



47745IQ

CS Návod k použití

2

HU Használati útmutató

34



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	8
5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	9
6. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY	10
7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	12
8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	12
9. TROUBA - FUNKCE HODIN	13
10. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ	14
11. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY	16
12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	26
13. CO DĚLAT, KDYŽ...	30
14. INSTALACE	32

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.aeg.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.aeg.com/productregistration



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a užitelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.
- Při manipulaci s odkládací zásuvkou buďte opatrní. Může být horká.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

- Spotřebič neumíst'ujte na podstavec.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.2 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí

- mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřena.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Byly by horké.
- Po použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumíst'ujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Nepokoušejte se hasit oheň vodou. Odpojte spotřebič a plameny přikryjte víkem nebo hasicí rouškou.



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.

- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.

2.3 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

2.4 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.

**UPOZORNĚNÍ**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

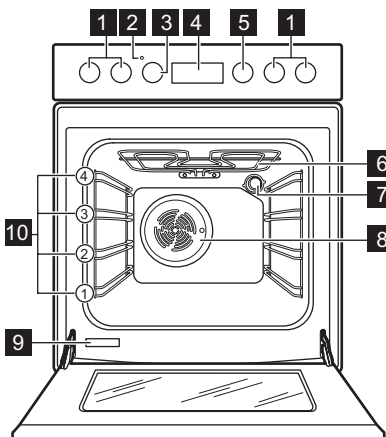
2.5 Likvidace**UPOZORNĚNÍ**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

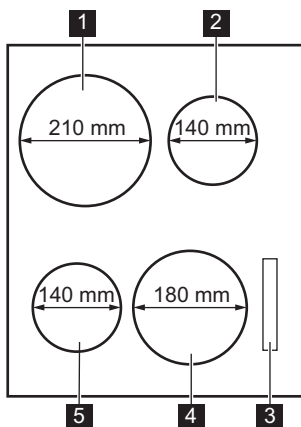
2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče kontaktujte servisní středisko. Doporučujeme používat pouze originální náhradní díly.

3. POPIS SPOTŘEBIČE**3.1 Celkový pohled**

- | | |
|-----------|---------------------------|
| 1 | Ovladače varné desky |
| 2 | Ukazatel teploty |
| 3 | Ovladač teploty trouby |
| 4 | Elektronický programátor |
| 5 | Ovladač funkcí trouby |
| 6 | Topné těleso |
| 7 | Žárovka trouby |
| 8 | Ventilátor a topné těleso |
| 9 | Typový štítek |
| 10 | Polohy roštů |

3.2 Uspořádání varné desky



- 1** Indukční varná zóna 2100 W, s funkcí posílení výkonu 3700 W
- 2** Indukční varná zóna 1400 W, s funkcí posílení výkonu 2500 W
- 3** Indukční varná zóna 1800 W, s funkcí posílení výkonu 2800 W
- 4** Ovládací panel
- 5** Indukční varná zóna 1400 W, s funkcí posílení výkonu 2500 W

3.3 Příslušenství

- **Rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký plech na pečení**

Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

- **Odnímatelné vysunovací drážky**
Zasunují se do nich rošty či plechy.
- **Zásuvka**
Zásuvka je umístěna pod troubou.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

! **UPOZORNĚNÍ**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

! **POZOR**
Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

4.1 První čištění

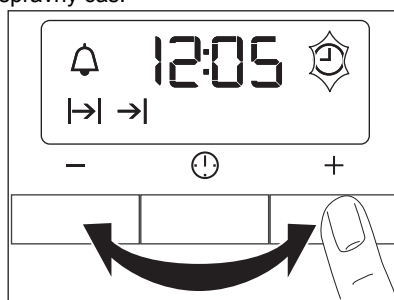
- Vyměňte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebiče vyčistěte.

! Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

4.2 Nastavení času


i Před provozem trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu ukazatel Denního času bliká. Stiskněte tlačítko + nebo - a nastavte správný čas.



Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.






Ke změně času opětovně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času. Nesmíte zároveň nastavit funkci Trvání \rightarrow | či Ukončení \rightarrow |.

Chcete-li spotřebič použít, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

4.3 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci  a maximální teplotu.

2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat deset minut.
5. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič pracovat deset minut.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.




5.1 Nastavení teploty





Ovladač	Funkce
0	Poloha Vypnuto
1 - 9	Nastavení teploty (1 = nejnižší nastavení teploty; 9 = nejvyšší nastavení teploty)
B	Funkce posílení výkonu

1. Otočte ovladačem na požadovanou teplotu.
2. Vaření ukončíte nastavením ovladače do polohy „0“.


5.2 Displeje nastavení teploty

Ukazují, jaké funkce jsou zapnuté.

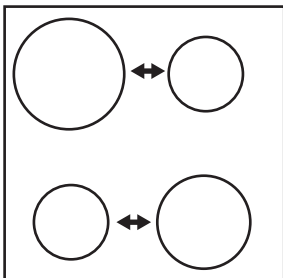
Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkce posílení výkonu

Displej	Popis
	Došlo k poruše.
	Varná zóna je stále horká (zbytkové teplo).
	Nádoba je nevhodná, nebo je příliš malá, nebo na varné zóně není žádné nádobí.
	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.

5.3 Zapnutí a vypnutí funkce posílení výkonu

Funkce posílení výkonu přidá další dostupný výkon varným zónám, např. k rychlému ohřevu velkého množství vody. Funkcí posílení výkonu zapnete otočením ovladače varné zóny doprava, dokud se na displeji nezobrazí . Funkce posílení výkonu se aktivuje maximálně na 10 minut. Pak se indukční varná zóna automaticky přepne zpět na nejvyšší teplotní výkon. Funkci vypnete otočením ovladače proti směru hodinových ručiček.



5.4 Řízení výkonu




Řízení výkonu rozděluje výkon mezi dvě spárované varné zóny (viz obrázek). Funkce posílení výkonu zvyšuje výkon na maximální úroveň pro jednu varnou zónu v páru a automaticky ho snižuje pro druhou varnou zónu. Displej varné zóny se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.


5.5 Automatické vypnutí

Varná deska se automaticky vypne, když:


- Všechny varné zóny jsou vypnuté .
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel varné desky na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- Varná deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- Použijete nevhodné nádoby. Na displeji se zobrazí symbol  a varná zó-

na se po dvou minutách automaticky vypne.


- Po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po nějaké době (viz tabulka) se na displeji zobrazí symbol  a varná deska se vypne.

Nastavení teploty	Čas vypnutí
 1 - 2	6,0 h
3 - 4	5,0 h
5	4,0 h
6 - 9	1,5 h

6. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

 Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami

6.1 Nádoby pro indukční varné zóny

 Při indukčním vaření vytváří silné elektromagnetické pole téměř okamžitě teplo uvnitř varné nádoby.

Materiál nádobí

- **Vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **Špatné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

- Se voda na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- Lze ke dnu varné nádoby připojit magnet.

 **Dno nádoby** musí být zcela rovné a co nejtlustší.

Rozměry nádoby: indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby. Přesto musí mít magnetická část dna nádoby minimální průměr přibližně 3/4 velikosti varných zón.

6.2 Zvuky během provozu

Jestliže slyšíte:

- Praskání: nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- Pískání: používáte jednu varnou zónu nebo několik varných zón na vysoký výkon a nádoby jsou vyrobeny z různých materiálů (sendvičové dno).
- Hučení: jedna nebo více varných zón pracuje při vysokém výkonu.
- Cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.

