев выключен	Вывод на дисплей текущих настроек прибора.

### Подменю

#### Подменю для меню: Режимы нагрева

Режимы духового шкафа	Описание
	Горячий воздух Для выпекания одновременно максимум на трех уровнях духового шкафа.
	Верхний+нижний нагрев Для выпекания и жарки на одном уровне.
	Пицца Для выпекания на одном уровне духового шкафа блюд, которые требуют более интенсивного подрумянивания и хрустящей нижней корочки.

Режимы духового шкафа	Описание	
	Турбогриль	Для обжаривания крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для запекания и подрумянивания.
	Малый гриль	Для приготовления на гриле плоских кусков продуктов, размещенных в центре решетки, и для приготовления тостов.
	Большой гриль	Для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов, а также для приготовления тостов.
	Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей корочкой или твердой хрустящей основой. Для разогревания пирогов и выпечки.
	Slow Cook	Для приготовления особенно нежных и сочных жареных кусков мяса. Для тушеного мяса и тушеного мяса с картофелем.
	Размораживание	Для размораживания продуктов.
	Подсушивание	Для сушки фруктов и трав.
	Поддержание тепла	Сохранение готовых блюд теплыми.
	Консервирование	Оптимально для консервирования и джемов.
	Подогрев посуды	Для подогрева тарелок перед подачей.
	Освещение	Включается, даже если не задан режим нагрева.

### Подменю для меню: Таймер

Символ	Подменю
→	Длительность приготовления
→	Время начала
→	Время окончания
⌚→	Функция Set + Go
⌚	Текущее время приготовления
🔔	Напоминание

### Подменю для меню: Термощуп

Символ	Подменю
🔥	Целевая температура 30°

**Подменю для меню: Очистка**

Сим-вол	Подменю	Описание
	Пиролиз	Запуск процедуры пиролитической очистки.
	Напоминание об очистке	Напоминание о времени очистки духового шкафа.

**Подменю для меню: Установки**

Сим-вол	Подменю	Описание
	Установка времени	Для установки времени суток.
	Установка даты	Для установки даты.
	Показать дату и время	Чтобы показать дату и время.
	Сохранение тепла	Включает и отключает функцию поддержания тепла .
	Продление времени приготовления	Включает и отключает функцию Продление времени приготовления .
	Выберите язык	Установка языка на дисплее.
	Озвучивание клавиш	Включает и выключает звуковые сигналы нажатия сенсорных клавиш.
	Сигналы оповещения	Включает и выключает сигналы оповещения.
	Обслуживание	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Наибольшее значение	Для выбора отображения наибольшего значения в зонах температуры и времени.
	Клавишами Вверх-Вниз	Для определения того, будет ли клавиша  использоваться для прокрутки списка или для перехода вверх на один пункт.
	Заводские установки	Для сброса всех установок и возврата к заводским значениям (таже Любимые программы ).

**Подменю для меню: Любимые программы**

Сим-вол	Подменю
	Добавить новую
	Название любимой программы


Подменю для меню: **Рецепты**

Символ	Подменю	Блюдо	
	Свинина/Телятина	Жареная свинина  Свинная вырезка  Свинная ножка  Свинная лопатка  Жареная телятина 	Телячья ножка  Телячья ножка  Фаршированная телятина  Мясной рулет 
	Говядина/Дичь/Телятина	Говяжья вырезка  Говядина по-скандинавски  Ростбиф  Маринованная говядина  Мясо дичи  Жареная дичь 	Кролик  Кролик с горчицей  Кабан  Жареный ягненок  Седло ягненка, среднее  Ножка ягненка 
	Птица	Цыпленок, целиком  Индейка, целиком  Утка, целиком  Гусь, целиком  Куриное филе 	Куриные окорочка  Петух в вине  Жареная утка с апельсинами  Фаршированная курица 
	Рыба	Рыба, целиком  Рыбное филе  Вяленая рыба  Рыба, запеченная в соли 	Фаршированные кальмары  Рыба на пару  Запеканка с анчоусами 
	Торт	Лимонный бисквит  Шведский торт  Бисквит  Сырный торт  Фруктовый торт  Хрустящий торт  Дрожжевой пирог  Косичка из дрожжевого теста	Кольцевой Пирог  Дрожжевой пирог  Шоколадный торт  Маффины  Пирожки с яблоками  Морковный торт  Миндальный торт  Французский фруктовый пирог 
	Пицца/Пирог/Хлеб	Пицца  Луковый пирог  Открытый пирог  Флан (открытый пирог) из козьего сыра  Сырный флан (открытый пирог) 	Пирожки с сыром  Белый хлеб  Домашний хлеб  Домашние пирожки 

