



használati útmutató  
Инструкция по  
эксплуатации  
návod na používanie

Tűzhely  
Кухонная плита  
Sporák

## Electrolux. Thinking of you.

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

## TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági információk	2	Sütő - Napi használat	7
Termékleírás	4	Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok	
Az első használat előtt	5		8
Főzőlap - Napi használat	5	Sütő - Ápolás és tisztítás	12
Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok	6	Mit tegyek, ha...	15
	7	Üzembe helyezés	15
Főzőlap - Ápolás és tisztítás	7	Környezetvédelmi tudnivalók	16

A változtatások jogát fenntartjuk



## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

A gyártó nem felelős a helytelen üzembe helyezés és használat által okozott károkért.

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készülék használhatják 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek, ha felügyeletet és útmutatást kapnak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel. A gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson a gyerekektől távol. Fulladásveszélyesek.
- Tartsa a gyerekeket távol a készüléktől. Sérülés vagy más maradandó károsodás veszélye áll fenn.
- Ha a készülék rendelkezik bekapcsolás zárolási vagy gombzár funkcióval, használja azt. Ez megakadályozza, hogy a gyerekek vagy a kis háziállatok használják a készüléket.

### Általános biztonság

- Ne változtassa meg a műszaki specifikációkat, illetve ne módosítsa a készüléket.

Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye.

- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- Minden használat után állítsa a főzőzónákat "ki" állásba.

### Használat

- A készüléket kizárólag háztartási főzési feladatokra tervezték.
- Soha ne használja a készüléket munkafelületként vagy tárolófelületként.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni. Tűz esetén kapcsolja ki a készüléket. **A tüzet egy fedővel oltsa el**, soha ne vízzel!
- **Égésveszély!** Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat, például evőeszközöket vagy fedőket, mert azok felforrósodhatnak.
- Ha tárgyak vagy edények esnek a főzőlap felületére, megsérülhet a felület.
- Az öntöttvas vagy öntött alumínium anyagú, illetve sérült aljú edények a főzőfelületen mozgatva megkarcolhatják a felületet.
- Ha repedés van a felületen, szüntesse meg az áramszolgáltatást, nehogy áramütés érje.
- Ne hagyja, hogy az edényekből elforrjon a víz, mert ez károsíthatja az edényeket és a főzőlap felületét is.
- Üres edénnyel vagy edény nélkül ne használja a főzőzónákat.

- A zománc elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét. A garancia ettől nem veszti érvényét.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára.
- A készülék belseje használat közben fel-forrósodik. Égési sérülés veszélye. A tartozékok és edények behelyezésekor és kivételekor használjon sütőkesztyűt.
- Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor működés közben kinyitja a készülék ajtaját (különösen a Gőzrásegítéses sütés használatakor). Ez lehetővé teszi a felhalmozódott gőz vagy hó kiszabadulását.
- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzése:
  - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és ne fedje le azt alufóliával
  - ne tegyen forró vizet közvetlenül a készülékbe
  - ne tartson nedves edényeket és ételt a készülékben, miután befejezte a sütést
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- A sütés befejezése után a nedves edényeket és ételeket ne tartsa a készülékben, mert a nedvesség károsítja a zománcot, vagy behatol a készülék részeibe.
- Ne tartson gyúlékony folyadékokat és anyagokat vagy olvadékony (műanyagból vagy alumíniumból készült) tárgyakat a készüléken vagy a készülék közelében.
- Csak hőálló tartozékokat szabad a sütő alatt található rekeszbe tenni. **Ne tegyen gyúlékony anyagokat oda.**
- Mindig ügyeljen arra, hogy a sütő szellőzőnyílását, amely a tűzhely hátlapjának közepén található, semmi se gátolja, hogy biztosítva legyen a sütőtér szellőzése.

## Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és a húzza ki a vezetéket a fali aljzatból. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A rárakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tűzveszélyt jelent.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy tönkremenjen a felület anyaga.

- A készüléket kizárólag mosószeres vízzel tisztítsa. Az éles eszközök, dörzshatású tisztítóanyagok, a dörzsszivacsok és a folteltávolítók károsítják a készüléket.
- Ne használjon gőzös vagy nagy nyomású tisztítógépet a készülék tisztításához.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. Eltörhet és megrepedhet a belső üveglap hőálló felülete.
- Győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehültek, mielőtt azokat tisztítaná. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.
- Óvatosan emelje le az ajtót a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Amikor azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ki kell ezeket cserélni. További útmutatásért forduljon a helyi szakszervizhez.
- Ha sütőhöz való sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait. Soha ne permetezzen semmit a zsírszűrőre (ha van), a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- A pirolitikus tisztítás során (ha van), a macacszennyeződések károsíthatják a felület színét.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcot (ha van).
- Legyen óvatos, amikor a sütővilágítás izzóját cseréli. Áramütés kockázata áll fenn!

## Üzembe helyezés

- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész helyezheti üzembe, csatlakoztathatja, illetve javíthatja.
- Teljes mértékben tartsa be annak az országnak a törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait, amelyekben a készüléket használja (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos és/vagy biztonsági előírások stb.)!
- Ha nem tartja be az üzembe helyezési utasításokat, a garancia bármilyen kár esetén érvénytelenné válik.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- Kerülje el, hogy a készülék gyúlékony anyagok (pl. függönyök, törülközők stb.) közelébe kerüljön elhelyezésre.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- A készülék nehéz. Mozgatásakor körültekintéssel járjon el. Mindig használjon biztonsági kesztyűt. A készüléket soha ne húzza a fogantyúnál vagy a főzőlapnál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és szekrényhez képest!
- Fontos! Tilos a tűzhelyet még egy lábazatra vagy más magasságnövelőre helyezni. Ez ugyanis növeli a készülék felbillenésének a kockázatát!

### Elektromos csatlakoztatás

- **⚡ A készüléket kötelező földelni.**
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett elektromos információ megegyezik-e eltarthatásának áramszolgáltatásával.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ne cserélje ki vagy módosítsa saját maga a hálózati kábelt. Forduljon a márkaszervizhez.
- A készüléken kell lennie egy olyan elektromos szerelvénynek, amely lehetővé teszi,

hogy a készüléket minden póluson le lehessen kötni a hálózatról; az érintkező nyílások szélességének minimum 3 mm-nek kell lennie.

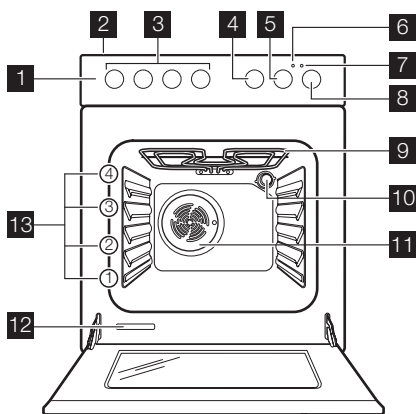
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugaszt és kábelt ne nyomja össze vagy károsítsa a készülék hátlapja.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz hozzáférhető legyen az üzembe helyezés után.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a hálózati dugaszt húzza.
- Megfelelő szigetelő berendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavar típusú biztosítékok), földszivárgás-kioldó szerkezetek és érintkezők.
- A feszültséggel kapcsolatos adatok az adattáblán találhatók.

### Szerviz

- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész javíthatja. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon. Forduljon engedéllyel rendelkező szakszervizhez!

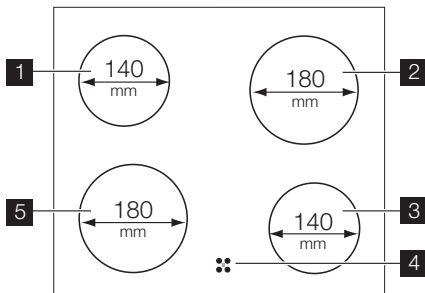
## TERMÉKLEÍRÁS

### Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Főzőlap
- 3 Főzőlap szabályozógombjai
- 4 A percszámláló vezérlőgombja
- 5 Sütő hőmérséklet-szabályzó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző
- 7 Üzemi jelző
- 8 Sütőfunkciók vezérlőgombja
- 9 Grill
- 10 Sütőlámpa
- 11 Ventilátor
- 12 Adattábla
- 13 Polcvezető sín

## A főzőfelület kialakítása



- 1 Egyszeres főzőzóna 1200 W
- 2 Egyszeres főzőzóna 1800 W
- 3 Egyszeres főzőzóna 1200 W
- 4 Maradékhő-jelzőfény (4 led)
- 5 Egyszeres főzőzóna 1800 W

### Tartozékok

#### • Sütőpól

Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez

#### • Lapos tepsi

Kekszekhez és süteményekhez.

#### • Tárolórekesz

A sütőtér alatt található a tárolórekesz.

**!** **Vigyázat** A tárolórekesz a készülék működésekor felforrósodhat.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

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

### A legelső tisztítás

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

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


### Előmelegítés

1. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.

2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.

3. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.

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

5. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.

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

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

## FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT

### Hőbeállítások

Szabályozógomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás


Szabályozógomb	Funkció
1-9	Hőbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőbeállítás)

1. Forgassa el a szabályozógombot egy kívánt hőbeállításra.
2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a "0" állásba.

### Maradék hő-jelzőfény

A maradék hő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.

 **Vigyázat** Maradék hő miatti égési sérülések veszélye!


 Amikor egy főzőzóna üzemel, rövid ideig bűgás hallható. Ez minden üvegkerámia főzőzónára jellemző, és nem azt jelenti, hogy a készülék nem megfelelően működik.

## FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK


### Tájékoztató az akrilamidokkal kapcsolatban

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint amikor megpirítja az ételt (különösen azokat, amelyek keményítőt tartalmaznak), akrilamidok jönnek létre, amelyek veszélyt jelenthetnek az egészségre. Ezért azt ajánljuk, hogy a lehető legalacsonyabb hőmérsékleten süssön, és ne pirítsa meg nagyon az ételeket.

