

Návod k použití

Használati
útmutató

Instrukcja
obsługi

Vestavná trou-
ba

Beépített sütő


Piekarnik do
zabudowy

Obsah

Bezpečnostní informace	2	Co dělat, když...	16
Popis spotřebiče	3	Technické údaje	17
Před prvním použitím	5	Pokyny k instalaci	18
Provoz	6	Servis a náhradní díly	19
Užitečné rady a tipy	9	Likvidace	20
Čištění a údržba	14		

Změny vyhrazeny

Bezpečnostní informace

 **Upozornění** Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem. Chcete-li spotřebič prodat, předat dalšímu majiteli, nebo když se přestěhuje na nové místo a spotřebič necháte ve starém bytě, vždy se přesvědčte, že nový vlastník má k dispozici tento návod k použití i doplňující informace. Tato upozornění se uvádějí v zájmu bezpečnosti uživatelů a jejich spolubydlících. Před připojením anebo používáním spotřebiče si je pozorně přečtěte.

Instalace

- Instalaci smí provádět pouze kvalifikovaný pracovník v souladu s platnými pravidly a předpisy. Jednotlivé postupy pro instalaci spotřebiče jsou popsány v části s pokyny pro technika.
- Instalaci a zapojení si nechte provést kvalifikovaným pracovníkem se speciálními znalostmi v souladu s příslušnými směrnici.
- Jakékoli změny zdroje napájení nutné pro instalaci spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Provoz

- Tato trouba je určena k pečení jídel; nikdy ji nepoužívejte k jiným účelům.
- Vždy pečte se zavřenými dveřmi trouby, i při grilování.
- **Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení si uvědomte, že z trouby uniká horký vzduch.**
- Při používání spotřebiče buďte velmi opatrní. Díky extrémně vysokým teplotám topných článků jsou velmi horké i police a další části trouby.
- Jestliže z jakéhokoli důvodu používáte v troubě k pečení jídel alobal, nesmí se v žádném případě přímo dotýkat dna trouby.

- Při čištění trouby postupujte opatrně: nikdy nestříkejte nic na tukový filtr (je-li součástí vybavení), topné články a čidlo termostatu.
- Jakékoli úpravy spotřebiče nebo jeho parametrů jsou nebezpečné.
- Během pečení moučníků, masa a grilování se sklo trouby i další díly spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu, děti se proto nesmějí ke spotřebiči přibližovat. Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů zapojené do zásuvek v blízkosti trouby nedotýkají horkých plotýnek a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Při vytahování žáruvzdorných nádob z trouby vždy použijte kuchyňské chňapky.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení povrchového materiálu.
- Před čištěním trouby buď vypněte napájení, nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Pokud troubu již nechcete použít, přesvědčte se, že je ovladač v poloze "VYP".
- Tato trouba byla podle modelu zkonstruována buď jako samostatný spotřebič, nebo jako kombinovaný spotřebič s elektrickou plotýnkou pro jednofázové připojení k 230 V.
- Spotřebič se nesmí čistit pomocí čističky s přehřátou párou, ani proudovým čisticím zařízením na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat sklo ve dveřích trouby, které pak může prasknout.

Bezpečnost osob

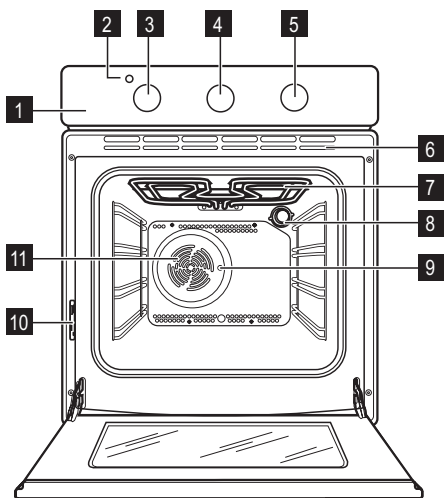
- Spotřebič je určen k použití dospělými osobami. Ne dovolte dětem, aby ho používaly, nebo si s ním hrály.

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

Zákaznický servis

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

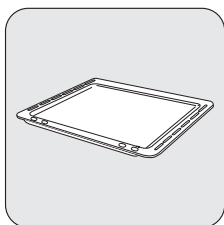
Popis spotřebiče



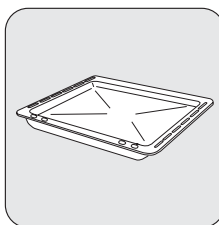
- 1 Ovládací panel
- 2 Kontrolka ovladače termostatu
- 3 Ovladač termostatu
- 4 Časový spínač
- 5 Ovladač funkcí trouby
- 6 Větrací otvory pro chlazení ventilátorem
- 7 Gril
- 8 Osvětlení trouby
- 9 Otvor pro otočný rožeň
- 10 Typový štítek
- 11 Ventilátor trouby

Příslušenství trouby

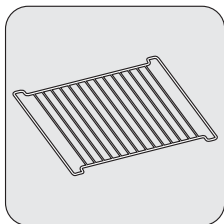
Plech na koláč



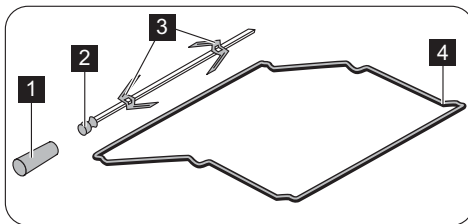
Hluboký plech na zachycení tuku



Rošt



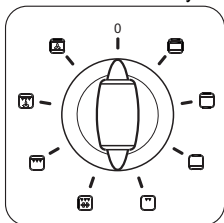
Otočný rožeň



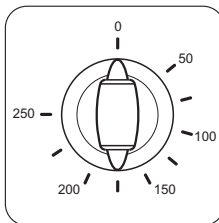
- 1 Držadlo
- 2 Rožeň
- 3 Vidlice
- 4 Rám otočného rožně

Ovladače

Ovladač funkcí trouby



Ovladač termostatu



Funkce trouby

Symboly	
0	Trouba je vypnutá.
	Horkovzdušné pečení - Umožňuje pečení masa nebo pečení masa a koláčů současně na jakémkoli roštu bez mísení vůní.
	Grilování s ventilátorem - Tato funkce nabízí jiný způsob přípravy jídel, u nichž se obvykle používá klasické grilování. Po zvolení funkce funguje střídavě topný článek grilu a ventilátor trouby, který rozhání horký vzduch okolo jídla.
	Plný gril - Je zapnuté celé grilovací těleso.
	Otočný rožeň grilu - Otočný rožeň lze používat buď k rožnění masa nebo pro kebab a menší kusy masa.
	Pouze topný článek vnitřního grilu - Lze použít pro grilování malých množství.

Symboly



Dolní topný článek - Teplo přichází pouze z dolní části trouby.



Horní topný článek - Teplo přichází pouze z horní části trouby.



Klasické pečení - Teplo přichází z horního i dolního topného prvku rovnoměrně do vnitřku trouby.

Ovladač termostatu

Ovladačem termostatu otočte směrem doleva a vyberte teploty mezi 50 °C a 250 °C.


Kontrolka ovladače termostatu


Kontrolka ovladače termostatu se rozsvítí ihned při otočení ovladače termostatu. Kontrolka svítí až do dosažení správné teploty. Pak se bude střídavě zapínat a vypínat k signalizaci udržení teploty.

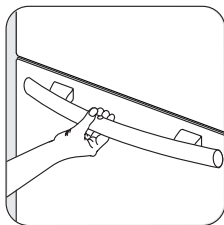
Bezpečnostní termostat

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

Před prvním použitím

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

 **Upozornění** Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.



Před prvním použitím zahřejte troubu bez jídla.


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


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


Chladicí ventilátor


Tato trouba je vybavena chladicím ventilátorem, který udržuje přední panel, ovladače a držadlo dveří trouby chladné. Chladicí ventilátor se po použití sporáku spouští automaticky. Horký vzduch proudí ven otvorem v blízkosti držadla dveří trouby. Ventilátor se vypne po skončení pečení, jakmile nastavíte ovladač funkce trouby do polohy VYP 0 .

Zkontrolujte, zda je místnost dobře větraná.

1. Ovladačem funkce trouby nastavte horkovzdušné pečení. 
2. Nastavte ovladač termostatu na 250°C.
3. Otevřete okno a místnost větrejte.
4. Nechte troubu běžet asi 45 minut naprázdno.

Tento postup opakujte s funkcí plného grilu  na asi 5-10 minut.

 Pak nechte troubu vychladnout. Vnitřek trouby vyčistíte měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou jemného tekutého mycího prostředku.

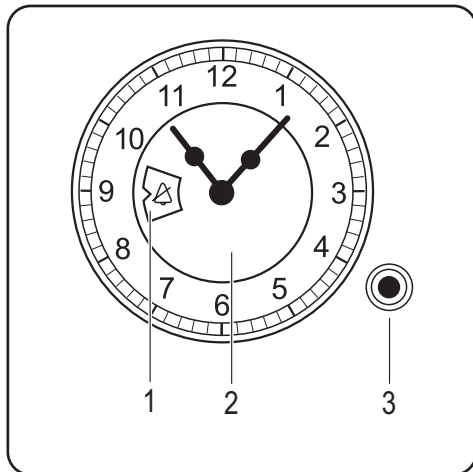
 Před prvním pečením pečlivě omyjte také příslušenství trouby.

Provoz

Časový spínač

Časový spínač má následující funkce:

- Zobrazení aktuálního času.
- Automatické vypnutí (max. nastavení = 180 minut)



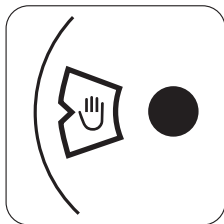
- 1** Okénko
- 2** Číselník
- 3** Nastavovací ovladač

Nastavení času

Při nastavení časového spínače na aktuální čas stisknete nastavovací ovladač a otočíte ho doleva, až jsou ručičky v požadované poloze. Po nastavení nechte nastavovací ovladač skočit zpět do původní polohy nebo ho opatrně zatáhněte zpět.

Okénko číselníku se symbolem

Normální nastavení

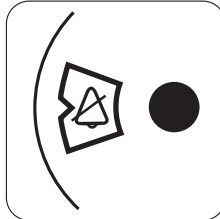


V této poloze lze troubu ovládat ručně. Automatický systém je vypnutý (**normální nastavení**).

- Otočíte nastavovací ovladač doleva, až se v okénku objeví symbol.

Okénko číselníku se symbolem

Vypnutí zvukového signálu



Do této polohy otočíte ovladač pouze tehdy, chcete-li vypnout zvukový signál.



- Otočíte nastavovací ovladač doleva, až se v okénku objeví symbol.

Automatické vypnutí

Jestliže při automatickém vypnutí troubu do určité doby nevypnete, automaticky se sama vypne.


- Automatický systém by se měl používat jen u jídel, které není nutné při pečení míchat nebo sledovat.

Jak postupovat

1. Zapněte troubu: zvolte provozní režim a teplotu. Vložte jídlo do trouby.
2. Otočíte nastavovacím ovladačem doleva, až se v okénku číselníku objeví požadovaný čas vypnutí (v minutách). Začne se odpočítávat nastavený čas. Můžete nastavit dobu až 180 minut. Po uplynutí času zazní signál a trouba (ohřev a osvětlení) se vypne.
3. Chcete-li zvukový signál vypnout, otočíte nastavovacím ovladačem doleva, až se v okénku objeví symbol .
4. Vypněte troubu otočením číselníku funkcí do polohy vypnuto. Vytáhněte jídlo z trouby.
5. K aktivaci trouby (v "ručním režimu") otočíte nastavovacím ovladačem dál doleva, až se objeví symbol .

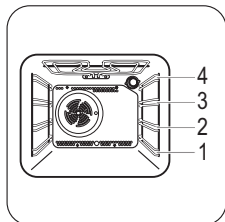
Zrušení automatického vypnutí

V okně můžete vidět čas od 0 do 180 minut.

- Otočte nastavovacím ovladačem do prodloužené polohy, až se objeví symbol  . Automatický systém je zrušen, trouba je aktivována.

Použití trouby

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



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

Pečicí nádoby nestavte přímo na dno trouby.

Trouba je vybavena exkluzivním systémem, který zajišťuje přirozený oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum. Při pečení se může tvořit pára, která může při otvírání dveří z trouby uniknout. To je zcela normální jev.

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

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

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

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

Doporučujeme setřít vodní kapky po každém pečení.

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


Horký vzduch

- Jídlo se peče pomocí přehřátého vzduchu rozhátného rovnoměrně do trouby ventilátorem, který se nachází na vnitřní zadní stěně trouby.
- Teplo se tak rovnoměrně rozptýlí do všech částí trouby a umožňuje současně pečení různých druhů jídel na různých rostech trouby. Horkovzdušné pečení rychle vysušuje vlhkost a suché prostředí trouby pak brání přenosu různých chutí a vůní z jednoho jídla na druhé.
- Možnost pečení na rostech v různé výšce znamená, že můžete péct různá jídla současně a až tři plechy čajového pečiva a mini pizzy k okamžité spotřebě, nebo k následnému zmrazení.
- V troubě můžete samozřejmě také péct jen na jednom roštu. V tomto případě doporučujeme péct v nejnižší poloze drážek, abyste mohli lépe sledovat průběh pečení.
- Trouba je rovněž velmi vhodná pro sterilizaci marmelád, vaření domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce.

Grilování -

- Většina jídel musí být umístěna na roštu v grilovací nádobě, která dovoluje maximální cirkulaci vzduchu, a jídlo neleží v tuku a šťávě. Masa jako ryby, játra a ledvinky můžete položit i přímo do grilovací nádoby.
- Před grilováním musí být potraviny důkladně osušené, aby se co nejvíce omezilo stříkání tuku. Libová masa a ryby potřete trochou oleje nebo rozpuštěného másla, aby zůstaly při pečení vlhké.
- Při grilování masa můžete pod rošt položit přílohy jako rajčata a houby.
- K toustování chleba doporučujeme použít horní polohu drážek.
- Potraviny během grilování podle potřeby obračejte.

Jak používat topný článek plného grilu

1. Otočte ovladač funkce trouby do polohy  .
2. Otočte ovladačem termostatu na požadovanou teplotu.
3. Nastavte rošt a grilovací nádobu do vhodné úrovně drážek podle různé tloušťky potravin. Posuňte jídlo

blíží ke grilovacímu tělesu, chcete-li grilování urychlit, a naopak, chcete-li grilovat pomalu.

Před přípravou plátků masa nebo opékáním chleba nechte gril několik minut přehřát na plný výkon. Během pečení můžete podle potřeby nastavit teplotu a rošt.

Při pečení budou chladicí ventilátor a kontrolka termostatu fungovat tak, jak bylo popsáno u horkovzdušného ohřevu.

Jak používat topný článek vnitřního grilu ☒

Vnitřní gril rychle ohřívá přímo střed grilovací pánve. Při použití topného článku k pečení malých množství můžete dosáhnout úspory energie.

1. Otočte ovladač funkcí trouby do polohy ☒.
2. Otočte ovladačem termostatu na požadovanou teplotu.
3. Nastavte polohu roštu a grilovací pánve podle tloušťky jídla a postupujte podle návodu ke grilování.

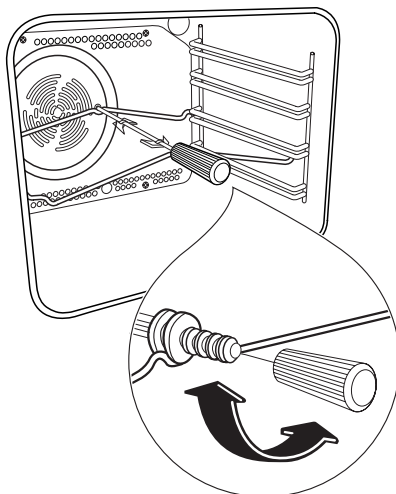
Topný článek grilu je řízen termostatem. Během pečení se gril střídavě zapíná a vypíná, aby nedošlo k přehřátí.

Gril - otočný rožeň ☒

Otočný rožeň se používá následovně:

1. Zasuňte rám rozně do druhé pozice odspodu, jak je znázorněno na obrázku.
2. Nasaďte na rožeň první vidlici, napíchněte jídlo, které chcete upéct a zajistěte ho nasazením druhé vidlice. Zajistěte obě vidlice utažením speciálních šroubů.
3. Zasuňte špičku rozně do otvoru v motorku, který je zřetelně vidět uprostřed zadní stěny trouby.
4. Položte přední část rozně na rám.
5. Odšroubujte držadlo.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby na symbol ☒ a nastavte ovladač termostatu na požadovanou teplotu.

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



Pouze horní topný článek ☒

Tato funkce je vhodná pro dokončení jídel, např. lasagni, zapečeného mletého masa s bramborovou kaší, květáku v sýru apod.

Pouze dolní topný článek ☒

Tato funkce je zvláště vhodná k předpečení těsta moučniku. Můžete ji také použít k dokončení slaných koláčů nebo plněných korpusů, abyste měli jistotu, že je spodek těsta dobře propečený.

i Kontrolka termostatu svítí až do dosažení správné teploty. Pak se bude střídavě zapínat a vypínat k signalizaci udržení teploty.

Klasické pečení ☒

Prostřední poloha police umožňuje nejlepší šíření tepla. Chcete-li silnější zhnědnutí spodku jídla, zvolte nižší polohu police. K výraznějšímu zhnědnutí povrchu jídla zasuňte polici do vyšší úrovně drážek.

Materiál a povrchová úprava forem a nádob na pečení ovlivňuje stupeň zhnědnutí spodku jídla. Smaltované, tmavé, těžké nebo nepřilnavé nádoby zesilují zhnědnutí spodku, zatímco skleněné nádoby, lesklé hliníkové nebo leštěné nerezové plechy teplo odrážejí a míra zhnědnutí spodku bude nižší.


