



használati útmutató
Упутство за употребу
návod na používanie
Інструкція

Sütő
Пећница
Rúra
Духова шафа

Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a www.electrolux.com címen

TARTALOMJEGYZÉK

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

A változtatások jogát fenntartjuk



BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

- személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

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

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

Általános biztonsági tudnivalók

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

Üzembe helyezés

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

náljon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

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

Elektromos csatlakoztatás

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromossági adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek.
- A feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésvédő aljzatot használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszély áll fenn.
- Ne cserélje vagy módosítsa a hálózati kábelt. Forduljon szakszervizhez.

- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a dugaszt húzza – ha rendelkezésre áll.

Használat

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

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

Ápolás és tisztítás

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

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

Tűzveszély!

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

Sütőlámpa

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

Szakszerviz

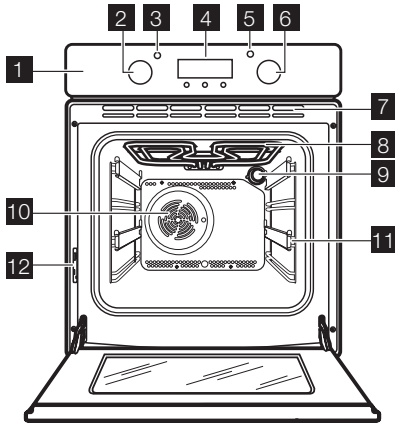
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

A készülék leselejtezése

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

TERMÉKLEÍRÁS

Általános áttekintés



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

A sütő tartozékai

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

Kekszekhez és süteményekhez.

- **Mély hússütő tepsí**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsiráfelfogó edényként.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

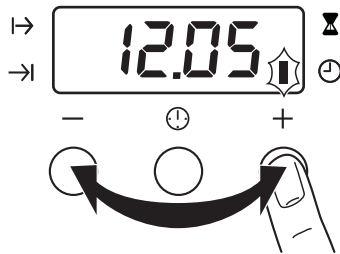
A legelső tisztítás

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

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

Az óra beállítása

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





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


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

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

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

Előmelegítés

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

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

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

NAPI HASZNÁLAT

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










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


A készülék ki- és bekapcsolása

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

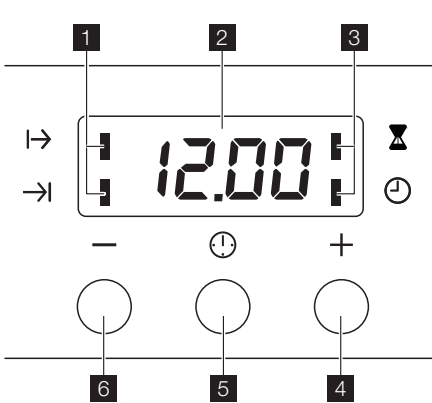
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
Működés közben az állapotjelző világít. Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa ki-kapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

Sütőfunkciók

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





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





Kijelző



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

ÓRAFUNKCIÓK

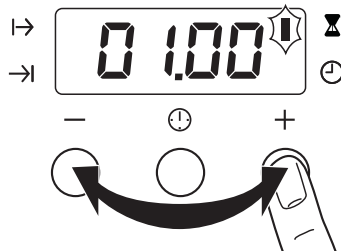
Óra funkció	Alkalmazás
 Pontos idő	Az időt mutatja. A pontos idő beállítása, módosítása vagy ellenőrzése.
 Visszaszámlálós időzítő	Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
 Az időtartam	Annak beállítása, hogy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




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

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

Az időzítési funkciók beállítása



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



3. A Percszámoló , az Időtartam  vagy a Befejezés  funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a "+" vagy "-" gombbal végezze.

Ekkor világítani kezd a funkcióhoz tartozó jelzőfény.

A beállított időtartam lejártakor az óra-funkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható.

- i** Az Időtartam  és a Befejezés  funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

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

Az órafunkciók törlése

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

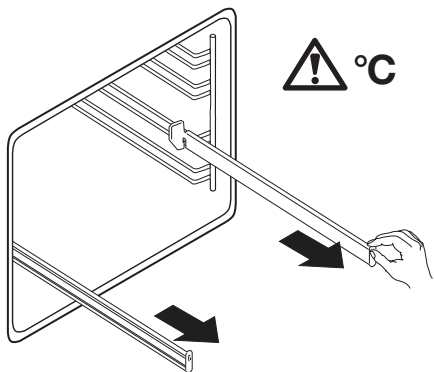
TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

⚠ Vigyázat Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

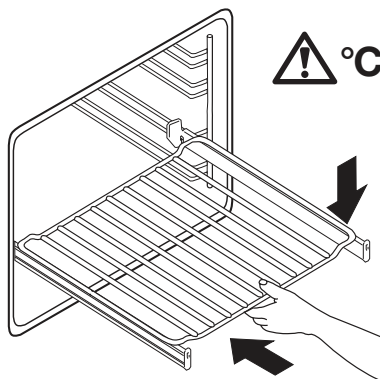
Teleszkópos polctartók

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

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



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



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

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

TOVÁBBI FUNKCIÓK

Hűtőventilátor

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

Biztonsági hőfokszabályozó

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

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

HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

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

Sütemények sütése

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

Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK




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

Húsok és halak sütése

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




Sütési időtartamok




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

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

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.




KENYÉR ÉS PIZZA

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

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




1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

TÉSZTAFÉLÉK

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




1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

HÚSOK

ÉTEL TÍPUSÁ	Felső/alsó sütés		Légkeverés		Légbefűvátős sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hőmérs. [°C]	Polc-magasság 	Hőmérs. [°C]	Polc-magasság 	Hőmérs. [°C]		
Marha	2	200	2	190	2	190	50-70	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Sertés	2	180	2	180	2	180	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Borjú	2	190	2	175	2	175	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin


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

HAL

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


Grillezés

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

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

Termikus grillezés

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

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben ⌚	
	Darab	g	polcmagasság 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Göngyölt hús (pulyka)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Csirkecomb	6	-	3	200	15-20	15-18
Fürj	4	500	3	200	25-30	20-25
Zöldséges csőben sült	-	-	3	200	20-25	-
darab Kagyló	-	-	3	200	15-20	-
Makrél	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Halszeletek	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

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


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

Tudnivaló az akril-amidokról

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

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

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

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

Az ajtótomítések megtisztítása


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

Katalitikus panelek


A katalitikus panelek öntisztulóak. A katalitikus panelek felfogják a készülék működése közben keletkező zsírt.

Az öntisztítási folyamat elősegítése érdekében távolítsa el a tartozékokat a készülék-

ből, és kb. egy órán keresztül működtesse az üres sütőt maximális hőfokon.


-  • A katalitikus felület elszíneződése nincs hatással a funkció működésére.
- A katalitikus felület károsodásának megelőzés érdekében soha ne tisztítsa azt sütőtisztító aeroszollal, súrolószerrel, szappannal vagy egyéb tisztítószerrel.

Sütőtér lámpája

 **Vigyázat** Legyen óvatos! Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

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

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

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

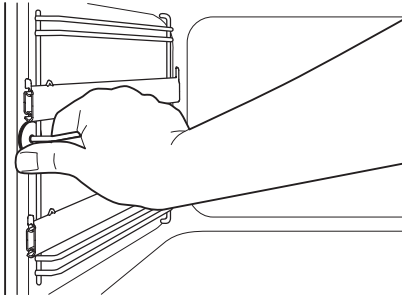
Kivehető polcvezető sínek és katalitikus panelek

A sütőtér tisztításához vegye ki a polcvezető síneket és a katalitikus paneleket.

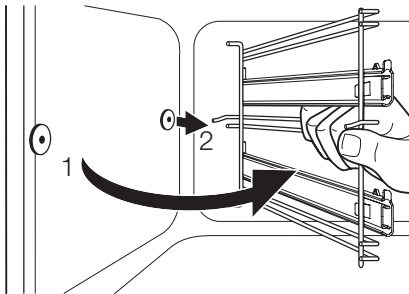
- Figyelem** Legyen óvatos, amikor kiveszi a polcvezető síneket. A katalitikus panelek nincsenek rögzítve a sütőtérhez, és kieshetnek, amikor a polcvezető síneket eltávolítja.

A vezetősínek levétele

- Húzza el a polctartó sín elejét az oldal-faltól.
Másik kezével tartsa a hátsó polcvezető síneket és a katalitikus panelet a helyükön.



- Húzza el a polctartó síneket az oldalfal hátsó részétől a vezetősínek eltávolításához.



A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket a levételükkel fordított sorrendben helyezze vissza.

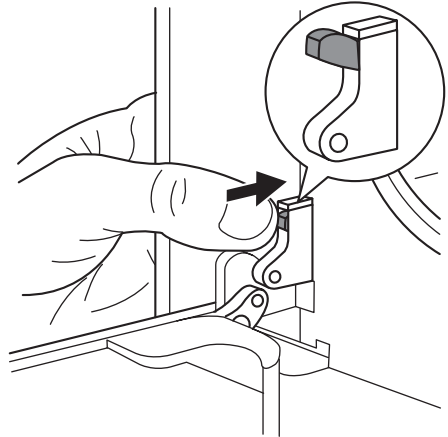
Fontos Ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartón található tartócsapok előre nézzenek-e.

A sütőajtó tisztítása

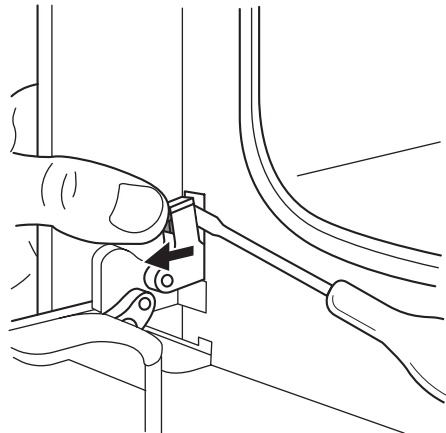
A sütőajtóban két üvegtábla található. A tisztításhoz kiveheti a sütőajtót és a belső üvegtáblát.

A sütőajtó és az üveglap leszerelése

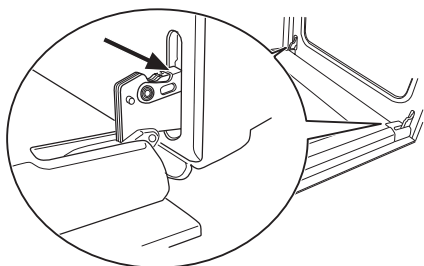
- Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.
- Nyomja be enyhén a feszítő kart, amíg az visszaugrik.



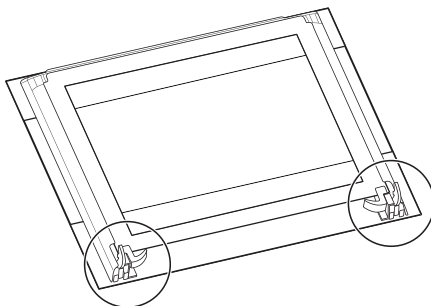
- Egyik kezével tartsa a benyomott feszítő kart, míg a másik kezével, egy csavarhúzó segítségével szabadítsa fel az ajtó bal oldalát.



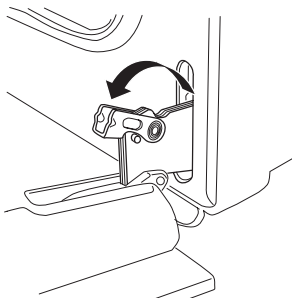
4. Keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.



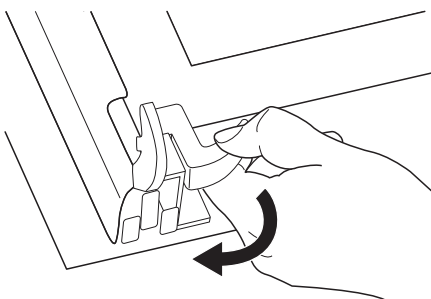
7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



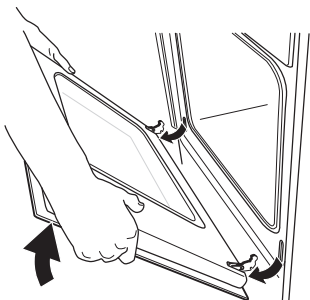
5. Emelje meg és fordítsa el a zsanéron lévő kart.



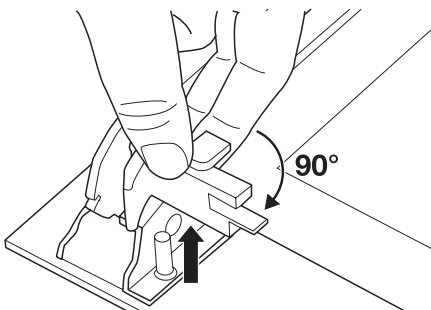
8. A belső üvegtábla kiszéréséhez oldja ki a reteszelő rendszert.



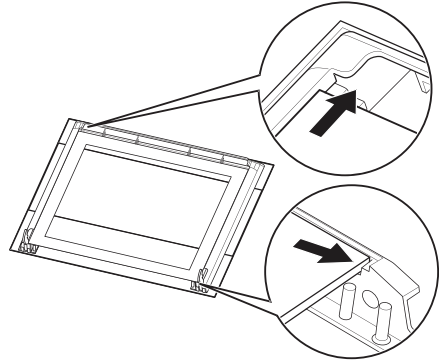
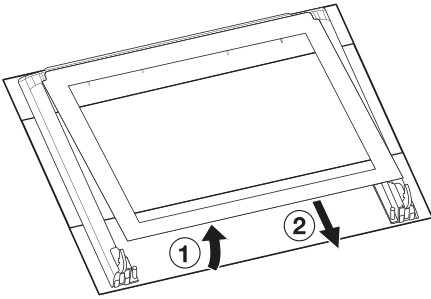
6. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



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



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



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

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

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

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

i Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

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

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

MIT TEGYEK, HA...

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

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

Hibajelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelzőn a következő látható: "12.00"	Áramszünet	Állítsa be újra az órát

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

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

Azt javasoljuk, hogy ide írja fel az adatokat:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

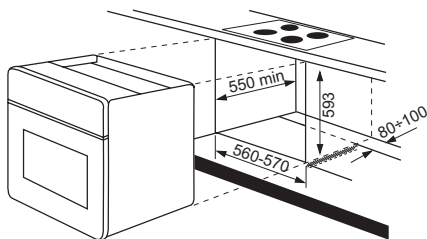
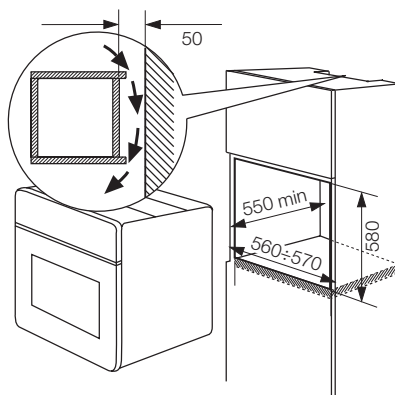
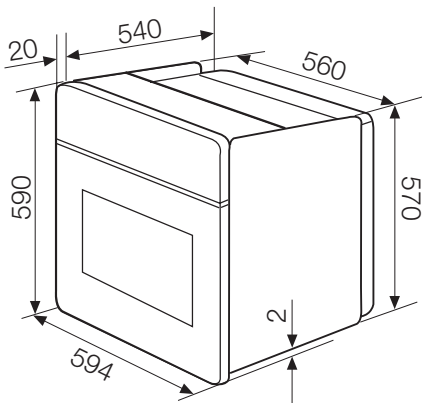
Sorozatszám (S.N.)

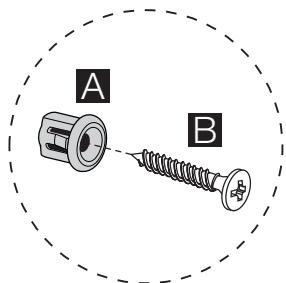
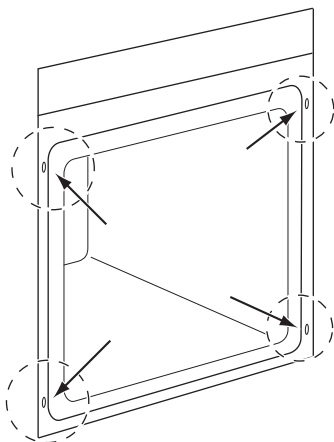
MŰSZAKI ADATOK

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ Vigyázat Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.





Elektromos üzembe helyezés

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

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

A készüléket tápvezetékekkel együtt szállítják.

A vezeték


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

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

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha

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



Csomagolóanyag

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

Electrolux. Thinking of you.