• Syčení, bzučení: pracuje ventilátor.
Tyto zvuky jsou normální a neznačí závadu spotřebiče.

6.3 Úspora energie



- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.

6.4 Příklady použití varné desky

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeb	Nádobu zakryjte pokličkou.
1-2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1-2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Nádobu zakryjte pokličkou.
2-3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
3-4	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
4-5	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4-5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
6-7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeb	V polovině doby obraťte.
7-8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření velkého množství vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Funkce posílení výkonu je vhodná pro ohřívání velkého množství vody.

7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Spotřebič čistěte po každém použití. Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.



Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce nemají vliv na její funkci.

Odstranění nečistot:

1. – **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může spotřebič poškodit. Použijte speciální škrabku na sklo.

Škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí spotřebiče:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovové lesklé zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.
2. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku.
 3. Nakonec **spotřebič otřete do sucha čistým hadříkem.**

8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.



8.3 Chladicí ventilátor








Chladicí ventilátor se u zapnuté trouby spouští automaticky a ochlazuje spotřebič. Jestliže troubu vypnete, chladicí ventilátor se zastaví.

8.2 Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti

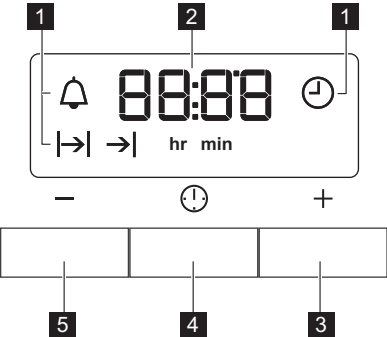

8.4 Funkce trouby




Funkce trouby	Použití
 Poloha VYPNU-TO	Spotřebič je vypnutý.
 Žárovka trouby	Zapne osvětlení vnitřku trouby bez pečicí funkce.

Funkce trouby	Použití
 Konvenční ohřev	Teplo přichází z horního a dolního topného tělesa. K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Spodní topné těleso	Teplo přichází pouze ze spodní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
 Intenzivní horkovzdušné pečení	Pečení několika různých jídel současně. K přípravě domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce.
 Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštech bez mísení vůní. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu trouby o 20–40 °C oproti standardním teplotám, které používáte u Konvenčního ohřevu.
 Mírné pečení	K pečení chleba, koláčů a pečiva dozlatova či zhnědnutí pokrmů.
 Turbo gril	Střídavě funguje topné těleso grilu a ventilátor trouby, díky kterému horký vzduch cirkuluje okolo připravovaného jídla. Také k pečení velkých kusů masa. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
 Funkce Pizza	Dolní ohřev působí přímo na spodek pizzy a různých slaných a plněných koláčů, zatímco ventilátor cirkuluje vzduch za účelem propečení jejich povrchu a náplně.
 Rozmrazování	K rozmrazování zmrazených jídel. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

9. TROUBA - FUNKCE HODIN

9.1 Elektronický programátor




	<ol style="list-style-type: none"> 1 Kontrolky funkcí 2 Displej času 3 Tlačítko + 4 Tlačítko volby 5 Tlačítko -
Funkce hodin	Použití
 Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.

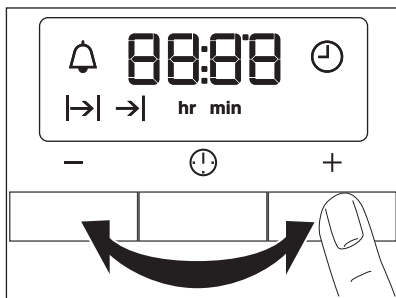
Funkce hodin	Použití
 Minutka	Odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
 Trvání	K nastavení potřebné délky provozu spotřebiče.
 Ukončení	K nastavení doby vypnutí spotřebiče.



Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně k nastavení doby, kdy se spotřebič zapne a poté opět vypne. Nejprve nastavte funkci Trvání a poté Ukončení.

9.2 Nastavení funkcí hodin



1. U funkce Trvání  a Ukončení  nastavte funkci trouby a teplotu. Toto není nutné u funkce Minutka .
2. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.



3. Pomocí + nebo - nastavte potřebnou funkci hodin.

Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin. Po uplynutí nastaveného času, začne ukazatel blikat a na dvě minuty zazní zvukový signál.



U funkce Trvání  a Ukončení  se spotřebič vypne automaticky.

4. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

9.3 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte tlačítko -.
Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

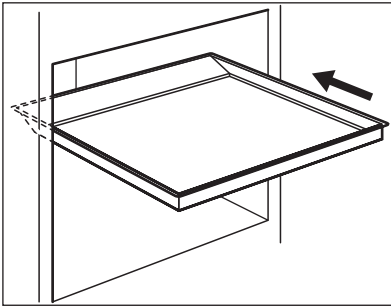
10. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Vkládání plechu na pečení



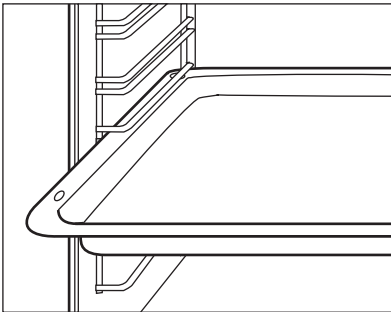
Plech vložte do středu vnitřku trouby mezi přední a zadní stěnu. Zajistíte tak cirkulaci tepla před plechem na pečení a za ním. Ujistěte se, že je plech umístěn jako na obrázku, se zkosenou plochou vzadu.



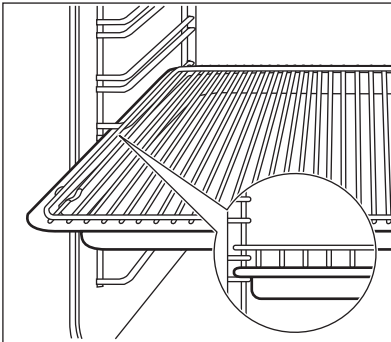
UPOZORNĚNÍ

Plech na pečení nezasunujte zcela dozadu k zadní stěně vnitřku trouby. Zabránili byste tak cirkulaci tepla kolem plechu. Jídlo by se mohlo připálit, obzvláště pak v zadní části plechu.

10.2 Vložení příslušenství trouby



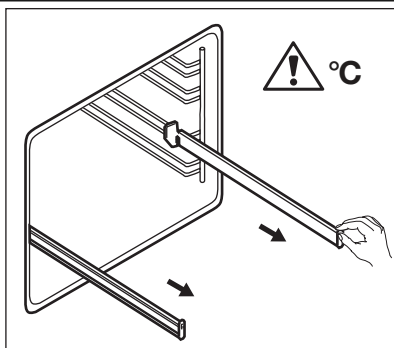
Zásuvné příslušenství zasunujte tak, aby prohlubně byly vzadu v troubě a směřovaly dolů. Zasuňte příslušenství do drážek na jedné z úrovní trouby.



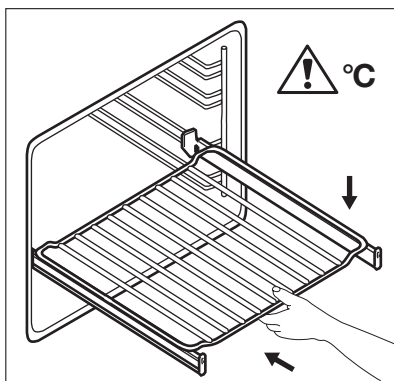
Společné zasunutí roštu a hlubokého plechu na pečení masa

Rošt položte na hluboký plech na pečení. Zasuňte hluboký plech na pečení do drážek na jedné z úrovní trouby.