Jídlo položte doprostřed na polici, aby zhnědlo rovnoměrně.

Nádoby vždy postavte na plech na pečení vhodné velikosti, aby se jídlo nevyklilo na dno trouby, a nemuseli jste ho čistit.

Nikdy nestavte nádoby, formy nebo plechy na pečení přímo na dno trouby, protože se zahřívá na vysokou teplotu a může dojít k poškození nádob. Při tomto nastavení teplo přichází z horního i dolního topného prvku. Toto nastavení umožňuje pečení na jedné úrovni a je zvlášť vhodné pro jídla, která vyžadují velmi výrazné zhnědnutí spodku jako slané koláče a plněné korpusy.

Zapékaná jídla, lasagne a dušená masa se zeleninou, která vyžadují velmi výrazné zhnědnutí povrchu se v klasické troubě upečou také dobře.

Jak používat klasické pečení.

1. Jak používat klasickou troubu. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci pečení .

Užitečné rady a tipy

Pečení moučníků:

Moučníky a pečivo obvykle vyžadují střední teplotu (150°C-200°C), a proto troubu je nutné předehřát na asi 10 minut.

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

Křehké těsto se peče ve formě nebo na plechu až 2/3 potřebného času, a teprve pak se zdobí a úplně dopeče. Čas k dopečení moučníků závisí na druhu a množství zdobení na povrchu nebo náplně. Piškotové směsi se musí obtížně odlepovat od lžice. Přílišné množství tekutiny zbytečně prodlužuje čas pečení.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení s moučnickem nebo čajovým pečivem najednou, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

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


Pečení masa:

Nepečte pečeně s nižší vahou než 1 kg. Menší kousky se mohou při pečení vysušit. Tmavé maso, které chcete dobře propéct na povrchu, ale nechat středně propečené nebo krvavé uvnitř, vyžaduje vyšší teplotu pečení (200°C-250°C).


Bílé maso, drůbež a ryby se zase většinou pečou při nižší teplotě (150°C-175°C). Přísady do omáčky nebo šťávy přidejte do pekáče hned na začátku jen tehdy, je-li doba pečení krátká. Při delším pečení je přidejte až v poslední půlhodině.

2. Otočte ovladačem termostatu na požadovanou teplotu.

Grilování s ventilátorem

Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy  a nastavte termostat na požadovanou teplotu.


Tato funkce nabízí jiný způsob přípravy jídel, u nichž se obvykle používá klasické grilování. Po zvolení funkce funguje střídavě topný článek grilu a ventilátor trouby, který rozhání horký vzduch okolo jídla.

 **Upozornění** Při použití této funkce zvolte maximální teplotu 200 °C.

Chcete-li zjistit, zda už je maso propečené, použijte lžici: jestliže maso nejde stlačit, je už dost propečené. U hovězí pečeně a hovězích plátků, kdy má vnitřek zůstat pěkně zaružovělý, je nutné nastavit vyšší teplotu na kratší dobu.

Maso můžete položit přímo na polici trouby, a do úrovně pod ní zasunout pekáč k zachycení šťávy. Kýtu nechte odpočívat alespoň po dobu 15 minut, aby nevytekla šťáva.

Doporučujeme nalít do hlubokého plechu na zachycení tuku trochu vody, která zabrání při prudkém pečení vzniku kouře v troubě. Vodu přidejte několikrát, aby se během pečení netvořila kondenzace. Před podáváním na stůl můžete v troubě udržovat různé chody v teple při minimální teplotě trouby.

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


Doby pečení

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



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

Údaje v tabulce pak můžete upravit podle vlastních zkušeností.

Klasické pečení .



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

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
		tepl. °C		tepl. °C		
Šlehané recepty	2	170	2 (1 a 3) ¹⁾	160	45-60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3) ¹⁾	160	20-30	V koláčové formě
Máslovo-tvarohový koláč	1	175	2	165	60-80	V koláčové formě
Jablečný dort (jablečný koláč)	1	170	2 vlevo/vpravo	160	90-120	V koláčové formě
Štrúdl	2	180	2	160	60-80	Na plechu
Marmeládový dort	2	190	2 (1 a 3) ¹⁾	180	40-45	V koláčové formě
Ovocný koláč	2	170	2	150	60-70	V koláčové formě
Piškotová buchtka	1	170	2 (1 a 3) ¹⁾	165	30-40	V koláčové formě
Jemná bábovka	1	150	2	150	120-150	V koláčové formě
Švestkový koláč	1	175	2	160	50-60	Ve formě na chleba
Malý koláč	3	170	2	150	20-35	Na plechu
Sušenky	2	160	2 (1 a 3) ¹⁾	150	20-30	Na plechu
Pusinky	2	135	2 (1 a 3) ¹⁾	190	60-90	Na plechu
Žemle	2	200	2	170	12-20	Na plechu
Těsto: Odpařované těsto	2 nebo 3	210	2 (1 a 3) ¹⁾	170	25-35	Na plechu
Ploché koláče s náplní	2	180	2	170	45-70	V koláčové formě



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

CHLĚB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
		tepl. °C		tepl. °C		
Bílý chléb	1	195	2	185	60-70	Ve formě na chleba
Žitný chléb	1	190	1	180	30-45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	200	2 (1 a 3) ¹⁾	175	25-40	Na plechu
Pizza	2	200	2	200	20-30	Na plechu



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



NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
		tepl. °C		tepl. °C		
Těstovinový nákyp	2	200	2 (1 a 3) ¹⁾	175	40-50	Ve formě na pečení
Zeleninový nákyp	2	200	2 (1 a 3) ¹⁾	175	45-60	Ve formě na pečení
Quiches	1	210	1	190	30-40	Ve formě na pečení
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Ve formě na pečení
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Ve formě na pečení

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

MASO

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
		tepl. °C		tepl. °C		
Hovězí	2	190	2	175	50-60	Na roštu
Vepřové	2	180	2	175	100-130	Na roštu
Telecí	2	190	2	175	90-120	Na roštu
Anglický rostbíf						
nepropečený	2	210	2	200	50-60	Na roštu


DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
		tepl. °C		tepl. °C		
střední	2	210	2	200	60-70	Na roštu
dobře propečený	2	210	2	200	70-80	Na roštu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120-150	S kůží
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100-120	2 kousky
Jehněčí	2	190	2	175	110-130	Kýta
Kuře	2	190	2	200	70-85	Celé
Krocan	2	180	2	160	210-240	Celý
Kachna	2	175	2	220	120-150	Celá
Husa	2	175	2	160	150-200	Celá
Králík	2	190	2	175	60-80	Nakrájený na kousky
Zajíc	2	190	2	175	150-200	Nakrájený na kousky
Bažant	2	190	2	175	90-120	Celý
Sekaná pečeně	2	180	2	170	150	ve formě na chleba

RYBA

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horký vzduch		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
		tepl. °C		tepl. °C		
Pstruh/ mořská pražma	1	190	2 (1 a 3) ¹⁾	175	40-55	3-4 ryby
Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3) ¹⁾	175	35-60	4-6 filetů

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

Grilování -

 Uvedené časy nezahnují předehřátí. Prázdnou

troubu vždy na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba pečení v minutách	
	Kousky	g.		tepl. °C	1. strana	2. strana
Masové stejky bez kostí	4	800	3	250	12~15	12~14
Bifteky	4	600	3	250	10~12	6~8
Uzeniny	8	/	3	250	12~15	10~12
Vepřové kotlety	4	600	3	250	12~16	12~14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebaby	4	/	3	250	10~15	10~12
Kuře (prsá)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburgery ¹⁾	6	600	2	250	20-30	
Rybí filety	4	400	3	250	12~14	10~12
Sendviče	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

1) Předehřát na 5'00"


Grilování s ventilátorem

plotu 200 °C.

 Pro grilování s ventilátorem zvolte maximální te-


DRUH JÍDLA	Množství		Grilování s ventilátorem		Doba grilování (v minutách)	
	Kousky	g.		tepl. °C	1. strana	2. strana
Pečené rolky (krůtí)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuřecí stehna	6	-	3	200	15-20	15-18
Křepelky	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapékaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
Svatojakubské hřebenatky	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Rybí plátky	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pečení s otočným rožněm

DRUH JÍDLA	Množství		tepl. °C	Doba pečení v minutách
Drůbež	1000	2	250	50-60
Pečeně	800	2	250	50-60

 Uvedené teploty jsou orientační. Teploty lze upravit podle vlastních požadavků.

Čištění a údržba

 **Upozornění** Před každým čištěním troubu vypněte a nechte ji vychladnout. Spotřebič se nesmí čistit pomocí čističky s přehřátou párou, ani proudovým čisticím zařízením na páru.

Důležité: Před každou údržbou nebo čištěním je nutné odpojit spotřebič od elektrické sítě.

Chcete-li zajistit dlouhou životnost spotřebiče, je nutné pravidelně provádět následující čištění:

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

Smalt trouby je neobyčejně odolný a vysoce nepropustný. Působení horkých ovocných kyselin (z citrónů, švestek apod.) může nicméně zanechat na smaltovaném povrchu trvalé, matné a drsné stopy. Tyto stopy na jasně lesklém povrchu smaltu nemají ale žádný vliv na provoz trouby. Troubu po každém použití řádně vyčistěte. Nejsnadněji tak odstraníte všechny nečistoty, které se tak nemohou připálit.

Čisticí prostředky

Před použitím jakékoli čisticího prostředku na troubu si ověřte, zda je jejich použití vhodné a je výrobcem doporučeno k čištění trouby.


Čisticí prostředky obsahující bělidla se NESMÍ používat, protože by mohly způsobit zmatnění povrchové úpravy. Nepoužívejte ani drsné abrazivní čisticí prostředky.

Čištění vnějších ploch

Ovládací panel, dveře trouby a těsnění dveří pravidelně otírejte měkkým, dobře vyždímaným hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou tekutého čisticího prostředku.

Nedoporučujeme použití následujících čisticích prostředků, které poškozují nebo porušují skleněné tabule dveří:

- Čisticí prostředky pro domácnost a bělidla.
 - Impregnované houbičky nejsou vhodné pro nádoby s nepřílnavým povrchem.
 - Polštářky Brillo/Ajax nebo ocelové drátěnky.
 - Chemické drátěnky na trouby nebo spreje.
 - Odstraňovače rzi.
 - Odstraňovače skvrn pro umyvadla nebo dřezy.
- Vnější a vnitřní sklo čistěte vlhkým hadříkem s teplou saponátovou vodou. Pokud je vnitřní sklo velmi znečištěné, doporučujeme použití speciálního čisticího prostředku. Nepoužívejte k odstranění nečistot škrabky k odstranění nátěru.

 **Upozornění** Dojde-li k odštipnutí nebo hlubokému poškrábání skleněného dveřního panelu, sklo se tím oslabí a je nutné ho vyměnit za nové, aby panel nepraskl. Další informace můžete získat v místním servisním středisku.

Vnitřek trouby

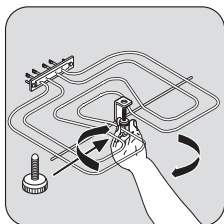
Smaltovaný spodek trouby se nejlépe čistí, když je trouba ještě teplá.

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

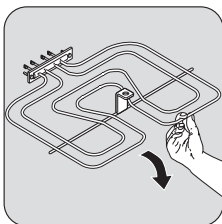
Topný článek grilu

Tento model je vybaven sklopným topným článkem grilu umožňujícím velmi snadné čištění stropu trouby.

⚠ Upozornění Nejprve se přesvědčte, že je trouba vychladlá a odpojená od sítě.



1 Vyšroubujte šroub, kterým je připevněn topný článek grilu. Pro první povolení tohoto šroubu doporučujeme použít šroubovák.



2 Potom gril opatrně sklopte, abyste získali přístup ke stropu trouby.

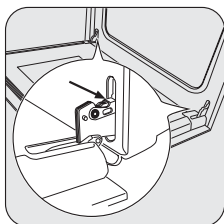
Vyčistěte strop trouby vhodným čisticím prostředkem, vytřete ho do sucha, a teprve potom vraťte sklopný topný článek grilu do původní polohy.

Opatrně zvedněte topný článek grilu do původní polohy a znovu utáhněte přídržný šroub.

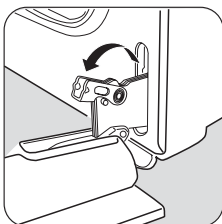
⚠ Upozornění Přídržný šroub topného článku grilu musí být řádně dotažen, aby při používání nevypadl.

Čištění dveří trouby

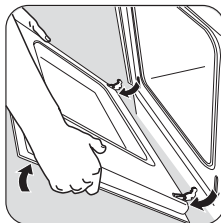
Před čištěním dveří trouby doporučujeme jejich sejmutí z trouby.



1 Dveře trouby zcela otevřete a najděte závěsy spojující dveře s troubou.



2 Odblokujte a otočte páčky, které se nacházejí na obou závěsech.



3 Uchopte dveře po levé a pravé straně a pomalu je zdvihejte směrem k troubě, až jsou napolo zavřené. Opatrně vytáhněte dveře z jejich usazení a položte je na stabilní plochu.

Skleněné dveře trouby čistěte pouze měkkým vlhkým hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě. Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Po vyčištění nasaďte dveře trouby opačným postupem zpět.

Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:

Doporučujeme čistit dveře trouby pouze vlhkou houbou a pak je osušit měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky ani kyselé nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

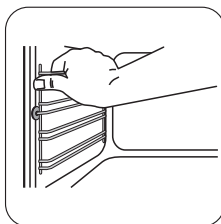
⚠ Upozornění Dveře trouby NEČISTĚTE, pokud jsou skleněné panely ještě teplé. Skleněný panel by totiž mohl prasknout.

Dojde-li k odštipnutí nebo hlubokému poškrábání skleněného dveřního panelu, sklo se tím oslabí a je nutné ho vyměnit za nové, aby panel nepraskl. Další informace můžete získat v místním servisním středisku.

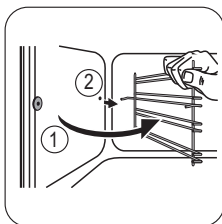
Rošty do trouby a drážky roštů

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

Vyjmutí drážek na zasunutí plechů

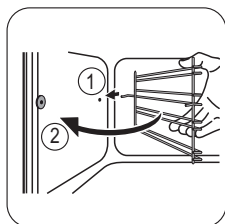


❶ Vytáhněte drážky v přední části trouby.



❷ Pak vyhákněte drážky vzadu.

Umístění drážek pro zasunutí plechů



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

Výměna osvětlení trouby

i Odpojte spotřebič od zdroje elektrického napájení.

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

- Elektrický příkon: 15 W/25 W;
- Elektrické napětí: 230 V (60 Hz);
- Odolnost teplotě 300°C;
- Objímka: E14.

Co dělat, když...

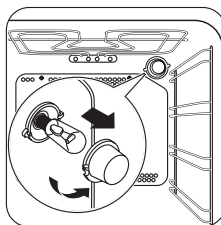
Pokud spotřebič nefunguje správně, nevolejte hned do servisního střediska Electrolux, ale proveďte nejprve tyto kontroly.

Důležité Jestliže zavoláte technika kvůli jedné z níže uvedených poruch, nebo k opravě poruchy způsobené

Tyto žárovky můžete zakoupit v nejbližším servisním středisku.

Výměna vadné žárovky

1. Zkontrolujte, zda je trouba odpojená od sítě.
2. Skleněný kryt zatlačte a otočte jím směrem doleva.



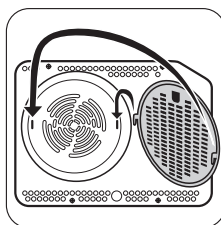
3. Odstraňte vadnou žárovku a nahraďte ji novou.
4. Vraťte skleněný kryt zpět a spotřebič opět připojte k síti.

Tukový filtr

i Nejprve se přesvědčte, že je trouba vychladlá a odpojená od sítě.

Při pečení masa je nutné na ventilátor nasadit tukový filtr, který se přichytí na průduchy v zadním panelu. Tím se zabrání usazování tuku na rotoru ventilátoru. K čištění těsnění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Tukový filtr se může mýt v myčce.

Když skončí pečení a trouba vychladne, vytáhněte filtr zatažením za vyčnívající jazyček vpředu na filtru.



Po použití umyjte filtr v teplé saponátové vodě.

Tukový filtr použijte jen při pečení masa.

nesprávným používáním nebo instalací, budete muset opravu zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce.

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Trouba se nezapnula.	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda jste nastavili funkci pečení i teplotu. Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený a zásuvkový spínač nebo síťový vypínač trouby jsou zapnuté.
Kontrolka teploty trouby se nerozsvítila.	<ul style="list-style-type: none"> Zvolte teplotu otočením ovladače termostatu Zvolte funkci pomoci ovladače funkcí trouby.
Kontrolka trouby se nerozsvítila.	<ul style="list-style-type: none"> Zvolte funkci pomoci ovladače funkcí trouby. Zkontrolujte žárovku a v případě potřeby ji vyměňte (viz "Čištění trouby").
Dokončení jídel trvá příliš dlouho, nebo se připraví příliš rychle.	<ul style="list-style-type: none"> Třeba je nutné seřídit teplotu. Dodržujte rady uvedené v tomto návodu, hlavně část "Použití trouby".
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	<ul style="list-style-type: none"> Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut.
Ventilátor trouby je hlučný.	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda nejsou rošty a nádoby na pečení v kontaktu se zadním panelem trouby.