О нашем начину размишљања наћићете више на сајту
www.electrolux.com

САДРЖАЈ

Упутства о безбедности	20	Помоћне напомене и савети	27
Опис производа	23	Нега и чишћење	32
Пре прве употребе	23	Шта учинити ако...	35
Свакодневна употреба	24	Технички подаци	36
Функције сата	25	Инсталација	36
Коришћење прибора	26	Еколошка питања	37
Додатне функције	27		

Задржано право измена



УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и употребе пажљиво прочитајте ово упутство за употребу:

- због личне безбедности и безбедности ваше имовине
 - због очувања животне средине
 - због правилног руковања уређајем.
- Ова упутства увек држите у близини уређаја, посебно уколико га пресељава-те или продајете.
Произвођач није одговоран уколико дође до квара уређаја услед његове неправилне инсталације или употребе.

Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, или особе којима недостају искуство и знање уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Деца не смеју да се играју са уређајем.
- Сву амбалажу држите ван домашаја деце. Постоји ризик од гушења или физичке повреде.
- Држите децу и животиње даље од уређаја када су врата уређаја отворена или када уређај ради, јер се уређај греје. Постоји ризик од повреде или другог трајног инвалидитета.
- Уколико уређај поседује блокаду за децу или функцију закључавања тастера (закључавања командне табле), користите их. Оне спречавају

случајно укључивање уређаја од стране деце и животиња.

Општа безбедност

- Не мењајте спецификације овог уређаја. Постоји ризик од повреде и квара уређаја.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Искључите уређај након сваке употребе.

Инсталација

- Само овлашћени електричар може да инсталира и прикључи уређај. Обратите се овлашћеном сервисном центру. Тиме се спречава ризик од оштећења структуре уређаја или физичке повреде.
- Уверите се да уређај није оштећен приликом транспорта. Не прикључујте оштећени уређај. Уколико је то неопходно, обратите се добављачу.
- Уклоните сву амбалажу, налепнице и омотаче са уређаја пре прве употребе. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама. То може да поништи гаранцију.
- У потпуности се придржавајте закона, прописа, директива и стандарда који су на снази у земљи у којој користите уређај (безбедносних прописа, прописа о рециклирању, безбедносних правила за употребу електричне енергије или гаса итд.).
- Проверите да ли је уређај искључен из струје током инсталације.

- Будите пажљиви приликом премештања уређаја. Овај уређај је тежак. Увек користите заштитне рукавице. Не вуците уређај за ручицу.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања апарата. Ширина контактнoг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 mm.
- Морате да имате одговарајуће уређаје за изолацију: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- Делови за заштиту од струјног удара морају да буду тако монтирани да се не могу скинути без алата.
- Пре уграђивања уређаја проверите да је кухињски елемент одговарајућих димензија.
- Проверите да ли је уређај уграђен испод и поред безбедно причвршћених елемената.
- Неопходно је придржавати се минималних растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Поставите уређај тако да задња страна и једна бочна буду поред уређаја веће висине. Друга страна мора да се постави уз уређај исте висине.
- Уређај се не поставља на доњи део.
- Уградне пећнице и плоче за кување причвршћују се специјалним системом за повезивање. Да се уређај не би оштетио, комбинујте искључиво уређаје истог произвођача.

Прикључивање струје

- Уређај мора да буде уземљен.
- Проверите да ли су електрични подаци наведени на плочици са техничким карактеристикама у складу са напоном у домаћинству.
- Информације о напону налазе се на плочици са техничким карактеристикама.
- Увек користите прописно уграђену утичницу заштитиену од струјног удара.
- Када прикључујете електричне уређаје на струјне утичнице, водите рачуна да каблови не могу да додирну врућа

врата уређаја, као и да не буду у њиховој близини.

- Не користите вишеструке утикаче, прикључке и продужне каблове. Постоји ризик од пожара.
- Не замењујте и не мењајте кабл за напајање. Обратите се сервисном центру.
- Водите рачуна да не прикљештите или не оштетите струјни утикач (ако је применљиво), као ни кабл за напајање иза уређаја.
- Проверите да ли утикачу кабла за напајање можете да приступите након инсталације.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Увек повуците утикач кабла за напајање – уколико је применљиво.

Употреба

- Уређај је само за кућну употребу. Немојте га користити у комерцијалне нити индустријске сврхе.
- Користите уређај само за кување у домаћинству. На тај начин ћете спречити физичке повреде особа или оштећење имовине.
- Немојте користити уређај као радну површину или површину за одлагање ствари.
- Не стављајте запаљиве производе, предмете који су навлажени запаљивим производима и/или топљиве предмете (направљене од пластике или алуминијума) у уређај, његову близину или на сам уређај. Постоји ризик од експлозије или пожара.
- Унутрашњост уређаја се греје током коришћења. Постоји ризик од опекотина. Немојте додиривати грејне елементе на уређају. Користите заштитне рукавице када стављате или вадите прибор или посуде.
- Будите пажљиви када извлачите или стављате прибор за пећницу да бисте спречили оштећење емајла у пећници.
- Увек стојите подаље од уређаја када отворате врата уређаја који је у употреби. Може да испусти врућу пару. Постоји ризик од опекотина.

- Промена боје емајла не утиче на рад уређаја, па не представља квар у смислу гарантних услова.
- Да бисте спречили оштећење или промену боје емајла:
 - не стављајте предмете директно на дно уређаја и не прекривајте га алуминијумском фолијом;
 - не стављајте врућу воду директно у уређај;
 - не одлажите влажно посуђе и храну у уређај након што завршите с кувањем.
- Не користите овај уређај ако је у додиру са водом. Не рукујте уређајем мокрым рукама.
- Не притискајте врата у отвореном положају.
- Увек затворите врата уређаја када печете, чак и када печете на грилу.

Нега и чишћење

- Пре одржавања уређаја искључите га и извадите утикач кабла за напајање из зидне утичнице.
- Пре одржавања сачекајте да се уређај охлади. Постоји ризик од опекотина. Постоји ризик да стаклене плоче пукну.
- Одржавајте чистоћу уређаја. Насlage масноће или друге хране могу да изазову пожар.
- Редовно чишћење спречава пропадање површинског материјала
- Користите дубок плех за печење за веома влажне колаче како бисте спречили да сокови које пусти воће направе трајне мрље.
- Ради личне безбедности и безбедности ваше имовине чистите уређај само водом и сапуном. Не користите запаљиве производе нити производе који могу да изазову корозију.
- Не чистите уређај парним чистачима, чистачима под великим притиском, оштрим предметима, абразивним средствима за чишћење, абразивним сунђерима и средствима за уклањање флека
- Уколико користите распршивач за пећнице, придржавајте се упутства произвођача.
- Не чистите стаклена врата абразивним средствима за чишћење или ме-

талним стругачем. Ватростална површина унутрашњег стакла може да пукне и сломи се.

- Када су стаклене плоче на вратима оштећене, постају неотпорне и могу да пукну. Морате да их замените. Обратите се сервисном центру.
- Будите пажљиви када уклањате врата са уређаја. Тешка су!
- Не чистите каталитички емајл (уколико је применљиво).

Опасност од пожара!

- Пажљиво отворите врата. Коришћење састојака са алкохолом може да доведе до стварања мешавине алкохола и ваздуха. Постоји ризик од пожара.
- Не допустите да варнице или отворен пламен буду у близини уређаја када отворате врата.
- Не стављајте запаљиве производе, предмете који су навлажени запаљивим производима и/или топљиве предмете (направљене од пластике или алуминијума) у уређај, његову близину или на сам уређај.

Сијалица у пећници

- Сијалице које се користе за овај уређај су специјалне сијалице које су намењене искључиво за уређаје у домаћинству. Оне се не могу користити за потпуно нити за делимично осветљавање просторије у домаћинству.
- Уколико је неопходно да замените сијалицу, употребите резервну сијалицу исте снаге која је намењена искључиво за уређаје у домаћинству.
- Извуците кабл за напајање уређаја из струјне утичнице пре замене сијалице у пећници. Постоји ризик од струјног удара.

Сервисни центар

- Само овлашћени инжењер сме да направља и сервисира уређај. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

Одлагање уређаја на отпад

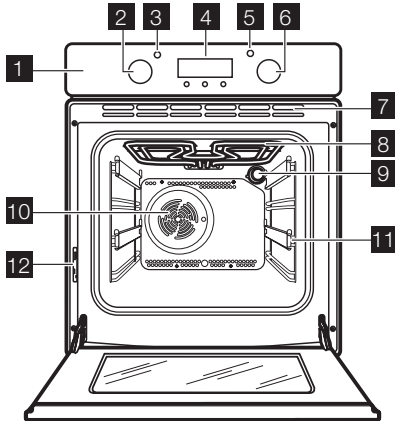
- Да бисте спречили ризик од физичке повреде или оштећења

- Извуците кабл за напајање уређаја из струјне утичнице.
- Исеците кабл за напајање и одложите га у отпад

- Бравицу врата одложите у отпад. Тиме се спречава да се деца или мале животиње затворе унутар уређаја. Постоји ризик од гушења.

ОПИС ПРОИЗВОДА

Општи преглед



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме термостата
- 3 Индикатор температуре
- 4 Дисплеј
- 5 Индикатор напајања
- 6 Командно дугме за функцију пећнице
- 7 Вентилациони отвори за вентилатор за хлађење
- 8 Роштиљ
- 9 Сијалица у пећници
- 10 Вентилатор
- 11 Телескопске шине за полице
- 12 Плочица са подацима

Прибор пећнице

- **Полица у пећници**
За посуђе, модле за колаче, делове за печење.
- **Равни плех за печење**

За колаче и бисквите.

- **Дубока посуда за печење**
За печење пецива и меса или као посуда за сакупљање масноће.

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

! **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

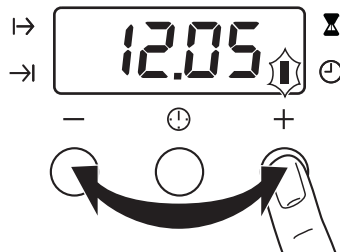
Прво чишћење

- Уклоните све делове из уређаја.
- Очистити уређај пре прве употребе.

! **ПАЖЊА** Не употребљавајте абразивна средства за чишћење. То може да оштети површину. Видите одељак "Чишћење и одржавање".

Подешавање сата

- i** Пећница ради само када је подешено време.





После прикључивања апарата на електричну мрежу, или у случају нестанка електричне струје, индикатор функције времена аутоматски трепће.

Да подесите тачно време употребите дугме "+" или "-".

После око 5 секунди зауставиће се трептање и сат ће приказивати подешено тачно време.

i За промену тачног времена не сме-те да подесите ниједну аутоматску функцију (Трајање |→ или Крај →|) истовремено.

Претходно загревање

1. Подесите функцију  и максималну температуру.
2. Оставите пећницу да ради без хране око један сат.
3. Подесите функцију  и максималну температуру.


СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

! **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

Да бисте користили уређај, притисните контролно дугме. Контролно дугме се извлачи.

Активирање и деактивирање уређаја









1. Окрените дугме за функцију пећнице на неку функцију.



4. Оставите пећницу да ради без хране око 10 минута.
5. Подесите функцију  и максималну температуру.
6. Оставите пећницу да ради без хране око 10 минута.

Ово служи за спаљивање остатака после кувања у уређају. Додатна опрема може да се прегреје више него што је уобичајено. Када по први пут вршите претходно загревање, уређај може да произведе непријатне мирисе и дим. То је уобичајена појава. Проверите да ли је довољан проток ваздуха.

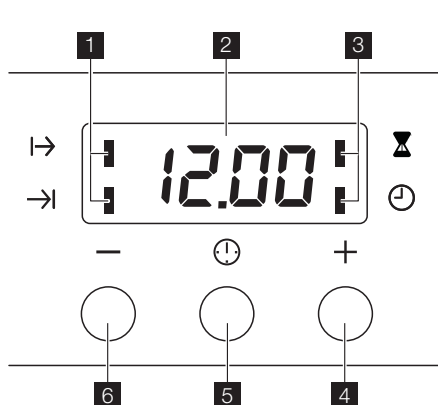
2. Окрените дугме за термостат на неку температуру. Индикатор напајања се укључује када уређај ради. Индикатор температуре се укључује када се повећа температура уређаја.
3. Да бисте искључили уређај, окрените дугме за функције пећнице и дугме термостат на положај за искључено.

Функције пећнице

Функција пећнице	Примена
 Положај OFF (искључено)	Уређај је искључен.
 Сијалица у пећници	Пали се без икакве функције за спремање хране.
 Конвенционално спремање хране	Загрева и горњи и доњи грејач. Печење теста и меса на једном нивоу полице у пећници.
 Спремање хране вентилатором	Истовремено спремање неколико различитих јела. За кување домаћег слатка и за сушење печурки или воћа.
 Доњи грејач	Топлота долази само са доњег дела пећнице. За печење хрскавих колача или кора за торте.
 Унутрашњи роштиљ	Да би роштиљем пекли храну у малим количинама на средини полице. За припрему тостова.
 Пуни роштиљ	Укључен је грејач пуног роштиља. Да би роштиљем пекли храну у великим количинама. За припрему тостова.
 Топлотно печење на роштиљу	Грејач роштиља и вентилатор раде наизменично и окрећу ваздух око хране. За печење великих комада меса. Максимална температура за ову функцију је 200 °C.





Функција пећнице	Примена
 Spremaње хране вентилатором	За печење меса или меса и теста заједно, када им је потребно исто време за припремање, и то на више полица, без мешања ароме.
 Пица	Доњи елемент даје директну топлоту на доњи део пице, квиша или пите, док вентилатор обезбеђује циркулацију ваздуха за печење фила на пици или пуњења пите.





Дисплеј



- 1 Индикатори функција
- 2 Приказ времена
- 3 Индикатори функција
- 4 Дугме "+"
- 5 Дугме за избор функције
- 6 Дугме "-"

ФУНКЦИЈЕ САТА

Функција сата	Примена
 Доба дана	Приказује време. За подешавање, промену или проверу времена.
 Тајмер за одбројавање времена	За подешавање времена које се одбројава. Након истека времена оглашава се звучни сигнал. Ова функција не утиче на рад пећнице.
 Трајање	За подешавање дужине употребе пећнице.
 Крај	За подешавање времена до искључења функције пећнице.




i Трајање  и Крај  могу се користити истовремено, уколико пећница треба аутоматски да се укључи и искључи у неком каснијем тренутку. У том случају подесите најпре Трајање , а затим Крај .




2. Притисните дугме за избор више пута док индикатор жељене функције сата не затрепери.

Подешавање функција сата


1. Подесите функцију пећнице и температуру (ово нису су неопходни параметри за тајмер).



3. Да бисте подесили време за тајмер , функције „Duration“  или „End“ , притисните дугме „+“ или „-“. Засветлеће индикаторска лампица одговарајуће функције сата. Кад задато време истекне, индикатор функције сата затрепери а звучни сигнал се оглашава два минута.

 Помоћу функција „Duration“  и „End“  уређај се аутоматски деактивира.

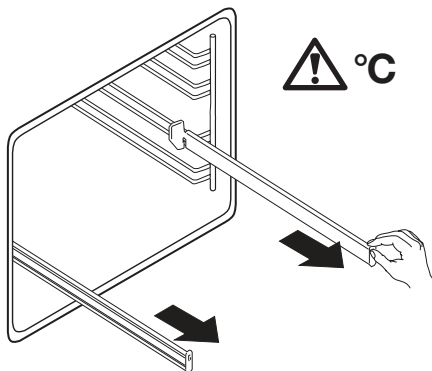
КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

 **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

Телескопске шине за полице

На висинама 2 и 4 уграђене су телескопске шине. Помоћу телескопских шина можете лакше да умећете и да vadите полице.

1. Извучите телескопске шине на десној и на левој страни.

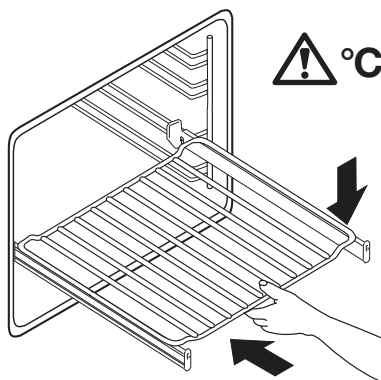



4. Да прекинете звучни сигнал, притисните било које дугме.
5. Окрените дугме за функцију пећнице и дугме за температуру на позицију „Искључено“.


Поништавање функција сата

1. Притисните дугме за избор више пута док индикатор потребне функције не затрепери.
2. Притисните и држите дугме „-“. Функција сата се искључује за неколико секунди.

2. Положите полицу на телескопске шине и пажљиво их угурајте у пећницу.



 **УПОЗОРЕЊЕ** Не затварајте врата пећнице пре него што до краја не угурате телескопске шине. Тиме би могли да оштетите емајл и стакло на вратима.

 **УПОЗОРЕЊЕ** Телескопске шине и остали прибор постају веома врући

у току рада уређаја. Носите заштитне рукавице или слично.

ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

Вентилатор за хлађење

Када уређај ради, вентилатор се аутоматски укључује и хлади површине уређаја. Ако искључите уређај, вентилатор и даље ради док се уређај не охлади.