Символ	Подменю	Блюдо	
	Запекалки	Лазанья  Каннелони  Картофельная запеканка  Мусака 	Запеченная паста  Запеканка с цикорием  Тушеная говядина  Тушеная капуста 
	Быстрое Приготовление	Пицца, замороженная Пицца по-американски, замороженная Пицца, охлажденная Мини-пиццы, замороженные Картофель фри Фрикадельки/Крокеты Картофельные биточки	Хлеб/Булочки Хлеб/Булочки, замороженные Яблочный штрудель, замороженный Рыбное филе, замороженные Куриные крылышки Лазанья/Каннелони, замороженная


### Использование меню

1. Включите прибор.
2. С помощью сенсорных полей < или > выберите пункт меню.
3. Используйте сенсорные поля ^ или v для перехода в подменю. Коснитесь **OK** для подтверждения.

Чтобы вернуться в предыдущее меню, коснитесь сенсорного поля .


### Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Используйте сенсорные поля ^ или v, чтобы выбрать режим нагрева. Коснитесь сенсорного поля **OK**.
3. Для установки температуры используйте сенсорные поля ^ или v. Коснитесь сенсорного поля **OK**. Если не установить температуру, прибор начнет работу с предварительно заданной температурой.


 При включении режима нагрева на дисплее высвечивается температу-

ра внутри прибора (теплым цветом) и заданная температура (белым цветом).

### Выключение режима нагрева.

Коснитесь сенсорного поля .





### Отображение температуры



Коснитесь сенсорного поля < или >, чтобы перейти к пункту Духовка включена/выключена . На дисплее высветятся значения температуры. Температура внутри прибора отображается теплым цветом. Заданная температура отображается белым цветом.

### Индикация остаточного тепла

После выключения духового шкафа на дисплей выводится сообщение о том, что температура внутри прибора понижается. Это остаточное тепло можно использовать для поддержания продуктов нагретыми.

## ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Символ	Режим	Описание
	Продолжительность	Для включения обратного отсчета времени.
	Время начала	Для установки времени начала работы прибора.
	Время окончания	Для задания времени окончания работы прибора.
	Функция Set+Go	Для выбора установок режима нагрева и включения нагрева позже.

Символ	Режим	Описание
	Текущее время приготовления	Для включения прямого отсчета времени. На дисплее отображается время работы прибора. Эта функция не влияет на работу прибора.
	Напоминание	Для задания времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора.

### Установка функций часов

1. Перейдите в меню Функции и задайте режим нагрева и температуру.
2. Перейдите в меню Таймер и задайте функцию часов.
3. Для установки необходимого времени используйте  $\wedge$  или  $\vee$ . Коснитесь **OK**.  
По окончании действия функции часов раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится. Цвета дисплея изменятся, и начнет мигать символ часов.
4. Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь сенсорного поля.

**i** При использовании термощупа функции "Продолжительность" и "Окончание" не работают.

**i** Функцию "Напоминание" можно включить, как при включенном, так и при выключенном приборе. Чтобы включить функцию "Напоминание", когда прибор выключен, коснитесь  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы задать необходимое время. Коснитесь **OK**. Функция "Напоминание" остается включенной и после выключения прибора.