Technické údaje

Jmenovité výkony topných článků

Dolní topný článek	1000 W
Horní topný článek	800 W
Celá trouba (horní+dolní)	1800 W
Gril	1650 W
Plný gril	2450 W
Horký vzduch	1825 W
Grilování s ventilátorem	2475 W
Osvětlení trouby	25 W
Motor ventilátoru horkého vzduchu	25 W
Motor chladicího ventilátoru	25 W
Motor otočného rožně	4 W
Celkový jmenovitý výkon	2500 W
Provozní napětí (50 Hz)	230 V

Rozměry výklenku

Výška pod pracovní deskou	593 mm
---------------------------	--------

Výška ve věži	580 mm
Šířka	560 mm
Hloubka	550 mm

Trouba

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

Pokyny k instalaci

Instalace a připojení musí být provedeny v souladu s platnými předpisy. Veškeré úkony je nutné provádět u vypnutého spotřebiče. Se spotřebičem smí pracovat jen kvalifikovaný technik.

Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení těchto bezpečnostních opatření.

Připojení k elektrické síti

Před připojením k elektrické síti prosím zkontrolujte:

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

Tato trouba se dodává s elektrickým napájecím kabelem.

Tento kabel musí být vybaven řádnou zástrčkou vhodnou pro příkon uvedený na typovém štítku. Zástrčku zasuněte do vhodné nástěnné zásuvky. Pokud chcete připojit spotřebič přímo na síť, pak se musí mezi síť a spotřebič zařadit odpovídající spínač na všechny póly, jehož vzdálenost mezi kontakty činí nejméně 3 mm; tento spínač musí odpovídat požadovanému zatížení a musí být normalizovaný. Žlutozelený uzemňovací vodič nesmí být přerušen spínačem a musí být o 2-3 cm delší než ostatní vodiče.


Dodávaný napájecí kabel a zástrčka jsou určeny pro připojení do zásuvky s ochranou proti úrazu elektrickým proudem (230 V~, 50 Hz). Zásuvka s ochranou proti úrazu elektrickým proudem musí být instalována podle předpisů.

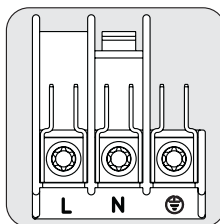
Následující typy napájecích kabelů jsou vhodné, mají-li potřebné jmenovité hodnoty průřezů: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby v žádném bodě nebyla jeho teplota 50°C (nad teplotou místnosti). Po zapojení zapněte topné články na asi 3 minuty a vyzkoušejte jejich správnou činnost.

Svorkovnice

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

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



Pokyny k vestavbě

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

V souladu s platnými předpisy musí být všechny části zajišťující ochranu před úrazem elektrickým proudem

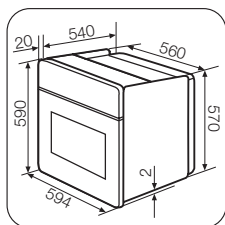
živého vodiče a izolované části připevněny tak, aby šly odstranit pouze s použitím nějakého nástroje.

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

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

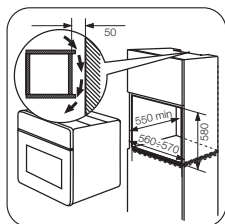
Tento spotřebič je možné umístit jeho zadní částí a jednou stranou k vyšším kuchyňským skříňkám, spotřebičům nebo stěnám. K druhé boční straně se smí ale umístit pouze spotřebiče nebo skříňky, které jsou stejně vysoké jako tento spotřebič.

Celkové rozměry trouby



Vestavba do věže

Výklenek musí mít rozměry jako na dolním obrázku.

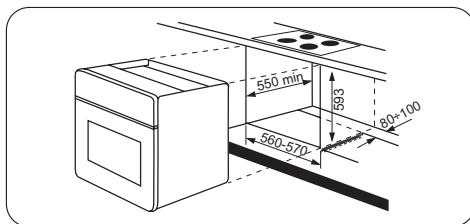


Vestavba pod kuchyňskou linku

Výklenek musí mít rozměry jako na dolním obrázku.

Servis a náhradní díly

Jestliže spotřebič nefunguje správně ani po provedení výše uvedených kontrol, obraťte se na místní servisní středisko. Popište přesně závadu a sdělte typ (Mod.) a výrobní číslo (Prod. no.) a sériové číslo (Ser. No.) uvedené na typovém štítku trouby. Štítek je umístěn na vnější straně trouby a je ho vidět při otevření dvířek v části označené na obrázku.

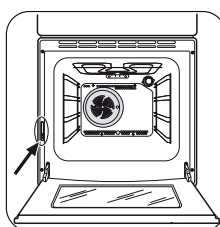
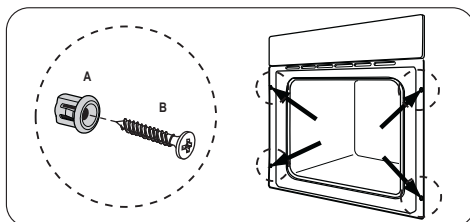


Připevnění trouby ke skřínce

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Připevněte troubu ke kuchyňské skřínce pomocí čtyř distančních vložek (**A**) (součást dodávky), které přesně zapadají do otvorů v rámu trouby a připevněte troubu ke skříni čtyřmi dodanými šrouby do dřeva (**B**).

Při instalaci varné desky nad troubu musí být elektrické připojení varné desky a trouby provedeno odděleně, jak z bezpečnostních důvodů, tak i proto, aby bylo možné v případě potřeby troubu ze skříňky snadno vyjmout.

Případné prodloužení se smí provést pouze s kabely vhodnými pro požadovaný výkon



Originální náhradní díly certifikované výrobcem a označené touto značkou naleznete pouze v našich servis-


ních střediscích a v obchodech s autorizovanými ná-

 **Electrolux**

hradními díly.


Distriparts

Likvidace

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

pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalový materiál

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

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	21	Mit tegyek, ha...	36
Termékleírás	22	Műszaki adatok	37
Az első használat előtt	24	Szerelési útmutató	38
Működés	25	Műszaki segítségszolgálat és pótalkatrészek	39
Hasznos javaslatok és tanácsok	28	Ártalmatlanítás	40
Ápolás és tisztítás	33		

A változtatások jogát fenntartjuk



Biztonsági információk



Vigyázat A használati utasítást mindig tartsa a készülék közelében. Ha a készüléket továbbadja vagy eladja harmadik személynek, vagy költözés alkalmával otthagyja az új tulajdonosnak, nagyon fontos, hogy az új felhasználó hozzáférjen a használati utasításhoz és az azt kísérő információkhoz. Az utasításban szereplő figyelmeztetések a felhasználó és a vele együtt élők biztonságát szolgálják. Olvassa hát el gondosan azokat, mielőtt csatlakoztatná és/vagy használná a készüléket.

Üzembe helyezés

- Az üzembe helyezést az érvényben lévő szabályok és törvények alapján szakképzett személynek kell végeznie. A készülék üzembe helyezésével kapcsolatos egyes műveleteket a használati utasítás írja le az üzembe helyező számára.
- A készülék üzembe helyezését és csatlakoztatását szakismeretekkel rendelkező szakembernek kell elvégeznie, mégpedig a kapott utasítások szerint.
- Ha az üzembe helyezés miatt az áramellátásba változtatásokat kell bevezetni, ezt is képesített villanyszerelővel kell elvégeztetni.

Működés

- A sütőt élelmiszerek elkészítésére tervezték; soha ne használja más célra.
- Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie, még grillezés közben is.
- Amikor sütés közben vagy a sütés befejeztével kinyitja a sütő ajtaját, vigyázzon a sütőből kiáramló gőzre és forró levegőre.**
- Nagyon óvatosan járjon el a készülék használata közben. A fűtőelemekből áradó rendkívüli forróság a polcokat és a sütő más elemeit is felforrósítja.

- Ha bármilyen okból alufólia segítségével készíti el az ételt a sütőben, soha ne hagyja, hogy a fólia közvetlenül hozzáérjen a sütő aljához.
- A sütő tisztításakor óvatosan járjon el: soha ne permetezzen semmit a zsírszűrőre (ha van felszerelve), a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- Veszélyes bármiféle módosítást végrehajtani a készüléken vagy annak specifikációjában.
- Sütés vagy grillezés közben a sütő ablaka vagy a készülék más részei átforrósodnak, ezért ne hagyja, hogy gyerekek menjenek a készülék közelébe. Ha elektromos berendezéseket csatlakoztatott a sütő közelében lévő aljzatba, ügyeljen arra, hogy annak vezetéke ne érjen hozzá a forró felülethez, vagy ne akadjon be a sütő ajtajába.
- Mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki a sütőállaló edényeket vagy lábosokat a sütőből.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy tönkremenjen a felület anyaga.
- A sütő tisztítása előtt vagy kapcsolja ki az áramot, vagy húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ügyeljen rá, hogy a sütő "KI" pozícióban legyen, ha már nem használja tovább a sütőt.
- A sütő önálló berendezésnek készült, vagy a modelltől függően együtt használható elektromos főzőfelülettel; mindkettőt 230 V-os egyfázisú áramforráshoz kell csatlakoztatni.
- A készüléket forrógőzös tisztítógéppel vagy gőzbojtóval tilos tisztítani.
- Ne használjon a tisztításhoz szemcsés súrolószert vagy éles fémkaparót. Megsérítheti velük a sütő ajtaján az üveget, ez pedig az üveg széttöréséhez vezethet.

Személyek biztonsága

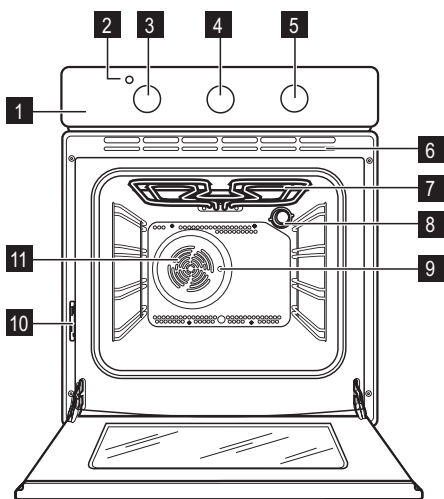
- A készüléket felnőttek által történő használatra tervezték. Veszélyes hagyni, hogy gyerekek használják vagy játszanak vele.
- A gyerekeket mindig tartsa távol a sütőtől, amikor be van kapcsolva. Emellett a sütő kikapcsolás után még hosszú ideig forró marad.
- A készülék kialakítása nem olyan, hogy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

mély nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan.

Ügyfélszolgálat

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

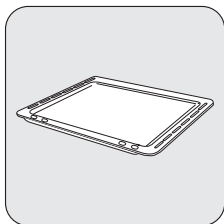
Termékleírás



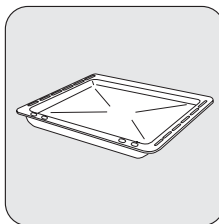
- 1 Kezelőpanel
- 2 Hőfokszabályozó jelzőlámpája
- 3 Hőfokszabályozó gomb
- 4 Időzítő
- 5 A sütő funkciókapcsoló gombja
- 6 Hűtőventilátor levegőnyílása
- 7 Grill
- 8 Sütővilágítás
- 9 Forgónyárs furata
- 10 Adattábla
- 11 Sütőventillátor

A sütő tartozékai

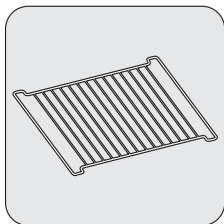
Tortatálca



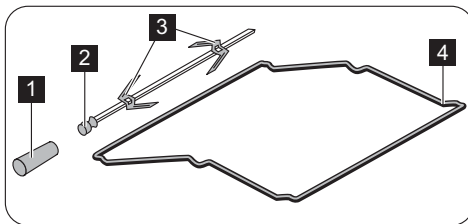
Zsírfigó tálca



Polc



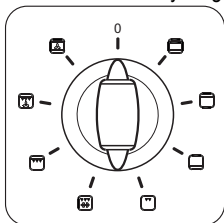
Forgónyárs



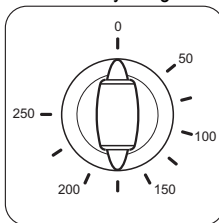
- 1 Fogantyú
- 2 Nyárs
- 3 Villák
- 4 Nyárstartó állvány

Kezelőszervek

Sütőfunkció szabályozógombja



Hőfokszabályozó gomb



Sütőfunkciók

Szimbólumok	
0	A sütő KI van kapcsolva.
	Légkeveréses sütés - Ennek a funkciónak a kiválasztásával süthet húsokat, illetve anélkül süthet egyszerre húst és tésztaféléket, bármelyik polcon, hogy az egyik átvénné a másik ízét.
	Termikus grillezés - Ez funkció egy alternatív módszert kínál az élelmiszerek elkészítésére, rendszerint a hagyományos grillezéshez társítva. A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemel, keringetve a forró levegőt az étel körül.
	Teljes grill - Ekkor a teljes grill elem bekapcsolásra kerül.
	Grill forgónyárs - A forgónyárs hús vagy kebab vagy akár kisebb húsdarabok nyárson sütéséhez használható.
	Csak belső grill elem - Kisebb mennyiségek grillezéséhez.

Szimbólumok



Alsó fűtőelem - Csak a sütő aljáról jön a hő



Felső fűtőelem - Csak a sütő tetejéről érkezik hő



Hagyományos sütés - A felső és az alsó elem is sugároz hőt, ami egyenletes hőelosztást biztosít a sütőben

Hőfokszabályozó gomb

A hőfokszabályozó gombot az óramutató járásával ellenkező irányban elfordítva választhatja ki a kívánt hőmérsékletet 50°C és 250°C között.

Hőfokszabályozó jelzőlámpája

A hőfokszabályozó lámpája akkor kezd világítani, ha a hőfokszabályozó gombot elfordítja. A jelzőlámpa mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a kívánt hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva a hőmérséklet fenntartását.

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval van felszerelve, amely megsza-


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


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

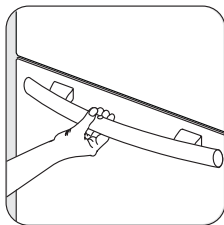
A hűtőventilátor

A sütőben hűtőventilátor működik azzal a céllal, hogy ne hagyja felmelegedni az előlapot, a gombokat és a sütő ajtajának fogóját. A ventilátor a sütő bekapcsolásakor automatikusan elindul. A sütőajtó fogantyúja közelében a nyíláson keresztül meleg levegő áramlik ki. A ventilátor akkor kapcsol ki, amikor a sütő funkciószabályozó gombját sütés után KI 0 pozícióba állítja

Az első használat előtt

 A sütő használata előtt a sütő belsejéből és külsőjéről is távolítsa el **minden csomagolóanyagot**.


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




A legelső használat előtt a sütőt üresen fel kell melegíteni.

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

Ügyeljen rá, hogy jól kiszellőztesse a szobát.

1. A sütő funkció szabályozógombját kapcsolja légkeveréses sütésre 
2. A hőfokszabályozó gombot kapcsolja 250°C állásba.
3. Nyisson ablakot.
4. Körülbelül 45 percen keresztül hagyja a sütőt üresen bekapcsolva.

Ezt az eljárást a teljes grill  funkcióval is meg kell ismételni kb. 5-10 percig.

 Hagyja lehűlni a sütőt. Majd nedvesítsen meg meleg vízzel és kevés gyenge folyékony mosogatószerrel egy puha ruhát, és ennek segítségével tisztítsa ki a sütő belsejét.

i A legelső használat előtt gondosan mosogassa

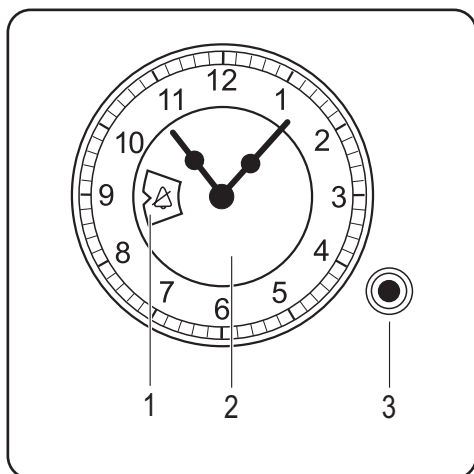
el a sütő tartozékait is.

Működés

Időzítő kapcsoló

Az időzítő kapcsoló a következő funkciókkal rendelkezik:

- A pontos idő kijelzése
- Automatikus kikapcsolás (max. beállítás = 180 perc)



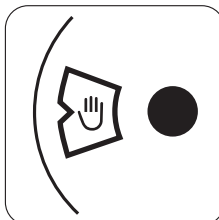
- 1 Ablak
- 2 Tárcsa
- 3 Beállítások gomb

Az idő beállítása

Az időzítőnek a tényleges időre való beállításához meg kell nyomni a beállítások gombot, és el kell forgatni az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg az óramutatók a kívánt állásban nincsenek. A beállítás után hagyja, hogy a beállítások gomb visszaugorjon a kiindulási helyzetbe, vagy óvatosan húzza vissza.

A tárcsa ablaka a  jelen

Normál beállítás

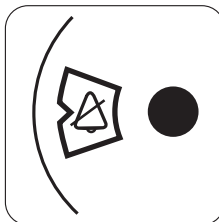


Ebben a helyzetben a sütő manuálisan működtethető. Az automatikus rendszer ki van kapcsolva (**Normál beállítás**).

- Forgassa el a beállítások gombot az óramutató járásával ellenkező irányban, amíg a jel meg nem jelenik az ablakban.

A tárcsa ablaka a  jelen

A hangjelzés kikapcsolása



Csak forgassa ebbe a helyzetbe a hangjelzés kikapcsolása érdekében egy automatikusa művelet után.



- Forgassa el a beállítások gombot az óramutató járásával ellenkező irányban, amíg a jel meg nem jelenik az ablakban.