Сигурносни термостат

Да би се спречило опасно прегревање (услед непрописне употребе уређаја

или због неисправних компонената), пећница је снабдевена сигурносним термостатом, који прекида напајање електричном струјом. Пећница се поново аутоматски укључује, када температура падне.

ПОМОЋНЕ НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

- Овај уређај има четири нивоа за решетку. Ниво за решетку се броји од оног најближег дну уређаја.
- Овај уређај има специјални систем циркулације ваздуха и непрекидно рециклира пару. Помоћу овог уређаја можете кувати на пари тако да храна унутра остане мека а споља буде хрскава. Тако се време кувања и потрошња електричне енергије смањују на минимум.
- Влага може да се кондензује у уређају или на стакленим вратима. То је нормално. Када током кувања отворите врата уређаја, обавезно се одмакните. Да би се смањила кондензација, укључите уређај 10 минута пре почетка кувања.
- Обришите влагу након сваког коришћења уређаја.
- Када кувате, немојте стављати предмете директно на дно уређаја нити покривати делове уређаја алуминијумском фолијом. То се може одразити на печење и оштетити емајл.

Печење колача

- Најбоља температура за печење колача је између 150 °C и 200 °C.
- Пре печења загрејавајте пећницу отприлике 10 минута.
- Немојте да отворите врата пре него што прође 3/4 постављеног времена за печење.

- Ако користите два плеха за печење истовремено, оставите између њих један ниво празан.




Печење меса и рибе

- Немојте да печете месо испод 1 kg. Печење премалих количина превише исушује месо.
- Да би црвено месо остало добро печено споља и сочно изнутра, поставите температуру на 200 °C - 250 °C.
- Код печења белог меса, перади и рибе температура треба да буде 150 °C - 175 °C.
- За веома масна јела користите посуду за оцеђивање да бисте спречили да на пећници остану трајне мрље.
- Оставите месо отприлике 15 минута пре сечења да не би исцурио сав сок.
- Да бисте спречили прекомерно стварање дима у пећници током печења, додајте мало воде у посуду за оцеђивање. Да бисте спречили кондензацију дима, додајте воде сваки пут када она испари.

Време печења

Време печења зависи од врсте хране, њене конзистенције и количине. У почетку пратите поступак печења. Пронађите најбоље поставке (поставку температуре, време печења итд.) које одговарају вашем посуђу, рецептима и количинама.

Табела за печење КОЛАЧИ

ВРСТА ЈЕ- ЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Печење уз вентилатор		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп [°C]	Ниво 	Темп [°C]	Ниво 	Темп [°C]		
Колаци од умућених јаја	2	170	2 (1 и 3)	160	2 (1 и 3)	165	45-60	У калупу за колаче
Бисквитно тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	2 (1 и 3)	160	24-34	У калупу за колаче
Колач са сиром и слатком па- влаком	1	170	2	160	2	165	60-80	У калупу за колаче пречника 26 цм
Колач са ја- букама (пи- та од јабу- ка)	1	170	2 (1 и 3)	160	2 (1 и 3)	160	100-120	2 калупа за колаче пречника 20 цм на полицу пећнице
Штрудла	2	175	2	150	2	150	60-80	На плеху за печење
Тарт са џе- мом	2	170	2	160	2 (1 и 3)	160	30-40	У калупу за колаче пречника 26 цм
Воћни ко- лач	2	170	2	155	2	155	60-70	У калупу за колаче пречника 26 цм
Бисквит торта (без- масна бис- квит торта)	2	170	2	160	2	160	35-45	У калупу за колаче пречника 26 цм
Божјића торта/воћна торта	2	170	2	160	2	160	50-60	У калупу за колаче пречника 20 цм
Колач са шљивама	2	170	2	160	2	165	50-60	У плеху за хлеб ¹⁾
Ситни ко- лачи	3	170	3 (1 и 3)	160	3 (1 и 3)	165	20-30	На равном плеху за печење
Бисквити	3	150	3	150	3 (1 и 3)	140	20-30	На равном плеху за печење ¹⁾
Пуслице	3	100	3	100	3	115	90-120	На равном плеху за печење
Земичке	3	190	3	180	3	180	15-20	На равном плеху за печење ¹⁾
Кувано те- сто	3	190	3	180	3 (1 и 3)	180	25-35	На равном плеху за печење ¹⁾
Тартови	3	180	2	170	2	170	45-70	У калупу за колаче пречника 20 цм
Сендвич- торта „Вик- торија“	1 или 2	180	2	170	2	170	40-55	Лево + десно у ка- лупу за колаче пречника 20 цм

1) Претходно загрејати 10 минута.

ХЛЕБ И ПИЦА

ВРСТА ЈЕ- ЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилато- ром		Печење уз вентилатор		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп · [°C]	Ниво 	Темп · [°C]	Ниво 	Темп · [°C]		
Бели хлеб	1	190	1	190	1	195	60-70	1-2 векне, по 500 гр парче ¹⁾
Ражани хлеб	1	190	1	180	1	190	30-45	У плеху за хлеб
Земичке	2	190	2 (1 и 3)	180	2 (1 и 3)	180	25-40	6-8 земички на равном плеху за печење ¹⁾
Пица	1	190	1	190	1	190	20-30	У дубокој посуди за печење ¹⁾
Чајно пециво	3	200	2	190	2	190	10~20	На равном плеху за печење ¹⁾

1) Претходно загрејати 10 минута.




ФЛАНОВИ

ВРСТА ЈЕ- ЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилато- ром		печење уз јак вентила- тор		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп · [°C]	Ниво 	Темп · [°C]	Ниво 	Темп · [°C]		
Флан са пастом	2	180	2	180	2	180	40-50	
Флан од поврћа	2	200	2	175	2	200	45-60	У калупу
Киш лорен	1	190	1	190	1	190	40-50	У калупу
Лазанје	2	200	2	200	2	200	25-40	У калупу
Канелони	2	200	2	190	2	200	25-40	У калупу
Јоркширски пудинг	2	220	2	210	2	210	20-30	6 модли за пудинг ¹⁾



1) Претходно загрејати 10 минута.

МЕСО

ВРСТА ЈЕ- ЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилато- ром		Печење уз јак вентила- тор		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп · [°C]	Ниво 	Темп · [°C]	Ниво 	Темп · [°C]		
Говедина	2	200	2	190	2	190	50-70	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Свињетина	2	180	2	180	2	180	90-120	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење

ВРСТА ЈЕ- ЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилато- ром		Печење уз јак вентила- тор		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп [°C]	Ниво 	Темп [°C]	Ниво 	Темп [°C]		
Телетина	2	190	2	175	2	175	90-120	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Енглески ростбиф, слабо печен	2	210	2	200	2	200	44-50	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Енглески ростбиф, средње печен	2	210	2	200	2	200	51-55	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Енглески ростбиф, добро печен	2	210	2	200	2	200	55-60	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Свињска плећка	2	180	2	170	2	170	120-150	У дубокој посуди за печење
Свињска коленица	2	180	2	160	2	160	100-120	2 комада у дубокој посуди за печење
Јагњетина	2	190	2	190	2	190	110-130	Бут
Пиле	2	200	2	200	2	200	70-85	Цео у дубокој посуди за печење
Ђурка	1	180	1	160	1	160	210-240	Цео у дубокој посуди за печење
Патка	2	175	2	160	2	160	120-150	Цео у дубокој посуди за печење
Гуска	1	175	1	160	1	160	150-200	Цео у дубокој посуди за печење
Зечетина	2	190	2	175	2	175	60-80	Сечен на комаде
Зец	2	190	2	175	2	175	150-200	Сечен на комаде
Фазан	2	190	2	175	2	175	90-120	Цео у дубокој посуди за печење

РИБА

ВРСТА ЈЕ- ЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилато- ром		Печење уз јак вентила- тор		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп [°C]	Ниво 	Темп [°C]	Ниво 	Темп [°C]		
Пастрмка/ деверика	2	190	2 (1 и 3)	175	2 (1 и 3)	175	40-55	3-4 рибе
Туна/лосос	2	190	2 (1 и 3)	175	2 (1 и 3)	175	35-60	4-6 филета

Печење на роштиљу

i Пре печења загревајте пећницу отприлике 10 минута.

ВРСТА ЈЕЛА	Количина		Печење на грилу		Време печења у минутима 🕒	
	Комада	гр	ниво 📏	Темп. (°C)	1. страна	2. страна
Филе-одресци	4	800	3	250	12-15	12-14
Одресци од говеђег меса	4	600	3	250	10-12	6-8
Кобасице	8	/	3	250	12-15	10-12
Свињски одресци	4	600	3	250	12-16	12-14
Пилетина (сечена на пола)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Ђевапи	4	/	3	250	10-15	10-12
Пилеће груди	4	400	3	250	12-15	12-14
Пљескавица	6	600	3	250	20-30	
Рибљи филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Сендвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тост	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Топлотно печење на роштиљу

! **УПОЗОРЕЊЕ** Користите ову функцију са максималном температуром од 200°C.

ВРСТА ЈЕЛА	Количина		Печење на роштиљу		Време печења у минутима 🕒	
	Комада	g	ниво 📏	Темп. (°C)	1. страна	2. страна
Роловани батаци (ђурећи)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Пилетина (сечена на пола)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Пилећи батаци	6	-	3	200	15-20	15-18
Препелица	4	500	3	200	25-30	20-25
Гратинирано поврће	-	-	3	200	20-25	-
комада. Шкољке	-	-	3	200	15-20	-
Скуша	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Комади рибе	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Пица

i Укључите празну пећницу 10 минута пре спремања хране.


ВРСТА ЈЕЛА	Функција за пицу		Време печења у минутима	НАПОМЕНЕ
	Ниво	темп. °C		
Пица , велика	1	200	15~25	на равном плеху за печење
Пица , мала	1	200	10~20	на равном плеху за печење или на полици пећнице
Земичке	1	200	15~25	на равном плеху за печење

Информације о акриламидима

ВАЖНО Према најновијим научним сазнањима, уколико печете храну (поготово ону која садржи скроб), акриламиди могу да представљају

опасност по здравље. Стога вам препоручујемо да храну припремате на најнижим температурама и да је не печете превише.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

 **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

- Обришите предњу страну уређаја меком крпом и топлом сапуницом и средством за чишћење.
- За чишћење металних површина, користите уобичајено средство за чишћење.
- Очистите унутрашњост пећнице после сваке употребе. На тај начин можете најлакше да уклоните прљавштину и она се неће запећи.
- Уклоните упорну прљавштину специјалним средствима за чишћење пећнице.
- Очистите сав прибор пећнице (меком крпом која је натопљена у топлој сапуници и средству за чишћење) после сваке употребе и обришите га.
- Уколико имате непријањајући прибор, немојте га чистити агресивним средствима за чишћење, предметима са оштрим ивицама или у машини за прање посуђа. То може да уништи непријањајућу превлаку!

Чишћење заптивача за врата


- Редовно проверавајте заптивач за врата. Заптивач за врата се налази око оквира врата пећнице. Немојте да користите уређај ако је заптивач за врата оштећен. Обратите се овлашћеном Сервисном центру.

- Информације о чишћењу заптивача за врата потражите у оквиру општих информација о чишћењу.


Каталитичке плоче

Каталитичке плоче имају опцију самочишћења. Каталитичке плоче упијају масноћу која се сакупља када уређај ради.

Да бисте омогућили процес самочишћења, уклоните прибор из уређаја и пустите да празна пећница ради на максималној температури приближно један сат.

-  • Губитак боје каталитичке површине нема утицаја на каталитичка својства.
- Да бисте спречили оштећивање каталитичке површине, немојте чистити каталитичке плоче спрејевима, абразивним средствима за чишћење, сапуницом или другим средствима за чишћење.

Сијалица у пећници

 **УПОЗОРЕЊЕ** Будите пажљиви! Постоји ризик од стручног удара!

Пре него што започнете са заменом сијалице у пећници:

- Искључите пећницу.
- Извадите осигураче из кутије са осигурачима или искључите главни прекидач за напајање.

i На дно пећнице ставите крпу да бисте заштитили сијалицу у пећници и стаклени поклопац.

1. Окрените стаклени поклопац супротно од казальке на сату како бисте га скинули.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу у пећници одговарајућом сијалицом за пећнице која је отпорна на температуру од 300°C. За замену користите исти тип сијалице.
4. Поставите стаклени поклопац.

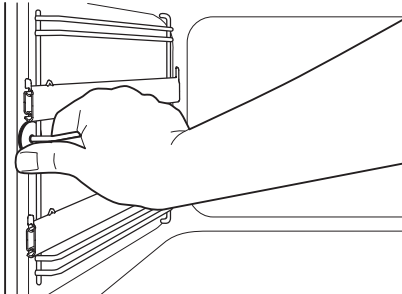
Вођице за полицу и каталитичке плоче

Да бисте очистили унутрашњост пећнице извадите вођице за полицу и каталитичке плоче

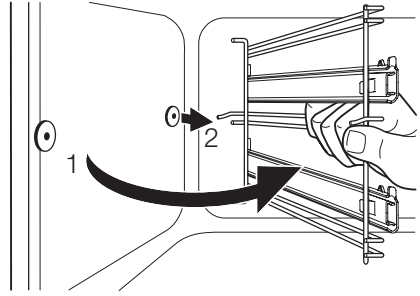
⚠ ПАЖЊА Будите пажљиви када извлачите вођице за полицу Каталитичке плоче нису причвршћене за унутрашњост пећнице и могу да испадну када извлачите вођице за полицу

Уклањање бочних решетки

1. Извадите предњи део шина за подршку полице из бочног зида пећнице.
Другом руком држите задње вођице и каталитичку плочу у свом положају.



2. Повуците вођице за полицу са задње стране бочног зида да бисте уклонили шине за подршку полице.



Постављање шина на којима се држе решетке

Поставите шине на којима се држе решетке обрнутим редоследом.

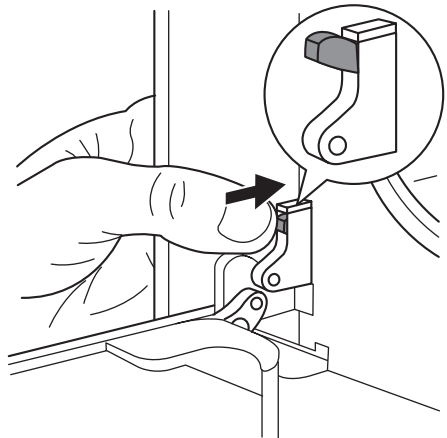
ВАЖНО Водите рачуна да клинови на телескопским клизачима за решетке буду окренути ка предњој страни.

Чишћење врата пећнице

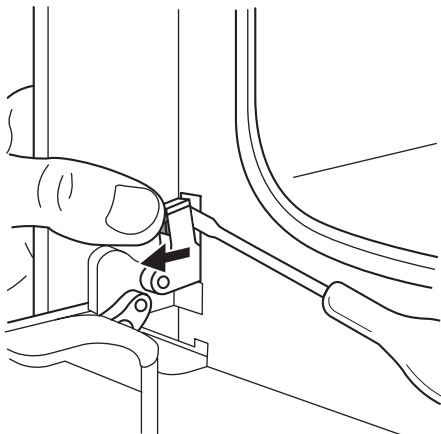
Врата пећнице имају два слоја стакла. Можете да скинете врата пећнице и унутрашњу стаклену плочу ради чишћења.

Скидање врата и стаклене плоче

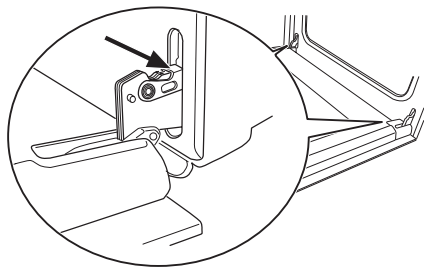
1. Отворите врата до краја и пронађите шарку на левој страни врата.
2. Благо гурајте елемент за дотезање док се не повуче.



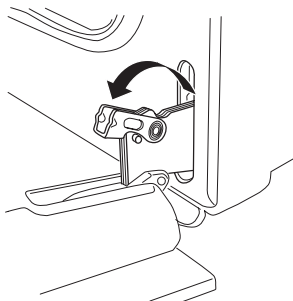
3. Држите притиснути елемент једном руком и другом руком одвијачем скините леву страну врата из лежишта.



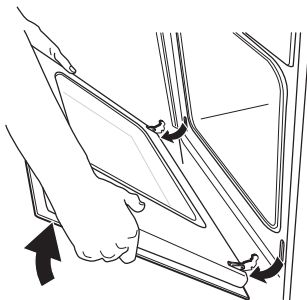
4. Пронађите шарку на десној страни врата.