### Sütőedények

-  • Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.  
• A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

### Energiatakarékosság

-  • Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.  
• Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.  
• A főzőzónákat a főzési ciklus befejezése előtt zárja el, hogy a maradék hőt is fel tudja használni.  
• Az edényaljak és a főzőzónák méreteinek mindig meg kell egyezniük.

### Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőmérséklet-beállítás	Használat:	Időtartam	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartása	szükség szerint	Burkolat
1-2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5-25 perc	Időnként keverje meg
1-2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás	10-40 perc	Fedővel lefedve készítse
2-3	Rizs és tejalapú ételek párolása, készételek felmelegítése	25-50 perc	A folyadék a rizs mennyiségének legalább kétszerese legyen, a tejet kevergesse főzés közben
3-4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása	20-45 perc	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot
4-5	Burgonya gőzölése	20-60 perc	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon
4-5	Nagyobb mennyiségű ételek, raguk és levesek készítése	60-150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók

Hőmérséklet-beállítás	Használat:	Időtartam	Tanácsok
6-7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg
7-8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek	5-15 perc	Féldőben fordítsa meg
9	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús piritása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban való sütése		

## FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

**i** Az üvegkerámián megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

A szennyeződés eltávolítása:

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot vagy folpackot, illetve a cukros ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

– **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való tisztítószeret.

- Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
- Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**
  - Meleg mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával tisztítsa meg a készülék előlapját.
  - A fém előlap tisztításához rozsdamentes acélhoz alkalmas tisztítószeret használjon.
  - Ne használjon súrolóport és dörzsfelületű szivacsot.

## SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT

### A sütő be- és kikapcsolása

- Forgassa el a sütőfunkció szabályozógombját egy sütőfunkcióra
- Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozógombját egy hőmérsékletre.  
A hálózati jelzőfény felgyullad, amikor a sütő üzemel.  
A hőmérséklet jelzőfény felgyullad, amikor a sütő hőmérséklete emelkedik.
- A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció szabályozógombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki állásba.

### Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.


## Sütőfunkciók



Sütőfunkció	Alkalmazás	
 0	KIKAPCSOLT állás	A készülék KIKAPCSOLT állapotban van.
	Felső/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részéről melegít. Ropogós alapú sütemények készítéséhez.
	Felső fűtőelem	Kizárólag a sütő felső részéről melegít. Főtt ételek ételek befejezéséhez.
	Grill	Alacsony edényben elhelyezett kis mennyiségű étel grillezésére a tálcá közepén. Pirítás készítéséhez. <b>A funkció maximális hőmérséklete 210°C</b>
	Légkeveréses sütés	Egynél több tálcá használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve hús- és tésztaféle egyszerre való sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvennie a másik zamatát.
	Felolvasztás	Kiolvasztja a mélyhűtött élelmiszert. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

### Perccsámláló

A visszaszámlálási idő beállítására használhatja.

Először tekerje az óramutató járásával meg egyező irányban ütközésig a perccsámláló gombját (lásd a „Termékleírás” részt). Ezután tekerje az óramutató járásával ellentétes irányban a szükséges időtartamra. Az időtartam lejártakor egy hangjelzés hallható, és a

készülék automatikusan kikapcsol. Tekerje a perccsámlálót  pozícióba, és a sütő hőmérséklet-sütőfunkció-szabályozó gombját pedig a KIKAPCSOLT állásba.

 Ha beállított időtartam nélkül szeretne főzni, tekerje a perccsámláló szabályozógombját a  állásba.

## SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Sűthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsőjében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

### Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsi használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy



kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

### Felső/alsó sütés

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	-	150	25-30
Lepény	1000	zománcozott	2	10	160-170	30-35
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	-	170-190	40-50
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Kis torták	500	zománcozott	2	10	160-180	25-30
Piskóta (zsidóradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Tepsis sütemény	1500	zománcozott	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Csirke egészben	1350	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	200-220	60-70
Fél csirke	1300	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Gyümölcskenyér	800	zománcozott	2	20	230-250	10-15
Töltött kelt tészta	1200	zománcozott	2	10-15	170-180	25-35

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Pizza	1000	zománcozott	2	10-15	200-220	30-40
Túrótorta	2600	zománcozott	2	-	170-190	60-70
Svájci almátorta	1900	zománcozott	1	10-15	200-220	30-40
Püspökkenyér	2400	zománcozott	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Parasztkenyér	750 + 750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70
Román piskóta	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Román piskóta – hagyományos	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Zsemlék	800	zománcozott	2	10-15	200-210	10-15
Kecsztekerces	500	zománcozott	1	10	150-170	15-20
Habcsók	400	zománcozott	2	-	100-120	40-50
Morzás sütemény	1500	zománcozott	3	10-15	180-190	25-35
Piskóta	600	zománcozott	3	10	160-170	25-35
Vajas sütemény	600	zománcozott	2	10	180-200	20-25

1) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 7 percig.

2) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 10 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250°C-ra.

Légkeveréses sütés 

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	10	150-160	20-30
Péksütemények	250 + 250	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
Péksütemények	250 + 250 + 250	zománcozott	1/2/4	10	150-160	30-35
Lepény	1000	zománcozott	2	10	150-160	30-40
Lepény	1000 + 1000	zománcozott	1/3	10	140-150	45-55
Lepény	1000 + 1000 + 1000	zománcozott	1/2/4	10	140-150	55-65
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	10	170-180	40-50
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Kis torták	500	zománcozott	3	10	140-150	30-35
Kis torták	500 + 500	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
Kis torták	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4	10	150-160	25-30
Piskóta (zsidóradék nélkül)	350	1 kerek alumínium bevonatú tálca (átmérő: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Tepsis sütemény	1200	zománcozott	3	-	150-160	40-50 <sup>1)</sup>
Csirke egészben	1400	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	2	-	170-190	50-60
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	3	-	180-200	30-40
Gyümölcskosár	800	zománcozott	2	15	230-250	10-15
Kelt tészta töltelékkel	1200	zománcozott	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	zománcozott	1/3	-	180-200	50-60
Sajttorta	2600	zománcozott	2	-	150-170	60-70
Svájci almáskosár	1900	zománcozott	3	15	180-200	30-40
Karácsonyi püspökkenyér	2400	zománcozott	3	10	150-170	50-60 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine	1000	1 kerek tálca (átmérő: 26 cm)	2	15	210-230	35-45

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Parasztkenyér	750+750	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	3	15 <sup>3)</sup>	180-190	50-60
Töltött kalács	600+600	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Üres kalács	600+600	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Zsemlelék	800	zománcozott	3	10	180-200	10-15
Zsemlelék	800 + 800	zománcozott	1/3	10	180-200	15-20
Keksztekercs	500	zománcozott	3	10	150-170	10-15
Habcsók	400	zománcozott	2	-	100-120	50-60
Habcsók	400 + 400	zománcozott	1/3	-	100-120	55-65
Habcsók	400 + 400 + 400	zománcozott	1/2/4	-	115-125	65-75
Morzsasütemény	1500	zománcozott	2	10	170-180	20-30
Piskóta	600	zománcozott	2	10	150-170	20-30
Vajas sütemény	600 + 600	zománcozott	1/3	10	150-170	20-30

1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.


3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra.


## SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

### A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítése céljából vegye le a sütő ajtaját és a belső üveglapot.

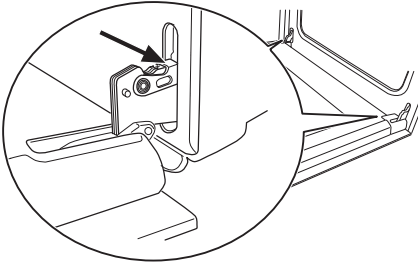
 **Vigyázat** A sütőajtó bezáródhat, amikor az ajtó még összeszerelt állapotában megpróbálja leszedni a belső üveglapot.

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

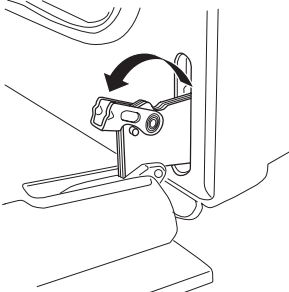
**!** **Vigyázat** Amikor azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

### A sütőajtó és az üveglap levétele

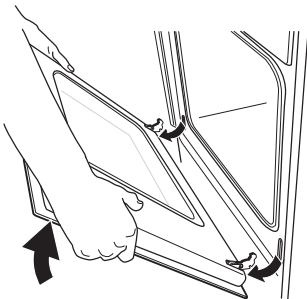
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



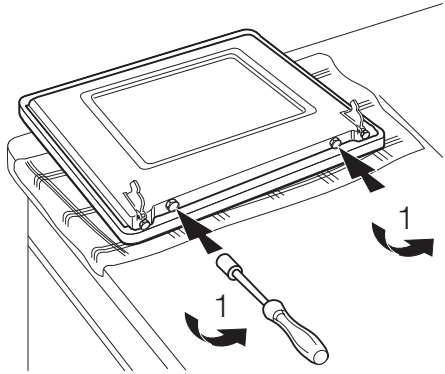
2. Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



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



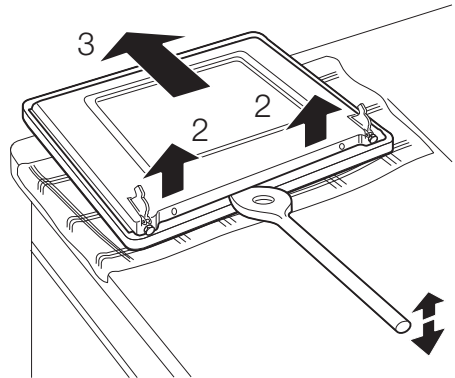
4. Helyezze az ajtót stabil felületre, és védje egy puha ruhával. Csavarozza ki egy csavarhúzóval az ajtó alsó szélén lévő 2 csavart