### Функция Set + Go

Выберите режим нагрева и задайте температуру. В меню Таймер задайте функцию Set + Go ("Включил и иди") и нажмите на **OK**. Прибор перейдет в режим ожидания. Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы задать режим нагрева.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Автоматические программы содержат оптимальные настройки для каждого типа мясных блюд и других рецептов. См. книгу рецептов.

### Функция поддержания тепла

**i** Включить и отключить эту функцию можно в меню Установки.

Функция Функция поддержания тепла служит для поддержания температуры продуктов 80° в течение 30 минут. Она включается после окончания выпекания или жарки.

#### **i** Условия для этой функции:

- Установлена температура больше 80°C.
- Установлена продолжительность для функции.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.

Функция Функция поддержания тепла работает в течение 30 минут.

Функция Функция поддержания тепла остается включенной при изменении режимов нагрева.

### Продление времени приготовления

**i** Включить и отключить эту функцию можно в меню Установки.

Функция Продление времени приготовления продолжает действие режима нагрева после окончания установленного для него времени.

- Может использоваться со всеми режимами нагрева при использовании функций "Продолж." или Программа по весу.
- Нельзя применять при использовании термощупа.

- Программы приготовления мяса с использованием функции Программа по весу (меню Рецепты)
- Программы приготовления мяса с использованием функции Автопригото-

- вление с термощупом (меню Рецепты )
- Автоматический рецепт (меню Рецепты )

### Рецепты с использованием функции Программа по весу

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо ввести вес продукта.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Рецепты . Коснитесь сенсорного поля **OK**.
3. Выберите категорию и блюдо. Коснитесь сенсорного поля **OK**.
4. Выберите Программа по весу . Коснитесь сенсорного поля **OK**.
5. Коснитесь  $\wedge$  или  $\vee$  , чтобы задать вес продуктов. Коснитесь сенсорного поля **OK**.

Начнется выполнение автоматической программы. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал Коснитесь любого сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.

### Рецепты с использованием функции Автоматический рецепт

В памяти прибора записаны рецепты, которыми вы можете воспользоваться. Рецепты изменить нельзя.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Рецепты . Коснитесь сенсорного поля **OK**.
3. Выберите категорию и блюдо. Коснитесь сенсорного поля **OK**.
4. Выберите Автоматический рецепт . Коснитесь сенсорного поля **OK**.

### Рецепты с использованием функции Автоприготовление с термощупом

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Рецепты . Коснитесь сенсорного поля **OK**.
3. Выберите категорию и блюдо. Коснитесь сенсорного поля **OK**.
4. Выберите Автоприготовление с термощупом .
5. Коснитесь сенсорного поля **OK**.

6. Установите термощуп. По окончании программы раздастся звуковой сигнал. Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.
7. Выньте термощуп.

**i** Если выбран ручной режим, на дисплее отображаются автоматические установки, но их можно изменять.

### Меню Мои Программы

Можно записать в память установки для любимых программ: продолжительность, температуру или режим нагрева.

Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева, температуру и время или автоматическую программу из меню Рецепты . Коснитесь сенсорного поля **OK**.
3. Вызовите меню Мои Программы .
4. Коснитесь  $\wedge$  или  $\vee$  , чтобы выбрать пункт Добавить новую . Коснитесь сенсорного поля **OK**. На дисплее будет выведено возможное название программы.
5. Коснитесь  $\wedge$  или  $\vee$  , чтобы выбрать букву или цифру. Коснитесь сенсорного поля **OK**.
6. Чтобы удалить последний символ, коснитесь  $\wedge$  или  $\vee$  , чтобы выбрать пункт Удалить . Коснитесь сенсорного поля **OK**.
7. Повторяйте шаг 5, чтобы записать имя программы.
8. Используйте  $\wedge$  или  $\vee$  , чтобы выбрать пункт сохранить . Коснитесь сенсорного поля **OK**.