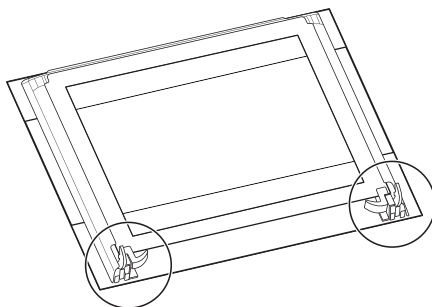
5. Подигните и окрените полуку на шарки.



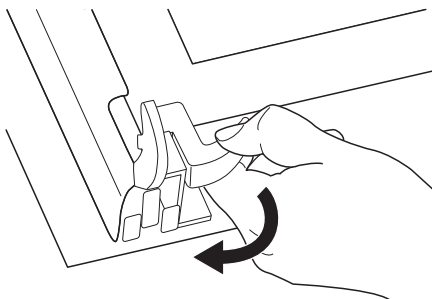
6. Затворите врата пећнице до првог положаја за отварање (до пола). Затим их повуците према себи и извадите из лежишта.



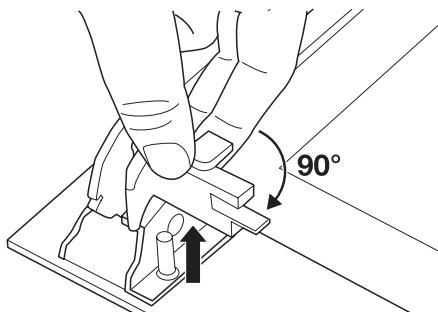
7. Ставите врата на меку тканину на стабилној површини.



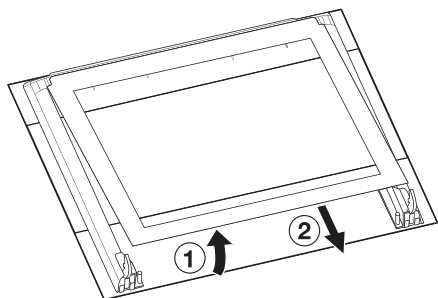
8. Отпустите систем закључавања да бисте скинули унутрашњу стаклену плочу.



9. Окрените два причвршћивача за 90° и извадите их из лежишта.



10. Пажљиво подигните (корак 1) и уклоните (корак 2) стаклену плочу.



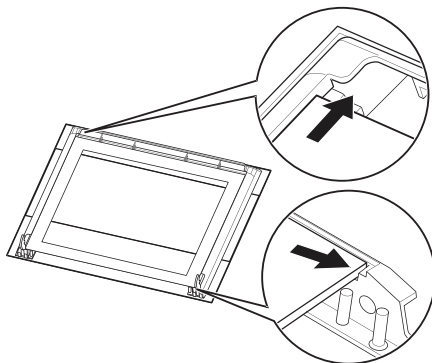
Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

Стављање врата и стаклене плоче

Када је чишћење завршено, монтирајте стаклене плоче и врата пећнице. Горе

описан поступак обавите супротним редоследом.

Кад поставите плочу са декоративним оквиром, проверите да ли штампана зона гледа на унутрашњу страну врата. Након постављања проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампаној зони није груба на додир. Проверите да ли сте правилно поставили унутрашњу стаклену плочу у лежиште (погледајте илустрацију).



i Уређаји од нерђајућег челика или алуминијума:

Очистите врата само влажним сунђером. Осушите их меканом крпом. Немојте да користите челичну вуну, киселине или абразивне материјале јер њима можете да оштетите површину. Очистите контролну таблу пећнице уз исте мере опреза.

ШТА УЧИНИТИ АКО...

! **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

Проблем	Могући узрок	Решење
Пећница се не загрева	Пећница није укључена	Укључите пећницу
Пећница се не загрева	Сат није подешен	Подесите сат
Пећница се не загрева	Неопходна подешавања нису извршена	Проверите подешавања
Пећница се не загрева	Осигурач у кутији осигурача је избачен	Проверите осигурач. Уколико осигурач избаци више пута, обратите се квалификованом електричару.
Сијалица у пећници не функционише	Сијалица у пећници је неисправна	Замените сијалицу у пећници

Проблем	Могући узрок	Решење
Пара и кондензација се таложе на храни или у унутрашњости пећнице	Оставили сте јело у пећници сувише дуго	Не остављајте јело у пећници дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши
Дисплеј показује „12.00“	Нестанак струје	Поново подесите сат

Уколико сами не пронађете решење проблема, обратите се продавцу или сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карак-

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)

.....

Број производа (PNC)

.....

Серијски број (S.N.)

.....

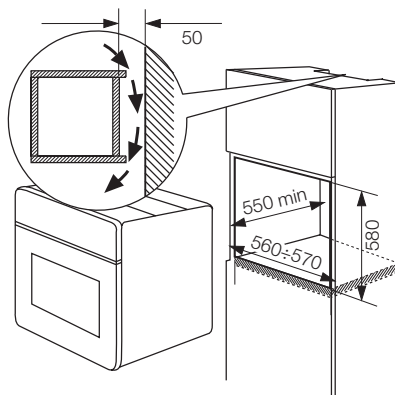
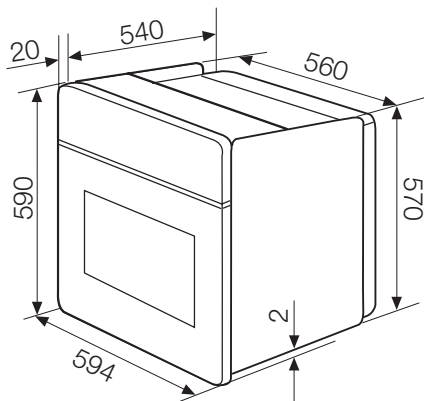
теристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњем оквиру у унутрашњости пећнице.

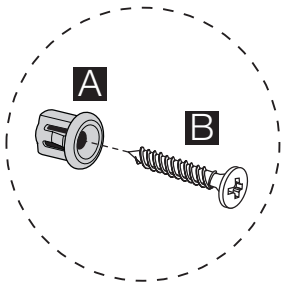
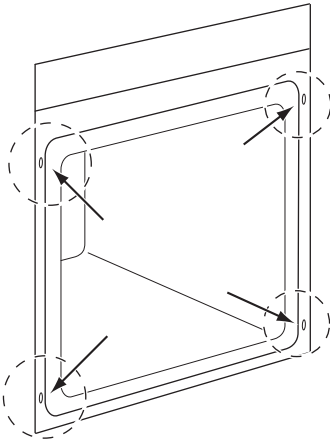
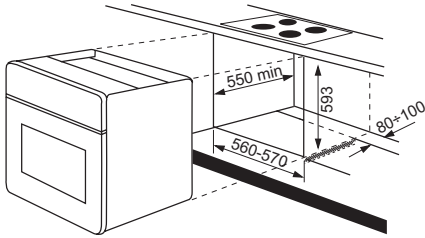
ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Напон	230 V
Фреквенција	50 Hz

ИНСТАЛАЦИЈА

! УПОЗОРЕЊЕ Погледајте одељак „Безбедносне информације“.





Електрична инсталација

! **УПОЗОРЕЊЕ** Прикључивање на електричну мрежу мора да обави искључиво квалификована и компетентна особа.

i Произвођач не сноси одговорност уколико не поштујете безбедносне мере из поглавља „Информације о безбедност“.

Уређај се испоручује искључиво са каблом за напајање.

Кабл


Врсте кабла који се користе за инсталацију или замену: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F

За одељак о каблу погледајте укупну снагу (на табели са техничким карактеристикама), као и табелу:

Укупна снага	Одељак о каблу
максимално 1380 W	3 x 0,75 мм ²
максимално 2300 W	3 x 1 мм ²
максимално 3680 W	3 x 1,5 мм ²

Средиште кабла (зелени/жути кабл) мора да буде 2 цм дужи од фазних и неутралних (нултих) каблова (блавих и браон каблова).

ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Симбол  на производу или на његовој амбалажи означава да се с тим производом несме поступити као са отпадом из домаћинства. Уместо тога треба бити изручен прикладним поступцима за рециклирање електронских и електричних апарата.

Исправним одлагањем овог производа спречиће потенцијалне негативне последице на околину и здравље људи, које би иначе могли угрозити неодговарајућим руковањем отпада овог производа. За детаљније информације о рециклирању овог

производа молимо Вас да контактирате Ваш локални градски завод, услугу за одлагање отпада из домаћинства или трговину у којој сте купили производ.



Амбалажа

Амбалажа је еколошка и може да се рециклира. Пластични делови су

обележени међународним скраћеницама као што су PE, PS, итд. Одложите амбалажу у контејнере који су намењени у ову сврху на локалном месту за одлагање отпада.

Electrolux. Thinking of you.

Viac o nás na www.electrolux.com

OBSAH

Bezpečnostné pokyny	39	Užitočné rady a tipy	46
Popis výrobku	42	Ošetrovanie a čistenie	51
Pred prvým použitím	42	Čo robiť, keď...	54
Každodenné používanie	43	Technické údaje	55
Časové funkcie	44	Inštalácia	55
Používanie príslušenstva	45	Ochrana životného prostredia	56
Doplňkové funkcie	45		

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred inštaláciou a použitím si pozorne prečítajte túto príručku:

- Pre vašu osobnú bezpečnosť a ochranu vášho majetku
- Pre ohľaduplnosť k životnému prostrediu
- Pre správnu prevádzku spotrebiča.

Túto príručku nechávajúce vždy so spotrebičom, aj keď sa presťahujete alebo ho predáte.

Výrobca nie je zodpovedný za nesprávnu inštaláciu alebo používanie, ktoré spôsobia poškodenie.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí iba ak sú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Obaly ukladajte mimo dosahu detí. Hrozí riziko udusenía alebo fyzického zranenia.
- Keď sú dverka otvorené alebo je spotrebič v činnosti, nedovoľte deťom ani domácim zvieratám, aby sa k spotrebiču priblížili, pretože je horúci. Hrozí riziko zranenia alebo iného trvalého poškodenia zdravia.
- Ak má spotrebič funkciu detskej poistky alebo zablokovania tlačidiel (ovládania), použite ju. Zabráni deťom a zvieratám v náhodnom použití spotrebiča.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nemeňte technické vlastnosti spotrebiča. Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.
- Počas činnosti nenechávajúce spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.

Inštalácia

- Spotrebič môže nainštalovať a pripojiť iba elektrikár s príslušným certifikátom. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Predchádza sa tak riziku konštrukčného poškodenia alebo fyzického zranenia.
- Uistite sa, že spotrebič nebol pri preprave poškodený. Poškodený spotrebič nezapájajte. V prípade potreby sa obráťte na dodávateľa.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, nálepky a fólie. Neodstraňujte typový štítok. Môže tým zaničniť záruku.
- Dôsledne dodržiavajte zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine použitia (bezpečnostné pravidlá, predpisy o recyklácii, pravidlá elektrickej bezpečnosti alebo bezpečnosti plynových spotrebičov atď.).
- Skontrolujte, či je spotrebič počas inštalácie odpojený od elektrickej siete.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte opatrní. Spotrebič je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice. Spotrebič neťahajte za rukoväť.

- Elektrické zapojenie spotrebiča musí obsahovať zariadenie s možnosťou odpojenia všetkých pólov spotrebiča od siete, pričom vzdialenosť kontaktov zariadenia musí byť aspoň 3 mm.
- Musia sa používať správne izolačné zariadenia: ochranné ističe, poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Časti, slúžiace na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom, musia byť pripevnené tak, aby sa nedali odmontovať bez použitia vhodného nástroja.
- Pred samotnou inštaláciou skontrolujte, či sú rozmery výklenku v kuchynskej linke vhodné.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Dodržiavajte minimálne vzdialenosti od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič nainštalujte zadnou stenou a jednou bočnou stenou do blízkosti vyššieho spotrebiča/zariadenia. Druhá bočná stena spotrebiča musí byť umiestnená vedľa spotrebiča s rovnakou výškou.
- Spotrebič nesmie byť umiestnený na podstavci.
- Zabudovateľné rúry a zabudovateľné varné panely sú prepojené pomocou špeciálnych konektorov. Aby ste predišli poškodeniu spotrebiča, spotrebič kombinujte len so spotrebičmi od toho istého výrobcu.

Zapojenie do elektrickej siete

- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Skontrolujte, či elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom domácej elektrickej siete.
- Informácie o napätí sú na typovom štítku.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku elektrickej siete.
- Keď pripájate elektrické spotrebiče do sieťovej zásuvky, nedovoľte, aby sa káble dotýkali alebo prechádzali v blízkosti horúcich dvierok spotrebiča.
- Nepoužívajte rozvojky, konektory ani predĺžovacie prírodné káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Nevymieňajte napájací elektrický kábel. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

- Pri zapájaní spotrebiča postupujte opatrne, aby ste nestlačili alebo nepoškodili napájaciu zástrčku (ak je k dispozícii) ani kábel za spotrebičom.
- Skontrolujte, či je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Pri odpájaní spotrebiča od siete neťahajte napájací elektrický kábel. Vždy ťahajte zástrčku, ak je k dispozícii.

Používanie

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Spotrebič nepoužívajte na komerčné ani priemyselné účely.
- Spotrebič používajte len na varenie v domácnosti. Predídete tak fyzickému poraneniu osôb alebo poškodeniu na majetku.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný ani odkladací povrch.
- Horľavé produkty alebo veci, ktoré obsahujú horľavé látky, alebo predmety, ktoré by sa mohli roztaviť (zhotovené z plastu alebo hliníka), nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu alebo požiaru.
- Vnútro spotrebiča sa počas používania zohrieva. Hrozí riziko popálenín. Nedotýkajte sa ohrevných článkov spotrebiča. Keď vkladáte alebo vyberáte príslušenstvo alebo nádoby, používajte rukavice.
- Pri vyberaní alebo inštalácii príslušenstva postupujte opatrne, aby sa nepoškodil smaltovaný povrch rúry.
- Vždy, keď je spotrebič v činnosti, držte si od neho pri otváraní dvierok bezpečnostný odstup. Môže dôjsť k úniku horúcej pary. Hrozí riziko popálenia pokožky.
- Zmena farby smaltu nemá vplyv na výkon spotrebiča, preto sa nejedná o nedostatok v zmysle zákona o záruke.
- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nekladte žiadne predmety priamo na dno rúry a neprikrývajte ho hliníkovou fóliou,
 - nedávajte horúcu vodu priamo do spotrebiča,
 - nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je v kontakte s vodou. Spotrebič nepoužívajte, ak máte vlhké ruky.
- Na otvorené dvierka netlačte.

- Pri pečení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené, aj počas grilovania.

Údržba a čistenie

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a odpojte ho od zdroja napájania.
- Pred údržbou skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko popálenín. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Spotrebič vždy udržiavajte čistý. Priškvařený tuk a ostatné zvyšky jedál môžu spôsobiť požiar.
- Pravidelným čistením sa predchádza poškodeniu povrchových materiálov
- Pri pečení koláčov s vysokým obsahom vlhkosti použite hlboký pekáč, aby ste predišli riziku vytvorenia trvalých škvŕn vnútri spotrebiča.
- Kvôli osobnej bezpečnosti a bezpečnosti vášho majetku spotrebič čistite iba vodou a mydlom. Nepoužívajte horľavé produkty ani produkty, ktoré spôsobujú koróziu.
- Spotrebič nečistite pomocou parných čističov, tlakových čistiacich zariadení, ostrých predmetov, abrazívnych čistiacich prostriedkov, abrazívnych špongií ani odstraňovačov škvŕn
- Ak používate sprej na čistenie rúr, postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Sklenené dvierka nikdy nečistite pomocou abrazívnych čistiacich prostriedkov ani kovovou škrabkou. Teplovzdorný povrch vnútorného skla sa môže rozbiť a rozsypať.
- Keď sú sklenené panely dvierok poškodené, zoslabnú a môžu sa rozbiť. Je nutné ich vymeniť. Obráťte sa na servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Nečistite katalytický smalt (ak je k dispozícii).

Nebezpečenstvo požiaru!

- Dvierka otvárajte opatrne. Použitie prísad s alkoholom môže mať za následok zmie-

šanie alkoholu so vzduchom. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- Pri otváraní dvierok sa nesmú v blízkosti spotrebiča vyskytovať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo veci, ktoré obsahujú horľavé látky, alebo predmety, ktoré by sa mohli roztažiť (zhotovené z plastu alebo hliníka), nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

Osvetlenie rúry

- Pred výmenou osvetlenia rúry odpojte spotrebič od napájacieho zdroja. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Ak je potrebné žiarovku vymeniť, použite žiarovku s rovnakým príkonom špeciálne určenú na použitie v domácich spotrebičoch.
- Pred výmenou osvetlenia rúry odpojte spotrebič od napájacieho zdroja. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Autorizované servisné stredisko

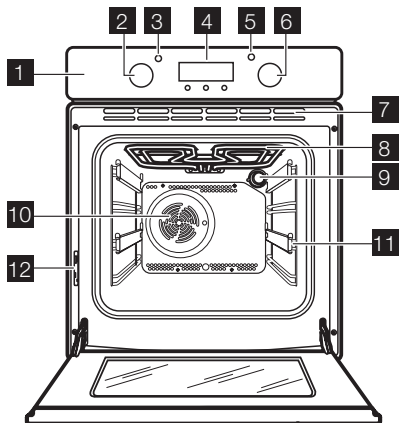
- Spotrebič smie opravovať iba autorizovaný technik. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

Likvidácia spotrebiča

- Aby ste predišli riziku fyzického zranenia alebo poškodenia
 - Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.
 - Odrežte napájací elektrický kábel a zlikvidujte ho.
 - Zlikvidujte západku dvierok. Týmto zabránite, aby sa deti alebo malé domáce zvieratá zatvorili vo vnútri spotrebiča. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.