**Fontos** Ne veszítse el a csavarokat

5. Egy fa- vagy műanyag spatula vagy hasonló eszköz segítségével nyissa ki a belső ajtót

Tartsa a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az ajtó felső széléhez



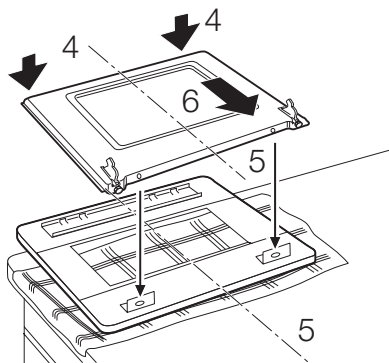
6. Emelje meg a belső ajtót

7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát  
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

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

## A sütőajtó és az üveglap visszahelyezése

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



### **i** Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

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

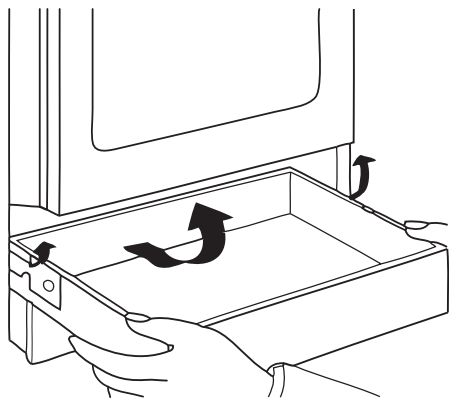
Ne használjon acélgyapotot, savakat vagy dörzshatású anyagokat, mivel azok károsíthatják a felületet. A sütő kezelőlapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg

## A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

A rekesz eltávolítása

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.

3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

## A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez hajtsa végre a fenti műveletet fordított sorrendben.

**!** **Vigyázat** Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószer, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A készülék használata közben a rekesz felmelegszik. Tűzveszély alakulhat ki.

## Sütőlámpa

**!** **Vigyázat** Áramütés veszélye áll fenn!

### A sütőlámpa cseréje előtt:

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

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

A sütőtéri izzó cseréje / az üvegbúra megtisztítása

1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpa égőjét megfelelő sütőlámpába való 300 °C-ig hőálló égőre.
4. Tegye vissza az üvegfedelet.

## MIT TEGYEK, HA...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A maradék hő visszajelzői nem gyulladnak fel	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálatához
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosíték dobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékokat. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon képesített villanyszerelőhöz.
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
Nem működik a sütőlámpa	Hibás a sütőlámpa	Cserélje ki a sütőlámpát
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben

Ha nem talál megoldást az adott problémára, forduljon az eladóhoz vagy a szervizközpontoz.

**⚠ Vigyázat** A készülék javítását képesített villanyszerelővel vagy hozzáértő személlyel végeztesse el.

**Fontos** Ha nem megfelelően üzemelteti a készüléket, a szervizközpont szerelőjének vagy az eladónak a kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem.

Ha nem talál megoldást az adott problémára, forduljon az eladóhoz vagy a szervizközpontoz.

## ÜZEMBE HELYEZÉS

**Fontos** Először olvassa el alaposan a Biztonság c. fejezetet.

**Műszaki adatok**

Készülék 2. osztály, 1. alosztály és 1. osztály

Méretek	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Sütő befogadóképessége	53 l

**⚠ Vigyázat** Ne állítsa a készüléket talpazatra

**Ezek az adatok szükségesek a gyors és helyes segítségnyújtáshoz. Ezek az adatok az adattáblán rendelkezésre állnak (lásd "Termékleírás")**

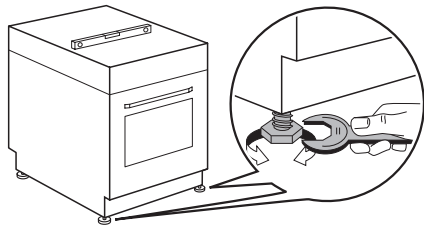
- A modell leírása .....
- Termékszám (PNC) .....
- Sorozatszám (S.N.) .....

**i Javaslatok a fém előlappal rendelkező készülékekhez:**

Amikor sütemények vagy húсок sütése közben vagy közvetlenül utána kinyitja az ajtót, gőzlecsapódást tapasztalhat az üvegen.

**Vízszintbe állítás**

A készülék alján lévő kis lábak segítségével állítsa a tűzhely felső felületét a többi felülettel megegyező szintre.



## Elektromos üzembe helyezés

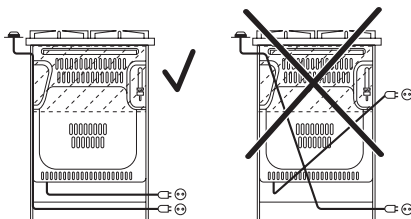
**!** **Vigyázat** Lásd a „Biztonsági információk” fejezetet.

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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F.

**i** A tápkábel nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

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

**!** **Vigyázat** Kiselejtezése előtt a készüléket működésképtelenné kell tenni, hogy ne jelenthessen veszélyforrást. Ehhez húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból, majd vágja le a készülékről a hálózati vezetékét.



# Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на  
www.electrolux.com

## СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности		Варочная панель - уход и чистка	22
	17	Духовой шкаф - ежедневное использование	23
Описание изделия	20	Духовой шкаф - полезные советы	24
Перед первым использованием	20	Духовой шкаф - уход и чистка	29
Варочная панель - ежедневное использование	21	Что делать, если ...	32
Варочная панель - полезные советы	21	Установка	33
		Охрана окружающей среды	33
		Право на изменения сохраняется	



## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством перед тем, как выполнять установку прибора и эксплуатировать его. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройство для обеспечения безопасности. Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией.

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор могут эксплуатировать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции касательно безопасной эксплуатации прибора и понимают сопряженную с ней опасность. Детям запрещается играть с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск смерти от удушья.

- Не подпускайте детей к прибору. Существует риск получения травмы или увечья.
- Если прибор оснащен блокировкой включения или блокировкой клавиш, используйте ее. Она предотвращает случайное включение прибора детьми или домашними животными.

### Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.

### Назначение

- Настоящий прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.
- Не используйте прибор в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. В случае пожара выключите прибор. **Тушите огонь при помощи крышки кастрюли**, ни в коем случае не применяйте воду.
- **Опасность ожога!** Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на вароч-

- ную панель, так как они могут накалиться.
- Стеклокерамическая панель может повредиться, если на нее упадут предметы или посуда.
  - Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая на ней чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
  - Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
  - Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
  - Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
  - Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Гарантия при этом сохраняется.
  - Не давите на дверцу прибора.
  - Камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Пользуйтесь прихваткой при установке или извлечении принадлежностей и посуды.
  - При открывании дверцы прибора во время приготовления пищи (особенно при использовании функции приготовления на пару) всегда держитесь подальше от прибора, чтобы выпустить накопившийся пар или жар.
  - Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
    - не ставьте никаких предметов непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
    - не лейте воду непосредственно в прибор;
    - не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления;
  - Не используйте прибор, если на него попадает вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
  - Не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления, т.к. влага может повредить эмаль или попасть внутрь прибора.

- Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- В выдвижном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорные принадлежности. **Не кладите туда горючие материалы.**
- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны камеры, не было заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.

### Чистка и уход

- Перед выполнением операций по чистке и уходу за прибором выключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Убедитесь, что прибор остыл.
- Держите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Мойте прибор только водой с мылом. Острые предметы, абразивные чистящие средства, абразивные мочалки и пятновыводители могут вызвать повреждение прибора.
- Для чистки прибора не применяйте пароочистителей или очистителей высокого давления.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может повредиться и треснуть.
- Убедитесь, что стеклянные панели чистые, прежде чем чистить их. Существует опасность того, что стекло треснет.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!
- Если стеклянные панели дверцы повредятся, стекло потеряет прочность и может разбиться. Их следует заменить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте ука-

зания изготовителя. Ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жирулавливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.

- Во время пиролизической чистки (если имеется) стойкие загрязнения могут изменить окраску поверхности.
- Не чистите каталитическую эмаль (если имеется).
- Соблюдайте осторожность при замене лампочки освещения духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током!

### Установка

- Устанавливать, подключать или ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники безопасности при работе с электрическими и/или газовыми приборами и т.д.), действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор!
- При несоблюдении инструкций по установке в случае повреждений гарантия будет аннулирована.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняемых материалов (например, занавесок, полотенца и т.д.)
- Перед первым использованием снимите всю упаковку.
- Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении. Всегда пользуйтесь защитными перчатками. Никогда не тяните прибор за ручку или варочную панель.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами!
- Важная информация! Не ставьте плиту на дополнительный цоколь или про-

чие увеличивающие высоту предмета. Это создает дополнительный риск опрокидывания прибора!

### Подключение к электросети

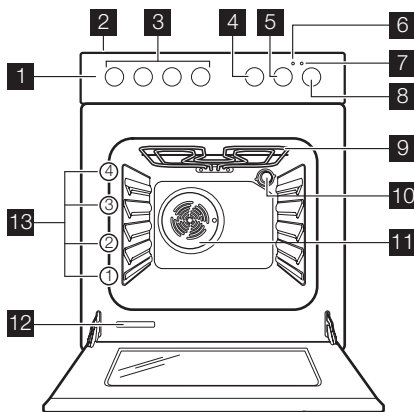
-  **Прибор должен быть заземлен.**
- Убедитесь, что информация по электрическому подключению, указанная на табличке с техническими данными, соответствует параметрам домашней электросети.
- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Запрещается заменять или менять кабель электропитания самостоятельно. Обращайтесь в сервисный центр.
- Прибор должен быть оборудован электрическим устройством, позволяющим отсоединить прибор от электросети с разрывом между всеми контактами не менее 3 мм.
- Убедитесь, что вилка сетевого шнура и кабель, расположенные с задней стороны прибора, не раздавлены и не повреждены.
- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Информация по напряжению приведена на табличке технических данных.