**i** Если память заполнена, удалите несколько записей из меню.

**i** Чтобы изменить название программы, используйте пункт меню Переименовать . См. раздел "Сохранение программы".

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Вызовите меню Мои Программы . Нажмите **OK**.
3. Выберите название программы. Коснитесь сенсорного поля **OK**.



4. Выберите пункт Начало . Коснитесь сенсорного поля **ОК**.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

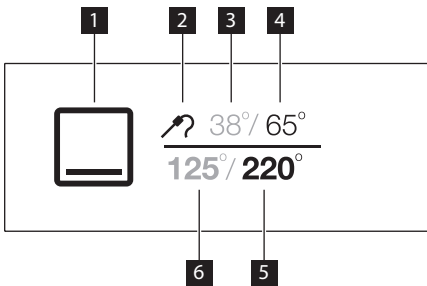
### Термощуп

Термощуп служит для измерения температуры внутри продукта. Когда температура внутри продукта достигнет заданной температуры, прибор автоматически отключится.

**Следует установить следующие два значения температуры:**

- температуру духового шкафа
- температуру внутри продукта

На дисплее отображается температура духового шкафа и температура внутри продукта.



- 1** Режим нагрева
- 2** Индикатор термощупа
- 3** Температура внутри продукта
- 4** Заданная температура внутри продукта
- 5** Заданная температура внутри прибора
- 6** Температура внутри прибора

**i** Когда прибор работает при заданной температуре, текущая температура не отображается.

**ВАЖНО!** Используйте только термощуп, поставляемый в комплекте, и оригинальные запасные части.

1. Включите прибор.

2. Поместите наконечник термощупа в центр продукта.
3. Вставьте вилку термощупа в гнездо на боковой стенке духового шкафа. На дисплее отобразится меню Термощуп .  
Если шаг 2 был выполнен раньше шага 1, коснитесь < или > , чтобы перейти в меню Термощуп .
4. В течение 5 секунд с помощью  $\wedge$  или  $\vee$  задайте температуру внутри продукта.
5. Перейдите в меню Функции .
6. Используйте  $\wedge$  или  $\vee$  , чтобы выбрать режим нагрева и, если необходимо, температуру духового шкафа.

**i** Во время приготовления термощуп должен оставаться одновременно вставленным продукт и в гнездо для термощупа.

7. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Режим нагрева будет отключен.

Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь любого сенсорного поля.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны, вынимая наконечник и штекер термощупа. Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

8. Извлеките штекер термощупа из гнезда и выньте блюдо из духового шкафа.
9. Выключите прибор.

**i** Программы приготовления мяса с термощупом см. в меню Рецепты .

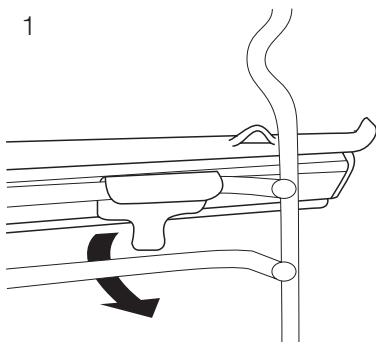
### Телескопические направляющие

#### Установка телескопических направляющих

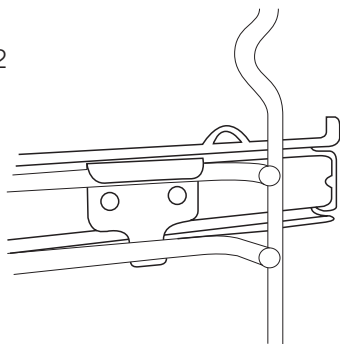
Телескопические направляющие можно установить на каждом уровне.

Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном и том же уровне.

Стопоры на концах телескопической направляющей должны быть обращены вверх.