POPIS VÝROBKU

Celkový pohľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládací gombík teploty
- 3 Indikátor teploty
- 4 Indikácia
- 5 Kontrolka prevádzky
- 6 Ovládací gombík funkcií rúry
- 7 Vetracie otvory chladiaceho ventilátora
- 8 Gril
- 9 Osvetlenie rúry
- 10 Ventilátor
- 11 Teleskopické vodiace lišty
- 12 Typový štítok

Príslušenstvo rúry na pečenie

- **Rošt rúry**
Na riad, formičky na koláče, pečené kusy jedla
- **Plochý plech na pečenie**

Na koláče a sušienky.

- **Hlboký pekáč**
Na pečenie mäsa a cesta alebo na zachytávanie tuku.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Varovanie Pozrite si časť „Informácie o bezpečnosti“.

Prvé čistenie

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

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

Nastavenie času

- i** Rúra bude funkčná až po nastavení presného času.






Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo po výpadku dodávky elektriny bude indikátor hodín automaticky blikať. Nastavte presný čas použitím tlačidla " + " alebo " - ".

Po približne 5 sekundách displej prestane blikať a bude sa na ňom zobrazovať nastavený presný čas.

- i** Ak chcete zmeniť čas, nesmie byť súčasne nastavená žiadna automatická funkcia (Doba |→ alebo Čas ukončenia pečenia →|).

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.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE







- !** **Varovanie** Pozrite si časť „Informácie o bezpečnosti“.


Ak chcete spotrebič používať, zatlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

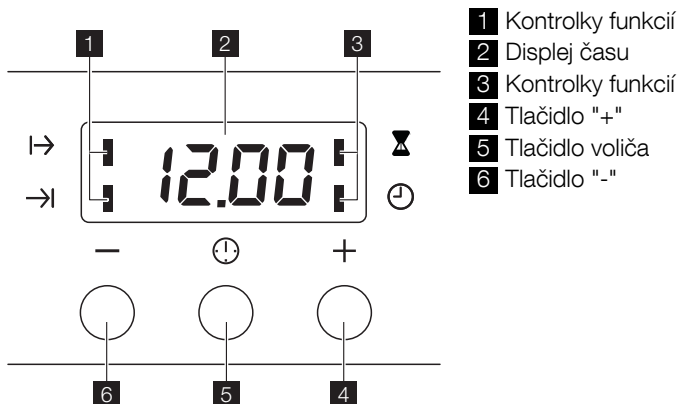
1. Otočte ovládač funkcií rúry na príslušnú funkciu.
2. Otočte ovládač teploty na príslušnú teplotu.
Indikátor prevádzky svieti počas činnosti spotrebiča.
Indikátor teploty svieti, kým sa teplota v spotrebiči zvyšuje.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcie rúry a ovládač teploty do vypnutej polohy.

Funkcie rúry na pečenie

Funkcia rúry na pečenie		Aplikácia
	Poloha Vypnuté	Spotrebič je vypnutý.
	Osvetlenie rúry	Rozsvieti sa aj bez zapnutia nejakej funkcie rúry.
	Tradičné pečenie	Teplota sa privádza z vrchného aj spodného ohrevného článku. Na pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni.
	Pečenie s ventilátorom	Na pečenie viacerých jedál súčasne. Varenie domácich kompótov, sušenie húb alebo ovocia.
	Spodný ohrievací článok	Teplota sa privádza iba zo spodnej časti rúry. Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou.
	Vnútrotný gril	Na grilovanie malých množstiev plochých potravín v strede roštu. Príprava hriankov.
	Celý gril	Zapne sa celý grilovací článok. Grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Príprava hriankov.
	Teplné grilovanie	Grilovací článok a ventilátor rúry sa zapínajú striedavo umožňujú prúdenie vzduchu okolo pripravovaného jedla. Pečenie veľkých kusov mäsa. Maximálna teplota pri tejto funkcii je 200 °C.
	Pečenie s ventilátorom	Na pečenie múčnych pokrmov a mäsa, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia, pri použití viacerých zásuvných úrovní, bez toho že sa vzájomne prenášala ich aróma.





Funkcia rúry na pečenie	Aplikácia
 Pizza	Spodný ohrevný článok zabezpečuje priamy ohrev spodnej časti pizze, slaných tort alebo koláčov a ventilátor zabezpečuje cirkuláciu vzduchu na pečenie povrchu pizze alebo plnky koláčov.

Indikácia



- 1 Kontrolky funkcií
- 2 Displej času
- 3 Kontrolky funkcií
- 4 Tlačidlo "+"
- 5 Tlačidlo voliča
- 6 Tlačidlo "-"

ČASOVÉ FUNKCIE

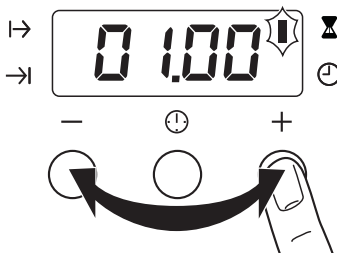
Funkcia časomeru	Používanie
 Denný čas	Zobrazuje čas. Slúži na nastavenie, zmenu alebo zistenie denného času.
 Kuchynský časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
 Doba trvania	Nastavenie času činnosti rúry.
 Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu rúry.

i Funkciu dĺžka trvania \rightarrow a skončenie pečenia \rightarrow možno použiť súčasne, ak sa rúra má zapnúť aj vypnúť automaticky v nastavenom čase. V takomto prípade nastavte najprv dĺžku trvania \rightarrow a skončenie pečenia \rightarrow .

2. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie hodín.

Nastavenie funkcií časomera

1. Nastavte funkciu rúry a teplotu (nie je potrebné pre časovú funkciu Časomer).



3. Na nastavenie času pre časové funkcie Časomer Σ , Trvanie \rightarrow alebo Koniec \rightarrow , stlačte tlačidlo „+“ alebo „-“. Zobrazí sa indikátor príslušnej funkcie hodín.
Po uplynutí nastaveného času začne blikať kontrolka funkcie hodín a asi na 2 minúty zaznie zvukový signál.
- i** Pri časových funkciách Trvanie \rightarrow a Koniec \rightarrow sa spotrebič vypne automaticky.
4. Signál vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

5. Otočte otočný ovládač na funkciu rúry a otočný ovládač teploty do vypnutej polohy.

Zrušenie časových funkcií

1. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.
2. Stlačte a podržte tlačidlo „-“. Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

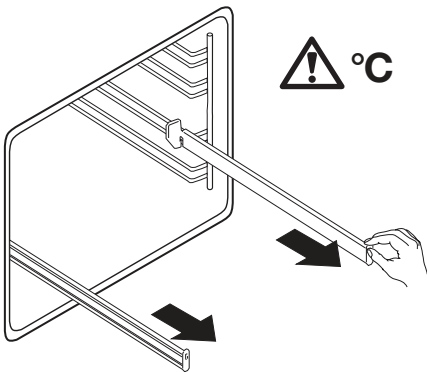
POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

! **Varovanie** Pozrite si časť „Informácie o bezpečnosti“.

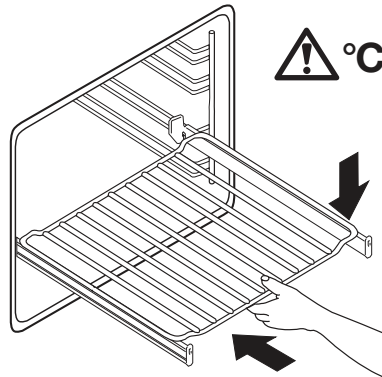
Vysúvacie držiaky roštu

Na 2 a 4 zásuvnej úrovni sú použité vysúvacie držiaky. S vysúvacími držiakmi sa rošty ľahšie vkladajú a vyberajú.

1. Vytiahnite ľavý a pravý vysúvací držiak.



2. Položte rošt na vysúvací držiak a opatrne ho zasuňte do rúry.



! **Varovanie** Nepokúšajte sa zatvoriť dverka rúry, kým teleskopické lišty nebudú úplne zasunuté do rúry. Mohli by sa poškodiť smalt a sklo dveriek.

! **Varovanie** Vysúvacie držiaky a ostatné príslušenstvo sa pri používaní spotrebiča veľmi rozohrievajú. Používajte ochranné rukavice alebo chňapky.

DOPLNKOVÉ FUNKCIE

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapne automaticky, aby sa povrch spotrebiča udržal chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor ostane v činnosti, pokiaľ sa spotrebič neochladí.

Bezpečnostný termostat

Aby sa predišlo nebezpečnému prehriatiu (následkom nesprávneho používania spotrebiča alebo chybou dielov), rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý pre-

ruší elektrické napájanie. Rúra sa opäť automaticky zapne po poklese teploty.

UŽITOČNÉ RADY A TIPY




- Spotrebič má štyri úrovne zasunutia. Úrovne zasunutia počítajte od dna vnútorného priestoru spotrebiča.
- Spotrebič má špeciálny systém na cirkuláciu vzduchu a nepretržitú recykláciu pary. Tento systém umožňuje pečenie v pare, takže jedlá sú mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Systém skracuje čas pečenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- 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 vytrite dutinu rúry do sucha.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikryvajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Môže to mať vplyv na výsledky pečenia alebo môže dôjsť k poškodeniu smaltu rúry.

Pečenie koláčov

- Najvhodnejšou teplotou na pečenie koláčov je teplota od 150 °C do 200 °C.
- Rúru predohrejte počas približne 10 minút pred pečením.
- Dvierka rúry neotvárajte pred uplynutím 3/4 nastavenej doby pečenia.
- Pri použití dvoch plechov na pečenie súčasne nechajte medzi nimi jednu zásuvnú úroveň prázdnu.

Tabuľka pečenia mäsa

KOLÁČE




DRUH JEDLA	Vrchný a spodný ohrev		Ventilátor		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň 	Teplota (°C)	Úroveň 	Teplota (°C)	Úroveň 	Teplota (°C)		
Šľahané cestá	2	170	2 (1 a 3)	160	2 (1 a 3)	165	45-60	Vo forme na koláče
Krehké cesto	2	170	2 (1 a 3)	160	2 (1 a 3)	160	24-34	Vo forme na koláče

Pečenie mäsa a rýb

- Nepečte mäso s hmotnosťou nižšou ako 1 kg. Pri pečení veľmi malých kúskov sa mäso veľmi vysuší.
- Aby ste dosiahli, že červené mäso bude po upečení prepečené zvonku a šťavnaté vnútri, nastavte teplotu pečenia na 200 °C-250 °C.
- Pri pečení bieleho mäsa, hydiny a rýb nastavte teplotu na 150°C-175°C.
- Pri pečení veľmi mastných jedál používajte nádobu na odkvapkavanie tuku, predídete tým tvorbe neodstrániteľných mastných škvŕn.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte približne 15 minút odstáť, aby z neho neunikala šťava.
- Aby ste pri pečení mäsa predišli nadmerného dymeniu v rúre, do nádoby na odkvapkavanie tuku prilejte trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, prilejte vodu vždy, keď sa odparí.




Doby pečenia

Doba pečenia závisí od druhu jedla, konzistencie a množstva potravín. Pri pečení si poznamenajte výsledky. Zistíte najvhodnejšie nastavenia (nastavenie ohrevu, doby pečenia a pod.) pre použité nádoby, recepty a množstvá jedál pre tento spotrebič.

DRUH JED-LA	Vrchný a spodný ohrev		Ventilátor		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň 	Teplota (°C)	Úroveň 	Teplota (°C)	Úroveň 	Teplota (°C)		
Tvarohový koláč	1	170	2	160	2	165	60-80	Vo forme na koláče s priemerom 26 cm
Jablkový koláč	1	170	2 (1 a 3)	160	2 (1 a 3)	160	100-120	2 formy na koláče s priemerom 20 cm na rošte rúry
Závin	2	175	2	150	2	150	60-80	Na plechu na pečenie
Džemová torta	2	170	2	160	2 (1 a 3)	160	30-40	Vo forme na koláče s priemerom 26 cm
Ovocný koláč	2	170	2	155	2	155	60-70	Vo forme na koláče s priemerom 26 cm
Piškótvý koláč (bez tuku)	2	170	2	160	2	160	35-45	Vo forme na koláče s priemerom 26 cm
Vianočná štola/sýty ovocný koláč	2	170	2	160	2	160	50-60	Vo forme na koláče s priemerom 20 cm
Slivkový koláč	2	170	2	160	2	165	50-60	Vo forme na chlieb ¹⁾
Drobné pečivo	3	170	3 (1 a 3)	160	3 (1 a 3)	165	20-30	Na plytkom plechu na pečenie
Sušienky	3	150	3	150	3 (1 a 3)	140	20-30	Na plytkom plechu na pečenie ¹⁾
Snehové pečivo	3	100	3	100	3	115	90-120	Na plytkom plechu na pečenie
Žemličky	3	190	3	180	3	180	15-20	Na plytkom plechu na pečenie ¹⁾
Odpalované cesto	3	190	3	180	3 (1 a 3)	180	25-35	Na plytkom plechu na pečenie ¹⁾
Plochý koláč	3	180	2	170	2	170	45-70	Vo forme na koláče s priemerom 20 cm
Viktóriin koláč	1 alebo 2	180	2	170	2	170	40-55	Vľavo + vpravo v 20 cm forme na koláče

1) Predhrievajte 10 minút.

CHLIEB A PIZZA

DRUH JED-LA	Vrchný a spodný ohrev		Ventilátor		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň 	Teplota (°C)	Úroveň 	Teplota (°C)	Úroveň 	Teplota (°C)		
Biely chlieb	1	190	1	190	1	195	60-70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g ¹⁾

DRUH JED-LA	Vrchný a spodný ohrev		Ventilátor		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň	Teplota (°C)	Úroveň	Teplota (°C)	Úroveň	Teplota (°C)		
Ražný chlieb	1	190	1	180	1	190	30-45	Vo forme na chlieb
Rožky	2	190	2 (1 a 3)	180	2 (1 a 3)	180	25-40	6 – 8 rožkov na plytkom plechu na pečenie ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	1	190	20-30	V hlbokom pekáči ¹⁾
Čajové pečivo	3	200	2	190	2	190	10~20	Na plytkom plechu na pečenie ¹⁾

1) Predhrievajte 10 minút.




ZAPEKANÉ JEDLÁ

DRUH JED-LA	Vrchný a spodný ohrev		Ventilátor		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň	Teplota (°C)	Úroveň	Teplota (°C)	Úroveň	Teplota (°C)		
Zapekané cestoviny	2	180	2	180	2	180	40-50	
Zapekaná zelenina	2	200	2	175	2	200	45-60	Vo forme
Slané plnené torty	1	190	1	190	1	190	40-50	Vo forme
Lasagne	2	200	2	200	2	200	25-40	Vo forme
Cestovinové závitky	2	200	2	190	2	200	25-40	Vo forme
Yorkshirský puding	2	220	2	210	2	210	20-30	6 pudingových foriem ¹⁾




1) Predhrievajte 10 minút.