### Техническое обслуживание и ремонт

- Ремонтировать прибор разрешается только уполномоченному специалисту. Следует использовать только оригинальные запасные части. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

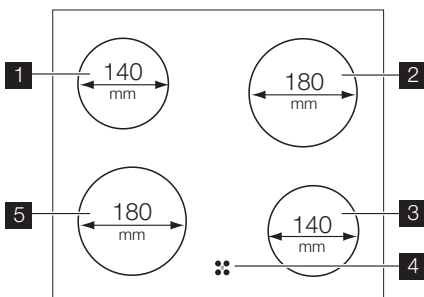
## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Варочная панель
- 3 Ручки управления варочной панелью
- 4 Ручка управления таймером
- 5 Ручка термостата духового шкафа
- 6 индикатор температуры
- 7 Индикатор питания
- 8 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 9 Гриль
- 10 Лампа освещения духового шкафа
- 11 Вентилятор
- 12 Табличка с техническими данными
- 13 Направляющие

### Функциональные элементы варочной панели



- 1 Одноконтурная зона нагрева 1200 Вт
- 2 Одноконтурная зона нагрева 1800 Вт
- 3 Одноконтурная зона нагрева 1200 Вт
- 4 Индикатор остаточного тепла (4 лампочки)
- 5 Одноконтурная зона нагрева 1800 Вт

### Принадлежности

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

Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей



**ВНИМАНИЕ!** При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- i** Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда




беритесь за центральную часть ручки.

### Предварительная чистка духового шкафа

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

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Чистка и уход".

### Предварительный разогрев

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

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

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Уровни мощности нагрева

Ручка управления	Функция
0	Положение "Выкл"
1-9	Уровни мощности нагрева (1 = минимальная мощность нагрева; 9 = максимальная мощность нагрева)

1. Поверните ручку управления в положение, соответствующее необходимой мощности нагрева.
2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0".

### Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая

**!** **ВНИМАНИЕ!** Опасность ожога из-за остаточного тепла!

**i** Когда конфорка работает, она гудит в течение короткого времени. Это характерно для всех стеклокерамических конфорок и не указывает на неисправность прибора.

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям обжаривание пищевых продуктов (в частности, содержащих крахмал) может привести к вреду здоровья в результате образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

### Кухонная посуда

**i** • Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном, может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

## Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.

- Размеры дна посуды и конфорки должны совпадать.

## Примеры использования варочной панели

Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	в течение необходимого времени	Накройте крышкой
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Периодически помешивайте
1-2	Сгущение: взбитый омлет, яйца «в мешочек»	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогревание готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4-5	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля
4-5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6-7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	до нужной готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени приготовления
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

Производите чистку прибора после каждого применения. Всегда используйте посуду с чистым дном.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Немедленно удалите** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
  - **Удаление загрязнений производится только после того, как прибор полностью остынет**: известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.
  - Протрите переднюю сторону прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе жидкого моющего средства.
  - Для металлических поверхностей передней части используйте небольшое количество моющего средства для нержавеющей стали.
  - Не пользуйтесь чистящими порошками или абразивными губками.

## ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Включение и выключение духового шкафа






1. Поверните ручку выбора функций в положение необходимой функции духового шкафа.
2. Выберите температуру ручкой термостата.  
Во время работы духового шкафа горит индикатор включения.  
Индикатор температуры загорается, когда повышается температура духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа поверните переключатель функций ду-



хового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл."

### Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.


### Режимы духового шкафа



Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Верхний + нижний нагрев	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Используется для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
 Нижний нагревательный элемент	Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Используется для доведения до готовности пирогов с хрустящей основой.
 Верхний нагревательный элемент	Нагрев происходит только сверху духового шкафа. Используется для завершения приготовления блюд.
 Гриль	Используется для приготовления большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов. <b>Максимальная температура для этого режима — 210°C</b>

Режим духового шкафа		Применение
	Режим конвекции	Режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении "Выкл".

### Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета. Сначала поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем поверните ее против часовой стрелки до позиции необходимого периода времени. Прибор издаст сигнал по истечению этого периода

времени и автоматически выключится. Поверните ручку таймера в позицию  и ручки режимов духового шкафа и температуры духового шкафа в позицию "ВЫКЛ."

 Для приготовления без заданного периода времени поверните ручку таймера в позицию .

## ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставьте между ними пустой уровень.

### Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

### Продолжительность приготовления

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



Верхний + нижний нагрев 

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	-	150	25-30
Плоский пирог	1000	эмалированный	2	10	160-170	30-35
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-190	40-50
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	2	10	160-180	25-30
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Пирог на противне	1500	эмалированный	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком	1350	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	200-220	60-70
Цыпленок, половина	1300	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Жареные котлеты из свинины	600	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	20	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	10-15	170-180	25-35
Пицца	1000	эмалированный	2	10-15	200-220	30-40
Сырный пирог (Чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	170-190	60-70
Швейцарский яблочный флан	1900	эмалированный	1	10-15	200-220	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Киш лорен (открытый заварной пирог)	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	2	10-15	200-210	10-15
Швейцарский рулет	500	эмалированный	1	10	150-170	15-20
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	40-50
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	10-15	180-190	25-35
Бисквит	600	эмалированный	3	10	160-170	25-35
Сливочный кекс	600	эмалированный	2	10	180-200	20-25

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

### Режим конвекции

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	10	150-160	20-30
Полоски теста	250 + 250	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Полоски теста	250 + 250 + 250	эмалированный	1/2/4	10	150-160	30-35
Лепешка	1000	эмалированный	2	10	150-160	30-40
Лепешка	1000 + 1000	эмалированный	1/3	10	140-150	45-55
Лепешка	1000 + 1000 + 1000	эмалированный	1 / 2 / 4	10	140-150	55-65
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	10	170-180	40-50

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/3	10	170-180	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	3	10	140-150	30-35
Небольшие торты или пирожные	500 + 500	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Небольшие торты или пирожные	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4	10	150-160	25-30
Нежирный бисквитный пирог	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	3	10	150-160	30-40
Пирог на противне	1200	эмалированный	3	-	150-160	40-50 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком	1400	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	2	-	170-190	50-60
Свинные жареные отбивные котлеты	600	полка духового шкафа на 3 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	3	-	180-200	30-40
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	15	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	3	20-30	160-170	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмалированный	1/3	-	180-200	50-60
Сырный торт (чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	150-170	60-70
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	эмалированный	3	15	180-200	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	3	10	150-170	50-60 <sup>2)</sup>

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Мини-пиццы	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	2	15	210-230	35-45
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	3	15 <sup>3)</sup>	180-190	50-60
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	150-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Сладкие булочки	800	эмалированный	3	10	180-200	10-15
Сладкие булочки	800 + 800	эмалированный	1/3	10	180-200	15-20
Швейцарский рулет	500	эмалированный	3	10	150-170	10-15
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	50-60
Безе	400 + 400	эмалированный	1/3	-	100-120	55-65
Безе	400 + 400 + 400	эмалированный	1/2/4	-	115-125	65-75
Пирог с посыпкой	1500	эмалированный	2	10	170-180	20-30
Бисквит	600	эмалированный	2	10	150-170	20-30
Сливочный кекс	600 + 600	эмалированный	1/3	10	150-170	20-30

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 230 °C для предварительного прогрева

## ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего

средства) и затем давайте им высохнуть.

- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

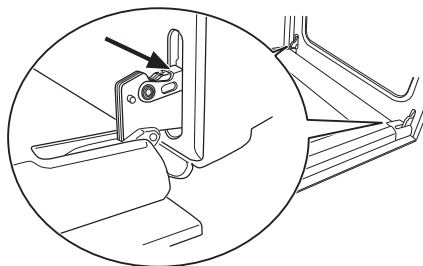
### Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются два стекла, установленные одно за другим. Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

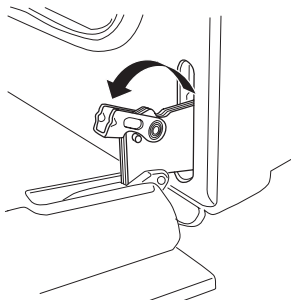
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Дверца духового шкафа может захлопнуться, если вы попытаетесь извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв ее.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как начинать чистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

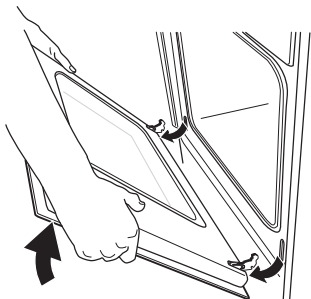
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



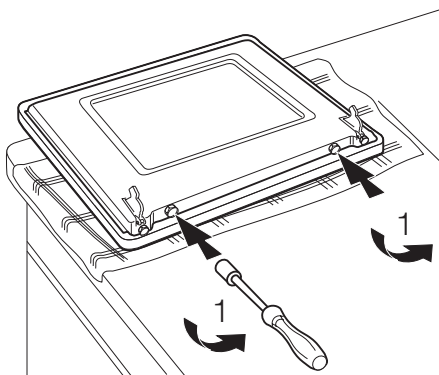
2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



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



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, укрытую мягкой тканью. С помощью отвертки вывинтите 2 винта из нижней кромки дверцы

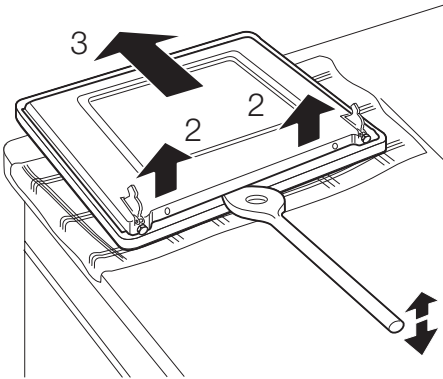


**ВАЖНО!** Не потеряйте винты

5. Подденьте внутреннюю панель дверцы с помощью деревянной или пласт-

массовой лопаточки либо иного аналогичного приспособления

Удерживая внешнюю панель дверцы на месте, сдвиньте внутреннюю панель в направлении верхней кромки дверцы.