10.3 Teleskopické výsuvy



1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



2. Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuňte do spotřebiče.

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasuňuli do spotřebiče.



Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů. Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.



POZOR

Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



POZOR

Teleskopické výsuvy můžete instalovat na různé polohy roštů, kromě polohy 4.

11. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY



POZOR

Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny na smaltu trouby.

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte rošty do úrovně 1 a 3.
- V troubě nebo na skle dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení

vždy odstupte. Abyste kondenzaci snížili, troubu vždy před pečením na 10 minut předehejte.

- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

11.1 Pečení moučníků

- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předehřát.
- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

11.2 Pečení masa a ryb

- Nepečte maso o hmotnosti nižší než 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.

11.4 Klasické pečení ☐

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Čas předeheť (min)	Teplota (°C)	Doba vaření / pečení (min)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150	25 - 30
Ploché koláč (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 170	30 - 35
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 190	40 - 50
Jablečný koláč (1200+1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	15	180 - 200	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 180	25 - 30
Piškotová buchtka bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10	160 - 170	25 - 30
Koblihy (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

11.3 Doby pečení

Doba pečení záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství. Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádoby, recepty a množství.

Jídlo	Druh plechu a po- loha roštu	Čas předehřátí (min)	Teplota (°C)	Doba vaření / pe- čení (min)
Celé kuře (1350 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	200 - 220	60 - 70
Půlka kuřete (1300 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Vepřová ko- tleta (600 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Dortový kor- pus (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20	230 - 250	10 - 15
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Tvarohový ko- láč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	170 - 190	60 - 70
Švýcarský ja- blečný koláč z lineckého tě- sta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Slaný lotrin- ský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníko- vé plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Rumunský pi- škot (600 + 600 g)	2 kulaté hliníkové plechy (délka: 25 cm) na úrovni 2	10	160 - 170	40 - 50
Rumunský pi- škot - tradiční (600 + 600 g)	2 kulaté hliníkové plechy (délka: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10	150 - 170	15 - 20

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Čas předehřátí (min)	Teplota (°C)	Doba vaření / pečení (min)
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	40 - 50
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	160 - 170	25 - 35
Máslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 10 minut.

3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

11.5 Intenzivní horkovzdušné pečení

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	140 - 150	20 - 30
Proužky těsta (250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Proužky těsta (250 + 250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 3	10	150 - 160	30 - 40
Plochý koláč (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	30 - 35
Plochý koláč (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 160	35 - 45
Plochý koláč (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 180	40 - 50
Jablečný koláč (1200 + 1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	165 - 175	50 - 60

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	20 - 30
Malé koláčky (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 160	30 - 40
Malé koláčky (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Piškotová buchta bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10	150 - 160	20 - 30
Koblihy (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Celé kuře (1300 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 180	40 - 50
Vepřová pečeně (800 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 180	45 - 50
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	190 - 200	25 - 35
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	-	160 - 170	40 - 50
Švýcarský jablčný koláč z lineckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Slaný lotrin-ský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Rumunský piškot (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm) na úrovni 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Rumunský piškot - tradiční (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	150 - 160	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	15	180 - 200	10 - 15
Sladké pečivo (800 + 800 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	15	180 - 200	15 - 20
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 160	15 - 25
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	110 - 120	30 - 40
Sněhové pusinky (400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	110 - 120	45 - 55
Sněhové pusinky (400 + 400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	160 - 170	25 - 35

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	25 - 35
Máslový koláč (600 + 600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	160 - 170	25 - 35

- 1) Poté, co je hotový koláč v poloze 4, jej vyndejte na jeho místo přesuňte koláč z polohy 1. Pečte dalších deset minut.
- 2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.
- 3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

11.6 Horkovzdušné pečení

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 160	20 - 30
Proužky těsta (250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Proužky těsta (250 + 250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	30 - 35
Plochý koláč (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	30 - 40
Plochý koláč (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	45 - 55
Plochý koláč (1000 + 1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	140 - 150	55 - 65
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	170 - 180	40 - 50
Jablečný koláč (1200 + 1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2 a 3	10	170 - 180	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	140 - 150	30 - 35
Malé koláčky (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Malé koláčky (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	25 - 30
Piškotová buchtka bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 3	10	150 - 160	30 - 40
Koblihy (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Celé kuře (1400 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 190	50 - 60
Vepřová kotleta (600 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	180 - 200	30 - 40
Dortový korpus (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	15	230 - 250	10 - 15
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	180 - 200	50 - 60
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	150 - 170	60 - 70
Švýcarský jablčný koláč z lineckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	15	180 - 200	30 - 40
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 2	15	210 - 230	35 - 45
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 3	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Rumunský piškot (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm) na úrovni 2	10	150 - 170	40 - 50

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Rumunský piškot - tradiční (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	180 - 200	10 - 15
Sladké pečivo (800 + 800 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	180 - 200	15 - 20
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	10 - 15
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	50 - 60
Sněhové pusinky (400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	100 - 120	55 - 65
Sněhové pusinky (400 + 400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	-	115 - 125	65 - 75
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	170 - 180	20 - 30
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 170	20 - 30
Máslový koláč (600 + 600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 170	20 - 30

1) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 7 minut.

2) Po vypnutí spotřebiče ponechte moučník v troubě dalších 10 minut.

3) Nastavte teplotu 230 °C pro předehřátí trouby.

11.7 Mírné pečení ☞

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	150 - 160	20 - 25
Plochý koláč (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	35 - 40

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Máslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Celé kuře (1200 g)	rošt na úrovni 2	-	220 - 230	45 - 55

1) Ovladač nastavte na teplotu 250 °C.

2) Vložte plech na pečení pod rošt, do polohy roštu 1.

11.8 Turbo gril

Jídlo	Poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Topinky (500 g)	3	10	230	3 - 5
Půlka kuřete (1200 g)	2	-	200	25 + 25
Vepřová kotleta (500 g)	2	-	230	20 + 20

11.9 Funkce Pizza

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Jablečný koláč (1200 + 1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	170 - 180	50 - 60
Celé kuře (1400 g)	stupeň 2	-	165 - 175	55 - 65

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Půlka kuřete (1350 g)	stupeň 2	-	165 - 175	30 - 35
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný nebo hliníkový plech na úrovni 1 a 2 1)	-	180 - 200	30
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	190 - 200	25 - 35
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	stupeň 2	10 - 15	210 - 220	20 - 30

1) Po 20 minutách zaměňte polohu obou plechů.

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u

škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ

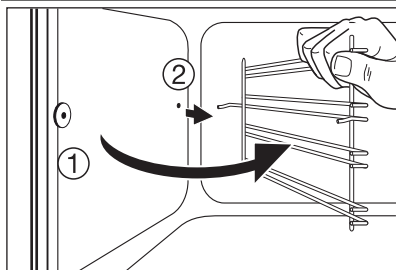
Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čistícího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čistící prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraní a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

- Vyčistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čistícími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

12.1 Kolejničky na rošty

Snadnějšího čištění stěn dosáhnete odstraněním kolejniček na rošty.



Odstranění kolejniček na rošty

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.
2. Pak vytáhněte drážky na rošty ze zadní části stěny a vytáhněte kolejničky na rošty ven.