MÄSO

DRUH JED-LA	Vrchný a spodný ohrev		Ventilátor		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň	Teplota (°C)	Úroveň	Teplota (°C)	Úroveň	Teplota (°C)		
Hovädzie mäso	2	200	2	190	2	190	50-70	Na rošte rúry a v hlbokom pekáči
Bravčové	2	180	2	180	2	180	90-120	Na rošte rúry a v hlbokom pekáči
Teľacie mäso	2	190	2	175	2	175	90-120	Na rošte rúry a v hlbokom pekáči
Krvavý anglický rozbiť	2	210	2	200	2	200	44-50	Na rošte rúry a v hlbokom pekáči

DRUH JED-LA	Vrchný a spodný ohrev		Ventilátor		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň 	Teplota (°C)	Úroveň 	Teplota (°C)	Úroveň 	Teplota (°C)		
Stredne prepečený anglický rozbiť	2	210	2	200	2	200	51-55	Na rošte rúry a v hlbokom pekáči
Prepečený anglický rozbiť	2	210	2	200	2	200	55-60	Na rošte rúry a v hlbokom pekáči
Bravčové plecko	2	180	2	170	2	170	120-150	V hlbokom pekáči
Bravčové koleno	2	180	2	160	2	160	100-120	2 kusy v hlbokom pekáči
Jahňacie mäso	2	190	2	190	2	190	110-130	Stehno
Kurča	2	200	2	200	2	200	70-85	Vcelku v hlbokom pekáči
Morka	1	180	1	160	1	160	210-240	Vcelku v hlbokom pekáči
Kačka	2	175	2	160	2	160	120-150	Vcelku v hlbokom pekáči
Hus	1	175	1	160	1	160	150-200	Vcelku v hlbokom pekáči
Králik	2	190	2	175	2	175	60-80	Porciovaný
Zajac	2	190	2	175	2	175	150-200	Porciovaný
Bažant	2	190	2	175	2	175	90-120	Vcelku v hlbokom pekáči

RYBY

DRUH JED-LA	Vrchný a spodný ohrev		Ventilátor		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň 	Teplota (°C)	Úroveň 	Teplota (°C)	Úroveň 	Teplota (°C)		
Pstruh/pražma morská	2	190	2 (1 a 3)	175	2 (1 a 3)	175	40-55	3 – 4 ryby
Tuniak/losos	2	190	2 (1 a 3)	175	2 (1 a 3)	175	35-60	4 – 6 filetov

Grilovanie

- i** Pred pečením predohrejte prázdnu rúru počas 10 minút.


DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach ⌚	
	Kusy	g	úroveň 	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Plátky roštenky	4	800	3	250	12-15	12-14
Hovädzie steaky	4	600	3	250	10-12	6-8
Klobásky	8	/	3	250	12-15	10-12
Bravčové kotlety	4	600	3	250	12-16	12-14
Kurča (polovičky)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	250	10-15	10-12
Kuracie prsia	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Rybíe filé	4	400	3	250	12-14	10-12
Zapečené sendviče	4-6	/	3	250	5-7	/
Hrianky	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Tepelné grilovanie

 **Varovanie** Túto funkciu používajte pri maximálnej teplote 200 °C.

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach ⌚	
	Kusy	g	úroveň 	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Závitky (morka)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kurča (polovičky)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuracie stehná	6	-	3	200	15-20	15-18
Prepelica	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinovaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
ks. Mušle	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Rybíe filety	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

 Pred vložením potravín nechajte rúru predohriať počas 10 minút.


DRUH JEDLA	Funkcia Pizza		Doba pečenia v minútach	POZNÁMKY
	Úroveň	tepl.°C		
Pizza , veľká	1	200	15~25	na plytkom plechu na pečenie
Pizza , malá	1	200	10~20	na plytkom plechu na pečenie alebo na rošte rúry
Rožky	1	200	15~25	na plytkom plechu na pečenie

Informácie o akrylamidoch

Dôležité upozornenie Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy vznikajúce pri zapekaní jedla (predovšetkým

u jedál s obsahom škrobu) predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie. Preto vám odporúčame pripravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a príliš jedlá nezapekať.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

 **Varovanie** Pozrite si časť „Informácie o bezpečnosti“.

- Prednú stranu spotrebiča vyčistíte mäkkou utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom saponátu.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci prípravok
- Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Nečistoty odstránite ľahšie, nepripáľa sa.
- Ťažko odstrániteľné škvryny očistíte špeciálnym čističom na rúry.
- Po použití očistíte 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 tesnenia dverí

- Tesnenie dverí pravidelne kontrolujte. Tesnenie dverí sa nachádza okolo rámu dutiny rúry. Ak je tesnenie dverí poškodené, spotrebič nepoužívajte. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri čistení tesnenia sa riadte príslušnými pokynmi v návode na používanie.

Katalytické panely

Katalytické panely sú samočistiace. Katalytické panely absorbujú masť, ktorá sa tvorí pri prevádzke spotrebiča.

Aby ste podporili samočistiaci proces, vyberte zo spotrebiča príslušenstvo a na približne jednu hodinu spustíte prázdnu rúru pri maximálnej teplote.

-  • Zmena farby katalytického povrchu nemá negatívny vplyv na katalytické vlastnosti.
- Aby ste predišli poškodeniu katalytického povrchu, nečistite katalytické panely so sprejmi na čistenie rúr, abrazívnymi čistiacimi prostriedkami,


mydlom ani inými čistiacimi prostriedkami.

Osvetlenie rúry

 **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pred výmenou žiarovky v rúre:


- Vypnite rúru.
- Vyberte poistky z poistkovej skrine alebo vypnite istič

 Položte v spodnej časti rúry utierku, aby ste ochránili osvetlenie rúry a sklenený kryt.

1. Otočte sklenený kryt proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku osvetlenia rúry s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
Použite ten istý druh žiarovky.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

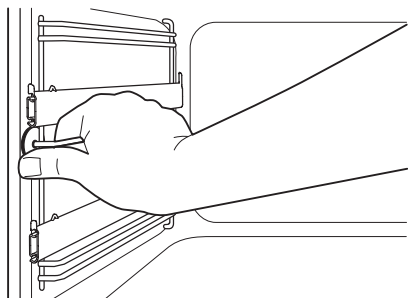
Odnímateľné vodiace lišty a katalytické panely

Pri čistení dutiny rúry vyberte vodiace lišty a katalytické panely

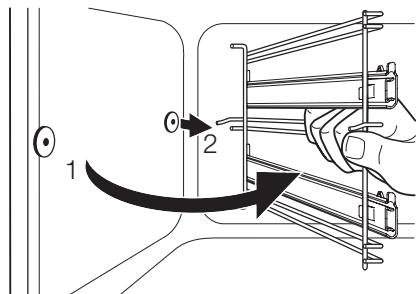
 **Pozor** Pri vyberaní vodiacich lišt postupujte veľmi opatrne. Katalytické panely nie sú pripevnené k dutine rúry a pri vyberaní vodiacich lišt môžu vypadávať.

Vyberanie bočných mriežok

1. Vytiahnite prednú časť zasúvacej lišty z bočnej steny.
Druhou rukou pridržiavajte zadné vodiace lišty a katalytický panel.



2. Potiahnite vysúvacie lišty zo zadnej strany bočnej steny a vyberte zasúvacie lišty.



Inštalovanie zasúvacích lišt

Zasúvacie lišty nainštalujeme opačným postupom.

Dôležité upozornenie Uistite sa, či upevňovacie kolíky na teleskopických lištách smerujú dopredu.

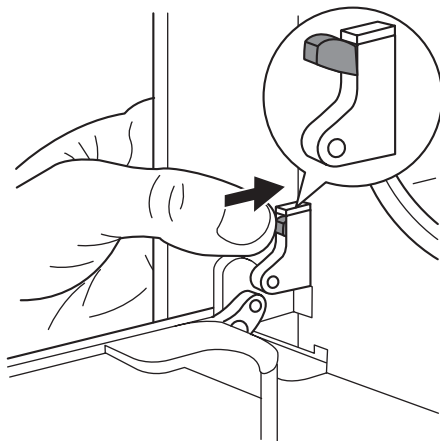
Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry pozostávajú z dvoch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorný sklenený panel môžete vybrať a vyčistiť.

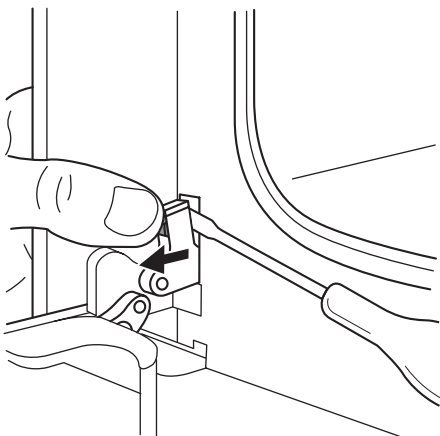
Demontáž dvierok rúry a skleneného panela

1. Dvierka otvorte dokorán a nájdite záves na ľavej strane dvierok.

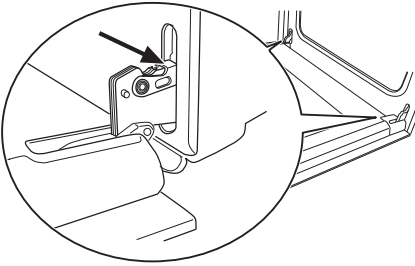
2. Jemne potlačte uťahovací komponent, kým sa nestiahne späť.



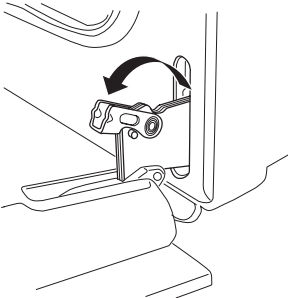
3. Zatlačený komponent podržte jednou rukou a druhou rukou pomocou skrutkovača vyberte ľavú stranu dvierok z lôžka.



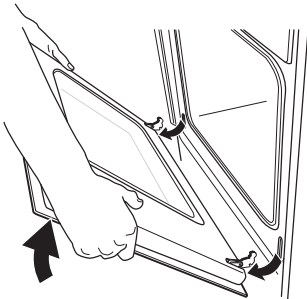
4. Nájďte záves na pravej strane dverok.



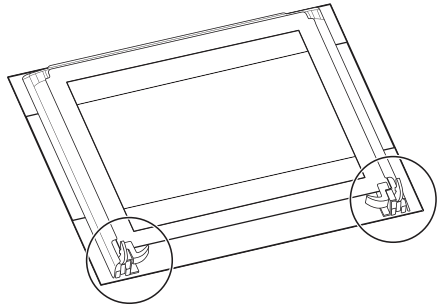
5. Nadvihnite príchytku na závese a preklopte ju.



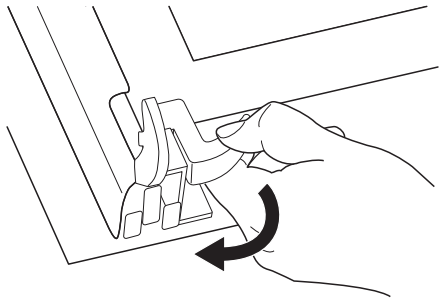
6. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



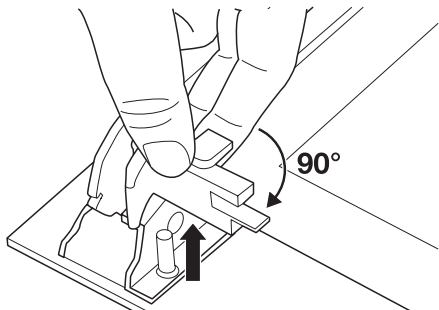
7. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



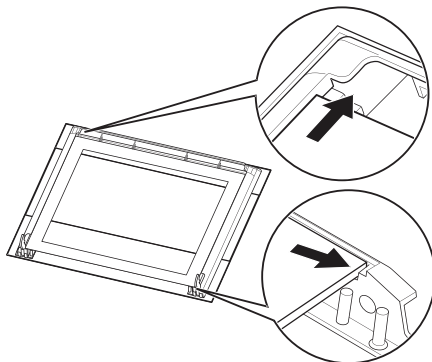
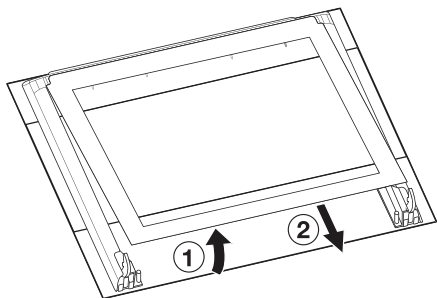
8. Uvoľníte blokovací systém, aby sa dali vybrať vnútorné sklenené panely.



9. Otočte obidve úchytky o 90° a vyberte ich z ich lôžok.



10. Opatrne nadvihnite (krok 1) a vyberte (krok 2) sklenený panel.



Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

Montáž dvierok a sklenených panelov

Po ukončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry. Pri montáži zvolte opačný postup.

Pri montáži panela s dekoratívnym rámom skontrolujte, či je potlač otočená smerom k vnútornej strane dierok. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný.

Skontrolujte, či ste dali vnútorný sklenený panel do správnych lôžok (pozri uvedený obrázok).

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

ČO ROBIŤ, KEĎ...

! **Varovanie** Pozrite si časť „Informácie o bezpečnosti“.

Problém	Možná příčina	Odstránenie
Rúra na pečenie neheje	Rúra na pečenie nie je zapnutá	Rúru na pečenie zapnite
Rúra na pečenie neheje	Hodiny nie sú nastavené	Nastavte hodiny
Rúra na pečenie neheje	Nie sú nastavené potrebné nastavenia	Skontrolujte nastavenia
Rúra na pečenie neheje	Uvoľnila sa poistka	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka uvoľní viackrát, opravu zverte kvalifikovanému elektrikárovi.
Nesvieti osvetlenie rúry	Osvetlenie rúry je pokazené	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry
Vo vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa kondenzovaná voda	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho	Po ukončení pečenia nenechajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút
Na displeji sa zobrazuje „12.00“	Výpadok el. prúdu	Resetujte hodiny

Ak problém nedokážete odstrániť sami, zavolajte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový

štitok je na prednom ráme vnútorného priestoru rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.)

.....

Číslo výrobku (PNC)

.....

Výrobné číslo (S.N.)

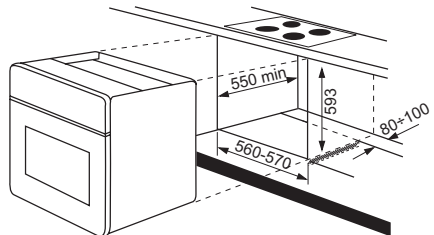
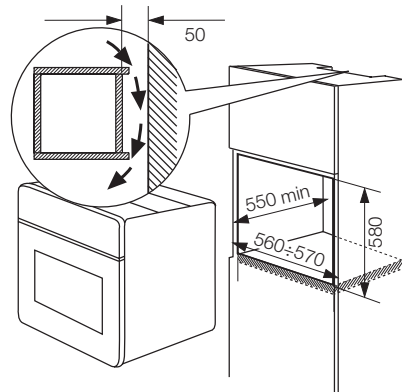
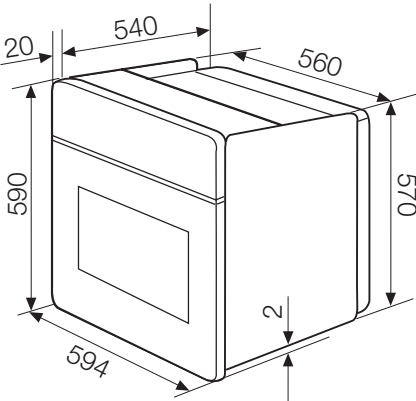
.....

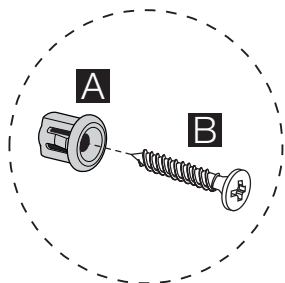
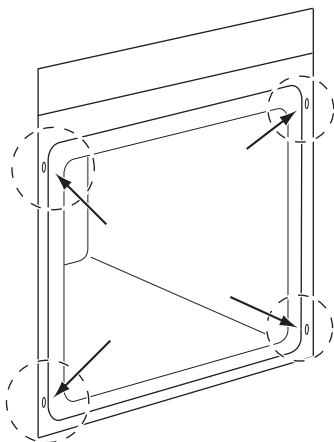
TECHNICKÉ ÚDAJE

Elektrické napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz

INŠTALÁCIA

! **Varovanie** Pozrite si časť „Informácie o bezpečnosti“.





Elektrická inštalácia

! **Varovanie** Elektrické zapojenie smie vykonať výhradne vyškolený a kvalifikovaný pracovník.

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

Spotrebič sa dodáva s prívodným elektrickým káblom.


Kábel

Typy káblov použiteľných pre montáž alebo výmenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Ohľadne parametrov kábla sa riadte podľa celkového príkonu (na typovom štítku) a údajov v tabuľke:

Celkový príkon	Prierez kábla
maximálne 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximálne 2300 W	3 x 1 mm ²
maximálne 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý kábel).

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.

♻️ **Obalový materiál**
Obalový materiál je šetrný k životnému prostrediu a recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami, napríklad PE, PS atď. Obalový materiál odovzdajte v kontajneroch určených na tento účel v lokálnych priestoroch na likvidáciu odpadu.

Electrolux. Thinking of you.

Дізнайтеся більше про нас на сайті www.electrolux.com

ЗМІСТ

Інформація з техніки безпеки	57	Корисні поради	64
Опис виробу	60	Догляд та чистка	70
Перед першим користуванням	60	Що робити, коли ...	73
Щоденне користування	61	Технічні дані	74
Функції годинника	62	Установка	74
Використання приладдя	63	Охорона довкілля	75
Додаткові функції	64		

Може змінитися без оповіщення



ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно прочитайте цю інструкцію, щоб забезпечити:

- вашу особисту безпеку та безпеку вашого майна;
- захист навколишнього середовища;
- правильну роботу приладу.