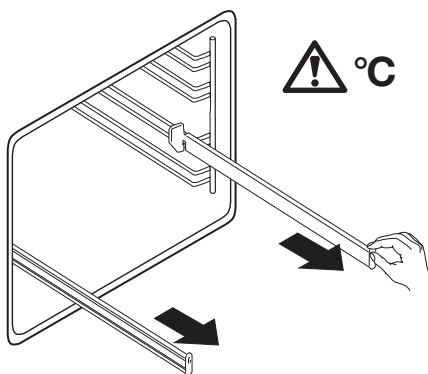
2



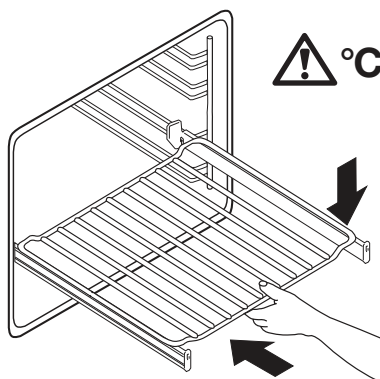
### Использование телескопических направляющих

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



2. Установите полку на телескопические направляющие и аккуратно задвиньте их внутрь прибора. Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу.



- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### Блокировка кнопок

Блокировка кнопок предотвращает случайное изменение режима духового шкафа.

Включение функции "Блокировка кнопок"

1. Включите прибор.

2. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
3. Одновременно прикоснитесь к **^** и **OK**. На дисплее появится сообщение.

Функция "Блокировка кнопок" включена.

Выключение функции "Блокировка кнопок"

1. Одновременно прикоснитесь к **∧** и **ОК**.

Функция "Блокировка кнопок" отключена.

**i** При выключении прибора функция "Блокировка кнопок" отключается.

### Защита от детей

Функция защиты от детей предотвращает случайное включение духового шкафа.

Установка функции "Защита от детей"

1. Выключите прибор.
2. Нажмите и удерживайте одновременно **∧** и **ОК**, пока на дисплее не появится сообщение.

Отключение функции "Защита от детей"

1. Выполните указанные выше действия.

**i** При отключении электропитания электронный программатор сохраняет в памяти некоторые установки (например, выбранный язык и меню Любимые программы).

### Автоматическое выключение

Прибор отключается через определенное время:

- если вы не выключили его;

- если вы не изменили температуру духового шкафа.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30°C - 115°C	12,5 час
120°C - 195°C	8,5 час
200°C - 245°C	5,5 час
250°C	3 час

Для управления духовым шкафом, после того, как он автоматически отключится, сначала полностью отключите его.

### 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

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

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки решеток. Положение 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.

### 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 мой-

те их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

### Пиролитическая очистка

Функция Пиролиз используется для выполнения очистки духового шкафа с помощью пиролиза. Выберите в меню функцию Очистка .

**!** **ВНИМАНИЕ!** Прибор очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

**ВАЖНО!** Перед выполнением очистки с помощью функции Пиролиз удалите все съемные детали (направляющие для противней, принадлежности и т.п.) из прибора.

1. Включите прибор.
2. Коснитесь < или > , чтобы выбрать меню Очистка . Коснитесь сенсорного поля **OK**.
3. Коснитесь  $\wedge$  или  $\vee$  , чтобы выбрать функцию Пиролиз . Коснитесь сенсорного поля **OK**.
4. Коснитесь  $\wedge$  или  $\vee$  , чтобы установить продолжительность очистки.
  - **Легкая** – для низкой степени загрязнения (2:15)
  - **Средняя** – для средней степени загрязнения (2:45)
  - **Интенсивная** – для сильной степени загрязнения (3:15)
  - **Авто** - прибор автоматически выбирает, какой цикл пиролитической очистки использовать.
5. На дисплей будут выводиться сообщения. Прикасайтесь к сенсорному полю **OK** после каждого сообщения. Если прибор работает при предварительно заданной температуре, то дверца заблокирована.