Automatikus kikapcsolás

Amikor az automatikusa kikapcsolás aktív, ha a sütő egy bizonyos kikapcsolási időtartamig üzemel, automatikusan kikapcsol.


- Az automatikus rendszert csak olyan ételek és élelmiszerek esetén alkalmazza, amelyeknél olyan sütési folyamatra van lehetőség, amely nem igényel keverést / felügyeletet.

Hogyan kell eljárni?

1. Kapcsolja be a sütőt: Válassza ki az üzemmódot és a hőmérsékletet. Tegye az ételt a sütőbe.
2. Forgassa el a beállítások gombot az óramutató járásával ellenkező irányban, amíg a kikapcsolás kívánt ideje (percben) meg nem jelenik a tárcsa ablakában. Ezzel megkezdődik a visszaszámlálás. Legfeljebb 180 perces időtartamok állíthatók be. Miután az idő letelt, hangjelzés hallható, és a sütő (fűtése és világítása) kikapcsol.
3. A hangjelzés kikapcsolásához forgassa a beállítások gombot az óramutató járásával ellenkező irányban, amíg a  jel meg nem jelenik az ablakban.
4. Kapcsolja ki a sütőt, vagyis állítsa a funkcióválasztó tárcsát 0, a hőmérséklet-választó tárcsát pedig "Ki" helyzetbe. Vegye ki az ételt a sütőből.
5. A sütő bekapcsolásához ("kézi üzemmódban") forgassa a beállítások gombot az óramutató járásával ellenkező irányban tovább, amíg a  jel meg nem jelenik.

Az automatikus kikapcsolás elvetése

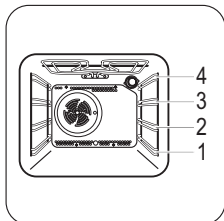
0 és 180 perc közötti időtartam látható az ablakban.

- Forgassa el a beállítások gombot az óramutató járásával megegyező irányban, amíg a  jel megjelenik.

Az automatikus rendszer törölve, a sütő be van kapcsolva.

A sütő használata


A sütőben négy polcsint található. A polcszintek az ábrán látható módon, alulról felfelé számoznak.





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

Ne tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára. A sütő egy különleges rendszerrel van ellátva, ami természetes levegőáramlást hoz létre, és biztosítja a gőz állandó visszaforgatását.

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


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

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

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

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

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

 **Vigyázat** Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie. A lenyitható sütőajtó kinyitásakor álljon félre. **Ne** hagyja, hogy az ajtó lecsapódjon - a fogantyú segítségével tartsa az ajtót, amíg teljesen ki nem nyílik.

Légkeveréses sütés


- Az étel sütését az előre melegített levegőáramlat végzi, amelyet a sütő hátsó falába beépített ventilátor egyenletesen körbe keringet a sütő belsejében.
- Ezáltal a hő egyenletesen és gyorsan eljut a sütő minden részébe, vagyis a különböző szinteken egyszerre lehet különböző fajta ételeket készíteni. A légkeveréses sütés gondoskodik a nedvesség gyors távozásáról, így a sütő szárazabb környezete megakadályozza, hogy egyik ételről a másikra szálljanak a különböző illatok és ízek.

- A különböző szinteken sütés lehetősége azt jelenti, hogy egy időben lehet különböző ételeket készíteni, és akár három doboz kekszet és mini pizzát lehet azonnal elfogyasztani vagy ezt követően lefagyasztani.
- Természetesen a sütőben az is lehetséges, hogy csak egyetlen szinten süssön. Ebben az esetben az alsó sín párokat kell használni, hogy könnyebben szemmel tudja követni a folyamatokat.
- Ráadásul a sütő különösen ajánlatos lekvárok sterilizálására, otthon készített befőttek készítésére, valamint gomba vagy gyümölcs aszalására.

Grillezés -

- A legtöbb ételt a grillezőedény rácsára kell helyezni a maximális légáramlás biztosítása és annak érdekében, hogy az étel ne érjen bele a zsiradékba és a lébe. Az olyan ételek, mint a hal, máj és vese, saját belátása szerint közvetlenül a grillezőedénybe is behelyezhetők.
- Az ételekről a nedvességet alaposan fel kell itatni grillezés előtt, a fröcskölés minimálisra csökkentése érdekében. A sovány húsokat és a halat egy kevés olajjal vagy olvasztott vajjal kenje meg, hogy a sütés alatt ne száradjanak ki.
- Az olyan kísérőket, mint a paradicsom és a gomba, húsok grillezésekor a rács alá kell helyezni
- Kenyér piritásakor javasoljuk a legfelső sínállás használatát.
- Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.

A Teljes grill elem használata


1. A sütő funkciókapcsoló gombját forgassa el  állásba.
2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.
3. Állítsa be a rácsot és a grillezőedény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek. Gyorsabb sütéshez az ételt tegye a fűtőelemhez közelebb, kíméletesebb sütéshez távolabb.

Steakek kisütése, illetve piritós készítése előtt néhány percen keresztül maximum fokozaton melegítse elő a grillt. Sütés közben szükség szerint módosítsa a beállított hőfokot és a polc szintjét.

Sütés közben a hűtőventilátor és a hőfokszabályozó jelzőlámpája ugyanúgy működik, ahogyan azt a ventilátoros sütőfunkcióról szóló rész leírja.

A Belső grillelem használata


A grill gyors közvetlen hőt juttat a grillező edény központi területére. Ha a grillelemet használja kisebb mennyiségek megsütéséhez, energiát takaríthat meg.


1. A sütő funkciókapcsoló gombját forgassa el  állásba.
2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.
3. Állítsa be a rácsot és a grillező edény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek, és tartsa be a grillezésre vonatkozó utasításokat.

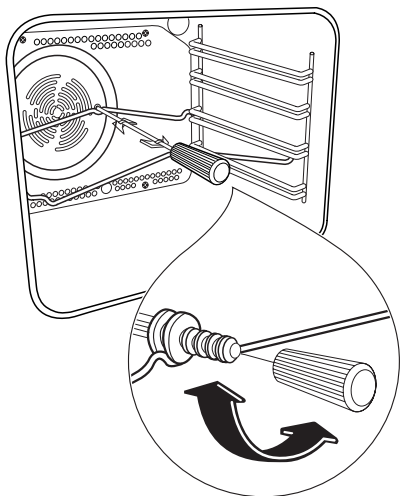
A grillező elemet a hőfokszabályozó vezérli. A sütés során a grill többször be- és kikapcsol a túlhevülés megelőzése érdekében.

Grill - Forgónyárs

A forgónyárs használatához a következők szerint járjon el:

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

 Tanácsos, a csöpögtető tálcát alulról az első sinre behelyezni, miután kb. két csésze vizet öntött bele.




Csak a felső fűtőelem

Ez a funkció csak a már elkészített ételek, így lasagna, pite, rakott karfiol készre sütésére alkalmas.

Csak az alsó fűtőelem

Ez a funkció különösen olyan tészta esetében hasznos, amit nem lehet túpróbával ellenőrizni. Használható lepények vagy töltött tészták utósütésére, mert így az alul lévő tészta biztosan jól átsül.

 A hőfokszabályozó jelzőlámpája mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a kívánt hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva a hőmérséklet fenntartását.

Hagyományos sütés

A legjobb hőeloszlást a középső polcállásban lehet biztosítani. Ha szeretné, hogy az étel alja jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal lejjebb. Ha szeretné, hogy az étel teteje jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal feljebb.

A használt sütőtepsik és edények anyaga és felületi kezelése is befolyásolja, hogy mennyire barnul meg az

ételek alja. A zománcos edények, a sötét, nehéz vagy nem tapadásgátló konyhai eszközök használata növeli az ételek aljának barnulását, míg az üveg, fényes alumínium vagy a polírozott acéltálcák visszaverik a hőt, és kevesebb barnulást tesznek lehetővé.


Az egyenletes barnulás biztosítása érdekében a polcon mindig középre helyezze az edényeket.

Állítsa az edényeket megfelelő méretű tepsire, mert így az esetleg kiömlött lé nem a sütő aljára folyik, és a tisztítás is könnyebb lesz.


Ne tegyen edényeket, tepsiket vagy sütőserpenyőket közvetlenül a sütő aljába, mert rendkívül felforrósodnak és tönkre mehetnek. Ennek a beállításnak a használatakor a hő a felső és alsó fűtőelemekből egyaránt sugárzik. Emiatt egyetlen szinten elkészíthető az étel, ez pedig különösen alkalmas olyan ételek esetében, amelyeknek az alját fokozottan barnítani kell: ilyenek a lepény és a töltött tészták

A csöbenschüttek, a lasagna és a rakott ételek tetejét fokozottan barnítani kell, ezek kitűnően készíthetők hagyományos sütőben.


A hagyományos sütés használata

1. A hagyományos sütő használata Forgassa el a sütő funkciószabályozó gombját a  kívánt sütési funkcióra.
2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.

Termikus grillezés

A sütőfunkció szabályozógombját forgassa el  állásba, és állítsa a hőfokszabályozót a kívánt hőmérsékletre.

Ez funkció egy alternatív módszert kínál az élelmiszerek elkészítésére, rendszerint a hagyományos grillezéshez társítva. A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemel, keringetve a forró levegőt az étel körül.

 **Vigyázat** Amikor ezt a funkciót használja, maximum 200°C hőmérsékletet válasszon.

Hasznos javaslatok és tanácsok

Sütéskor:

A torták és sütemények elkészítéséhez rendszerint közepes hőmérséklet (150°C-200°C) szükséges, ezért a sütőt kb. 10 percig elő kell melegíteni.

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Az omlótésztás sütemények rugalmas tepsiben vagy tálcán készüljenek, és az előírt idő 2/3-ig süljenek, majd a készre sütés előtt kerüljenek díszítésre. Ez a kiegészítő sütési idő a feltét vagy a töltelék fajtájától és men-

nyiségétől függ. A piskótakeverékek akkor jók, ha nehezen válnak el a kanáltól. A túl sok folyadék használata miatt fölöslegesen meghosszabbodik a sütési idő. Ha két süteménnyel vagy keksszel megrakott tepsit tesz be a sütőbe egyszerre, egy polcnyi szintet üresen kell hagyni a tepsik között.

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

Hússütéskor:

1 kg-nál kisebb pecsenyehúsokat ne süssön egy darabban. A kisebb egyben sült darabok kiszáradhatnak. A vörös húsokat, amelyeknek kívülről jól, de belül közepesen vagy gyengén kell átsülniük, magas hőmérsékleten (200°C-250°C) kell sütni.

A fehér húsok, a baromfi és a hal viszont alacsonyabb hőmérsékletet (150°C-175°C) kíván. A szószok vagy húslével készített mártások összetevőit rövid sütési idő esetén rögtön a sütés elején be kell tenni a sütőtepsibe. Ellenkező esetben csak az utolsó felőrára tegye be őket.

Hogy mennyire sült meg a hús, egy kanál segítségével ellenőrizheti: ha nem lehet a húst benyomni, akkor átsült. A belül rózsaszínnek meghagyott egyben sült marhahúsok vagy szeletek esetében rövid időre meg kell emelni a hőmérsékletet.

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

felfogja a húslét. Hagyja legalább 15 percig állni az egyben sült húst, hogy a leve ne folyjon ki. Ajánlatos a hússütő tepsibe egy kis vizet önteni, ezzel elkerülhető, hogy füst képződjön a sütőben. A gőz lecsapódását elkerülendő többször öntsön vizet a tepsi-be. A tényérok tálalásig a sütő minimum hőmérsékletű fokozatán melegen tarthatók.

⚠ Figyelem Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen hús- vagy tészta-sütő tepsit a sütő aljára, mert a fokozott hőmérséklet emelkedés tönkre teheti a sütő zománcát.

Sütési időtartamok

A sütési időtartama az egyes ételek összetételétől, összetevőitől és a bennük lévő folyadék mennyiségétől függően változó lehet.



Jegyezze meg az első próbasütések vagy ételkészítések alkalmával, hogy milyen beállításokat használt, így tapasztalatot nyerhet ugyanazok ételek későbbi elkészítéséhez.



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

Hagyományos sütés

i A programozott sütési időbe az előmelegítés nem tartozik bele. Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.



SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉSEK
		hőmérs. °C		hőmérs. °C		
Habos sütemények	2	170	2 (1 és 3) ¹⁾	160	45-60	Sütőformában
Linzertészta	2	170	2 (1 és 3) ¹⁾	160	20-30	Sütőformában
Írós túrós lepény	1	175	2	165	60-80	Sütőformában
Almatorta (Almás pite)	1	170	2 bal+jobb	160	90-120	Sütőformában
Rétes	2	180	2	160	60-80	Tepsiben

ÉTEL TÍPUSÁ	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉSEK
		hőmérs. °C		hőmérs. °C		
Kandírozott gyümölcs torta	2	190	2 (1 és 3) ¹⁾	180	40-45	Sütőformában
Gyümölcs torta	2	170	2	150	60-70	Sütőformában
Piskóta	1	170	2 (1 és 3) ¹⁾	165	30-40	Sütőformában
Gyümölcskenyér	1	150	2	150	120-150	Sütőformában
Szilvatorta	1	175	2	160	50-60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény	3	170	2	150	20-35	Tepsiben
Kekszek	2	160	2 (1 és 3) ¹⁾	150	20-30	Tepsiben
Habcsók	2	135	2 (1 és 3) ¹⁾	190	60-90	Tepsiben
Molnárika	2	200	2	170	12-20	Tepsiben
Péksütemények: Fánk	2 vagy 3	210	2 (1 és 3) ¹⁾	170	25-35	Tepsiben
Tortalapok	2	180	2	170	45-70	Sütőformában



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

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSÁ	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉSEK
		hőmérs. °C		hőmérs. °C		
Fehér kenyér	1	195	2	185	60-70	Kenyérsűtő formában
Rozskenyér	1	190	1	180	30-45	Kenyérsűtő formában
Zsömlé	2	200	2 (1 és 3) ¹⁾	175	25-40	Tepsiben
Pizza	2	200	2	200	20-30	Tepsiben



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



TÖLTÖTT TÉSztÁK

ÉTEL TÍPU- SA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		A sütés idő- tartama per- cekben	MEGJEGY- ZÉSEK
		hőmérs. °C		hőmérs. °C		
Tésztakosár- ka	2	200	2 (1 és 3) ¹⁾	175	40-50	Formában
Zöldséges kosárka	2	200	2 (1 és 3) ¹⁾	175	45-60	Formában
Quiche	1	210	1	190	30-40	Formában
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Formában
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Formában



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

HÚS

ÉTEL TÍPU- SA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		A sütés idő- tartama per- cekben	MEGJEGY- ZÉSEK
		hőmérs. °C		hőmérs. °C		
Marha	2	190	2	175	50-60	Rácson
Sertés	2	180	2	175	100-130	Rácson
Borjú	2	190	2	175	90-120	Rácson
Angolos mar- hasült						
véresen	2	210	2	200	50-60	Rácson
közepes	2	210	2	200	60-70	Rácson
átsütve	2	210	2	200	70-80	Rácson
Sertéslapoc- ka	2	180	2	170	120-150	Bőrös
Sertés láb- szár	2	180	2	160	100-120	2 darab
Bárány	2	190	2	175	110-130	Comb
Csirke	2	190	2	200	70-85	Egészben
Pulyka	2	180	2	160	210-240	Egészben
Kacsa	2	175	2	220	120-150	Egészben
Liba	2	175	2	160	150-200	Egészben
Nyúl	2	190	2	175	60-80	Feldarabolva


ÉTEL TÍPUS	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉSEK
		hőmérs. °C		hőmérs. °C		
Vadnyúl	2	190	2	175	150-200	Feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben
Vagdalt	2	180	2	170	150	kenyérsütő edényben

HAL


ÉTEL TÍPUS	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉSEK
		hőmérs. °C		hőmérs. °C		
Pisztráng/Kezseg	1	190	2 (1 és 3) ¹⁾	175	40-55	3-4 hal
Tonhal/Lazac	2	190	2 (1 és 3) ¹⁾	175	35-60	4-6 filé

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

Grillezés -

 A programozott sütési időbe az előmelegítés nem


tartozik bele. Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.


ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben	
	Darab	g		hőmérs. °C	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	250	12~15	12~14
Beefsteak	4	600	3	250	10~12	6~8
Kolbász	8	/	3	250	12~15	10~12
Sertésborda	4	600	3	250	12~16	12~14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebab	4	/	3	250	10~15	10~12
Csirke (mell)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger ¹⁾	6	600	2	250	20-30	
Hal (filé)	4	400	3	250	12~14	10~12
Szendvics	4~6	/	3	250	5~7	/
Pirítós	4~6	/	3	250	2~4	2~3

1) Előmelegítés 5'00"


Termikus grillezés

sékletet válasszon.

 Termikus grillezésnél 200°C maximális hőmér-

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Termikus grillezés		Sütés időtartama (perc)	
	Darab	g		Hőfok °C	1. oldal	2. oldal
Göngyölt hús (pulyka)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Csirkecombok	6	-	3	200	15-20	15-18
Fürj	4	500	3	200	25-30	20-25
Zöldséges csőben sült	-	-	3	200	20-25	-
Szent Jakab kagylók	-	-	3	200	15-20	-
Makréla	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Halszeletek	4-6	800	3	200	12-15	8-10


Sütés a forgóyrással

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		hőmérs. °C	A sütés időtartama percekben
Baromfi	1000	2	250	50-60
Sültek	800	2	250	50-60

 A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgál-

nak. A hőmérsékletek a személyes igényekhez igazíthatók.

Ápolás és tisztítás

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

A készüléket forrógőzös tisztítógéppel vagy gőzborotvával tilos tisztítani.

Fontos: A készülék hálózati vezetékeit mindenféle tisztítási művelet megkezdése előtt ki kell húzni a konnektorból.