Instalace kolejnic na rošty

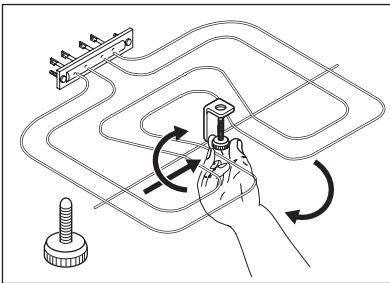
Kolejničky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- ! Zakulacené konce kolejnic musí směřovat dopředu!

12.2 Strop trouby

Topný článěk grilu lze pro snazší čištění strop trouby vyjmout.

- ! **UPOZORNĚNÍ**
Před vyjmutím topného článku grilu spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.



1. Vyšroubujte šroub, kterým je topný článěk grilu připevněn. Napoprvé použijte šroubovák.
2. Opatrně stáhněte topný článěk grilu dolů.
3. Strop trouby vytřete měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s

mýcím prostředkem a nechte jej vyschnout.

4. Topný článěk grilu instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- ! **UPOZORNĚNÍ**
Ujistěte se, že je topný článěk grilu správně namontovaný a nepadá dolů.

12.3 Čištění dvířek trouby

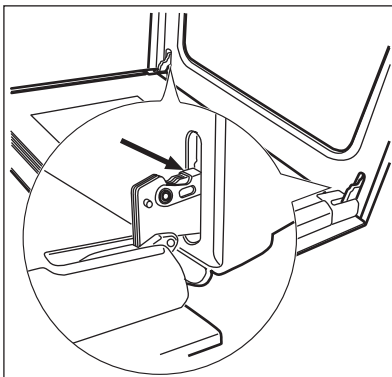
Dvířka trouby se skládají ze dvou za sebou umístěných skleněných panelů. Čištění si usnadněte, vysadíte-li dvířka trouby.

- ! **UPOZORNĚNÍ**
Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněný panel u nasazených dvířek, mohou se dvířka trouby náhle zavřít.

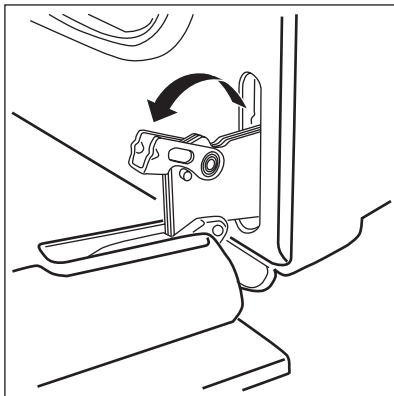
- ! **UPOZORNĚNÍ**
Před čištěním skleněných panelů zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.

- ! **UPOZORNĚNÍ**
Jestliže jsou skleněné panely poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné panely je pak nutné vyměnit. Další informace získáte v místním autorizovaném servisním středisku.

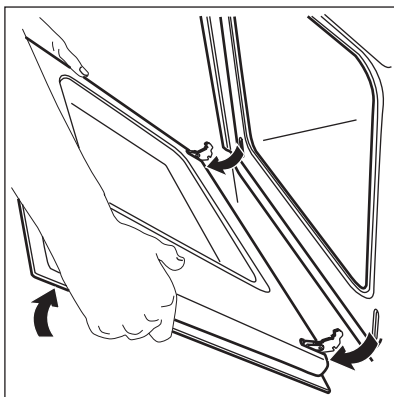
Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



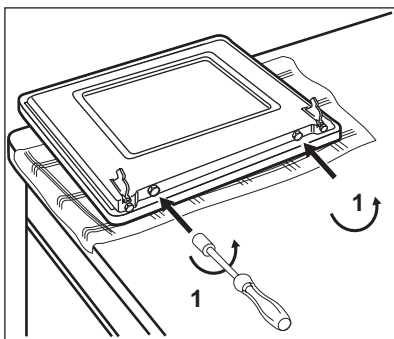
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podřte oba dveřní závěsy.



2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



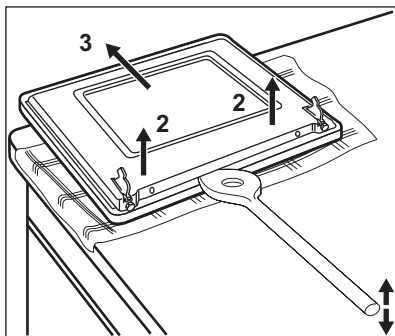
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



4. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou. Pomocí šroubováku odšroubujte dva šrouby ze spodního okraje dvířek.



Šrouby neztraťte.



5. Vnitřní dvířka otevřete dřevěnou nebo plastovou kuchyňskou stěrkou nebo podobným nástrojem. Podržte vnější dvířka a zatlačte vnitřní dvířka směrem k hornímu okraji dvířek.
6. Zdvihněte vnitřní dvířka.
7. Vyčistěte vnitřní stranu dvířek.

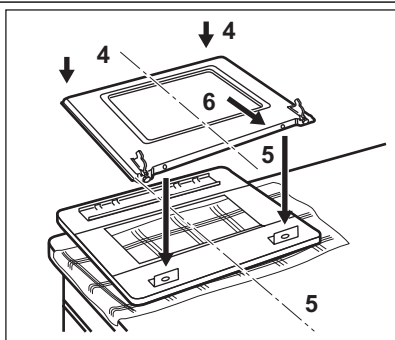
Skleněný panel omyjte vodou se sapónátem. Dobře ji osušte.



UPOZORNĚNÍ

Skleněný panel omývejte pouze vodou s mycím prostředkem. Abrazivní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a ostré předměty (např. nože nebo škrabky) mohou sklo poškodit.

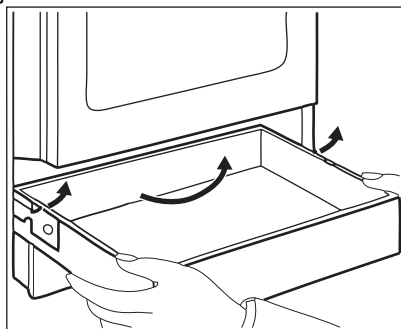
Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu



Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

12.4 Vysazení zásuvky

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.



Vysazení zásuvky

1. Vytáhněte zásuvku až na doraz.
2. Pomalu zásuvku zdvihněte.
3. Zásuvku zcela vytáhněte.

Vložení zásuvky

Zásuvku vložíte stejným postupem jako výše, ale v opačném pořadí.



UPOZORNĚNÍ

V zásuvce neskladujte hořlavé věci a materiály (jako např. čisticí prostředky, plastové sáčky, textilní chňapky, papír nebo čisticí spreje). Při použití trouby se může zásuvka značně zahřát. Hrozí nebezpečí požáru.

12.5 Žárovka trouby



UPOZORNĚNÍ

Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.



Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.

Výměna žárovky trouby

1. Skleněný kryt žárovky se nachází na zadní straně vnitřku trouby. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou, žáruvzdornou do teploty 300 °C.



Použijte žárovku stejného typu.