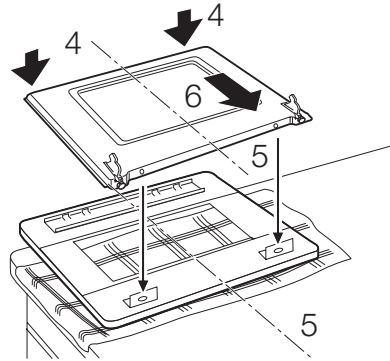
6. Снимите внутреннюю панель дверцы
7. Выполните очистку пространства между панелями дверцы

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Для чистки стеклянной панели следует использовать только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, средства для удаления пятен и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

### Установка дверцы и стеклянной панели

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.



### **i** Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

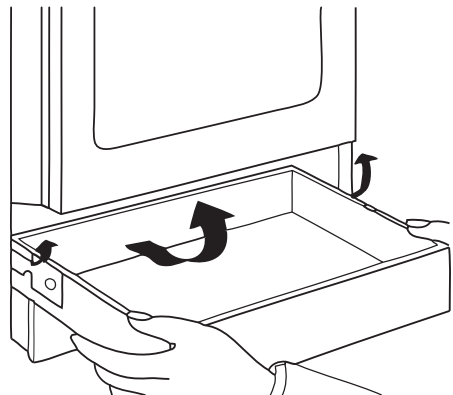
Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

### Извлечение ящика

Чтобы облегчить чистку, ящик под духовым шкафом можно извлечь.

#### Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.

3. Полностью извлеките ящик.

#### Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Не храните воспламеняемые материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли) в этом ящике. При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует опасность возгорания.

#### Лампочка освещения духового шкафа

**!** **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

#### Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.

- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

**i** Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Не загораются индикаторы остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение короткого времени	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр
Прибор не работает	Сработал предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранители. Если предохранитель срабатывает более одного раза, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Не выполнены необходимые настройки	Проверьте настройки
Лампочка освещения духового шкафа не работает	Лампочка освещения духового шкафа перегорела	Замените лампочку освещения духового шкафа
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и на поверхностях внутри камеры духового шкафа	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут

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

**!** **ВНИМАНИЕ!** Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или компетентное лицо.

**ВАЖНО!** Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое

обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

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

**Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие**



данные. Эти сведения приведены на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели .....
- Номер изделия ("PNC") .....
- Серийный номер (S.N.) .....

## УСТАНОВКА

**ВАЖНО!** Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Сведения по технике безопасности".

### Технические данные

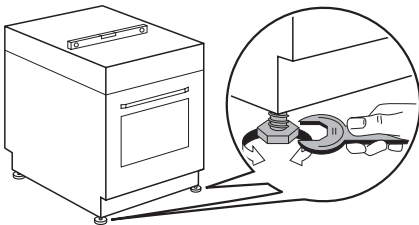
Прибор класса 2, подкласса 1 и класса 1

Габариты	
Высота	858 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Емкость духового шкафа	53 л

**!** **ВНИМАНИЕ!** Не устанавливайте прибор на подставке

### Выравнивание по высоте

С помощью ножек на нижней части прибора выровняйте верхний край плиты по отношению к другим поверхностям



**i** **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

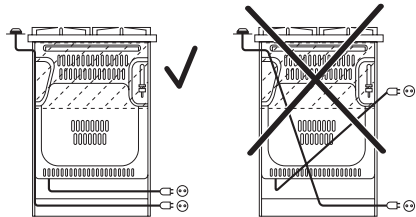
### Электрическая установка

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. раздел "Сведения по технике безопасности".


**i** Производитель не несет ответственность при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в разделе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки. Допускается использование кабеля следующего типа: H05 RR-F.

**i** Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение

окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



#### Упаковочные материалы

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



**ВНИМАНИЕ!** Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние. Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

## Electrolux. Thinking of you.

Viac o nás na [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## OBSAH

Bezpečnostné pokyny	35	Rúra – každodenné používanie	40
Popis výrobku	37	Rúra – užitočné rady a tipy	41
Pred prvým použitím	38	Rúra – ošetrovanie a čistenie	45
Varná doska – každodenné používanie	38	Čo robiť, keď...	47
		Inštalácia	48
Varná doska – užitočné rady a tipy	39	Ochrana životného prostredia	48
Varná doska – ošetrovanie a čistenie	39		

Zmeny vyhradené



## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Aby bola zaručená správna prevádzka spotrebiča, pred jeho inštaláciou a používaním si pozorne prečítajte tento návod na používanie. Tento návod na používanie nechávajúce vždy so spotrebičom, aj keď sa presťahujete alebo ho predáte. Používateľia musia dokonale poznať prevádzku a bezpečnostné predpisy pri obsluhu spotrebiča.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním.

**Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb**

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a poznatkov smú používať tento spotrebič, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučení o bezpečnej obsluhu spotrebiča a pochopili hroziace nebezpečenstvo. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Všetky obaly odstráňte z dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Nedovoľte deťom, aby sa priblížili ku spotrebiču. Hrozí riziko poranenia alebo iné trvalé následky.
- Ak je na spotrebiči k dispozícii funkcia zablokovania zapnutia alebo zablokovanie ovládačov, použite ich. Predídete tak náhodnému zapnutiu spotrebiča malými deťmi a domácimi zvieratami.

**Všeobecné bezpečnostné pokyny**

- Nemeňte technické vlastnosti spotrebiča ani ho nemodifikujte. Hrozí riziko úrazu alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte všetky obaly a nálepky.
- Po každom použití varné zóny vypnite.

**Applikácia**

- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovnú plochu ani ako odkladaciu plochu.
- Počas činnosti nenechávajúce spotrebič bez dozoru. V prípade požiaru spotrebič vypnite. **Požiar uduste pokrievkou**, nikdy nepoužívajte vodu.
- **Hrozí nebezpečenstvo popálenín!** Na varný povrch nekladte žiadne kovové predmety, napríklad príbory alebo pokrievky riadu, pretože sa môžu veľmi rozohriať.
- Varný povrch sa môže poškodiť pádom rôznych predmetov alebo nárazmi riadu.
- Riad vyrobený z liatiny, odlievaného hliníka alebo s poškodeným dnom môže sklokeramikou pri presúvaní po povrchu poškrabať.
- V prípade prasklín na povrchu treba spotrebič odpojiť od elektrického napájania, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Aby ste predišli poškodeniu riadu a sklokeramického povrchu, nedovoľte, aby jedlo vo varnej nádobe vyvrelo alebo sa úplne pripáľilo, či odparilo.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Farebné zmeny smaltu neovplyvnia výkon spotrebiča. Záruka spotrebiča nestratí platnosť.
- Nevývíjajte tlak na dvierka spotrebiča.

- Vnútro spotrebiča sa počas používania zo- hreje. Hrozí riziko popálenín. Pri vkladaní a vyberaní príslušenstva a hrncov používajte rukavice.
- Pri otváraní dvierok počas prevádzky (predovšetkým pri pečení s parou) vždy ustúpte. Umožníte tým únik nahromadenej pary a tepla.
- Aby ste predišli poškodeniu alebo farebným zmenám smaltu:
  - žiadne predmety nekladte priamo na dno spotrebiča ani nevykladajte jeho dno alobalom
  - horúcu vodu nevlievajte priamo do spotrebiča
  - jedlá a potraviny s vysokým obsahom vlhkosti nenechávajte po príprave v spotrebiči.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je v kontakte s vodou. Spotrebič nepoužívajte, ak máte vlhké ruky.
- Jedlá a potraviny nenechávajte po príprave v spotrebiči, pretože vlhkosť môže poškodiť smalt a vniknúť do jednotlivých častí.
- Do spotrebiča, na spotrebič alebo do jeho blízkosti nedávajte horľavé kvapaliny a materiály a látky, ktoré by sa mohli roztažiť (plastové alebo hliníkové predmety).
- Do zásuvky pod rúrou môžete vkladať iba tepelne odolné pomôcky. **Nevkladajte do nej horľavé materiály.**
- Vždy sa uistite, že je ventilačný otvor rúry nachádzajúci sa v strednej zadnej časti varného poľa voľný a že zaručuje vetranie vnútra rúry.