A készülék hosszú élettartamának biztosítása érdekében az alábbi tisztítási műveleteket rendszeresen el kell végezni:

- Csak akkor hajtsa végre, ha a sütő már kihűlt.
- A zománcozott részeket mossa le mosogatószeres vízzel.
- Ne használjon szemcsés súrolószereket.
- A rozsdamentes acél és üveg elemeket puha ruhával törölje szárazra.

- Ha makacs foltokba ütközik, használja a rozsdamentes acélhoz a kereskedelemben kapható szerek vagy meleg ecetet.

A sütő zománca rendkívül tartós és erősen vízhatlan. A (citromtól, szilvától vagy hasonló gyümölcsöktől származó) forró gyümölcssavak vegyi hatása azonban maradandó homályos, durva foltokat hagyhat a zománcfelületén. A szépen kifényesített zománcfelületen hagyott ilyen nyomok azonban nem befolyásolják a sütő működését. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőt. Így lehet a legkönnyebben letisztítani a szennyeződést. Megakadályozza, hogy a szennyeződések ráéگیenek a sütőre.

Tisztítószer

Mielőtt bármilyen tisztítószerrel használja a sütőt tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelő-e és hogy használatát a gyártó ajánlja-e.

Klór tartalmazó tisztítószer NEM használható, mivel használatuktól a felületek mattá válhatnak. Erős súrolószereket sem szabad használni.

Külső tisztítás

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

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

- Háztartási mosószer és klórtartalmú tisztítószer.
- Tapadásmentes bevonattal rendelkező edényekhez nem használható impregnált tisztítópárna.
- Brillo/Ajax szivacsok, illetve acélgapot szivacsok.
- Vegyszeres sütőtisztító szivacsok, illetve aeroszolok.
- Rozsdamentesítők.
- Fürdőkád/mosogató folteltávolítók.

A sütőajtó üvegének külső és belső oldalát meleg szappanos vízzel tisztítsa. Amennyiben az üveg belső oldala erősen szennyeződik, olyan különleges tisztítószereket használjon, mint a Hob Brite. Ne használjon festékkaparókat a szennyeződések leszedéséhez.

⚠ Vigyázat Ha a sütőajtó üveglapja megsérül vagy mély karcolások lesznek rajta, az üveg meggyengül és ki kell cserélni, nehogy az üveglap megrepedjen. További tanácsokért forduljon a helyi szervizhez, ahol örömmel segítenek Önnek.

Sütőtér

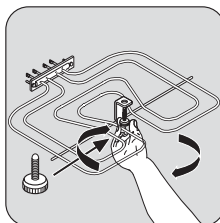
A sütőtér zománczott alja akkor tisztítható a leghatékonyabban, amikor a sütő még meleg.

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

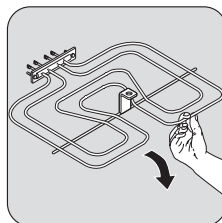
Grillező fűtélem

Ez a sütő egy zsanéros grillelemmel van felszerelve, amelynek segítségével a sütő tetejét különösen könnyű megtisztítani.

⚠ Vigyázat Mielőtt továbblépne, ellenőrizze, hogy hideg-e a sütő, és hogy ki van-e húzva a hálózati vezeték a konnektorból.



1 Csavarja ki a grillelemet rögzítő csavart. Amikor legegyszerűbbé teszi ezt a műveletet, javasoljuk, használjon csavarhúzó.



2 Majd gyengéden húzza lefelé a grillt, hogy hozzáférhessen a sütő tetejéhez.

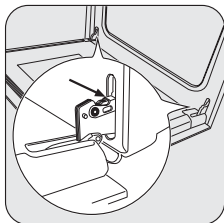
Tisztítsa meg a sütő tetejét egy megfelelő tisztítószerrel, majd törölje szárazra, mielőtt a zsanéros grillelemet visszatenné az eredeti helyére.

Óvatosan nyomja a helyére a grillelemet, amíg vissza nem kerül az eredeti helyére, majd húzza meg a tartóanyát.

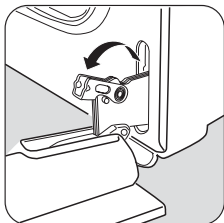
⚠ Vigyázat Ügyeljen rá, hogy a grillelemen lévő tartóanyaga jól meg legyen húzva, nehogy használat közben kiessen.

A sütőajtó tisztítása

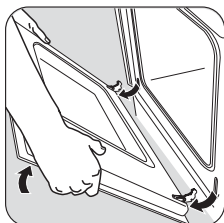
Azt javasoljuk, hogy a sütőajtót tisztítása előtt vegye le a sütőről.



1 Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját, és keresse meg az ajtót a sütőhöz rögzítő zsanérokat.



2 Lazítsa ki és fordítsa el a két zsanéron található karokat.



3 Az ajtót a jobb és a bal oldalánál fogja meg, majd lassan forgassa el a sütő irányába, amíg félig becsukott helyzetbe nem kerül. Óvatosan húzza ki a sütő ajtaját a helyéről, tegye le egy stabil felületre.

A sütőajtó üvegét meleg szappanos vízzel és puha törülőruhával tisztítsa meg. Soha ne használjon súrolószert. A tisztítás elvégzése után a fenti műveletet fordított sorrendben megismételve tegye vissza a sütőajtót a helyére.

Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

Javasoljuk, hogy a sütő ajtaját kizárólag nedves szivacs segítségével tisztítsa meg, majd tisztítás után puha ruhával törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapót, savtartalmú vagy súrolószereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kapcsolólapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

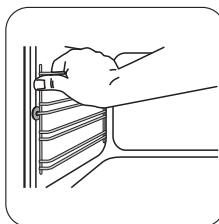
! **Vigyázat** NE TISZTÍTSA MEG a sütőajtót, amíg az üveg teljesen ki nem hűlt. Ha ezt az elővigyázatosságot elmulasztja, az üveglap megrepedhet.

Ha a sütőajtó üveglapja megsérül vagy mély karcolások lesznek rajta, az üveg meggyengül és ki kell cserélni, nehogy az üveglap megrepedjen. Forduljon a helyi szervizhez, ahol örömmel segítenek Önnek további tanácsokkal.

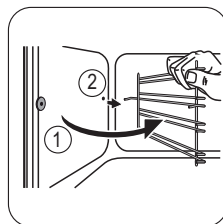
A sütő polcai és a polctartók

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

A polctartó sínek eltávolítása

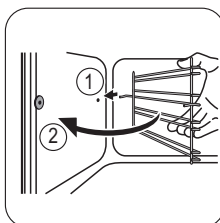


1 Húzza el a síneket a sütő falától elől.



2 Ezután akassza ki a síneket hátul.

A polctartó sínek beszerelése



A beszereléshez a síneket először csatlakoztassa vissza hátul, majd állítsa be megfelelő helyzetbe, és nyomja be a helyükre. A tisztításhoz a polctartó síneket áztassa be meleg szappanos vízbe, a macacszenyeződéseket pedig egy jól megnedvesített, szappannal átitatott szivaccsal távolítsa el. Öblítse le alaposan, és puha törülőruhával törölje szárazra.

A sütőlámpa kicserélése

i Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

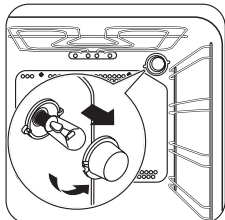
Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie:

- Elektromos teljesítmény: 15 W/25 W;
- Elektromos feszültség: 230 V (60 Hz);

- 300°C-ig hőálló;
 - Csatlakozás típusa: E14.
- Ilyen izzót a helyi szervizben szerezhet be.

A hibás izzó kicserélése

1. Győződjön meg róla, hogy a sütő le van csatlakoztatva az áramforrásról.
2. Az üvegburkolatot nyomja be és forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányban.



3. Távolítsa el a hibás izzót, és cserélje ki egy újra.
4. Tegye vissza az üvegfedelet, és csatlakoztassa a hálózati vezetékét a konnektorba.

Zsírszűrő

i Mielőtt továbblépne, ellenőrizze, hogy hideg-e a

Mit tegyen, ha...

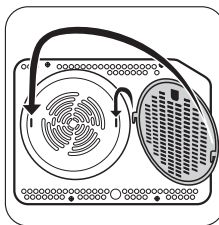
Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt az Electrolux szervizhez fordulna:

Fontos Ha az alább felsorolt hibák valamelyike miatt vagy nem megfelelő használat vagy üzembe helyezés

sütő, és le van-e választva az elektromos táphálózatról.

Húsok sütéseihez a zsírszűrőt kell beilleszteni a sütő-ventillátor fölé úgy, hogy azt a hátsó falon lévő szellőzőnyílásokra pattintja. Ezzel megelőzhető a zsírfelhalmozódás a ventilátorkeréken. A tömítés tisztításához ne használjon dörzshatású anyagokat. A zsírszűrő mosogatógépjében mosogatható.

Amikor a sütés befejeződött, és a sütő lehűlt, távolítsa el a szűrőt úgy, hogy a szűrőn lévő kinyúló nyelvet felfele húzza.



Használat után a szűrőt meleg szappanos vízzel tisztítsa meg.

A zsírszűrőt csak hússütéskor helyezze be.

által okozott hiba kijavításához hív szerelőt, akkor is számítanak fel díjat, ha a készülék még garanciális.

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
A sütő nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizze, hogy be lett-e állítva a sütési funkció és a hőmérséklet • Ellenőrizze, hogy helyesen csatlakoztatta-e a készülék hálózati vezetékét a konnektorba, illetve bekapcsolta-e a főkapcsolót
A sütő hőmérsékletjelző lámpája nem gyullad ki.	<ul style="list-style-type: none"> • Válasszon ki a hőfokszabályozó gomb segítségével egy hőmérsékletet • A sütő funkció szabályozógomb segítségével válasszon ki egy funkciót

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
A sütővilágítás nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none"> A sütő funkció szabályozógomb segítségével válasszon ki egy funkciót Ellenőrizze az izzót, és szükség esetén cserélje ki (lásd "A sütő tisztítása")
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	<ul style="list-style-type: none"> Előfordulhat, hogy más hőmérsékletértéket kell beállítani Kövesse a használati utasításban szereplő tanácsokat, különösen "A sütő használata" című fejezetből.
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	<ul style="list-style-type: none"> A sütés folyamatának befejeztével ne hagyja 15-20 percnél tovább az ételeket a sütőben
A sütő ventilátora zajos.	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze, hogy a polcok nem érnek-e hozzá a sütő hátlapjához.

Műszaki adatok

A fűtőelemek besorolása

Alsó fűtőelem	1000 W
Felső fűtőelem	800 W
Komplett sütő (alsó+felső)	1800 W
Grill	1650 W
Teljes grill	2450 W
Légkeveréses sütés	1825 W
Termikus grillezés	2475 W
Sütővilágítás	25 W
Forró levegős ventilátor motorja	25 W
Hűtőventilátor motorja	25 W
Forgónyárs motorja	4 W
Összteljesítmény	2500 W
Üzemi feszültség (50 Hz)	230 V

Az üreg méretei

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

Sütő

Magasság	335 mm
Szélesség	395 mm
Mélység	400 mm
Sütő befogadóképessége	53 l

Szerelési útmutató

Az üzembe helyezést és a csatlakoztatást az érvényben lévő jogszabályok betartásával kell végezni. Minden beavatkozást a készülék kikapcsolt állapotában kell elvégezni. Csak képzett mérnökök végezhetnek munkát a készüléken.

A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben ezeket a biztonsági előírásokat nem tartották be.

Csatlakoztatás az áramforrásra

A hálózatba csatlakoztatás előtt ellenőrizze az alábbiakat:

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

A készülék hálózati kábellel együtt kapható.

Az adattáblán megadott elektromos terhelésnek megfelelően egy megfelelő csatlakozódugaszt kell felszerelni a kábelre. A dugaszt megfelelő fali konnektorba kell csatlakoztatni. Amennyiben a készüléket közvetlenül az elektromos hálózatra kívánja csatlakoztatni, a készülék és a hálózat közé be kell iktatni egy többpólusú kapcsolót, ahol az érintkezők közötti távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie, s amely megfelel a kívánt terhelésnek, valamint a hatályban lévő szabályoknak. A zöld/sárga földelővezetéket a kapcsoló nem szakíthatja meg, és 2-3 cm-rel hosszabbnak kell lennie a többi vezetéknek.

A kapott hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt áramütés ellen levédett konnektorba kell csatlakoztatni (230 V~, 50 Hz). Az áramütés ellen levédett konnektort a jogszabályoknak megfelelően kell üzembe helyezni.

Az alábbi típusú hálózati vezetékek fogadhatók el a szükséges névleges keresztmetszetet figyelembe véve: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

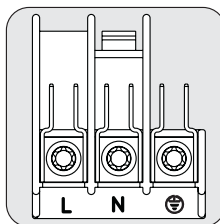
A hálózati vezetéket minden körülmények között úgy kell lefektetni, hogy sehol ne melegedhessen 50°C-ra (szobahőmérséklet fölé).

A fűtőelemeket csatlakoztatás után egy kb. 3 percg tartó üzemeltetéssel le kell tesztelni.

Terminálblokk

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

L betű	Fázis kivezetés
N betű	Nulla kivezetés
 vagy E	Föld kivezetés



Beépítési utasítások

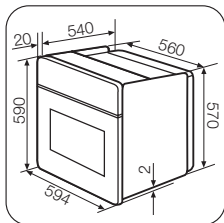
A beépített készülék problémamentes üzemeltetése céljából a készüléket befogadó konyhaszekrényelemnek vagy az üregnek megfelelő méretűnek kell lennie. Az érvényben lévő jogszabályok értelmében az áram alatt lévő és szigetelt részek áramütés elleni védelmet biztosító részeket mind úgy kell rögzíteni, hogy szármak nélkül ne legyenek szétszedhetők.

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

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

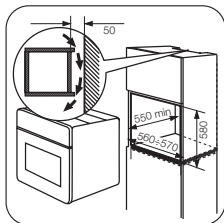
A készüléket a hátuljával vagy valamelyik oldalával a konyha magasabb egységei, készülékei vagy falai mellé kell állítani. De csak a készülékkel megegyező magasságú egyéb készülékek vagy egységek állíthatók a másik oldalfal mellé.

A sütő általános méretei



Beépítés oszlopba

A mélyedésnek az alábbi ábrán feltüntetett méretűnek kell lennie.

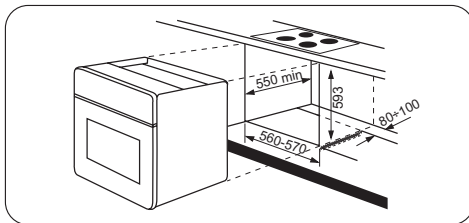


Beépítés konyhapult alá

A mélyedésnek az alábbi ábrán feltüntetett méretűnek kell lennie.

Műszaki segélyszolgálat és pótalkatrészek

Ha az előző fejezetben javasolt ellenőrzések nem bizonyulnak hasznosnak a probléma megoldására, hívja a legközelebbi hivatalos műszaki segélyszolgálati központot, adja meg a hiba jellegét, a készülék modelljét (Mod.), a termékszámot (Prod. No.) és a sorozatszámot (Ser. No.), melyeket az adattáblán talál meg. Az adattábla a sütő külső részén található, és az ajtó kinyitása után az ábrán mutatott helyen válik láthatóvá.

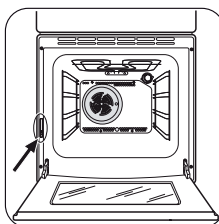
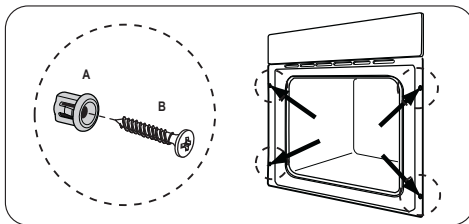


A készülék rögzítése a konyhaszekrényhez

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Rögzítse a sütőt a konyhaszekrényhez a készülékhez mellékelt, a keret négy nyílásába pontosan beilleszkedő négy távtartó (A) segítségével, majd csavarja be a négy facsavart (B).

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

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



A gyártó által tanúsított és ezzel a jellel ellátott eredeti pótalkatrészek kizárólag hivatalos műszaki segélyszol-


gálati központjainkban és hivatalos pótalkatrész-bolt-

 **Electrolux**

jainkban kaphatók.


Distriparts

Ártalmatlanítás

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

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

Csomagolóanyag


 A csomagolóanyagok környezetbarátak és újrahasznosíthatóak. A műanyag alkatrészek jelölések szerepelnek, pl. >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagokat kérjük a közösségi szelektív hulladékgyűjtés megfelelő tartályába bedobni.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	41	Co zrobić, gdy...	57
Opis urządzenia	42	Dane techniczne	58
Przed pierwszym użyciem	44	Instrukcje instalacji	58
Eksploatacja	45	Serwis i części zamienne	60
Przydatne rady i wskazówki	49	Utylizacja	60
Konserwacja i czyszczenie	54		

Może ulec zmianie bez powiadomienia

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

 **Ostrzeżenie!** Niniejszą instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać w pobliżu piekarnika. W razie sprzedaży lub przekazania piekarnika innemu użytkownikowi bądź w razie przeprowadzki i pozostawienia go na miejscu, należy pamiętać o przekazaniu nowemu użytkownikowi niniejszej instrukcji, aby umożliwić mu zapoznanie się z funkcjonowaniem piekarnika i ewentualnymi ostrzeżeniami.

Ostrzeżenia zawarte w instrukcji mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa użytkownikowi i jego domownikom. Należy je uważnie przeczytać, przed instalacją lub użyciem piekarnika.