4. Nasaďte skleněný kryt.

13. CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič vůbec nefunguje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Spotřebič vůbec nefunguje.	Je zapnutá dětská pojistka nebo blokováni tlačítek.	Viz kapitola „Použití spotřebiče“.
Spotřebič vůbec nefunguje.	Spotřebič není zapnutý.	Zapněte spotřebič.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Osvětlení trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Na displeji se objeví „12.00“ a „LED“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte hodiny.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže musí být varná zóna, která byla zapnutá dostatečně dlouhou dobu, horká, obraťte se na místní servis.
Varná zóna omezí tepelný výkon na .	Některá sensorová tlačítka jsou zakrytá nebo je na ovládacím panelu voda či skvrny od tuku.	Vyčistěte sensorová tlačítka. Vyčistěte ovládací panel.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ozve se zvukový signál, když je spotřebič vypnutý.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Vyčistěte senzorová tlačítka.
Tepelné nastavení se mění.	Je zapnutá funkce řízení výkonu.	Viz část „Řízení výkonu“.
Na displeji se zobrazí <input type="checkbox"/> .	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Vypněte spotřebič a znovu jej zapněte.
Na displeji se zobrazí <input type="checkbox"/> .	Zareagovala ochrana proti přehřátí varné zóny.	Varnou zónu vypněte a znovu ji zapněte.
Na displeji se zobrazí <input type="checkbox"/> .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
Na displeji se zobrazí <input type="checkbox"/> .	Nesprávná varná nádoba.	Použijte vhodnou nádobu.
Na displeji se zobrazí <input type="checkbox"/> .	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Přesuňte nádobu na menší varnou zónu.
Na displeji se zobrazí <input type="checkbox"/> a číslo.	Porucha spotřebiče.	Spotřebič na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět připojte. Jestliže se <input type="checkbox"/> opět rozsvítí, obraťte se na místní servis.
Spotřebič vůbec nefunguje. <ul style="list-style-type: none"> Když zapojíte spotřebič do elektrické sítě, zobrazí se na displeji <input type="checkbox"/>. Když použijete varnou zónu bez jakékoliv nádoby, na displeji se nezobrazí <input type="checkbox"/>. 	Je zapnutý režim Demo.	Spotřebič na chvíli odpojte z elektrické sítě. Opět připojte. Během čtyř sekund proveďte následující kroky: <ol style="list-style-type: none"> Otočte ovladačem pravé přední varné zóny proti směru hodinových ručiček do minimální polohy. Otočte ovladačem do polohy 0. Zazní zvukový signál. Režim Demo je vypnutý.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní servisní středisko. Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

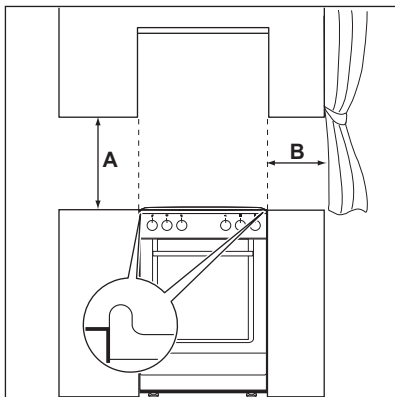
14. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Umístění spotřebiče



Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.

Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	690
B	150

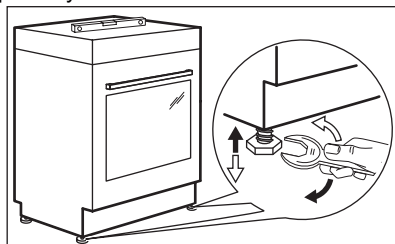
14.2 Technické údaje

Rozměry	
Výška	858 mm
Šířka	500 mm
Hloubka	600 mm

Rozměry	
Celkový elektrický výkon	10435 W
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

14.3 Vyrovnání

Pomocí seřiditelných nožiček na spodku spotřebiče nastavte výšku horní pracovní plochy do stejné úrovně s ostatními povrchy.



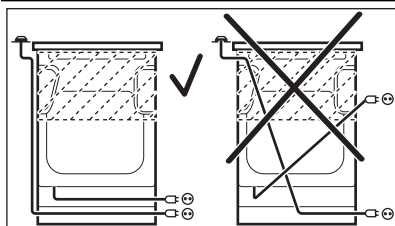
14.4 Elektrická instalace



Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává bez zástrčky a spojovacího kabelu.


Vhodný typ kabelů: H05 RR-F s příslušným průřezem.



Napájecí kabel se nesmí dotýkat části spotřebiče zobrazené na obrázku.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♻️. Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.
Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	35
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	36
3. TERMÉKLEÍRÁS	39
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	40
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT	41
6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	42
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	44
8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT	44
9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK	46
10. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	47
11. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	49
12. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	59
13. MIT TEGYEK, HA...	63
14. ÜZEMBE HELYEZÉS	65

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a mindennapi teendőket nagymértékben megkönnyítik, és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.aeg.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.aeg.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtélelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek üzem közben forróvá válnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.



VIGYÁZAT

Tűz- és robbanásveszély.

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzőskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Az esetleges tüzet ne próbálja vízzel oltani. Húzza ki a készüléket a hálózatról, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló takaróval.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:

- Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületre szeretné helyezni ezeket.

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.

- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.5 Ártalmatlanítás



VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízva márkavizre. Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

2.4 Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.

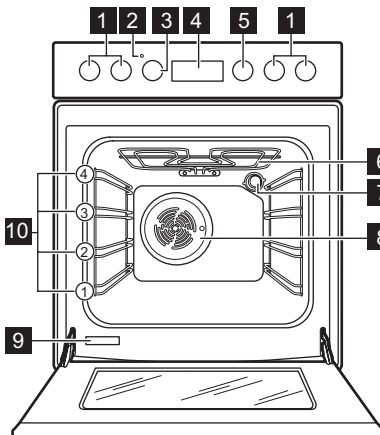


VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

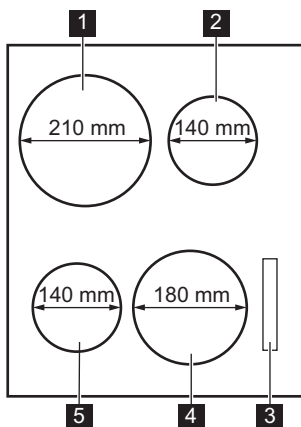
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-visszajelző
- 3 Sütőhőmérséklet szabályozógomb
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Fűtőelem
- 7 Sütőtér lámpa
- 8 Ventilátor és fűtőelem
- 9 Adattábla
- 10 Polcszintek

3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1** 2100 W-os indukciós főzőzóna 3700 W-os Rásegítés funkcióval
- 2** 1400 W-os indukciós főzőzóna 2500 W-os Rásegítés funkcióval
- 3** 1800 W-os indukciós főzőzóna 2800 W-os Rásegítés funkcióval
- 4** Kezelőpanel
- 5** 1400 W-os indukciós főzőzóna 2500 W-os Rásegítés funkcióval

3.3 Tartozékok

- **Sütőpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, tep-sikhez.
- **Lapos sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsí**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Kivehető teleszkópos polctartók**
Polcok vagy tepsik tehető rájuk.
- **Tárolórekesz**
A sütőtér alatt található a tárolórekesz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



FIGYELEM

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

4.1 Kezdeti tisztítás

- Vegyen ki minden tartozékot és kivehető polctartót sánt (ha van).
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

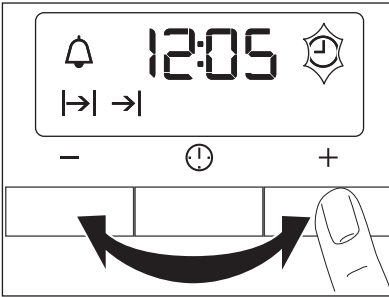
4.2 Az óra beállítása



A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.




Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az Óra funkció szimbóluma villogni kezd.

A + vagy - gombot nyomja meg a pontos idő beállításához.



Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.






Az idő módosításához nyomja le többször a  gombot, amíg az Óra funkció visszajelzője villogni nem kezd. Tilos az Időtartam  vagy Befejezés  funkciót ugyanarra az időre beállítani.

A készüléke használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

4.3 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamarad zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja tíz perccig működni a készüléket.
5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja tíz perccig működni a készüléket.