### Čistenie a starostlivosť

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vyťahnite jeho zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Skontrolujte, či spotrebič vychladol.
- Spotrebič vždy udržiavajte čistý. Priškvařený tuk a zvyšky jedál môžu spôsobiť požiar.
- Pravidelným čistením sa predchádza poškodeniu povrchových materiálov.
- Na čistenie spotrebiča používajte iba vodu a jemný saponát. Ostré predmety, abrazívne čistiace prípravky, drsné špongie a čističe škvŕn môžu spotrebič poškodiť.
- Spotrebič nečistite prúdom pary, ani spotrebičmi produkujúcimi vysokotlakový prúd vody a pary.
- Sklenené dvierka rúry nečistite abrazívnymi čistiacimi prípravkami ani kovovými drôtenkami. Tepelne odolný povrch vnútorného skleneného panela môže prasknúť.
- Pred čistením sklenených panelov sa uistite, že vychladli. Hrozí nebezpečenstvo prasknutia skla.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte veľmi opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Keď sú sklenené panely dvierok poškodené, oslabia sa a môžu prasknúť. Musíte ich vymeniť. Podrobnejšie informácie dostanete v servisnom stredisku.
- Pri používaní spreja na čistenie rúry postupujte podľa pokynov výrobcu. Nikdy nič nestriekajte na tukový filter (ak je k dispozícii), na ohrevné teleso ani na senzor teploty.
- Počas pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii), môžu odolné škvŕny poškodiť farbu povrchu.
- Nikdy nečistite katalytický smalt (ak je k dispozícii).
- Pri výmene žiarovky rúry dávajte pozor. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

### Inštalácia

- Tento spotrebič smie nainštalovať, pripojiť alebo opravovať iba technik autorizovaného servisu.
- Dôsledne dodržiavajte zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine použitia spotrebiča (bezpečnostné predpisy, smernice o recyklácii odpadov, pravidlá elektrickej bezpečnosti atď.)!
- V prípade nedodržania pokynov o inštalácii sa v prípade poškodenia nebude na spotrebič vzťahovať záruka.
- Skontrolujte, či sa spotrebič počas prepravy nepoškodil. Poškodený spotrebič nezapájajte. V prípade nutnosti kontaktujte dodávateľa.
- Spotrebič inštalujte v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov (napr. záclony, utierky a pod.).
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obalové materiály.
- Spotrebič je ťažký. Pri jeho premiestňovaní buďte opatrní. Vždy používajte ochranné rukavice. Spotrebič nikdy neťahajte za rukoväť ani uchytením za varnú dosku.
- Dodržiavajte minimálne vzdialenosti od iných spotrebičov a nábytku!

- Dôležité upozornenie! Sporák neumiestňujte na doplnkový podstavec ani na inú podpornú jednotku. Znamenalo by to zvýšenie rizika prevrátenia spotrebiča!

### Elektrické zapojenie

- **Spotrebič musí byť uzemnený.**
- Uistite sa, že údaje o elektrickom zapojení uvedené na výrobnom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku elektrickej siete.
- Nepoužívajte rozvojky, konektory ani predlžovacie prírodné káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Prívodný elektrický kábel nevymieňajte ani nemodifikujte sami. Zavolajte servisné stredisko.
- Elektrické zapojenie spotrebiča musí obsahovať zariadenie s možnosťou odpoje-

nia všetkých pólov spotrebiča od siete, pričom vzdialenosť kontaktov zariadenia musí byť aspoň 3 mm.

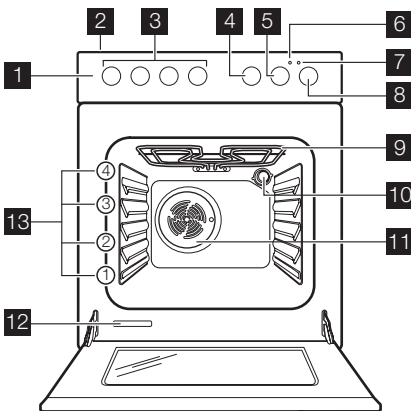
- Uistite sa, že napájací kábel za spotrebičom nie je stlačený ani poškodený.
- Skontrolujte, či je prívodný elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Pri odpojení spotrebiča od siete neťahajte prívodný elektrický kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Musia sa používať správne odpojovacie prístroje: ochranné ističe, poisťky (skrutkovacie poisťky treba vybrať z držiaka).
- Informácie o napätí sú na výrobnom štítku.

### Servis

- Spotrebič smie opravovať výhradne autorizovaný technik. Používajte iba originálne náhradné diely. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

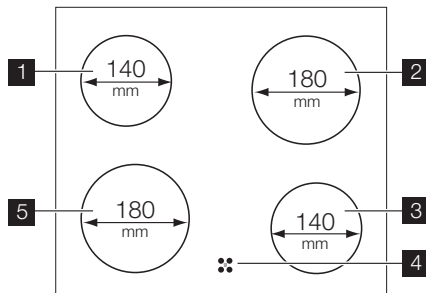
## POPIS VÝROBKU

### Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Varný panel
- 3 Otočné ovládače varného panelu
- 4 Otočný ovládač časomeru
- 5 Otočný ovládač teploty rúry
- 6 Indikátor teploty
- 7 Kontrolka prevádzky
- 8 Otočný ovládač funkcií rúry
- 9 Gril
- 10 Osvetlenie rúry
- 11 Ventilátor
- 12 Typový štítok
- 13 Zasúvacia lišta

## Schéma varného povrchu



- 1 Jednoduchá varná zóna 1200 W
- 2 Jednoduchá varná zóna 1800 W
- 3 Jednoduchá varná zóna 1200 W
- 4 Indikátor zvyškového tepla (4 kontrolky)
- 5 Jednoduchá varná zóna 1800 W

## Príslušenstvo

## • Rošt rúry

Na riad, formičky na koláče, pečené kusy jedla

## • Plochý plech na pečenie

Na koláče a sušienky.

## • Zásuvka na skladovanie

Pod vnútorným priestorom rúry sa nachádza zásuvka na skladovanie.

- ⚠ **Varovanie** Odkladacia zásuvka sa pri zapnutom spotrebiči môže zohriať.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- i** Pred použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, z vnútra aj zvonku. Neodstraňujte výrobný štítok.

- ⚠ **Pozor** Pri otváraní dvierok vždy držte rukoväť v strede.

## Prvé čistenie

- Vyberte všetky časti zo spotrebiča.
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

- ⚠ **Pozor** Na čistenie nepoužívajte abrazívne prostriedky! Mohli by poškodiť povrch. Pozrite si kapitolu "Starostlivosť a čistenie".

## Predohrev

1. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.

2. Nechajte spotrebič spustený bez pokrmu približne 1 hodinu.
3. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
4. Nechajte spotrebič spustený bez pokrmu približne 10 minút.
5. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.
6. Nechajte spotrebič spustený bez pokrmu približne 10 minút.

Tento postup slúži na vypálenie zvyškov z výroby v spotrebiči. Príslušenstvo môže byť horúcejšie ako zvyčajne. Keď predhrievate spotrebič prvýkrát, zo spotrebiča môže vychádzať zápach a dym. To je normálny jav. Postarajte sa o dostatočné vetranie.

## VARNÁ DOSKA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## Nastavenia ohrevu

Otočný ovládač	Funkcia
0	Poloha Vypnuté
1-9	Nastavenia varných stupňov (1 = nastavenie najnižšieho ohrevu; 9 = nastavenie najvyššieho ohrevu)

2. Otočením ovládacieho gombíka do polohy "0" ukončíte proces varenia.

## Indikácia zvyškového tepla

Indikátor zvyškového tepla sa rozsvieti, keď je varná zóna horúca.

- ⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom!

1. Otočte ovládací gombík do polohy želaného ohrevu.

**i** Počas prevádzky varné zóny krátku dobu hučia. Je to typický jav všetkých sklo-

keramických varných zón, ktorý neznamená, že spotrebič nefunguje správne.

## VARNÁ DOSKA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY


### Informácie o akrylamidoch

**Dôležité upozornenie** Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy, vznikajúce pri pečení jedál (predovšetkým u potravín obsahujúcich škrob) spôsobovať zdravotné riziko. Preto vám odporúčame pripravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a príliš jedlá nezapekať.

### Kuchynský riad

- i** • Dno riadu musí byť podľa možnosti čo najhrubšie a najrovnejšie.
- Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže zanechávať na sklokeramic-kom povrchu dosky farebné škvrny.

### Úspora energie

-  • Podľa možnosti riad vždy prikryte pokrievkou.
- Riad položte na varnú zónu predtým, ako ju zapnete.
- Varné zóny vypínajte pred skončením času varenia, aby ste využili zvyškové teplo.
- Dná hrncov a varné zóny musia mať rovnakú veľkosť.

### Príklady použitia na varenie

Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas	Rady
1	Udržiavanie teploty hotových jedál	podľa potreby	Prikryť
1-2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína	5-25 min	Občas premiešajte
1-2	Zahustenie: kypré omelety, praženica	10-40 min	Varte s pokrievkou
2-3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál	25-50 min	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá premiešajte
3-4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa	20-45 min	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny
4-5	Varenie zemiakov v pare	20-60 min	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov
4-5	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok	60-150 min	Max. 3 l kvapaliny plus prísady
6-7	Šetrné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásy, pečeň, zäsmažka, vajčička, lievance, šišky	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte
7-8	Vyprážanie pri vyššej teplote, fašírky, roštenka, rezne	5-15 min	Po uplynutí polovice času obráťte
9	Varenie veľkého množstva vody, varenie cestovín, opekanie mäsa (guláš, pečenie na panvici), prudko vyprážené hranolčeky		

## VARNÁ DOSKA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

Spotrebič po každom použití vyčistite. Vždy používajte riad s čistým dnom.

- i** Škrabance a tmavé škvryny na sklokeramike neovplyvňujú funkčnosť spotrebiča.

Odstraňovanie nečistôt:

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom cukru. Použite špeciálnu škrabku na sklokeramiku. Škrabku priložte na sklokeramický povrch, aby bola naklonená vo vhodnom uhle, a posúvajte čepel po povrchu.
  - Pred čistením **spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť:** vápenaté a vodné usadeniny, mastné škvryny,

lesklé farebné škvryny na kove. Použite špeciálny čistič na sklokeramiku alebo nehrdzavejúcu oceľ.

- Spotrebič vyčistíte vlhkou handrou a niektorým čistiacim prostriedkom.
- Nakoniec **čistú handrou vyutierajte spotrebič dosucha.**
  - Prednú stranu spotrebiča vyčistíte mäkkou handrou a roztokom horúcej vody s malým prídavkom saponátu.
  - Na kovové predné steny použite prípravok na antikoro.
  - Nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky ani drsné špongie.