Instalacja

- Wszystkie czynności związane z instalacją muszą być wykonywane przez wykwalifikowaną osobę zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Poniżej podano opis poszczególnych czynności, jakie należy wykonać podczas instalowania piekarnika.
- Instalację i podłączenie piekarnika zlecić wykwalifikowanej osobie, posiadającej odpowiednią wiedzę, która wykona wszystkie czynności zgodnie z przepisami.
- Przeróbki domowej instalacji zasilającej wymagane w celu instalacji urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Obsługa

- Piekarnik służy wyłącznie do przygotowywania potraw; Nie należy go używać do innych celów.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zawsze zamknięte, nawet w przypadku grillowania.
- **Podczas otwierania drzwi piekarnika, w trakcie lub pod koniec przygotowywania potrawy, należy zawsze cofnąć się tak, aby para i gorące po-**

wietrze mogły swobodnie wydostać się na zewnątrz.

- Zachować ostrożność podczas obsługi urządzenia. Bardzo gorące grzałki powodują nagrzewanie się rusztu, blach do pieczenia oraz innych części piekarnika.
- Jeśli z jakichkolwiek przyczyn w piekarniku przygotowuje się potrawy w folii aluminiowej, nie wolno dopuścić, aby bezpośrednio stykała się ona z dnem piekarnika.
- Czyszcząc piekarnik, należy pamiętać o następujących zasadach: nie wolno rozpryskiwać żadnych środków na filtr tłuszczu (jeśli jest zainstalowany), grzałki ani czujnik termostatu.
- Zmiany lub modyfikacje parametrów urządzenia stwarzają zagrożenie dla użytkownika.
- Podczas pieczenia czy grillowania, szyba w drzwiach piekarnika oraz inne jego części mocno się rozgrzewają. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika. Jeśli urządzenia elektryczne będą podłączone do gniazdka obok piekarnika, należy zapewnić, aby ich przewody nie stykały się z gorącymi częściami piekarnika ani nie zaczęły o drzwi piekarnika.
- Zawsze korzystać z rękawic do pieczenia wkładając i wyjmując naczynia z piekarnika.
- Regularne czyszczenie pozwala utrzymać wewnętrzne powierzchnie piekarnika w dobrym stanie.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnika, wyłączyć zasilanie lub wyjąć wtyczkę piekarnika z gniazdka.
- Sprawdzić, czy piekarnik jest wyłączony "WYŁ.", jeśli już zakończono pieczenie.

- Piekarnik może być używany jako piekarnik niezależny lub w połączeniu z elektryczną płytą kuchenną, w zależności od modelu, z zasilaniem jednofazowym 230 V.
- Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować pary ani parowych urządzeń czyszczących.
- Nie stosować ściernych środków czyszczących ani metalowych skrobaków o ostrych krawędziach. Mogą one porysować powierzchnię szyby drzwi piekarnika, co może spowodować jej pęknięcie.

Bezpieczeństwo osób

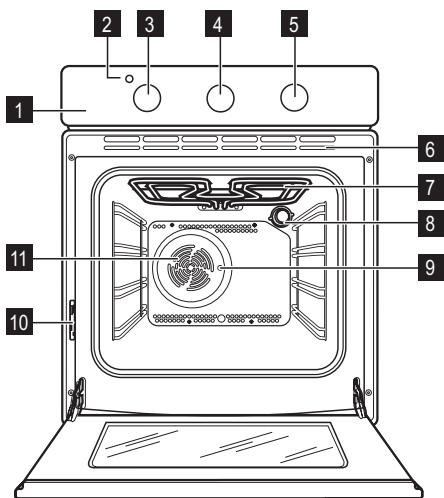
- Piekarnik jest przeznaczony do obsługi przez osoby dorosłe. Korzystanie z piekarnika przez dzieci lub zabawy dzieci z piekarnikiem są niebezpieczne.
- Dzieci nie powinny zbliżyć się do pracującego piekarnika. Ponadto należy pamiętać, że piekarnik po wyłączeniu przez dłuższy czas nadal pozostaje gorący.

- Niniejszy piekarnik nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego piekarnika przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Serwis

- Kontrole i/lub naprawy powinny być przeprowadzane przez autoryzowany serwis producenta, z wykorzystaniem wyłącznie oryginalnych części.
- Nie próbować samodzielnie naprawiać piekarnika w razie awarii lub uszkodzenia. Naprawy wykonywane przez osoby niedoświadczone mogą spowodować urazy cielesne lub uszkodzenie piekarnika.

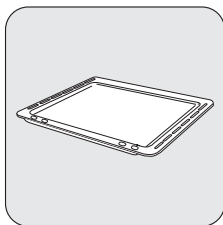
Opis urządzenia



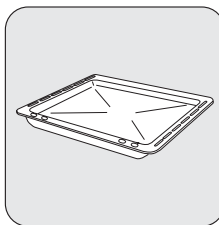
- 1 Panel sterowania
- 2 Lampka kontrolna termostatu
- 3 Pokrętko termostatu
- 4 Zegar
- 5 Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 6 Otwory wentylacyjne wentylatora chłodzącego
- 7 Grill
- 8 Oświetlenie piekarnika
- 9 Otwór do zamocowania różna
- 10 Tabliczka znamionowa
- 11 Wentylator piekarnika

Akcesoria piekarnika

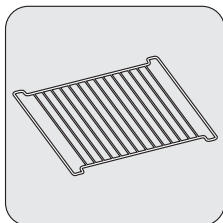
Blacha na ciasta



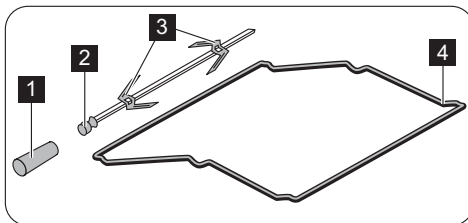
Ociekacz do tłuszczu



Ruszt



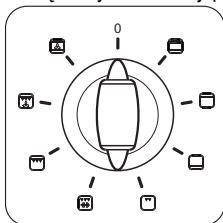
Rożen



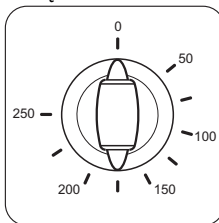
- 1 Uchwyt
- 2 Rożen
- 3 Widelki
- 4 Rama różna

Pokręta sterowania

Pokręto wyboru funkcji piekarnika



Pokręto termostatu



Funkcje piekarnika

Symbole








0

Piekarnik jest wyłączony.



Termoobieg - możliwość jednoczesnego pieczenia mięsa i innych potraw umieszczonych na dowolnym poziomie piekarnika bez przenikania zapachów

Symbole

	Grill turbo - oferuje możliwość alternatywnego pieczenia potraw zwyczajowo przygotowywanych na konwencjonalnym grillu. Grzałka grilla i wentylator pracują naprzemiennie tworząc obieg gorącego powietrza wokół potraw.
	Duży grill - włączenie całej grzałki grilla.
	Grillowanie na rożnie - Rożen można stosować do opiekania mięsa lub do przygotowywania kebabu i mniejszych kawałków mięsa
	Tylko wewnętrzna grzałka grilla - może być stosowana do grillowania potraw w niewielkich ilościach
	Dolna grzałka - ciepło emitowane jest wyłącznie z dolnej części piekarnika
	Górna grzałka - ciepło emitowane jest wyłącznie z górnej części piekarnika
	Pieczenie tradycyjne - działa górna i dolna grzałka, co zapewnia równy rozkład temperatury w piekarniku

Pokrętko termostatu

Obrócić pokrętko termostatu piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wybrać temperaturę pomiędzy 50°C a 250°C.

Lampka kontrolna termostatu

Lampka kontrolna termostatu zapala się w momencie przekręcenia pokrętki termostatu. Lampka kontrolna świeci się do momentu osiągnięcia odpowiedniej temperatury. Następnie cyklicznie włącza się i wyłącza, sygnalizując utrzymywanie temperatury.

Termostat bezpieczeństwa

Aby zapobiec przegrzaniu piekarnika spowodowanemu nieprawidłowym jego użyciem lub wadliwym komponentem, piekarnik został wyposażony w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasi-


lanie. Piekarnik włącza się ponownie automatycznie po obniżeniu temperatury.


Jeśli termostat bezpieczeństwa włączy się z powodu nieprawidłowej eksploatacji piekarnika, wystarczy poprawić błąd, gdy piekarnik ostygnie; jeśli zaś termostat włącza się z powodu wadliwego komponentu, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

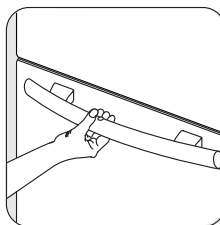
Wentylator chłodzący

Piekarnik wyposażony jest w wentylator chłodzący przedni panel, pokrętki i uchwyt drzwi piekarnika. Wentylator włącza się automatycznie w momencie włączenia piekarnika. Ciepłe powietrze jest wydmuchiwane przez otwór znajdujący się w pobliżu uchwytu drzwi. Po zakończeniu pieczenia wentylator wyłącza się, gdy pokrętko sterowania obrócone zostanie do pozycji **0** (WYŁĄCZONE).

Przed pierwszym użyciem

 Przed przystąpieniem do eksploatacji piekarnika zdjąć **całe opakowanie** oraz wszystkie osłony, zarówno te znajdujące się wewnątrz, jak i na zewnątrz piekarnika.


 **Ostrzeżenie!** Aby otworzyć drzwi piekarnika, należy zawsze chwycić za środkową część uchwytu.



Przed pierwszym użyciem, piekarnik należy wygrzać bez wkładania do środka żadnych potraw.

W tym czasie może być wyczuwalny nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne. Zapach powodują pozostałości z procesu produkcyjnego.

Należy zapewnić prawidłową wentylację pomieszczenia.

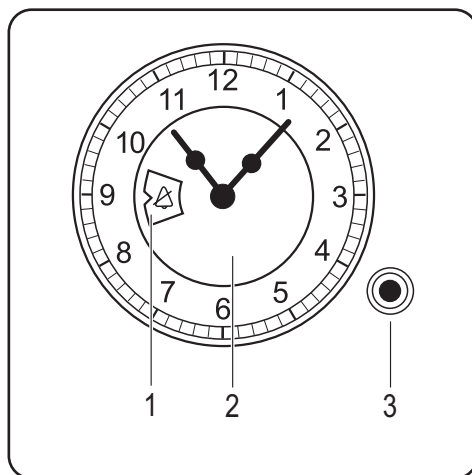
1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika na termoobieg 
2. Za pomocą pokrętki termostatu wybrać temperaturę 250°C.
3. Otworzyć okno w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji pomieszczenia.

Eksplatacja

Zegar

Zegar posiada następujące funkcje:

- Wyświetlanie bieżącej godziny
- Samoczynne wyłączenie (maks. ustawienie = 180 minut)






- 1 Okienko
- 2 Tarcza
- 3 Pokrętko sterowania

Ustawienie aktualnej godziny

Aby ustawić bieżącą godzinę, należy nacisnąć pokrętko sterowania i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż wskazówki zegara znajdą się w żądanym położeniu. Po ustawieniu należy umożliwić

4. Odczekać ok. 45 minut bez wkładania potraw do piekarnika.

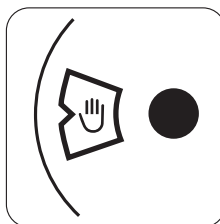
Procedurę tę należy powtórzyć ustawiając pokrętko wyboru funkcji piekarnika na pozycję Duży Grill  przez około 5-10 minut.

-  Następnie odczekać, aż piekarnik ostygnie. Zwilżyć miękką ściereczkę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i wyczyścić komorę piekarnika.
-  Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć akcesoria.

wysunięcie się pokrętki sterowania do pozycji początkowej lub ostrożnie je wyciągnąć.

Symbol w okienku zegara

Normalne ustawienie

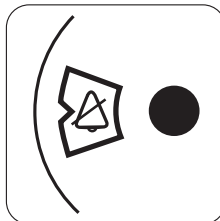


W tej pozycji piekarnik może być obsługiwany ręcznie. System automatyczny jest wyłączony (**normalne ustawienie**).

- Obrócić pokrętko sterowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż symbol pojawi się w okienku.

Symbol w okienku zegara

Wyłączenie sygnału dźwiękowego



Należy obrócić pokrętkę do tej pozycji wyłącznie w celu wyłączenia sygnału dźwiękowego po automatycznym wyłączeniu.



- Obrócić pokrętkę sterowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż symbol pojawi się w okienku.

Automatyczne wyłączenie

Dzięki funkcji automatycznego wyłączenia piekarnik, jeśli został tak zaprogramowany, pracuje w ustawionym czasie i wyłącza się automatycznie.


- System automatyczny powinien być stosowany wyłącznie w przypadku dań i potraw, które podczas przygotowywania nie wymagają mieszania/pilnowania.

Jak postępować

1. Włączyć piekarnik: wybrać tryb pracy i temperaturę. Umieścić potrawę w piekarniku.
2. Obrócić pokrętkę sterowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż żądany czas (w minutach) do wyłączenia pojawi się w okienku na tarczy zegara. Rozpocznie się odliczanie. Okres czasu można ustawić aż do 180 minut. Po upływie tego czasu wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a piekarnik (podgrzewanie i oświetlenie) wyłączy się.
3. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy obrócić pokrętkę sterowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż symbol  pojawi się w okienku.
4. Wyłączyć piekarnik to znaczy ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji "0" i pokrętkę termostatu w pozycji "Wyłączone". Wyjąć potrawę z piekarnika.
5. Aby włączyć piekarnik (w "trybie ręcznym"), należy obrócić pokrętkę sterowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż pojawi się symbol .

Anulowanie automatycznego wyłączenia

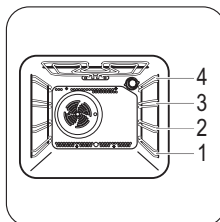
W okienku zegara jest widoczny czas w zakresie od 0 do 180 minut.

- Obrócić wysunięte pokrętkę sterowania w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż pojawi się symbol .

System automatyczny zostanie anulowany, a piekarnik włączony.

Korzystanie z piekarnika


Piekarnik posiada cztery poziomy do umieszczania potraw. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu piekarnika zgodnie z opisem na rysunku.





Ruszty jak i blachy należy wsuwać prawidłowo i zgodnie z opisem na rysunku.

Naczyni nie należy stawiać bezpośrednio na dnie piekarnika.

Piekarnik posiada unikalny system, który powoduje naturalną cyrkulację powietrza oraz stały obieg pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie potraw delikatnych wewnątrz oraz chrupkich z wierzchu. Dodatkowo, do minimum ograniczony zostaje czas pieczenia oraz zużycie energii. W czasie pieczenia może powstawać para, która może się wydostawać na zewnątrz po otwarciu drzwi piekarnika. Jest to zjawisko normalne.

 **Ostrzeżenie!** Należy się odsunąć od piekarnika w momencie otwierania jego drzwi w czasie pieczenia lub po jego zakończeniu tak, aby para lub gorące powietrze mogły się swobodnie wydostać.

 **Ostrzeżenie!** Podczas pieczenia nie wolno stawiać na dnie piekarnika żadnych przedmiotów ani przykrywać żadnych części piekarnika folia aluminiową. Może to prowadzić do nadmiernego wzrostu temperatury, co może negatywnie wpływać na wyniki pieczenia i uszkodzić emalowaną powłokę piekarnika. Naczynia, naczynia żaroodporne oraz tace aluminiowe należy ustawiać na ruszcie. Podczas podgrzewania potraw wytwarzana jest para, tak jak podczas gotowania wody w czajniku. Gdy para wchodzi w styczność ze szkłem na drzwiach piekarnika, następuje kondensacja i powstają krople wody.

 **Ostrzeżenie!** Należy uważać, aby nie uszkodzić emalowanych części piekarnika podczas wkładania i wyjmowania akcesoriów.

Aby ograniczyć zjawisko kondensacji, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 10 minut. Zalecamy wycieranie kropeł wody po każdym pieczeniu.

⚠ Ostrzeżenie! Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zawsze zamknięte.

Podczas otwierania drzwi należy stać w bezpiecznej odległości. **Nie** dopuszczają do swobodnego opadania drzwi - podtrzymywać je, dopóki nie zostaną całkowicie otwarte.

Termoobieg


- Żywność pieczona jest przy użyciu podgrzanego powietrza rozprowadzanego równomiernie wewnątrz piekarnika za pomocą wentylatora położonego na tylnej ścianie piekarnika.
- W ten sposób ciepło dociera szybko i w równej ilości do wszystkich części piekarnika, co oznacza, że można jednocześnie piec różne rodzaje potraw na różnych poziomach. Termoobieg powietrza zapewnia szybką eliminację wilgoci, zaś bardziej suche wnętrza piekarnika uniemożliwiają przenikanie różnych smaków i aromatów z jednej potrawy do drugiej.
- Możliwość pieczenia na różnych poziomach oznacza, że można jednocześnie piec kilka różnych potraw oraz do trzech blach ciastek i mini pizz, do natychmiastowej konsumpcji lub zamrożenia.
- W piekarniku można oczywiście piec również tylko na jednym poziomie. W takim przypadku, korzystając z najniższych poziomów, w celu łatwiejszego śledzenia przebiegu pieczenia.
- Ponadto, piekarnik może być użyty do przygotowania przetworów (sterylizacja), pieczenia owoców w syropie oraz do suszenia grzybów lub owoców.