**i** Когда включается цикл пиролитической очистки лампа освещения духового шкафа не работает, охлаждающий вентилятор вращается с более высокой скоростью.

Не открывайте дверцу во время нагрева. Если открыть дверцу, то цикл пиролитической очистки будет отменен.

Чтобы остановить цикл пиролитической очистки, коснитесь  $\textcircled{1}$  .

Не используйте прибор, пока не погаснет символ блокировки дверцы.

### Напоминание об очистке

Выводит напоминание о времени очистки духового шкафа. После определенного количества часов работы прибора на дисплей выводится сообщение.

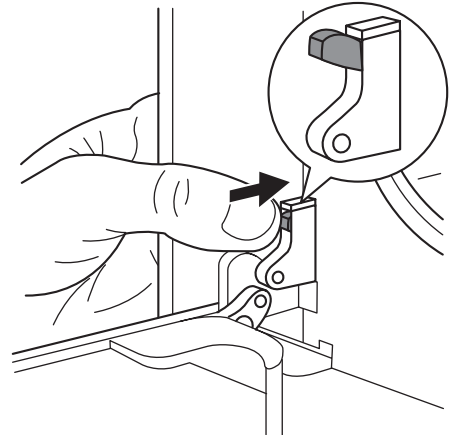
Включение и выключение функции Напоминание об очистке производится в меню Очистка . Функция Напоминание об очистке выключается при сбросе настроек прибора к заводским установкам.

### Чистка дверцы духового шкафа

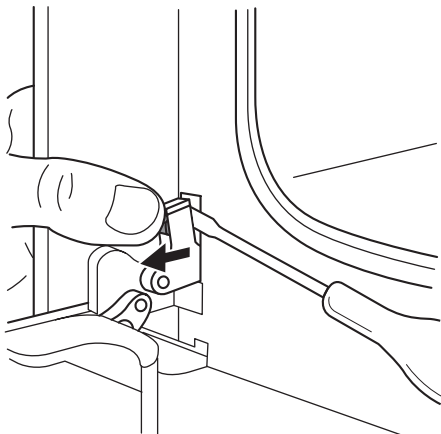
В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверцу духового шкафа и внутренние панели можно снять, чтобы вымыть их.

### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянных панелей

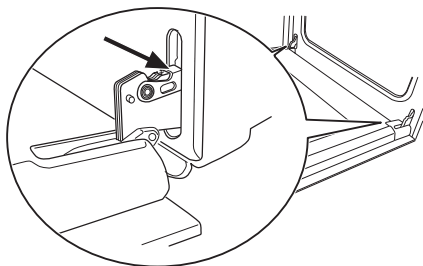
1. Полностью откройте дверцу и найдите петлю слева.
2. Нажимайте на фиксатор, пока он не поднимется вверх.



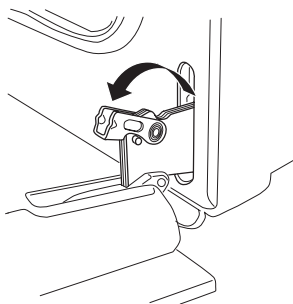
3. Удерживайте нажатый фиксатор одной рукой. С помощью отвертки другой рукой поднимите и поверните рычажок левой петли.



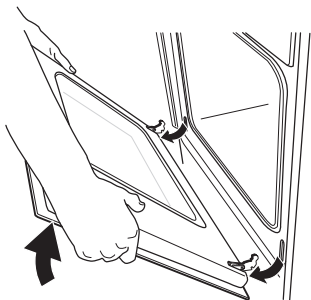
4. Найдите петлю справа.