A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.








5.1 Hőfokbeállítások

Szabályozógomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás
1–9	Hőfokbeállítások (1 = legalacsonyabb hőfok; 9 = legmagasabb hőfok)
B	Rásegítés funkció

1. Forgassa el a szabályozógombot a kívánt hőfokozatra.
2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a 0 állásba.

5.2 Hőbeállítás kijelzések

Kijelzők mutatják, hogy melyik funkciók működnek

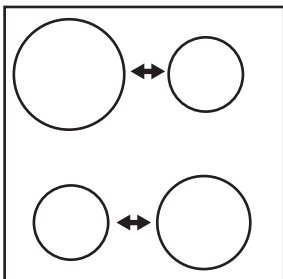
Kijelző	leírása
	A főzőzóna ki van kapcsolva
	A főzőzóna működik
	Rásegítés funkció
	Üzemzavar történt
	Egy főzőzóna még mindig forró (maradék hő).
	Az edény alkalmatlan vagy túl kicsi, vagy pedig nincs edény a főzőzónán
	Az automatikus kikapcsolás be van kapcsolva

5.3 A Rásegítés funkció be- és kikapcsolása

A Rásegítés funkció több teljesítményt tesz elérhetővé a főzőzónák számára, hogy pl. nagy mennyiségű vizet gyorsan felforraltjon. A Rásegítés funkció bekapcsolásához forgassa jobbra a főzőzóna

szabályozógombját, amíg meg nem jelenik a **P** a kijelzőn. A Rásegítés funkció legfeljebb 10 percre aktiválható. Ez után az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőbeállításra. Kikapcsoláshoz forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban.

5.4 Teljesítménykezelés



A teljesítménykezelés elosztja a teljesítményt a párt alkotó két főzőzóna között (lásd az ábrát). A Rásegítés funkció a maximális szintre növeli a teljesítményt a párban lévő egyik főzőzónán, és a másik főzőzónán pedig csökkenti a teljesítményt. A csökkentett teljesítményű zóna kijelzőjén a két szint váltakozik.

5.5 Automatikus kikapcsolás

Automatikusan kikapcsolódik a főzőlap, ha:

- Valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva **0**.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. főzőedény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- A főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használhatná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.
- Nem megfelelő főzőedényt használ. A **F** szimbólum látható a kijelzőn, és 2

perc elteltével automatikusan kikapcsolódik a főzőzóna.

- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő elteltével (lásd a táblázat) **-** szimbólum látható a kijelzőn, és kikapcsolódik a főzőlap.

Hőfokbeállítás	Kikapcsolási idő
1 - 2	6,0 ó
3 - 4	5,0 ó
5	4,0 ó
6 - 9	1,5 ó

6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja

6.1 Edények indukciós főzőzónához



Az indukciós főzés során egy erős elektromágneses mező majdnem azonnal hőt generál a főzőedény belsejében.

A főzőedény anyaga

- **Helyes:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **Helytelen:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- Egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- Egy mágneset tehet a főzőedény aljára.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Főzőedények méretei: Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. Azonban a főzőedény aljának mágnesezhető részének egy minimális átmérővel rendelkeznie kell, amely a főzőzóna kb. 3/4-e.

- Füttyülő hang: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- Zümmögés: egy vagy több főzőzóna nagy teljesítményszinten működik.
- Kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- Sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

A leírt zajok a normál működéshez tartoznak és nem jelentenek meghibásodást.

6.3 Energiatakarékosság



- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.

6.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- Recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).

6.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1-2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1-2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Tegyen fedőt a főzőedényre.
2-3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés közben keverje meg a tejet.

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
3-4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
4-5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4-5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6-7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, hús-pogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg.
7-8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Féldőben fordítsa meg.
9	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús pirítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban való sütése.		

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan sütőlapot használjon, melyeknek tiszta az alja.



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

A szennyeződés eltávolítása:

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, műanyag fóliát, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket.
- Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
- Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta törülközővel.**

Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa hegyesszögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

– **Távolítsa el, miután a készülék megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószert használjon.

8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

8.1 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.
Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

használata vagy a részegységek meghibásodása miatt) a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.









8.3 Hűtőventilátor



Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Ha kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor leáll.

8.2 Biztonsági felszerelés

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő

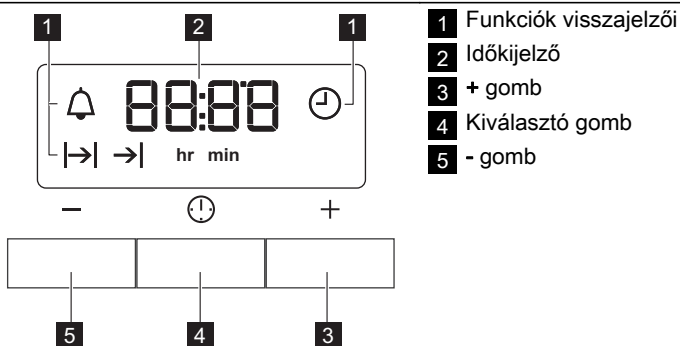
8.4 Sütőfunkciók





Sütőfunkció	Alkalmazás
 KIKAPCSOLT állás	A készülék KIKAPCSOLT állapotban van.
 Sütőlámpa	A sütő belsejének megvilágítása sütőfunkció használata nélkül.
 Alsó + felső sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
 Légbefúvásos sütés	Több különböző étel egyidejű készítése. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. Amikor ezt a funkciót használja, a Felső/alsó sütés üzemmóddhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
 Enyhe sütés	Kifejezetten könnyen elkészíthető ételekhez, mint például: habcsók, piskóta, vajas sütemény, svájci tekercs.
 Infrásütés	A grillező elem és a sütő ventilátor felváltva üzemel és keringeti a forró levegőt az étel körül. Nagy húsdarabok elkészítéséhez is megfelelő. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Pizza funkció	Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, lepény vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
 Felolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.


9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

9.1 Elektronikus programkapcsoló





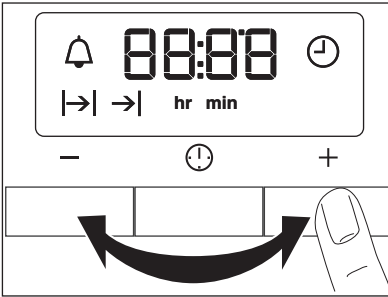
Óra funkció	Alkalmazás
 Pontos idő	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
 Időtartam	Annak beállítására, hogy mennyi idő óta működik a készülék.
 Befejezés	Annak beállítása, hogy mikor kapcsol ki a készülék.

i Egyidejűleg használhatja az Időtartam és a Befejezés funkciókat annak beállítására, hogy mikor kapcsoljon be- és ki a készüléket. Először az Időtartamot, majd a Befejezést állítsa be.

- nem szükséges a Percszámláló  funkcióhoz.
- Nyomja meg többször a kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.

9.2 Az órafunkciók beállítása

- Az Időtartam  és a Befejezés  funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez



3. A szükséges óra funkció beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Ha a beállított idő letelik, a visszajelző villogni kezd, és két percig hangjelzés hallható.