Grillowanie -

- Większość potraw można umieszczać bezpośrednio na ruszcie z ociekaczem do tłuszczu poniżej, aby zapewnić maksymalną cyrkulację powietrza oraz zapewnić ściekanie tłuszczu i soków. Takie potrawy jak ryby, wątróbki i nerki można umieszczać bezpośrednio na ociekaczu do tłuszczu, wg smaku.
- Potrawy powinny być całkowicie wysuszone przed grillowaniem, aby zminimalizować rozpryskiwanie. Chude mięso i ryby lekko nasmarować pędzelkiem zamoczonym w oleju lub roztopionym maśle, aby uniknąć nadmiernego ich wysuszenia.

- Dodatki, np. pomidory i grzyby, można umieścić pod rusztem podczas grillowania mięs
- Podczas opiekania chleba zaleca się korzystanie z najwyższego poziomu.
- W czasie pieczenia potrawę należy przewrócić na drugą stronę (zgodnie z wymaganiami).

Korzystanie z całej grzałki grilla


1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika na .
2. Ustawić pokrętkę termostatu na żądaną temperaturę.
3. Wybrać poziom dla umieszczenia rusztu i ociekacza do tłuszczu odpowiednio do grubości potrawy. Aby zapewnić szybsze pieczenie, umieścić potrawę bliżej grzałki, aby zapewnić łagodniejsze pieczenie - dalej.

Rozgrzewać grill z pełną mocą przez kilka minut przed włożeniem steków lub tostów. Wyregulować, zgodnie z potrzebami, temperaturę oraz zmienić poziom umieszczenia potrawy podczas pieczenia.

Podczas pieczenia, wentylator chłodzenia i lampka kontrolna termostatu będą działać w taki sam sposób, jak przy pieczeniu z termoobiegiem.

Korzystanie z wewnętrznej części grzałki Grilla

Wewnętrzna grzałka grilla zapewnia szybkie i bezpośrednie ciepło w środkowej części rusztu czy też ociekacza. Korzystając z grzałki grilla do przygotowywania małych ilości potraw można zaoszczędzić energię.


1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika na .
2. Ustawić pokrętkę termostatu na żądaną temperaturę.
3. Wybrać poziom dla umieszczenia rusztu i ociekacza do tłuszczu odpowiednio do grubości potrawy oraz zgodnie z instrukcjami grillowania.


Grzałka grilla jest sterowana przez termostat. Podczas pieczenia, grill włącza się i wyłącza cyklicznie, aby zapobiec przegrzaniu.

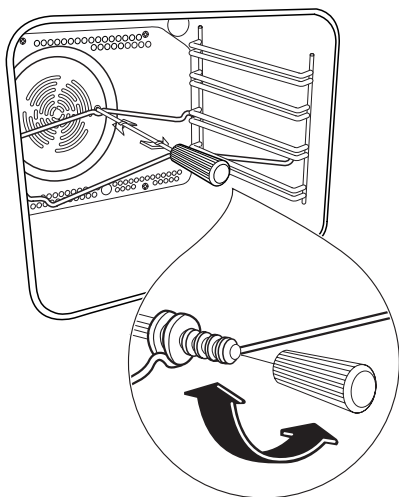
Grillowanie na rożnie

Aby skorzystać z rożna, należy:

1. Umieścić ramę rożna na drugim poziomie od dołu, jak pokazano na ilustracji.

2. Wsunąć pierwsze widelki na rożen, nadziać potrawę i zabezpieczyć wsuwając drugie widelki; przy mocować widelki dokręcając specjalne śrubki.
3. Włożyć koniec rożna w otwór silnika rożna wyraźnie widocznego na środku tylnej ściany piekarnika.
4. Umieścić przednią część rożna na ramie rożna.
5. Odkręcić uchwyty.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na symbolu  i pokrętko termostatu na żadaną temperaturę.

 Zaleca się umieszczenie ociekacza na pierwszym poziomie od dołu po wlianiu do niego około dwóch szklanek wody.




Tylko górna grzałka piekarnika

Funkcja ta jest odpowiednia do kończenia pieczenia dań, np. lasagne, zapiekanka, zapiekanka serowo-kalafiorowa, itp.

Tylko dolna grzałka piekarnika

Funkcja ta jest szczególnie przydatna do pieczenia spodu do ciasta. Może być również wykorzystywana do wykończenia zapiekank lub tart, by mieć pewność, że ciasto będzie dobrze upieczone.

 Lampka kontrolna termostatu świeci się do momentu osiągnięcia odpowiedniej temperatury. Następnie cyklicznie zapala się i gaśnie, sygnalizując utrzymanie temperatury.

Pieczenie tradycyjne

Poziom środkowy pozwala na optymalne rozprządzenie ciepła. Aby uzyskać mocniejsze przyrumienienie potrawy od spodu, należy umieścić ją niżej. Aby zwiększyć przyrumienienie od góry, należy umieścić potrawę na wyższym poziomie.

Materiał blach/formy oraz ich wykończenie mają wpływ na stopień podpieczenia i zarumienienia potrawy. Naczynia emaliowane, ciemne, ciężkie lub z powłoką ograniczającą przywieranie zwiększają przyrumienienie od spodu, natomiast szklane naczynia żaroodporne, błyszczące blachy z aluminium lub polerowanej stali odbijają ciepło i powodują mniejsze przyrumienienie od dołu.


Zawsze umieszczać naczynia centralnie na ruszcie, aby zapewnić równomierne przyrumienienie.

Potrawy umieszczać w formach/blachach o wystarczających wymiarach, tak aby nie dochodziło do wyrastania ciasta i zanieczyszczania wnętrza piekarnika, co pozwoli na zmniejszenie częstotliwości czyszczenia.


Nie wkładać naczyń, blach ani form bezpośrednio na spód piekarnika, ponieważ nagrzewa się on bardzo mocno i może dojść do uszkodzenia. W tym ustawieniu ciepło dochodzi zarówno z grzałki dolnej jak i górnej. Pozwala to na pieczenie na jednym poziomie i jest szczególnie polecane do dań, które nie wymagają szczególnego przyrumienienia od spodu, np. rozków lub tart


Zapiekanki, lasagne oraz duszone mięsa, które wymagają ekstra przyrumienienia od góry, również dobrze pieką się przy użyciu pieczenia tradycyjnego.

Korzystanie z pieczenia tradycyjnego.

1. Korzystanie z piekarnika tradycyjnego. Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na żadaną funkcję .
2. Ustawić pokrętko termostatu na żadaną temperaturę.

Grill turbo

Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w pozycji  oraz ustawić termostat na wymaganą temperaturę. Oferuje możliwość alternatywnego pieczenia potraw zwyczajowo przygotowywanych na konwencjonalnym grillu. Grzałka grilla i wentylator pracują naprzemiennie tworząc obieg gorącego powietrza wokół potraw.

 **Ostrzeżenie!** Przy używaniu tej funkcji należy nastawić temperaturę maksymalną na 200°C.

Przydatne rady i wskazówki

Pieczenie ciast:

Ciasta zazwyczaj piecze się w średniej temperaturze (150°C-200°C) i dlatego konieczne jest rozgrzanie piekarnika przez ok. 10 min.

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Ciasto kruche powinno być pieczone w formie lub w blasze przez 2/3 całego wymaganego czasu pieczenia, a następnie odpowiednio przybrane przed całkowitym upieczeniem. Dalszy czas pieczenia zależy od rodzaju przybrania lub nadzienia. Ciasta biszkoptowe powinny z trudnością odklejać się od łyżki. Czas pieczenia będzie niepotrzebnie wydłużony, jeśli ciasto jest zbyt płynne.

Jeśli do piekarnika wkłada się dwie blachy z ciastem lub herbatnikami jednocześnie, należy zostawić jeden poziom wolny między blachami.

Jeśli do piekarnika wkłada się dwie blachy z ciastem lub herbatnikami jednocześnie, należy zamienić blachy miejscami, a także odwrócić blachy, po upływie około 2/3 czasu pieczenia.

Pieczenie mięs:

Nie piec mięs mniejszych niż 1 kg. Mniejsze kawałki mięsa mogą wyschnąć podczas pieczenia. Ciemne mięso, które musi być dobrze wypieczone z zewnątrz, a średnio lub lekko wypieczone wewnątrz, powinno być pieczone w wyższej temperaturze (200°C-250°C).


Białe mięso, drób i ryby, z drugiej strony, wymagają niższej temperatury (150°C-175°C). Składniki sosów powinny być dodawane do brytfanny na początku, jeśli czas pieczenia jest krótki. W przeciwnym razie należy dodać je w ciągu ostatnich 30 minut.

Można użyć łyżki, aby sprawdzić, czy mięso się upiekło: jeśli po naciśnięciu mięsa łyżką daje się wyczuć opór oznacza to że, mięso jest upieczone. Rostbefy i filety,

które mają pozostać różowe w środku, muszą być pieczone w wyższej temperaturze przez krótszy czas.

Jeśli mięso jest pieczone bezpośrednio na ruszcie piekarnika, poniżej rusztu należy włożyć ociekacz do tłuszczu w celu zbierania skapujących płynów. Aby mięso było soczyste, po jego upieczeniu, zaleca się odczekać przynajmniej 15 minut przed jego pokrojeniem.

Aby zmniejszyć ilość dymu w piekarniku, zaleca się dodanie niewielkiej ilości wody do ociekacza. Aby ograniczyć zjawisko kondensacji, dodawać wodę kilka razy. Przed podaniem, przygotowane potrawy można utrzymywać ciepłe w piekarniku.

 **Uwaga! Podczas pieczenia nie wolno stawiać na spodzie piekarnika żadnych przedmiotów ani przykrywać żadnych części piekarnika folią aluminiową, w przeciwnym wypadku może dojść do nadmiernego wzrostu temperatury, powodującego uszkodzenie emaliowanej powłoki piekarnika.**


Czas pieczenia

Czas pieczenia zależy od składu, składników oraz ilości płynów w poszczególnych daniach.



Zaleca się zapamiętanie wyników eksperymentów z pieczeniem w piekarniku, ponieważ późniejsze pieczenie potraw w tych samych warunkach pozwoli uzyskać podobne rezultaty.

W oparciu o własne doświadczenie będzie można zmieniać wartości podane w tabelach.

Pieczenie tradycyjne



 Podane czasy nie obejmują czasu wstępnego rozgrzewania piekarnika. Pusty piekarnik należy zawsze rozgrzewać przez 10 minut.

CIASTA

TYP POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia w minutach	UWAGI
		temperatura w °C		temperatura w °C		
Ciasto ukręcane	2	170	2(1 i 3) ¹⁾	160	45-60	W foremce do ciasta
Krucze ciasto	2	170	2(1 i 3) ¹⁾	160	20-30	W foremce do ciasta
Sernik	1	175	2	165	60-80	W foremce do ciasta
Jabłecznik (Szarlotka)	1	170	2 lewe+prawe	160	90-120	W foremce do ciasta
Strudel	2	180	2	160	60-80	Na blasze do pieczenia
Tarta z dżemem	2	190	2(1 i 3) ¹⁾	180	40-45	W foremce do ciasta
Ciasto z owocami	2	170	2	150	60-70	W foremce do ciasta
Biszkopt	1	170	2(1 i 3) ¹⁾	165	30-40	W foremce do ciasta
Keks	1	150	2	150	120-150	W foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami	1	175	2	160	50-60	W formie do chleba
Małe ciasto	3	170	2	150	20-35	Na blasze do pieczenia
Biszkopty	2	160	2(1 i 3) ¹⁾	150	20-30	Na blasze do pieczenia
Bezy	2	135	2(1 i 3) ¹⁾	190	60-90	Na blasze do pieczenia
Bułki	2	200	2	170	12-20	Na blasze do pieczenia
Ciasto: Płyś	2 lub 3	210	2(1 i 3) ¹⁾	170	25-35	Na blasze do pieczenia
Tarty płaskie	2	180	2	170	45-70	W formie do ciasta



1) Chcąc przygotować jednocześnie więcej niż jedną potrawę, zaleca się umieszczenie potraw na poziomach podanych w nawiasach.

CHLEB I PIZZA

TYP POTRA- WY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas piecze- nia w minu- tach	UWAGI
		temperatura w °C		temperatura w °C		
Biały chleb	1	195	2	185	60-70	W formie do chleba
Chleb żytni	1	190	1	180	30-45	W formie do chleba
Bułki	2	200	2(1 i 3) ¹⁾	175	25-40	Na blasze do pieczenia
Pizza	2	200	2	200	20-30	Na blasze do pieczenia



1) Chcąc przygotować jednocześnie więcej niż jedną potrawę, zaleca się umieszczenie potraw na poziomach podanych w nawiasach.



TARTY

TYP POTRA- WY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas piecze- nia w minu- tach	UWAGI
		temperatura w °C		temperatura w °C		
Zapiekanka z makaronem	2	200	2(1 i 3) ¹⁾	175	40-50	W formie
Tarta wa- rzywna	2	200	2(1 i 3) ¹⁾	175	45-60	W formie
Quiche	1	210	1	190	30-40	W formie
Lasagne	2	200	2	200	25-35	W formie
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	W formie



1) Chcąc przygotować jednocześnie więcej niż jedną potrawę, zaleca się umieszczenie potraw na poziomach podanych w nawiasach.

MIĘSO

TYP POTRA- WY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas piecze- nia w minu- tach	UWAGI
		temperatura w °C		temperatura w °C		
Wołowina	2	190	2	175	50-60	Na ruszcie


TYP POTRA- WY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas piecze- nia w minu- tach	UWAGI
		temperatura w °C		temperatura w °C		
Wieprzowina	2	180	2	175	100-130	Na ruszcie
Cielęcina	2	190	2	175	90-120	Na ruszcie
Rostbef						
krwisty	2	210	2	200	50-60	Na ruszcie
średnio wy- pieczony	2	210	2	200	60-70	Na ruszcie
wysmażony	2	210	2	200	70-80	Na ruszcie
Łopatka wie- przowa	2	180	2	170	120-150	Ze skórą
Gicz wieprzo- wa	2	180	2	160	100-120	2 sztuki
Jagnięcina	2	190	2	175	110-130	Udziec
Kurczak	2	190	2	200	70-85	W całości
Indyk	2	180	2	160	210-240	W całości
Kaczka	2	175	2	220	120-150	W całości
Gęś	2	175	2	160	150-200	W całości
Królik	2	190	2	175	60-80	W kawałkach
Zając	2	190	2	175	150-200	W kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90-120	W całości
Pieczeń rzymska	2	180	2	170	150	w formie do chleba

RYBY


TYP POTRA- WY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas piecze- nia w minu- tach	UWAGI
		temperatura w °C		temperatura w °C		
Pstrąg/Dora- da	1	190	2(1 i 3) ¹⁾	175	40-55	3-4 ryby
Tuńczyk/Ło- soś	2	190	2(1 i 3) ¹⁾	175	35-60	4-6 filetów

1) Chcąc przygotować jednocześnie więcej niż jedną potrawę, zaleca się umieszczenie potraw na poziomach podanych w nawiasach.

Grillowanie -


 Podane czasy nie obejmują czasu wstępnego

rozgrzewania piekarnika. Pusty piekarnik należy zawsze rozgrzewać przez 10 minut.


TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach	
	Kawałki	gram		temperatura w °C	1-sza strona	2-ga strona
Steki	4	800	3	250	12~15	12~14
Befszytki	4	600	3	250	10~12	6~8
Kielbaski	8	/	3	250	12~15	10~12
Kotlety wieprzowe	4	600	3	250	12~16	12~14
Kurczak (przecięty na dwa kawałki)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebab	4	/	3	250	10~15	10~12
Kurczak (pierś)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger ¹⁾	6	600	2	250	20-30	
Ryby (filety)	4	400	3	250	12~14	10~12
Kanapki	4~6	/	3	250	5~7	/
Tosty	4~6	/	3	250	2~4	2~3


1) Wstępne rozgrzewanie 5'00"

Grill turbo


 W przypadku funkcji grill turbo wybrać maksy-

malnie temperaturę 200°C.

TYP POTRAWY	Ilość		Grill turbo		Czas pieczenia (minuty)	
	Kawałki	gram		Temperatura w. °C	1-sza strona	2-ga strona
Panierowana pieczeń (indyk)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kurczak (przecięty na dwa kawałki)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Udka kurczaka	6	-	3	200	15-20	15-18
Przepiórka	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapiekanka warzywna	-	-	3	200	20-25	-
Małże	-	-	3	200	15-20	-

TYP POTRA- WY	Ilość		Grill turbo		Czas pieczenia (minuty)	
	Kawałki	gram		Temperatura w. °C	1-sza strona	2-ga strona
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Filety rybne	4-6	800	3	200	12-15	8-10


Pieczenie na rożnie

TYP POTRAWY	Ilość		temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Drób	1000	2	250	50-60
Pieczeń	800	2	250	50-60

 Podane wartości temperatur są jedynie orienta-

cyjne. Temperatury można dopasować do indywidualnych wymagań.

Konserwacja i czyszczenie

 **Ostrzeżenie!** Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.

Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować pary ani parowych urządzeń czyszczących.

Ważne: Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych lub czyszczenia, należy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

Aby zapewnić długą pracę piekarnika, należy regularnie wykonywać poniższe czynności konserwacyjne:

- Wykonywać dopiero po ostygnięciu piekarnika.
- Części emaliowane należy myć w wodzie z dodatkiem mydła.
- Nie należy stosować środków ściernych.
- Osuszyć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką.
- W przypadku uporczywych plam można zastosować deterenty niepowodujące ścierania lub dostępne na rynku produkty przeznaczone do czyszczenia stali nierdzewnej lub ciepły ocet.

Emalia piekarnika jest bardzo trwała i nieprzepuszczalna. Gorące kwasy z owoców (np. cytryny, gotowane śliwki, itd.) pozostawiają trudne do usunięcia plamy na powierzchniach emaliowanych. Jednakże, takie pla-

my na dobrze wypolerowanej powierzchni emaliowej nie mają wpływu na pracę piekarnika. Po każdym użyciu, należy dokładnie przemyć piekarnik. To jest najłatwiejszy sposób czyszczenia zabrudzeń. Zapobiega on przypalaniu zabrudzeń.