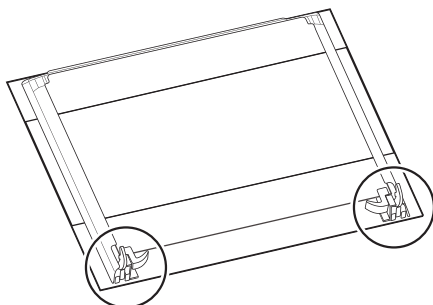
5. Поднимите и поверните рычажок петли.



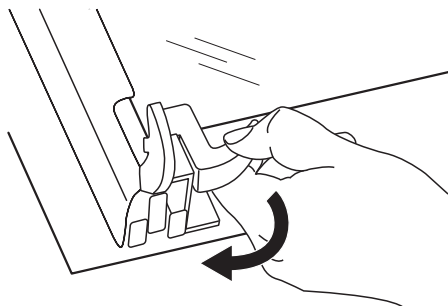
6. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките ее из гнезда.



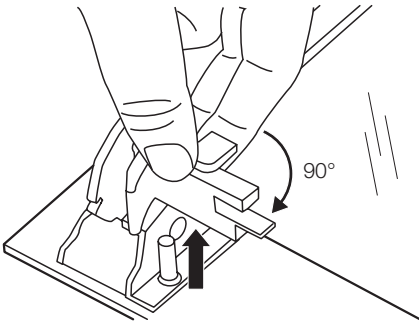
7. Положите дверцу на мягкую ткань на ровную поверхность.



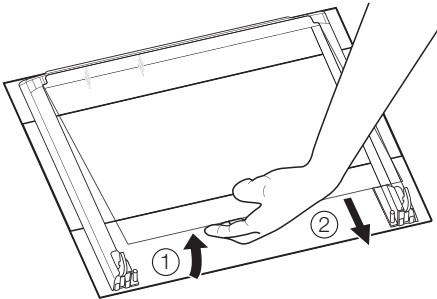
8. Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



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



10. Осторожно поднимите (шаг 1) и извлеките (шаг 2) стекла одно за другим. Начиная с верхней стеклянной панели.

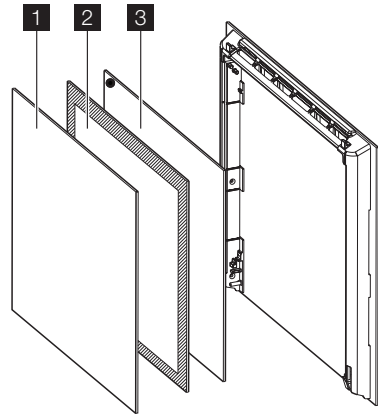


Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

#### Установка дверцы духового шкафа и стекол на место

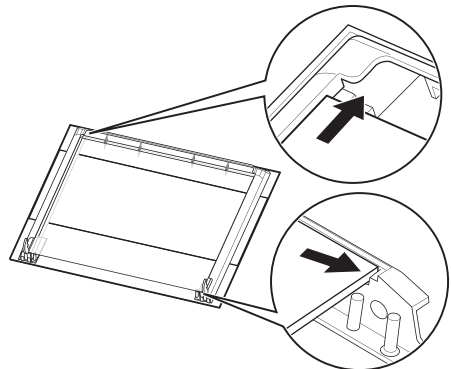
После окончания очистки установите стекла и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стеклянные панели ( **1** ), ( **2** ) и ( **3** ) установлены обратно в правильном порядке (см. рисунок).



средние панели ( **2** - **3** ) имеют декоративную рамку. При установке этих панелей убедитесь, что надписи на стекле обращены к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели ( **2** - **3** ) в области надписей не является грубой на ощупь.

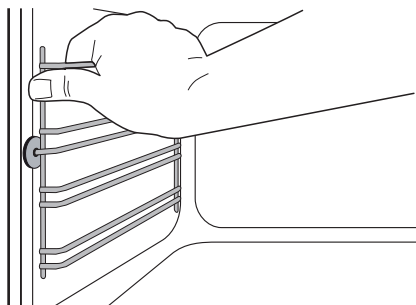
Убедитесь, что стеклянные панели правильно установлены в свои направляющие (см. рисунок).