## RÚRA – KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




### Zapínanie a vypínanie rúry

- Ovládač funkcií rúry prestavte na funkciu rúry.
- Gombík ovládania teploty prestavte na teplotu.  
Kontrolka zapnutia svieti, keď je rúra v činnosti.  
Kontrolka teploty sa rozsvieti, keď teplota v rúre stúpa.
- Rúra sa vypína prestavením ovládacieho gombíka funkcií rúry a ovládacieho gombíka teploty do vypnutej polohy.

### Bezpečnostný termostat

Aby sa predišlo nebezpečnému prehriatiu (následkom nesprávneho použitia spotrebiča alebo chybou dielov), rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší elektrické napájanie. Rúra sa opäť automaticky zapne po poklese teploty.

### Funkcie rúry


Funkcia rúry		Použitie
	Poloha VYPNUTÉ	Spotrebič je vypnutý.
	Vrchný a spodný ohrev	Teplota sa privádza z vrchného aj zo spodného výhrevného telesa. Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Spodný ohrev	Teplota sa privádza zo spodnej časti rúry. Pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou.
	Vrchný ohrev	Teplota sa privádza z vrchnej časti rúry. Na dopečenie jedál.
	Gril	Na grilovanie malých množstiev plochých potravín v strede roštu. Na prípravu hriankov. <b>Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C</b>
	Ventilátor	Na pečenie mäsa alebo pečenie múčnych a mäsových jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu pečenia, pri použití viacerých zásuvných roštov, bez prenosu arómy.
	Rozmraziť	Rozmrazuje mrazené potraviny. Ovládací gombík teploty musí byť vo vypnutej polohe.

### Kuchynský časomer



Slúži na nastavenie odpočítavania času.

Najprv otočte otočný ovládač časomera (pozrite časť „Popis výrobku“) v smere hodino-



vých ručičiek až na doraz. Potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek a nastavte potrebný časový interval. Po uplynutí tohto časového intervalu zaznie zvukový signál a spotrebič sa automaticky deaktivuje. Otočte otočný ovládača časomera na  a otočné

ovládače funkcií rúry a teploty rúry do polohy VYP.

 Ak chcete pripravovať jedlo bez nastavenia času, otočte otočný ovládač časomera do polohy .

## RÚRA – UŽITOČNÉ RADY A TIPY

- Spotrebič má štyri úrovne zasunutia. Úrovne zasunutia počítajte od dna vnútorného priestoru spotrebiča.
- V rúre môžete piecť súčasne viacero jedál na dvoch úrovniach. Umiestnite rošty do úrovni 1 a 3.
- V spotrebiči alebo na skle dvierok môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani nebaľte časti rúry alebo jej príslušenstvo do alobalu. Inak sa môžu zmeniť výsledky varenia a poškodiť smalt rúry.

### Pečenie koláčov

- Pred pečením nechajte rúru predhriať na 10 minút.
- Dvierka rúry neotvárajte, kým neuplynuli 3/4 doby pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

### Vrchný a spodný ohrev

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva	250	smaltovaný	3	-	150	25-30
Plochý koláč	1000	smaltovaný	2	10	160-170	30-35
Kysnutý koláč s jablkami	2000	smaltovaný	3	-	170-190	40-50
Jablkový koláč	1200+1200	2 okrúhle hliníkové y (priemer: 20 cm)	1	15	180-200	50-60

### Pečenie mäsa a rýb

- Nepečte mäso s hmotnosťou nižšou ako 1 kg. Pečenie príliš malého množstva mäsa má za následok vysušenie mäsa.
- Pri pečení veľmi masťného mäsa použite nádobu na odkvapkavanie tuku, aby ste predišli vytvoreniu škvrn v rúre, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.
- Aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu pri pečení, do nádoby na odkvapkavanie nalejte trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, pridajte malé množstvo vody vždy, keď sa odparí.

### Doby pečenia

Doba pečenia závisí od druhu jedla, konzistencie a množstva potravín.

Pri pečení si poznamenajte výsledky. Zistite najvhodnejšie nastavenia (nastavenie ohrevu, doby pečenia a pod.) pre použité nádoby, recepty a množstvá jedál pre tento spotrebič.

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Drobné pečivo	500	smaltovaný	2	10	160-180	25-30
Piškótový koláč bez tuku	350	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Koláč pečený v pekáči	1500	smaltovaný	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Kurča vcelku	1350	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	200-220	60-70
Kurča, polovice	1300	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	3	-	190-210	30-35
Bravčová kotleta	600	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	3	-	190-210	30-35
Plackový chlieb	800	smaltovaný	2	20	230-250	10-15
Plnený kysnutý koláč	1200	smaltovaný	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	smaltovaný	2	10-15	200-220	30-40
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	170-190	60-70
Švajčiarsky jablkový koláč	1900	smaltovaný	1	10-15	200-220	30-40
Vianočka	2400	smaltovaný	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Slaný lotrin-ský koláč	1000	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Gazdovský chlieb	750+750	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70
Rumunský piškótový koláč	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Rumunský piškótový koláč – tradičný	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Kysnuté buchty	800	smaltovaný	2	10-15	200-210	10-15

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Piškótová roláda	500	smaltovaný	1	10	150-170	15-20
Striekané pečivo	400	smaltovaný	2	-	100-120	40-50
Koláče s mrveničkou	1500	smaltovaný	3	10-15	180-190	25-35
Piškótový koláč	600	smaltovaný	3	10	160-170	25-35
Maslový koláč	600	smaltovaný	2	10	180-200	20-25

1) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 7 minút.

2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 10 minút.

3) Nastavte teplotu na 250 °C na predohrev.

## Ventilátor

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Prúžky pečiva	250	smaltovaný	3	10	150-160	20-30
Prúžky pečiva	250 + 250	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Prúžky pečiva	250 + 250 + 250	smaltovaný	1/2/4	10	150-160	30-35
Ploché koláč	1000	smaltovaný	2	10	150-160	30-40
Ploché koláč	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	10	140-150	45-55
Ploché koláč	1000 + 1000 + 1000	smaltovaný	1/2/4	10	140-150	55-65
Kysnutý koláč s jablkami	2000	smaltovaný	3	10	170-180	40-50
Jablkový koláč	1200 + 1200	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Drobné pečivo	500	smaltovaný	3	10	140-150	30-35
Drobné pečivo	500 + 500	smaltovaný	1/3	10	140-150	25-30
Drobné pečivo	500 + 500 + 500	smaltovaný	1/2/4	10	150-160	25-30
Piškótový koláč bez tuhu	350	1 okrúhla hliníková forma (priemer: 26 cm)	3	10	150-160	30-40

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Koláč pečený v pekáči	1200	smaltovaný	3	-	150-160	40-50 <sup>1)</sup>
Celé kura	1400	rošt rúry na úrovni 2, pekáč na úrovni 1	2	-	170-190	50-60
Bravčová kotleta	600	rošt rúry na úrovni 3, pekáč na úrovni 1	3	-	180-200	30-40
Plackový chlieb	800	smaltovaný	2	15	230-250	10-15
Plnený kysnutý koláč	1200	smaltovaný	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	smaltovaný	1/3	-	180-200	50-60
Tvarohový koláč	2600	smaltovaný	2	-	150-170	60-70
Švajčiarsky jablkový koláč	1900	smaltovaný	3	15	180-200	30-40
Vianočka	2400	smaltovaný	3	10	150-170	50-60 <sup>2)</sup>
Slaný lotrinský koláč	1000	1 okrúhla forma (priemer: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Gazdovský chlieb	750+750	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	3	15 <sup>3)</sup>	180-190	50-60
Rumunský piškótový koláč	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Rumunský piškótový koláč – tradičný	600+600	2 okrúhle hliníkové formy (priemer: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Kysnuté buchty	800	smaltovaný	3	10	180-200	10-15
Kysnuté buchty	800 + 800	smaltovaný	1/3	10	180-200	15-20
Piškótová roláda	500	smaltovaný	3	10	150-170	10-15
Penové pečivo	400	smaltovaný	2	-	100-120	50-60
Penové pečivo	400 + 400	smaltovaný	1/3	-	100-120	55-65
Penové pečivo	400 + 400 + 400	smaltovaný	1/2/4	-	115-125	65-75
Koláče s mrveničkou	1500	smaltovaný	2	10	170-180	20-30
Piškótový koláč	600	smaltovaný	2	10	150-170	20-30

Potraviny	Hmotnosť (g)	Typ plechu	Úroveň rúry	Doba predhriatia (v minútach)	Teplota (°C)	Doba pečenia (v minútach)
Maslový koláč	600 + 600	smaltovaný	1/3	10	150-170	20-30

1) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 7 minút.

2) Po vypnutí spotrebiča nechajte koláč v rúre ešte 10 minút.

3) Nastavte teplotu na 230 °C na predhriatie.

## RÚRA – OŠETROVANIE A ČISTENIE

- Prednú stranu spotrebiča vyčistite mäkkou utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom saponátu.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci prípravok
- Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Nečistoty odstránite ľahšie, nepripália sa.
- Ťažko odstrániteľné škrvy očistíte špeciálnym čističom na rúry.
- Po použití očistite všetky časti príslušenstva (mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s umývacím prípravkom) a nechajte ich osušiť.
- Teflónový riad a pomôcky neumývajte agresívnymi prípravkami, na čistenie nepoužívajte špicaté predmety ani ich neumývajte v umývačke riadu. Mohol by sa zničiť teflónový povrch!

### Čistenie dvierok rúry

Na dvierkach rúry sú dva sklenené panely, nainštalované jeden za druhým. Na uľahčenie čistenia vyberte dvierka rúry a vnútorný sklenený panel.

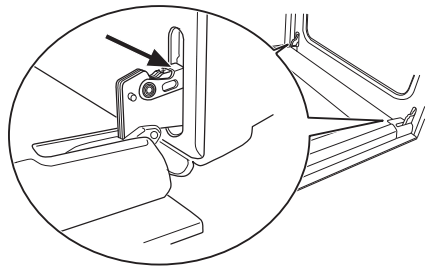
**Varovanie** Keď sú dvierka ešte nainštalované, pri vyberaní vnútorného panela sa môžu zatvoriť.