- i** Az Időtartam |→| és a Befejezés →| funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.
4. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

9.3 Az órafunkciók törlése

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

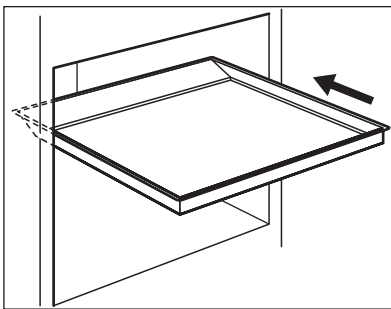
10. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

10.1 A sütőtepsi behelyezése



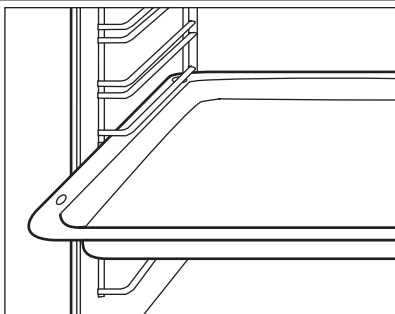
Helyezze a tepsit a sütőtér középebe, az első és a hátsó fal közé. Ez biztosítja a meleg áramlását a sütőtepsi előtt és mögött. A tepsit úgy helyezze el, mint a képen, a ferde szélével hátul.



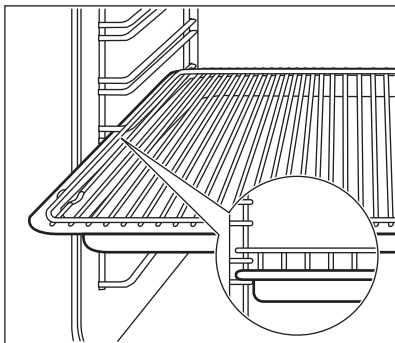
VIGYÁZAT

Ne tolja be teljesen a sütőtepsit a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsit körül áramolhasson. Az étel megégéhet, különösen a tepsit hátsó részén.

10.2 Sütőtartozékok behelyezése



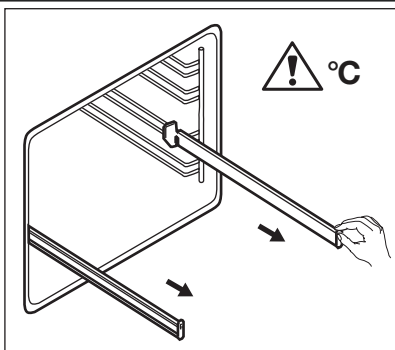
Helyezze be úgy a csúsztható tartozékokat, hogy a duplaoldalú széleik a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.



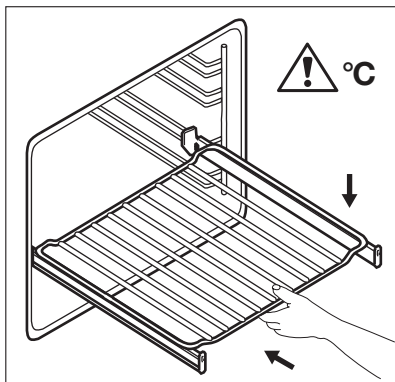
A sütőpolc és a mély hússütő tepsí együttes behelyezése

Helyezze a sütőpolcot a mély hússütő tepsire. Tolja be a mély hússütő tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

10.3 Teleszkópos sütősín



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



2. Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos sütősíneket ütközésig a helyükre toltta-e.



A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat. Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.



FIGYELEM

A teleszkópos sütősíneket tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos sütősíneket tilos kenni (zsírozni)!



FIGYELEM

A teleszkópos sütősíneket bármelyik polcszinten elhelyezheti, a 4. szint kivételével.

11. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



FIGYELEM

A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevek maradandó foltokat okozhatnak a zománc.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- Sűthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsejében 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 a sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

11.1 Sütemények sütése

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

11.2 Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a

sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcaába. A füst-kondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

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

11.3 Sütési időtartamok

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

11.4 Felső/alsó sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	150	25 - 30
Lepény (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 170	30 - 35
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 190	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15	180 - 200	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 180	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 30
Tepsis sütemény (1 500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Csirke egészben (1 350 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	200 - 220	60 - 70
Fél csirke (1 300 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztaütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	170 - 190	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság	10	160 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10	150 - 170	15 - 20
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	40 - 50
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	180 - 200	20 - 25

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

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

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

11.5 Légbefúvásos sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 45
Lepény (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	165 - 175	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevontú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Tepsis sütemény (1 200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Csirke egészben (1 300 g)	sütőpolc a 2. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	40 - 50
Sertés roston (800 g)	sütőpolc a 2. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	45 - 50
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	-	160 - 170	40 - 50
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	10 - 15
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	15	180 - 200	15 - 20
Kecsztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	15 - 25
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	110 - 120	30 - 40
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	110 - 120	45 - 55
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	160 - 170	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 35
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35

- 1) Ha a 4. szinten lévő sütemény megsült, vegye ki, és tegye a helyére az 1. szinten lévő. Süsse további tíz percig.
- 2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.
- 3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

11.6 Légkeveréses sütés ☺

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	45 - 55
Lepény (1000 + 1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	140 - 150	55 - 65
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumínium-bevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. és 3. polcmagasság	10	170 - 180	50 - 60

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmelegítés idő-tartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	30 - 35
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 30
Piskóta (zsidóradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Tepsis sütemény (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	150 - 160	40 - 50 1)
Csirke egészben (1400 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 190	50 - 60
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	180 - 200	30 - 40
Gyümölcskoszár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	15	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	50 - 60
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 170	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	50 - 60 2)
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	15	210 - 230	35 - 45

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumínium-bevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 3. polcmagasság	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumínium-bevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10	150 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumínium-bevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	180 - 200	10 - 15
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	180 - 200	15 - 20
Kecsztekerics (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	10 - 15
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	50 - 60
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	100 - 120	55 - 65
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	-	115 - 125	65 - 75
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	170 - 180	20 - 30
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30

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

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

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

11.7 Enyhe sütés ☞

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 1)	150 - 160	20 - 25
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 1)	160 - 170	35 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 1)	200 - 210	30 - 40
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 1)	160 - 170	20 - 30
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 1)	110 - 120	50 - 60
Piskótátészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 1)	160 - 170	25 - 30
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 1)	160 - 170	25 - 30
Csirke egészben (1 200 g)	2. sütőpolc szint 2)	-	220 - 230	45 - 55

1) Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot 250 °C hőmérsékletre.

2) Helyezzen egy sütőtepsit a sütőpolc alá, az 1. polcszintre.

11.8 Infrásütés ☞

Étel	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Pirítós (500 g)	3	10	230	3 - 5
Fél csirke (1200 g)	2	-	200	25 + 25
Sertésborda (500 g)	2	-	230	20 + 20

11.9 Pizza funkció

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	170 - 180	50 - 60
Csirke egészben (1400 g)	2. szint	-	165 - 175	55 - 65
Fél csirke (1350 g)	2. szint	-	165 - 175	30 - 35
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott vagy alumíniumbevonatú tálca, 1. és 2. polcmagasság ¹⁾	-	180 - 200	30
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Quiche Lorraine (1000 g)	2. szint	10 - 15	210 - 220	20 - 30

¹⁾ 20 perc után cserélje meg az eltérő szinten lévő két tálcat.

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pírításakor (különösen a magas keményítőtartalmú

élelmiszerek esetén) keletkező akrilamidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

12. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

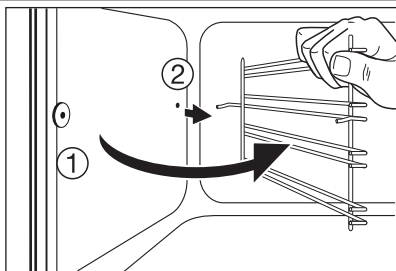
Lásd a „Biztonság” című részt.