Środki czyszczące

Przed zastosowaniem środków czyszczących należy sprawdzić, czy nadają się one do czyszczenia piekarnika i czy są zalecane przez producenta.

NIE należy stosować środków czyszczących zawierających wybielacz, ponieważ mogą one spowodować zmatowienie powierzchni. Nie należy również stosować ściernych środków czyszczących.

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni piekarnika

Należy regularnie przecierać panel sterowania, drzwi piekarnika oraz uszczelkę drzwiową stosując do tego celu delikatną szmatkę zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem detergentu w płynie.

Aby nie uszkodzić lub osłabić szyby w drzwiach, nie należy stosować:

- Detergentów i wybielaczy.
- Impregnowanych myjek nie nadających się do mycia rondli z materiału zapobiegającemu przywieraniu potraw.
- Myjek Brillo/Ajax lub myjek metalowych.

- Myjek do piekarników nasączonych środkami chemicznymi lub aerozoli.
- Zmywaczy rdzy.
- Odrzewiaczy do wanien/umywalek.

Wyczyścić zewnętrzną i wewnętrzną szybę drzwi ciepłą wodą z mydłem. W przypadku mocnego zabrudzenia wewnętrznej powierzchni drzwi zaleca się stosowanie środków czyszczących takich jak Hob Brite. Nie stosować skrobaków do farb do usuwania pozostałości potraw z piekarnika.

! **Ostrzeżenie!** Wyszczerbiona lub głęboko zadrapana szyba ma mniejszą wytrzymałość i, aby uniknąć ryzyka pęknięcia szyby, należy ją wymienić. W przypadku wątpliwości prosimy o kontakt z lokalnym punktem serwisowym.

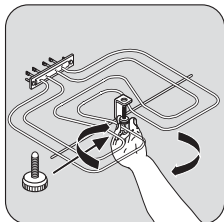
Komora piekarnika

Emalowany spód komory piekarnika najlepiej czyści się, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły. Po każdym użyciu przetrzeć piekarnik przy pomocy miękkiej szmatki zamoczonej w ciepłej wodzie z mydłem. Okresowo należy wykonać bardziej dokładne czyszczenie stosując do tego celu markowy środek do czyszczenia.

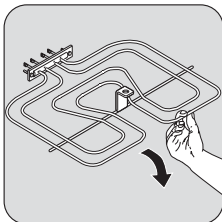
Grzałka grilla

Ten model został wyposażony w grzałkę grilla zamocowaną na zawiasach, aby ułatwić czyszczenie sufitu komory piekarnika.

! **Ostrzeżenie!** Przed przystąpieniem do tej czynności należy sprawdzić, czy piekarnik ostygł oraz czy jest odłączony od zasilania elektrycznego.



1 Odkręcić śrubę mocującą grzałkę grilla. Podczas przeprowadzania tej operacji po raz pierwszy zaleca się używanie śrubokrętu.



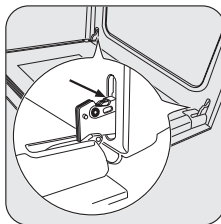
2 Następnie należy delikatnie pociągnąć grzałkę w dół, aby uzyskać dostęp do górnej powierzchni komory piekarnika.

Wyczyścić górną powierzchnię wnętrza odpowiednim środkiem i wytrzeć do sucha przed przykręceniem grzałki grilla na jej właściwe miejsce. Delikatnie wcisnąć grzałkę grilla na właściwe miejsce i przykręcić śrubę mocującą.

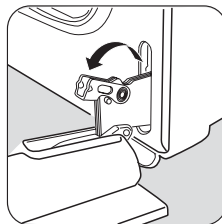
! **Ostrzeżenie!** Upewnij się, że śruba mocująca grzałkę jest prawidłowo dokręcona tak, aby nie spadła ona w trakcie używania.

Czyszczenie drzwi piekarnika

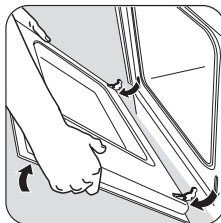
Przed czyszczeniem drzwi piekarnika należy je zdemontować.



1 Otworzyć całkowicie drzwi i zlokalizować dwa zawiasy łączące drzwi z piekarnikiem.



2 Odblokować i obrócić małe dźwignie znajdujące się na obu zawiasach.



3 Drzwi należy chwycić obiema rękami po bokach, a następnie powoli obrócić w kierunku piekarnika do położenia w połowie zamkniętego. Delikatnie wyciągnąć drzwi piekarnika z zawiasów i umieścić na płaskiej powierzchni.

Drzwi należy wyczyścić przy pomocy delikatnej szmatki zwilżonej w ciepłej wodzie z mydłem. Nie należy korzystać ze ściernych środków czyszczących. Po wyczyszczeniu z powrotem założyć drzwi piekarnika, wy-

konując wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Modele wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:

Zaleca się czyszczenie drzwi piekarnika przy pomocy wilgotnej gąbki. Po wyczyszczeniu, wytrzeć miękką szmatką.

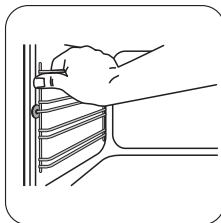
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy myć stosując się do tych samych zaleceń.

⚠ Ostrzeżenie! NIE CZYŚCIĆ drzwi piekarnika, gdy szyby są jeszcze ciepłe. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie szyby. Wyszczerbiona lub głęboko zardrapana szyba ma mniejszą wytrzymałość i, aby uniknąć ryzyka pęknięcia szyby, należy ją wymienić. W przypadku wątpliwości prosimy o kontakt z lokalnym punktem serwisowym.

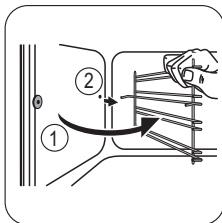
Blachy piekarnika i prowadnice blach piekarnika

W celu ułatwienia czyszczenia ścianek bocznych można wyjąć prowadnice blach po prawej i lewej stronie piekarnika.

Demontaż prowadnic

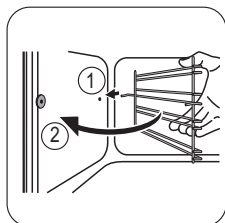


1 Wyciągnąć prowadnicę ze ścianki piekarnika z przodu.



2 A następnie odczepić je z tyłu.

Montaż prowadnic



W celu zamocowania prowadnic należy najpierw umieścić zaczep w tylnym otworze montażowym następnie przedni zaczep umieścić w odpowiedniej pozycji z przodu i wcisnąć całość na miejsce. Do czyszczenia prowadnic należy używać ciepłej wody z mydłem; uciążliwe zabrudzenia usuwa się dobrze zwilżoną myjką nasączoną mydłem. Następnie należy dobrze je wypłukać i wytrzeć do sucha miękką szmatką.

Wymiana oświetlenia piekarnika

i Odłączyć piekarnik od zasilania.

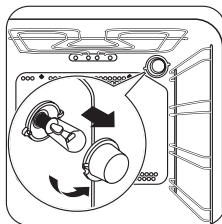
Jeśli żarówka wymaga wymiany, musi mieć następujące parametry:

- Moc: 15 W/25 W;
- Napięcie: 230 V (60 Hz);
- Odporność na działanie wysokich temperatur do 300°C;
- Typ podłączenia: E14.

Żarówki można nabyć w lokalnym punkcie serwisowym.

Wymiana spalonej żarówki

1. Sprawdzić, czy piekarnik jest odłączony od zasilania.
2. Nacisnąć szklaną oprawkę i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



3. Wykręcić spaloną żarówkę a w jej miejsce wkręcić nową.
4. Z powrotem przykręcić szklany klosz i podłączyć zasilanie.

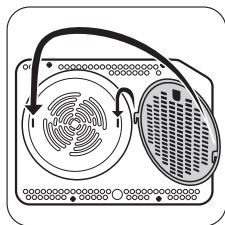
Filtr tłuszczowy

i Przed przystąpieniem do tej czynności należy sprawdzić, czy piekarnik ostygł oraz czy jest odłączony od zasilania elektrycznego.

Przed przystąpieniem do pieczenia mięsa należy zainstalować w piekarniku filtr tłuszczowy, zaczepiając go na wysokości otworów wentylatora w tylnej ściance.

Zapobieganie to gromadzeniu się rozpryskiwanego

łuszczu na wirniku wentylatora. Do czyszczenia uszczelki nie należy stosować produktów ściernych. Filtr tłuszczowy nadaje się do mycia w zmywarce. Po zakończeniu pieczenia i ostygnięciu piekarnika wyjąć filtr, pociągając go do góry za wystający uchwyt i wyjąć go z piekarnika.



Po użyciu umyć filtr w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła.

Filtra tłuszczowego należy używać tylko podczas smażenia.

Co zrobić, gdy...

Jeśli piekarnik nie działa prawidłowo, przed skontaktowaniem się z lokalnym punktem serwisowym Electrolux, należy wykonać następujące kontrole:

Ważne! Wzywając serwisanta do usunięcia wymienionych usterek lub do usunięcia usterek

spowodowanych niewłaściwą obsługą lub instalacją piekarnika, zostaną Państwo obciążeni kosztami takiej naprawy, pomimo, że piekarnik jest na gwarancji.

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Piekarnik się nie włącza.	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdzić, czy wybrana została funkcja pieczenia i temperatura. Sprawdzić, czy piekarnik jest właściwie podłączony, a wyłącznik piekarnika lub wyłącznik główny piekarnika są włączone
Nie działa lampka kontrolna temperatury piekarnika.	<ul style="list-style-type: none"> Wybrać temperaturę pokrętle termostatu wybrać dowolną funkcję pokrętle wyboru funkcji piekarnika
Nie działa oświetlenie piekarnika.	<ul style="list-style-type: none"> Wybrać dowolną funkcję pokrętle wyboru funkcji piekarnika Sprawdzić żarówkę i, w razie potrzeby wymienić (patrz "Czyszczenie Piekarnika").
Dania pieką się za długo lub za szybko.	<ul style="list-style-type: none"> Konieczne może być regulacja temperatury Zgodnie z radami w niniejszej instrukcji, w szczególności w rozdziale "Korzystanie z piekarnika".
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	<ul style="list-style-type: none"> Gdy proces gotowania jest zakończony nie pozostawiać naczyń w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut
Głośna praca wentylatora piekarnika.	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdzić, czy akcesoria nie dotykają tylnej ściany piekarnika.

Dane techniczne

Wartości znamionowe grzałek

Dolna grzałka	1 000 W
Górna grzałka	800 W
Pełne grzanie (Góra+Dół)	1 800 W
Grill	1 650 W
Duży grill	2 450 W
Termoobieg	1825 W
Grill turbo	2475 W
Żarówka piekarnika	25 W
Silnik wentylatora gorącego powietrza	25 W
Silnik wentylatora chłodzącego	25 W
Silnik różna obrotowego	4 W
Łączna moc znamionowa	2 500 W
Napięcie robocze (50 Hz)	230 V

Wymiary wnętrza

Wysokość pod blatem	593 mm
Wysokość w słupku	580 mm
Szerokość	560 mm
Głębokość	550 mm

Piekarnik

Wysokość	335 mm
Szerokość	395 mm
Głębokość	400 mm
Pojemność piekarnika	53 l

Instrukcje instalacji

Podłączenie trzeba wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Wszelkie prace wykonywać po wyłączeniu piekarnika. Prace przy piekarniku wykonywać mogą jedynie upoważnieni serwisanci.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niezastosowanie się do niniejszych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Podłączenie do zasilania elektrycznego

Przed podłączeniem do zasilania elektrycznego należy pamiętać:

- Bezpiecznik i domowa instalacja elektryczna muszą być przystosowane do maksymalnego obciążenia przez urządzenie (patrz tabliczka znamionowa).

- Domowe urządzenia elektryczne muszą być właściwie uziemione zgodnie z przepisami prawa.
- Gniazdo lub przełącznik wielobiegunowy muszą być łatwo dostępne po zainstalowaniu piekarnika.

Piekarnik został dostarczony z przewodem elektrycznym.

Przewód musi posiadać właściwą wtyczkę, odpowiednią do obciążenia elektrycznego podanego na tabliczce znamionowej. Wtyczkę należy włożyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego w ścianie. Jeżeli chcą Państwo bezpośredniego podłączenia do sieci elektrycznej (zasilającej), należy umieścić pomiędzy piekarnikiem a instalacją elektryczną przełącznik wielobiegunowy, o minimalnym odstępnie 3 mm pomiędzy stykami, odpowiedni do wymaganego obciążenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zielono-żółty przewód uziemienia nie może być przerwany przez przełącznik i powinien być o 2-3 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego.

Dostarczony przewód zasilający oraz wtyczka muszą być podłączone do gniazdka z uziemieniem (230 V~, 50 Hz). Gniazdko z instalacją ochronną powinno być prawidłowo zamontowane zgodnie z przepisami.


Mogą być stosowane następujące rodzaje przewodów zasilających, uwzględniając odpowiedni przekrój znamionowy przewodu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

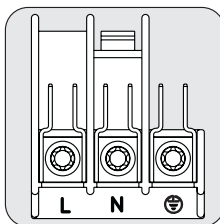
Przewód zasilający musi być tak ułożony, aby nie osiągał on w żadnym swoim punkcie temperatury powyżej 50°C (powyżej temperatury otoczenia).

Po wykonaniu przyłączenia, należy włączyć grzałki i przez 3 minuty kontrolować, czy pracują prawidłowo.

Listwa zaciskowa

Piekarnik jest wyposażony w łatwo dostępną listwę zaciskową przystosowaną do jednofazowego napięcia 230 V.

Litera L	Przewód fazowy
Litera N	Przewód neutralny
 lub E	Przewód ochronny



Instrukcja zabudowy

Aby zapewnić prawidłowe działanie piekarnika do zabudowy, szafka kuchenna lub wnęka na piekarnik powinny mieć odpowiednie wymiary.

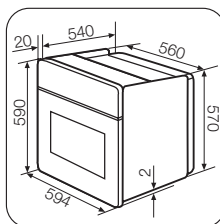
Zgodnie z obowiązującymi przepisami, wszystkie części chroniące przed porażeniem muszą być przymocowane w taki sposób, aby nie mogły być odczepione bez użycia narzędzi.

Dotyczy to również osłon przy instalacji na początku lub końcu linii zabudowy.

Ochrona przed porażeniem musi być zapewniona w każdym przypadku przez zabudowanie piekarnika.

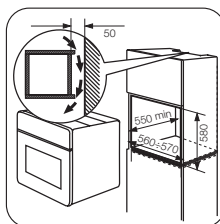
Piekarnik należy umieścić tyłem lub bokiem do wysokich mebli kuchennych, urządzeń lub ścian. Jednakże, jedynie inne urządzenia lub meble o takiej samej wysokości co piekarnik mogą być umieszczone z drugiej strony.

Wymiary gabarytowe piekarnika



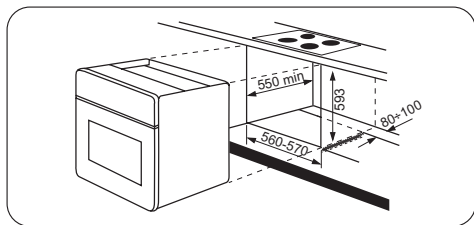
Zabudowa w słupek

Wnęka musi mieć wymiary pokazane na poniższym rysunku.



Zabudowa pod blatem kuchennym

Wnęka musi mieć wymiary pokazane na poniższym rysunku.

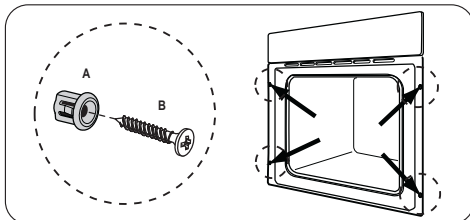


Przymocowanie piekarnika do szafki

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Przymocować piekarnik do szafki umieszczając cztery przekładki (**A**), które wpasowują się dokładnie do otworów w ramie, a następnie przykręcić cztery śruby do drewna (**B**).

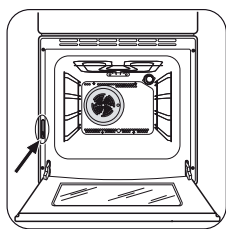
Podczas instalacji płyty nad piekarnikiem ze względu na bezpieczeństwo podłączenie elektryczne płyty i piekarnika należy wykonać osobno i w taki sposób, aby w razie potrzeby możliwe było wyjęcie piekarnika z zabudowy.

Wszelkie przedłużenia muszą zostać wykonane stosując przewody odpowiednie do żądanej mocy.



Serwis i części zamienne

Jeśli rozwiązania podane w poprzednim rozdziale nie pomogą w rozwiązaniu problemu, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem podając rodzaj awarii, model piekarnika (Mod.), numer produktu (Prod. no.) i numer seryjny (Ser. No.) znajdujące się na tabliczce znamionowej piekarnika. Tabliczka znamionowa znajduje się na zewnątrz piekarnika i jest widoczna po otwarciu drzwi, jak pokazano na rysunku.




Oryginalne części zamienne, dopuszczone przez producenta i posiadające ten symbol, są dostępne wyłącznie w naszych punktach autoryzowanego serwisu i w autoryzowanych sklepach z częściami zamiennymi.

Electrolux

Distriparts

Utylizacja

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 pomagają 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

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

miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Materiały opakowaniowe



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środo-

wiska i można je poddać recyklingowi. Elementy z tworzyw sztucznych posiadają odpowiednie oznaczenia, np. >PE<, >PS<, itp. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika w komunalnym zakładzie utylizacji odpadów.

www.electrolux.com