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад може використовуватись дітьми старше 8 років та особами із зниженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти не повинні гратись із приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задушення або травмування.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або його дверцята відчинені, оскільки він стає гарячим. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.
- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію

блокування кнопок (контрольний замок), увімкніть її. Це не дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладом.

Загальні правила безпеки

- Не змінюйте технічні характеристики приладу. Існує ризик травмування та пошкодження приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

Установка

- Встановлювати прилад і підключати його до електричної мережі має кваліфікований електрик. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Переконайтеся, що прилад не пошкодився під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Перед першим використанням приладу зніміть усю упаковку, наклейки та захисні плівки. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до анулювання гарантії.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтесь приладом (правила техніки безпеки, інструкції з утилізації, правила безпеч-

ного користування електричними й газовими приладами тощо).

- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення.
- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Цей прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Електричне під'єднання повинно передбачати наявність ізолюючого приладу для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Необхідно мати належні ізоляційні пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжник (запобіжник, що вгвинчується, слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактатор.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без інструменту.
- Перш ніж вбудовувати прилад у кухонні меблі, переконайтеся, що ніша має належні розміри.
- Переконайтеся, що прилад встановлюється під та поруч зі стійкими конструкціями.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад слід встановлювати так, щоб його задня та одна бічна стінка були повернуті до вищого приладу. З іншого боку має знаходитися прилад такої самої висоти.
- Прилад забороняється встановлювати на підставку.
- Вбудовані духові шафи і вбудовані варильні поверхні встановлюються за допомогою спеціальної системи кріплення. Щоб попередити пошкодження приладу, використовуйте його лише з приладами того самого виробника.

Підключення до електромережі

- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на таблиці з технічними

ми даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.

- Інформація щодо напруги міститься на таблиці з технічними даними.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- При під'єднанні електричних приладів до розеток, подбайте про те, аби кабелі не торкались гарячих дверцят духовки та не проходили поблизу них.
- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Не замінійте кабель живлення. Звертайтеся до сервісного центру.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не перетиснути й не пошкодити кабель живлення (якщо застосовується) і розетку позаду приладу.
- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до під'єднання до електромережі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди тягніть за вилку - якщо застосовується.

Експлуатація

- Прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах. Не використовуйте його у комерційних і виробничих цілях.
- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Існує ризик опіків. Не торкайтеся нагрівальних елементів приладу. Вставляючи і виймаючи кастрюлі чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття.

- Ставайте подалі, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого пару. Існує ризик опіку шкіри.
- Знебарвлення емалі не впливає на роботу приладу та не є несправністю з точки зору закону про надання гарантії.
- Щоб уникнути пошкодження чи знебарвлення емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
 - не ставте гарячу воду безпосередньо у прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Забороняється керувати приладом вологими руками.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Під час готування дверцята приладу завжди мають бути закритими, навіть у режимі гриля.
- Для очищення приладу не застосовуйте парові очисники, очисники високого тиску, гострі предмети, абразивні засоби для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.
- Користуйтеся аерозолями для чищення духовки згідно інструкцій виробника.
- Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або металеві жорсткі щеточки. Вони можуть пошкодити жаростійку поверхню внутрішнього скла.
- Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується).

Небезпека пожежі

- Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього.

Лампочка духової шафи

- Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Їх не можна використовувати як засіб повного чи часткового освітлення кімнат.
- Лампочки необхідно замінювати на ідентичні за потужністю і такі, що створені спеціально для побутових приладів.
- Перш ніж замінювати лампу в духовці, від'єднайте прилад від електричної мережі. Існує ризик ураження електричним струмом.

Догляд та чистка

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, дайте приладу охолонути. Існує ризик опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Використовуйте глибоке деко для випікання для дуже соковитих пирогів, аби сік із фруктів не витікав та не залишав плямі, які можуть залишитись постійно.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозаймисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.

Сервісний центр

- Тільки кваліфіковані спеціалісти з відповідним дозволом можуть ремонтувати прилад і виконувати на ньому інші роботи. Зверніться до авторизованого центру технічного обслуговування.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

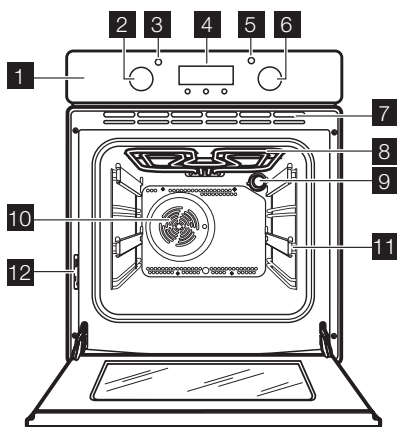
Утилізація приладу

- Щоб уникнути отримання травми або пошкодження майна

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Видаліть клямку дверцят. Це завдає дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

ОПИС ВИРОБУ

Загальний огляд



- 1 Сектор керування
- 2 Ручка термостата
- 3 Індикатор температури
- 4 Дисплей
- 5 Індикатор живлення
- 6 Перемикач функцій духовки
- 7 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 8 Гриль
- 9 Лампочка духовки
- 10 Вентилятор
- 11 Телескопічна рейка для полиць
- 12 Табличка з технічними даними

Аксесуари духової шафи

- **Поличка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Плоске деко для випікання**

Для випікання пирогів та печива.

- **Глибоке деко для смаження**
Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

⚠ Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

Перше чищення

- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

Встановлення часу

- i** Духовка працює лише за умови, що встановлений час.

⚠ Обережно! Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це



Коли ви підключаєте прилад до електромереж або у разі перебоїв у постачанні електроенергії, автоматично починає блимати індикатор функції "Час". Встановлювати поточний час необхідно за допомогою кнопок "+" або "-". Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, і на дисплеї відобразяться встановлений час доби.

i Щоб змінити час, ви не повинні налаштовувати автоматичну функцію (Тривалість I→ або Кінець →|) одночасно.

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

! **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Щоб скористатися приладом, натисніть поворотний регулятор. Поворотний регулятор висунеться.

Увімкнення й вимкнення приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на бажану функцію.

Попередній розігрів






1. Встановіть функцію і максимальну температуру.
2. Дайте порожньому приладу працювати протягом приблизно 1 години.
3. Встановіть функцію і максимальну температуру.
4. Дайте порожньому приладу працювати протягом приблизно 10 хвилин.
5. Встановіть функцію і максимальну температуру.
6. Дайте порожньому приладу працювати протягом приблизно 10 хвилин.

Це необхідно для того, щоб випалилися усі залишки всередині приладу. Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. Під час першого попереднього прогрівання приладу може з'явитися запах та дим. Це явище є нормальним. Подбайте про достатнє провітрювання.

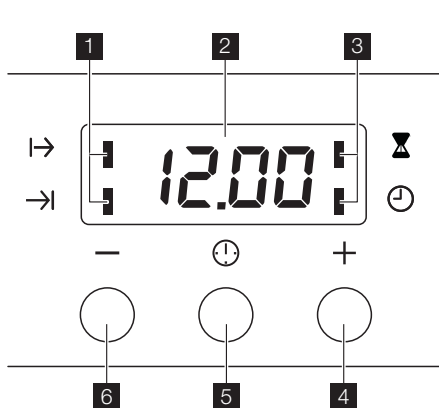
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою ручки термостата. Коли прилад працює, світиться індикатор живлення. Коли температура в приладі збільшується, загорається індикатор температури.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та ручку термостата у положення «Вимкнено».

Функції духовки

Функція духовки	Призначення	
0	Вимкнено	Прилад вимкнено.
	Лампочка духовки	Лише освітлення без будь-яких функцій готування.
	Звичайне готування	Використовується верхній і нижній нагрівальний елемент. Смаження та випікання на одному рівні духовки.





Функція духовки	Призначення
 Готування з використанням вентилятора	Для приготування декількох різних страв одночасно. Підходить для приготування домашнього варення і сушіння грибів та фруктів.
 Нижній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з нижньої частини духовки. Для випікання кондитерських виробів із хрусткою основою або із твердою скоринкою.
 Внутрішній гриль	Для запікання невеликої кількості страв або продуктів пласкої форми посередині полицки. Для приготування гринок.
 Повний гриль	Гриль вмикається повністю. Для запікання на грилі великої кількості страв або продуктів пласкої форми. Для приготування гринок.
 Гриль з конвекцією	При цьому гриль і вентилятор духовки працюють навперемінно, завдяки чому гаряче повітря циркулює довкола страви. Для готування великих шматків м'яса. Максимальна температура для цієї функції становить 200 °C.
 Готування з конвекцією	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицках без змішування запахів.
 Піца	Нижній нагрівальний елемент подає тепло безпосередньо під основу піци чи пирогів з начинкою, а вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря для приготування начинки.

Дисплей



- 1 Індикатори функцій
- 2 Табло часу
- 3 Індикатори функцій
- 4 Кнопка «+»
- 5 Кнопка вибору
- 6 Кнопка «-»

ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

Функція годинника	Призначення
 Час доби	Показує час. Щоб встановити, змінити або перевірити час.
 Таймер	Служить для зворотного відліку часу. Після закінчення заданого періоду лунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
 Тривалість	Для налаштування тривалості роботи духової шафи.
 Кінець	Щоб встановити час виключення функції духовки.

- i** Функції Тривалість |→ та Кінець →| можна встановлювати одночасно, якщо духовка має включитися і вимкнутися автоматично пізніше. У цьому разі спершу налаштуйте функцію Тривалість |→, а потім - Кінець →|.

Налаштування функцій годинника

1. Встановіть функцію духовки та температуру (не потрібно у разі використання таймера).
2. Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції годинника.



3. Для встановлення часу для таких функцій, як «Таймер» ⌚, «Тривалість» |→| та «Кінцевий час» →|, натискайте кнопки + або -. Загоряється індикатор відповідної функції годинника. Після того як спливе встановлений час, почне мигтати індикатор функції годинника і пролунає звуковий сигнал протягом 2 хвилин.

- i** Якщо встановлено функції «Тривалість» |→| або «Кінцевий час» →|, прилад вимикається автоматично.
4. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
 5. Поверніть перемикач функцій духовки та ручку термостата у положення «Вимкнено».

Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції.
2. Натисніть і утримуйте кнопку -. Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

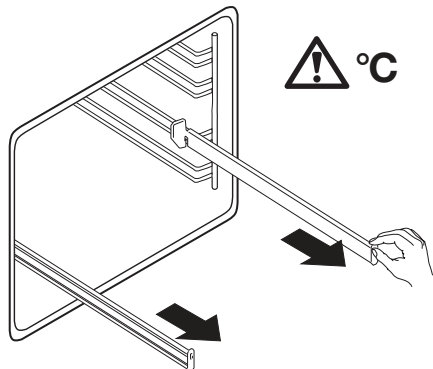
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

! **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

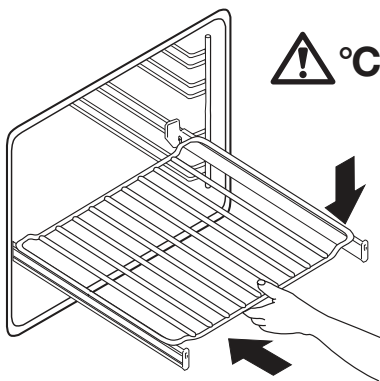
Телескопічні підставки

На 2-му та 4-му рівнях встановлені телескопічні опори. Завдяки ним вам буде легше вставляти та виймати решітки.

1. Повністю витягніть праву і ліву телескопічні опори.



2. Поставте решітку або піддон для гриля на телескопічні опори, потім злегка штовхніть їх разом усередину духовки.



⚠ Попередження! Не намагайтеся закрити дверцята духовки, коли телескопічні опори не повністю зайшли в духовку. Це може пошкодити емаль або скло дверцят.

⚠ Попередження! Телескопічні опори та інші аксесуари дуже сильно нагріваються під час роботи приладу. Користуйтеся рукавичками або прихватками.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Вентилятор охолодження

Вентилятор вмикається автоматично, щоб охолоджувати поверхню приладу. Якщо ви вимкнете прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовка не охолоне.

Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користуван-

ня приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Прилад має чотири рівні встановлені полиці. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну переробку пари. Завдяки цій системі навіть у середовищі, насиченому паром, можна готувати страви, що м'які всередині та вкриті хрусткою кіркою ззовні. Крім того, досягається мінімальний час готування і рівень споживання енергії.
- Всередині приладу або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте

порожній прилад впродовж 10 хвилин.

- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть продукти прямо на дно духовки і не накривайте деталі духовки алюмінієвою фольгою під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання і пошкодження емалевого покриття.

Випікання тістечок

- Для випікання тістечок найкраще підходить температура від 150 °C до 200 °C.
- Перед випікання прогрійте духовку впродовж близько 10 хвилин.
- Відчиняти дверцята духовки можна лише тоді, коли мине 3/4 встановленого часу готування.

- Якщо ви печете на двох рівнях одночасно, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса та риби

- Не готуйте м'ясні страви, якщо вага шматка м'яса менша за 1 кг. Якщо готувати надто малу кількість, то м'ясо стане надміру сухим.
- Щоб червоне м'ясо було добре приготовленим ззовні і соковитим усередині, встановіть температуру на 200 °C-250 °C.
- Для білого м'яса, птиці та риби встановіть температуру на 150°C-175°C.
- Якщо страва дуже жирна, користуйтеся піддоном, щоб запобігти утворенню плям, які буде важко видалити.
- Перш ніж різати приготовлене м'ясо, дайте йому постояти приблизно 15 хвилин, щоб з нього не витікав сік.

- Щоб запобігти утворенню надто великої кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб не дати диму конденсуватися, додавайте воду щоразу, коли вона випаровується.

Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

Таблиці випікання та смаження

ПИРОГИ

СТРАВА	Звичайне готування		Готування за допомогою вентилятора		Готування в режимі конвекції		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень 	Темп °C	Рівень 	Темп °C	Рівень 	Темп °C		
Збиті суміші	2	170	2 (1 і 3)	160	2 (1 і 3)	165	45-60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	2	170	2 (1 і 3)	160	2 (1 і 3)	160	24-34	У формі для випікання
Сирний пиріг	1	170	2	160	2	165	60-80	У формі діаметром 26 см
Яблучний пиріг	1	170	2 (1 і 3)	160	2 (1 і 3)	160	100-120	2 форми для пирогів діаметром 20 см на полиці духовки
Штрудель	2	175	2	150	2	150	60-80	На пласкому деко
Пиріг з варенням	2	170	2	160	2 (1 і 3)	160	30-40	У формі діаметром 26 см
Фруктовий пиріг	2	170	2	155	2	155	60-70	У формі діаметром 26 см
Бісквіт (бісквіт без жиру)	2	170	2	160	2	160	35-45	У формі діаметром 26 см

СТРАВА	Звичайне готування		Готування за допомогою вентилятора		Готування в режимі конвекції		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень 	Темп °C	Рівень 	Темп °C	Рівень 	Темп °C		
Різдвяний кекс/пиріг із соковитими фруктами	2	170	2	160	2	160	50-60	У формі діаметром 20 см
Кекс із родзинками	2	170	2	160	2	165	50-60	У формі для випікання хліба ¹⁾
Тістечка	3	170	3 (1 і 3)	160	3 (1 і 3)	165	20-30	На пласкому деко
Дрібна випічка	3	150	3	150	3 (1 і 3)	140	20-30	На пласкому деко ¹⁾
Безе	3	100	3	100	3	115	90-120	На пласкому деко
Здобні булочки	3	190	3	180	3	180	15-20	На пласкому деко ¹⁾
Заварне тісто	3	190	3	180	3 (1 і 3)	180	25-35	На пласкому деко ¹⁾
Пирого з начинкою	3	180	2	170	2	170	45-70	У формі діаметром 20 см
Сандвіч «Вікторія»	1 або 2	180	2	170	2	170	40-55	Лівий + правий у формі діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	Звичайне готування		Готування за допомогою вентилятора		Готування в режимі конвекції		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень 	Темп °C	Рівень 	Темп °C	Рівень 	Темп °C		
Білий хліб	1	190	1	190	1	195	60-70	1-2 буханки, 500 г одна буханка ¹⁾
Житній хліб	1	190	1	180	1	190	30-45	У формі для випікання хліба
Булочки	2	190	2 (1 і 3)	180	2 (1 і 3)	180	25-40	6-8 штук на пласкому деко ¹⁾
Піца	1	190	1	190	1	190	20-30	У глибокій жаровні ¹⁾
Коржики	3	200	2	190	2	190	10~20	На пласкому деко ¹⁾