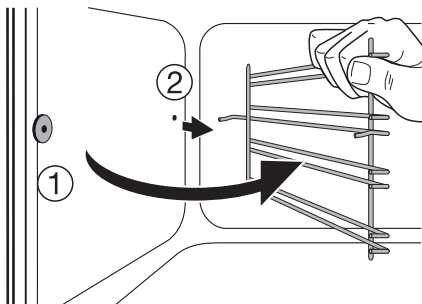
## Направляющие

### Снятие направляющих

1. Потянув за ближнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки.



2. Потянув за дальнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки и извлеките наружу.



### Установка направляющих

Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

### 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 электросети.

- i** 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 °С. Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
	Не выбраны необходимые установки.	Проверьте установки.
	Включена функция "Защита от детей".	См. раздел "Отключение функции защиты от детей".
	Перегорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель перегорает несколько раз подряд, обратитесь к квалифицированному электрику.



Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
На дисплее отображается сообщение об ошибке с символом "F..."	Ошибка электронного блока.	Обратитесь в сервисный центр.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	См. раздел "Замена лампы освещения духового шкафа".
На продуктах и внутренней поверхности духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

Номер изделия (PNC)

.....

Серийный номер (S.N.)

.....

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

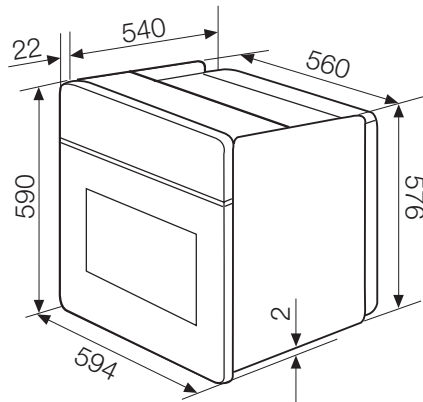
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

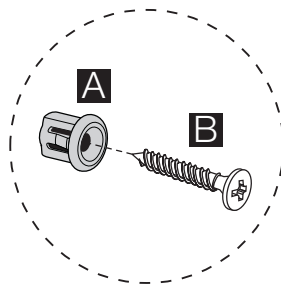
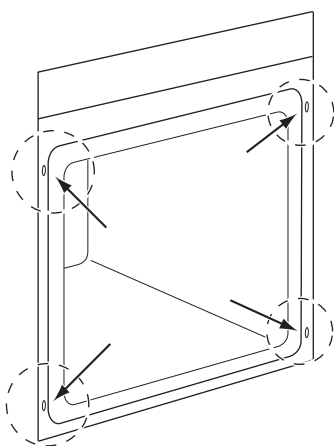
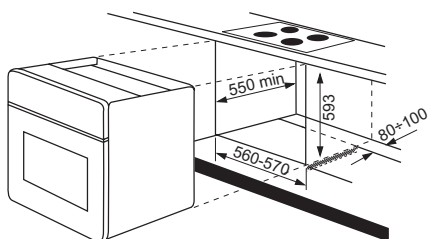
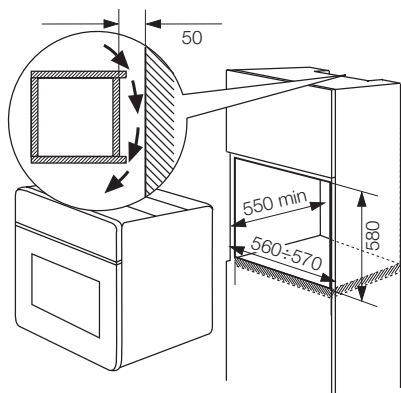
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

## УСТАНОВКА



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






### Электрическое подключение

**!** **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.

**i** Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры безопасности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

## 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 сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, 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 пригодны 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.



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