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

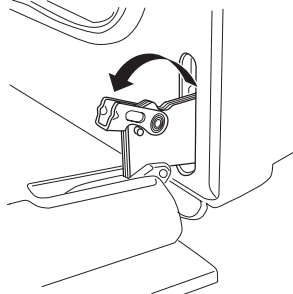
**Varovanie** Keď sú sklenené panely poškodené alebo poškriabané, sklo zoslabne a môže sa rozbiť. Aby ste tomu predišli, dajte ho vymeniť. Podrobnejšie informácie dostanete v prevádzke servisu.

### Vybratie dvierok rúry a skleneného panela

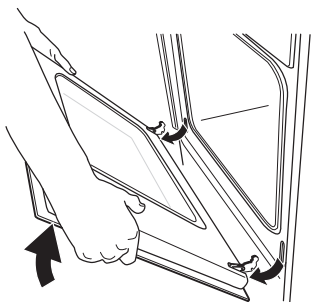
1. Dvierka úplne otvorte a pridržte dva závesy dvierok.



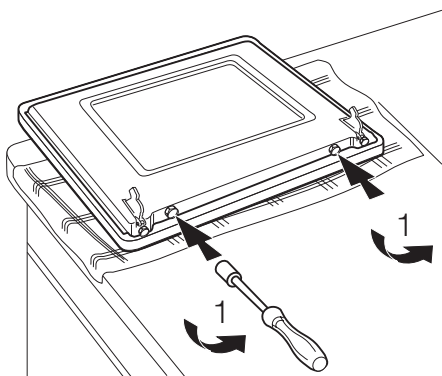
2. Nadvihnite a otočte páčky na oboch závesoch.



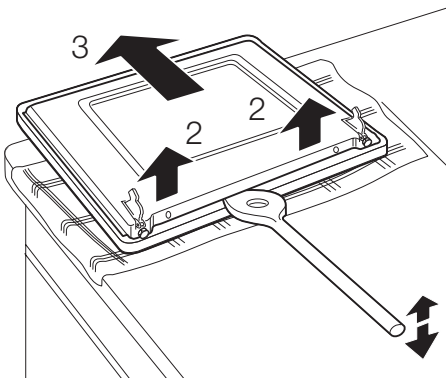
3. Zatvorte dvierka, aby ostali v prvej polohe otvorenia (na polovicu). Potom ich poťahnite dopredu a vyberte.



4. Položte dvierka na stabilný povrch chránený mäkkou utierkou. Použite skrutkovač na vybratie 2 skrutiek z dolného okraja dvierok.



- Dôležité upozornenie** Skrutky neuvoľňujte.  
5. Na otvorenie vnútra dvierok použite dve-renú alebo plastovú špachtľu. Pridržiňte vonkajšiu stranu dvierok a zatlačte vnútro proti okraju dvierok.



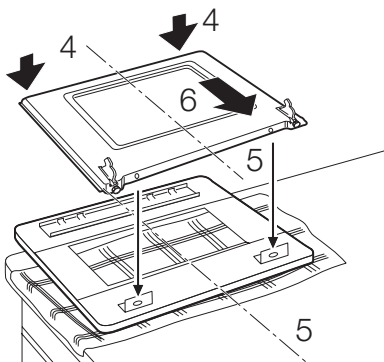
6. Nadvihnite vnútorné dvierka  
7. Vyčistite vnútornú stranu dvierok

Umyte sklenený panel vodou so saponátom. Starostlivo osušte.

**!** **Varovanie** Vodou so saponátom umyte iba sklenený panel. Abrazívne čističe, odstraňovače škvŕn a ostré predmety (napr. nože alebo škrabky) môžu sklo poškodiť.

### Vloženie dvierok a skleneného panela

Po ukončení čistenia vložte dvierka rúry na miesto. Urobte pritom kroky v opačnom poradí.



### **i** Antikorové alebo hliníkové spotrebiče:

Na čistenie dvierok rúry používajte iba vlhkú špongiu. Osušte ich mäkkou handrou.

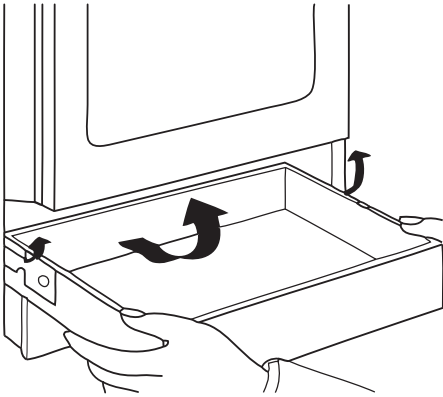
Nepoužívajte drôtenky, kyseliny ani abrazívne látky, pretože by mohli poškodiť povrch rúry. Pri čistení ovládacieho panela rúry dodržiavajte rovnaké ochranné opatrenia

### Vybratie zásuvky

Zásuvka na riad pod rúrou sa dá pri čistení vybrať.

Vybratie zásuvky

1. Vytiahnite zásuvku až na doraz.



2. Opatrne nadvihnite zásuvku.
3. Zásuvku úplne vytiahnite von.

### Inštalovanie zásuvky

Ak chcete nainštalovať zásuvku, zvolte opačný postup.

**!** **Varovanie** V zásuvke neskladujte horľavé predmety (ako napr. čistiace materiály, plastové tašky, kuchynské

rukavice, papier ani čistiace spreje). Pri používaní rúry sa zásuvka môže zohriať. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

### Osvetlenie rúry

**!** **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

### Pred výmenou žiarovky osvetlenia:

- Vypnite rúru.
- Vyberte poistky z poistkovej skrinky alebo vypnite obvodový spínač.

**i** Na dno rúry položte handru, aby ste ochránili žiarovku a sklenený kryt.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry/Čistenie skleneného krytu

1. Aby ste vybrali sklenený kryt, pootočte ho vľavo.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Nahraďte žiarovku vhodnou žiarovkou pre rúru, ktorá odolá teplote 300°C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

## ČO ROBIŤ, KEĎ...

Problém	Možná príčina	Odstránenie
Indikátor zvyškového tepla sa nerozsvieti	Varná zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba na krátky čas	Ak by varná zóna mala byť horúca, obráťte sa na servisné stredisko
Spotrebič nepracuje	Poistka je vypálená	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka po výmene znovu vypáli, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Rúra sa nezohrieva	Rúra na pečenie nie je zapnutá	Rúru na pečenie zapnite
Rúra sa nezohrieva	Nie sú nastavené potrebné nastavenia	Skontrolujte nastavenia
Nesvieti žiarovka osvetlenia rúry	Žiarovka je vypálená	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry
Vo vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenovaná voda	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho	Po ukončení pečenia nenechajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút

Ak riešenie nedokážete nájsť sami, obráťte sa na predajcu alebo na servisné stredisko.

**!** **Varovanie** Všetky opravy spotrebiča zverte kvalifikovanému elektrikárovi alebo vyškolenej osobe.

**Dôležité upozornenie** Ak spotrebič nebol správne používaný, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu

nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty.

Ak riešenie nedokážete nájsť sami, obráťte sa na predajcu alebo na servisné stredisko.

**Tieto údaje sú nevyhnutné na zabezpečenie rýchleho a správneho zásahu servisu. Uvedené údaje nájdete**

## na výrobnom štítku (pozrite si "Popis spotrebiča")

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

## INŠTALÁCIA

**Dôležité upozornenie** Najprv si pozorne prečítajte kapitolu Bezpečnosť.

### Technické údaje

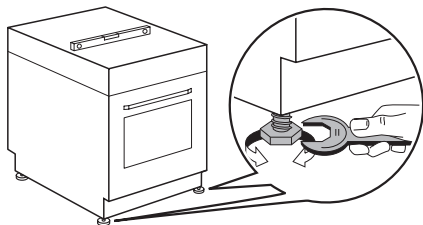
Spotrebič Triedy 2, podtriedy 1, a Triedy 1.

Rozmery	
Výška	858 mm
Šírka	500 mm
Hĺbka	600 mm
Objem rúry	53 l

**!** **Varovanie** Tento spotrebič sa nesmie klásať na podložku

### Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Na nastavenie sporáka do vodorovnej polohy a tak, aby bol zarovnaný s inými plochami v kuchyni, použite malé nožičky na spodnej strane spotrebiča.



### **i** Tipy pre spotrebiče s kovovou prednou stenou:

Ak otvoríte dverka počas alebo okamžite po pečení, na skle sa môže objaviť para.

### Elektrická inštalácia

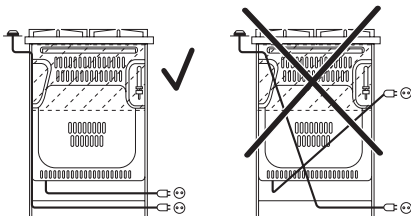
**!** **Varovanie** Pozrite si časť „Bezpečnostné pokyny“.

**i** Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných pokynov uvedených v príslušnej kapitole.


Tento spotrebič sa dodáva bez zástrčky a bez prívodného elektrického kábla.

Vhodný druh kábla: H05 RR-F.

**i** Napájací kábel sa nesmie dotýkať časti spotrebiča zobrazenej na obrázku.



## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

environmentálne vhodným spôsobom tak, aby sa predišlo jeho negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie. Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk).

### **♻** Materiál obalu

Obalový materiál nie je škodlivý pre životné prostredie a môže sa recyklovať. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS atď. Obalový materiál vyhadzujte do zberných nádob, ktoré spravuje miestny úrad.





**Varovanie** Pred likvidáciou spotrebiča by ste ho mali znehodnotiť, aby sa nedal viac používať.

Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a odrežte prívodný elektrický kábel.







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