1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Звичайне готування		Готування за допомогою вентилятора		Готування в режимі конвекції		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рі-вень 	Темп °C	Рі-вень 	Темп °C	Рі-вень 	Темп °C		
Пиріг з па-стою	2	180	2	180	2	180	40-50	
Овочевий пиріг	2	200	2	175	2	200	45-60	У формі
Киш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	190	1	190	1	190	40-50	У формі
Лазанья	2	200	2	200	2	200	25-40	У формі
Налисники	2	200	2	190	2	200	25-40	У формі
Йоркширський пудинг	2	220	2	210	2	210	20-30	6 форм для пудингу 1)

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

М'ЯСО


СТРАВА	Звичайне готування		Готування за допомогою вентилятора		Готування в режимі конвекції		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рі-вень 	Темп °C	Рі-вень 	Темп °C	Рі-вень 	Темп °C		
Яловичина	2	200	2	190	2	190	50-70	На решітці у глибокій жаровні
Свинина	2	180	2	180	2	180	90-120	На решітці у глибокій жаровні
Телятина	2	190	2	175	2	175	90-120	На решітці у глибокій жаровні
Англійський ростбіф (із кров'ю)	2	210	2	200	2	200	44-50	На решітці у глибокій жаровні
Англійський ростбіф (помірно засмажений)	2	210	2	200	2	200	51-55	На решітці у глибокій жаровні
Англійський ростбіф (добре засмажений)	2	210	2	200	2	200	55-60	На решітці у глибокій жаровні
Свинина, лопатка	2	180	2	170	2	170	120-150	У глибокій жаровні

СТРАВА	Звичайне готування		Готування за допомогою вентилятора		Готування в режимі конвекції		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень 	Темп .°C	Рівень 	Темп .°C	Рівень 	Темп .°C		
Свинина, гомілка	2	180	2	160	2	160	100-120	2 шматки у глибокій жаровні
Ягнятина	2	190	2	190	2	190	110-130	Ніжка
Курка	2	200	2	200	2	200	70-85	Тушка у глибокій жаровні
Індичка	1	180	1	160	1	160	210-240	Тушка у глибокій жаровні
Качка	2	175	2	160	2	160	120-150	Тушка у глибокій жаровні
Гуска	1	175	1	160	1	160	150-200	Тушка у глибокій жаровні
Кролик	2	190	2	175	2	175	60-80	Нарізаний шматками
Заєць	2	190	2	175	2	175	150-200	Нарізаний шматками
Фазан	2	190	2	175	2	175	90-120	Тушка у глибокій жаровні

РИБА

СТРАВА	Звичайне готування		Готування за допомогою вентилятора		Готування в режимі конвекції		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень 	Темп .°C	Рівень 	Темп .°C	Рівень 	Темп .°C		
Форель/морський ялц	2	190	2 (1 і 3)	175	2 (1 і 3)	175	40-55	3-4 рибини
Тунець/лосось	2	190	2 (1 і 3)	175	2 (1 і 3)	175	35-60	4-6 шматочків філе


Готування на грилі

 Перед готуванням прогрійте порожню духовку впродовж 10 хвилин.

ТИП СТРАВИ	Кількість		Приготування на грилі		Час готування у хвилинах 	
	Кількість шматків	г	Рівень 	Температура (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	3	250	12-15	12-14


ТИП СТРАВИ	Кількість		Приготування на грилі		Час готування у хвилинах ⌚	
	Кількість шматків	г	Рівень 	Температура (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з яловичини	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Відбивні зі свинини	4	600	3	250	12-16	12-14
Курка (розділена навпіл)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебаб	4	/	3	250	10-15	10-12
Куряча грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рибне філе	4	400	3	250	12-14	10-12
Тости з бутербродною начинкою	4-6	/	3	250	5-7	/
Грінка	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Термальний гриль

 **Попередження!** При користуванні цією функцією встановлюйте температуру не вище 200°C.

ТИП СТРАВИ	Кількість		Приготування на грилі		Час готування у хвилинах ⌚	
	Шматків	г	рівень 	Темп. (°C)	1-й бік	2-й бік
М'ясний рулет (індичка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курка (розрізана навпіл)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Курячі ніжки	6	-	3	200	15-20	15-18
М'ясо куріпки	4	500	3	200	25-30	20-25
Овочева запіканка	-	-	3	200	20-25	-
шматки. Морський гребінець	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрія	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Шматочки риби	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Піца

 Попередньо прогрійте духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

ТИП СТРАВИ	Режим "Піца"		Час готування у хвилинах	ПРИМІТКИ
	Рівень	Температура (°C)		
Піца, велика	1	200	15~25	на пласкому деці
Піца, маленька	1	200	10~20	на пласкому деці чи на решітці духової шафи
Булочки	1	200	15~25	на пласкому деці

Інформація про акриламід

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламід можуть

зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

⚠ Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стийкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами дверцят духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.

- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

Каталітичні панелі

Каталітичні панелі очищуються самостійно. Каталітичні панелі всмоктують жир, який накопичується під час функціонування приладу. Щоб допомогти процесу самоочищення, витягніть додаткове зняття з приладу та ввімкніть порожню духову шафу на максимальній температурі приблизно на одну годину.

- i** • Знебарвлення каталітичної поверхні не впливає на її робочі якості.
- Щоб запобігти пошкодженню каталітичної поверхні, не застосовуйте для очищення рідину для очищення духових шаф, миючі засоби з абразивними якими, мило або інші миючі речовини.

Лампочка духовки

⚠ Попередження! Будьте обережні! Існує ризик ураження електричним струмом!

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духовку.
- Викрутіть або вимкніть запобіжники на електрощиті.

i Для захисту лампи підсвітки і скляної кришки підстеліть тканину на дно духовки.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духовки належною жаростійкою лампою для духовки, яка витримує нагрівання до 300°C.
Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

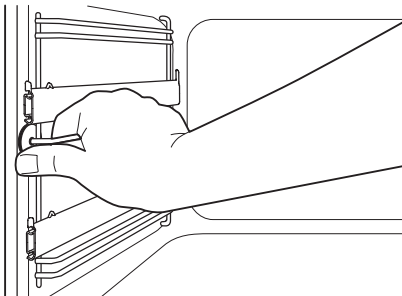
Знімні напрямні рейки і каталітичні панелі

Щоб почистити камеру духової шафи, вийміть напрямні рейки і каталітичні панелі.

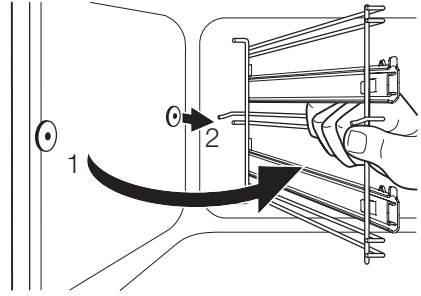
! **Обережно!** Виймаючи напрямні, будьте обережні. Каталітичні панелі не прикріплені до стінок камери духової шафи і можуть впасти, коли виймаються напрямні рейки.

Знімання бічних напрямних решіток

1. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки полицки від бічної стінки духовки.
Другою рукою утримуйте задні напрямні рейки і каталітичну панель на місці.



2. Потягніть задню частину опори від бічної стінки духовки, щоб вийняти опорні рейки.



Встановлення опорних рейок

Встановлення опорних рейок здійснюйте у зворотній послідовності.

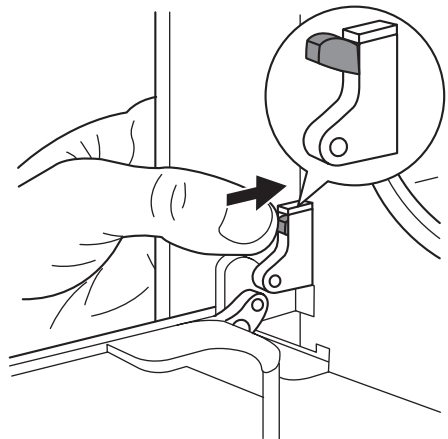
Важливо! Подбайте, щоб фіксатори на телескопічних рейках були спрямовані вперед.

Чищення дверцят духової шафи

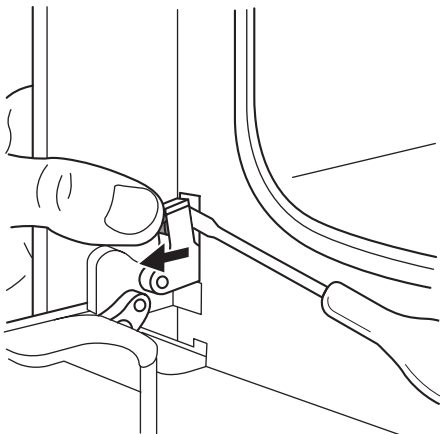
Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для чищення дверцята духової шафи і внутрішню скляну панель можна зняти.

Знімання дверцят духової шафи і скляної панелі

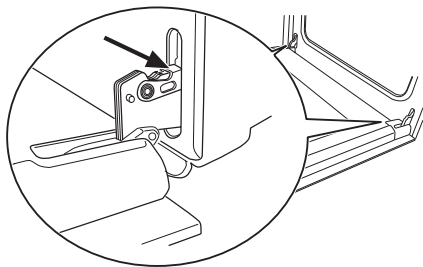
1. Повністю відкрийте дверцята і знайдіть шарніри на лівому боці дверцят.
2. Злегка натисніть ущільнювач, доки не він не посунеться назад.



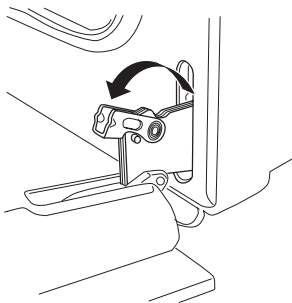
3. Тримаючи ущільнювач однією рукою, іншою рукою за допомогою викрутки вийміть ліву частину дверцят із гнізда.



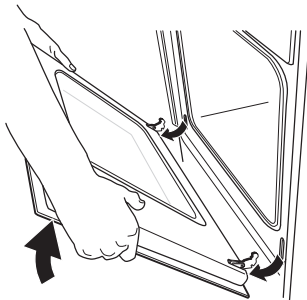
4. Знайдіть шарнір на правому боці дверцят.



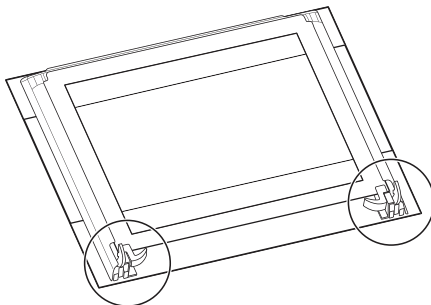
5. Підніміть та поверніть важіль на шарнірі.



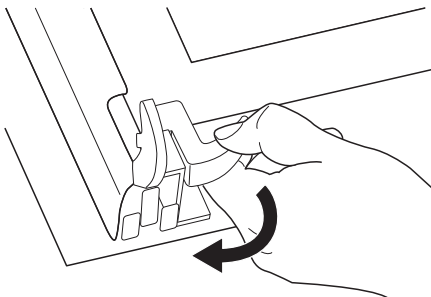
6. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



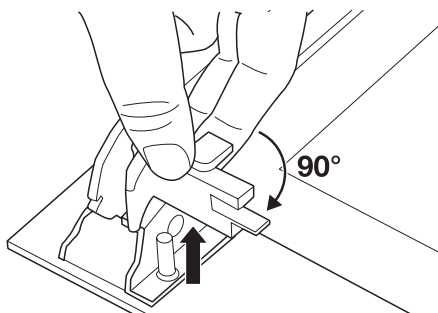
7. Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



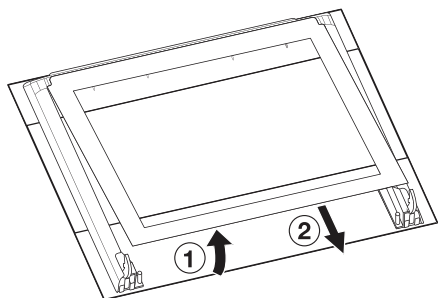
8. Послабте систему блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



9. Поверніть два фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



10. Обережно підніміть (1) і вийміть (2) скляну панель.



Помийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно протріть панель насухо.

Встановлення дверцят і скляної панелі

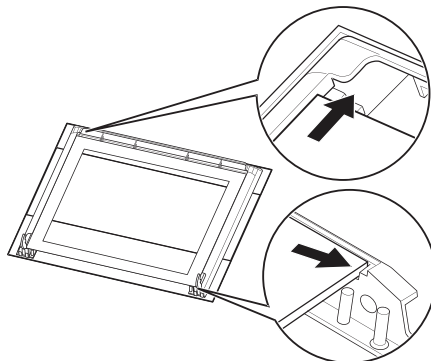
Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята на місце. Виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

! **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духовка не нагрівається	Духова шафа не увімкнена	Увімкніть духову шафу
Духовка не нагрівається	Не налаштований годинник	Налаштуйте годинник
Духовка не нагрівається	Необхідні налаштування не встановлені	Перевірте налаштування

Панель з декоративною рамкою слід встановлювати так, щоб трафаретний друк був повернутий до внутрішнього боку дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шершава на дотик. Вставляйте внутрішню скляну панель у відповідні гнізда (див. на малюнку).



i Прилади з алюмінію або нержавіючої сталі

Дверцята духовки мийте лише вологою губкою. Втирайте їх м'якою ганчіркою.

Не користуйтеся сталевими мочалками, кислотами або абразивними матеріалами, бо вони можуть пошкодити поверхню духовки. Під час миття панелі керування духовки дотримуйтесь таких самих пересторог

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духовка не нагрівається	Спрацював запобіжник домашньої електропроводки (на електроциті)	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював більше ніж один раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка не працює	Перегоріла лампочка	Замініть лампочку
На страві та внутрішній поверхні духовки осідає пара або конденсат	Страви залишалися в духовці занадто довго	Не залишайте приготовані страви стояти в духовці довше, ніж 15-20 хвилин
На дисплеї відображається показник часу 12.00	Була припинена подача електроенергії	Знову налаштуйте годинник

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до Центру технічного обслуговування

Сервісному центру необхідно надати інформацію, вказану на табличці з техніч-

ними даними. Ця табличка розташована на передньому краї духовки зсередини.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

.....

Номер виробу (PNC)

.....

Серійний номер (S.N.)

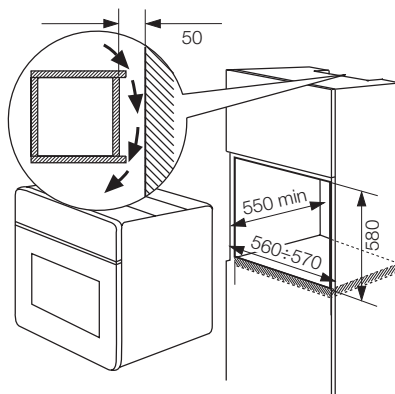
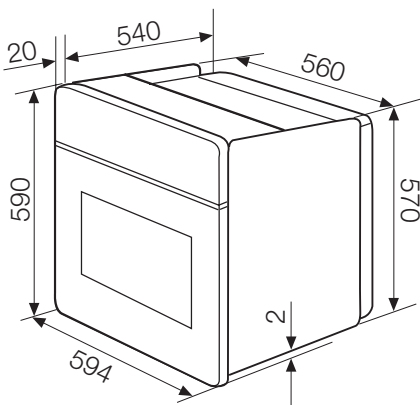
.....

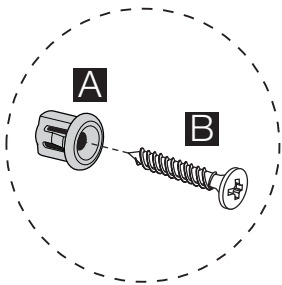
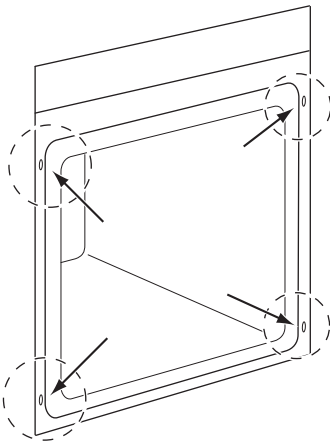
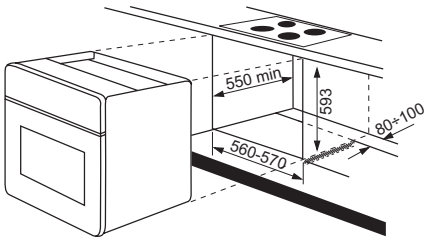
ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

УСТАНОВКА

⚠ Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".





Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Доручіть підключення приладу до електромережі кваліфікованому електрику чи компетентній особі.

i Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Цей прилад постачається лише з магистральним кабелем.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на таблиці з технічними даними) і таблицю:

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Жовтий/зелений кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим, ніж кабелі фази і нейтралі (синій і коричневий кабелі).

ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Цей **X** символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання.

Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього

виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають по-

вторну переробку. Пластмасові деталі помічені міжнародними аббревіатурами: PE, PS та ін. Будь ласка, викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.



www.electrolux.com/shop