- A készülék elülső oldalát tisztítószerez meleg vízzel megnedvesített puha ruhával tisztítsa meg.
- Hagyományos tisztítószerez végezze a fémfelületek tisztítását.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerez megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékai vannak, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a teflon bevonatot.

12.1 Polctartó sínek

A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.



A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.



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

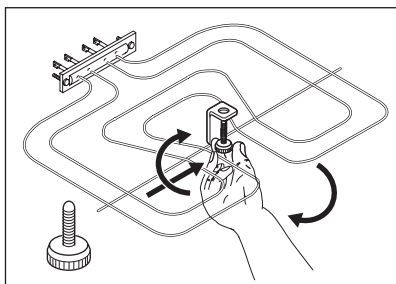
12.2 A sütő mennyezete

A sütő tetejének könnyebb tisztításához a rács eltávolítható.



VIGYÁZAT

A rács eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Égésveszély!



1. Csavarozza ki a rácsot rögzítő csavart. A legelső alkalommal használjon csavarhúzózt.
2. Óvatosan húzza lefelé a rácsot.

A polctartó sínek kivétele

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.
2. Húzza el a polctartó síneket az oldalfal hátsó részétől a vezetősínek eltávolításához.

3. Meleg vizes és mosószeres puha törülközővel tisztítsa meg a sütő tejet, majd hagyja megszáradni.
4. A rácsot az ellenkező sorrend betámasztásával kell visszaszerelni.



VIGYÁZAT

A rács visszahelyezése után ellenőrizze, hogy a megfelelő helyre tette-e azt vissza, illetve hogy szilárdan áll-e.

12.3 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le a sütő ajtaját.



VIGYÁZAT

A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy az ajtó nincs levéve.



VIGYÁZAT

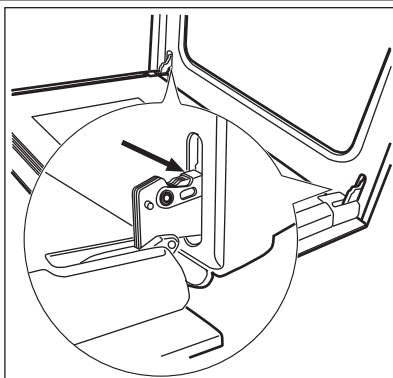
Mielőtt az üvegajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.



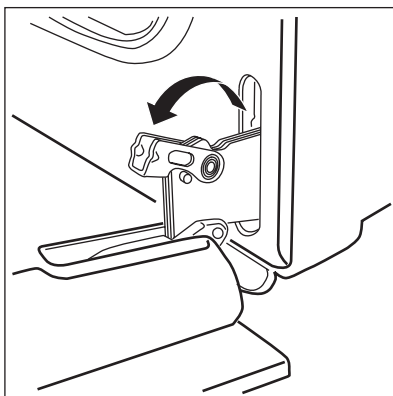
VIGYÁZAT

Ha az ajtó üveglapjai megsérültek vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatóért forduljon a szakszervizhez.

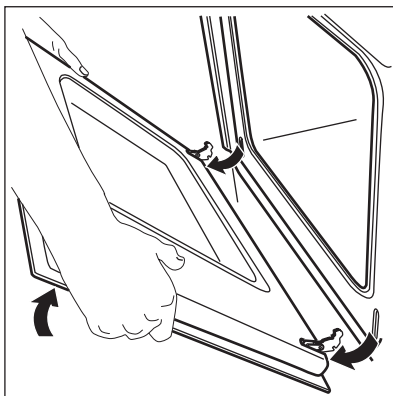
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



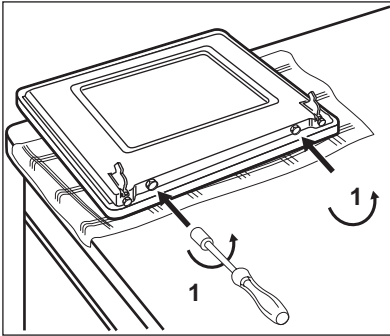
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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



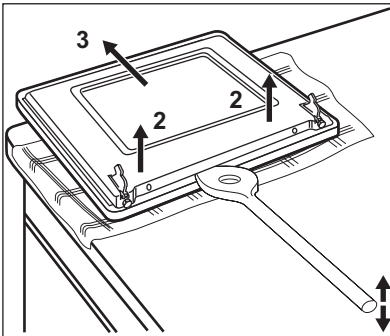
3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



4. Helyezze az ajtót stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz alája. Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.



Vigyázzon, hogy ne veszítse el a csavarokat.



5. A belső ajtó nyitásához fából, műanyagból vagy ezekhez hasonló anyagból készült spatulát használjon. Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az ajtó felső pereme felé.
6. Emelje meg a belső ajtót.
7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát.

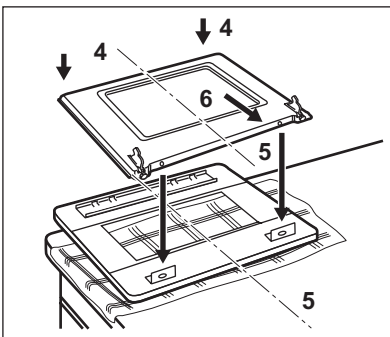
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.



VIGYÁZAT

Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) károsíthatják az üveglapot.

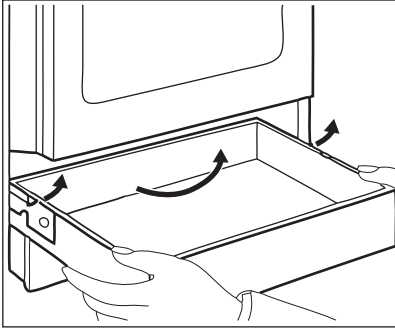
A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

12.4 A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztítás-hoz kivethető.



A rekesz eltávolítása

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.
2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtja végre a fenti műveletet.



VIGYÁZAT

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

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.



Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát.

A sütőlámpa cseréje

1. A sütővilágítás üveg lámpabúrája a sütőtér hátsó részén található. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °-ig hőálló sütőlámpára.



Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

4. Szerelje fel az üvegfedelet.

12.5 Sütőtér lámpa







VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

13. MIT TEGYEK, HA...

Hibajelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék egyáltalán nem működik.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételtlen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A készülék egyáltalán nem működik.	Aktív a gyerekzár vagy a gombzár.	Lásd „A készülék használata” részt.
A készülék egyáltalán nem működik.	A készülék nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.

Hibajelenség	Lehetséges ok	Megoldás
Nem melegszik fel a sütő.	A szükséges értékek nincsenek beállítva.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a megfelelő beállításokat.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
Gőzt és páralecsapódást észlel az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn a „12.00” és „LED” felirat látszik.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.
A maradékhő jelzőfénye nem gyullad ki.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A főzőzóna a hőbeállítást a  értékre csökkenti.	Egy vagy több érzékelőmezőt lefedett, vagy víz-, illetve zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg az érzékelőmezőket. Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Amikor a készülék ki van kapcsolva, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Tisztítsa meg az érzékelőmezőket.
A hőbeállítás automatikusan megváltozik.	Be van kapcsolva a Teljesítménykezelés funkció.	Lásd a „Teljesítménykezelés” részt.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Aktív az Automatikus kapcsolás funkció.	Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Aktív a főzőzóna túlmelegedés elleni védelme.	Kapcsolja ki a főzőzónát, majd kapcsolja be újra.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Nincs edény a főzőzónára helyezve.	Tegyen edényt a főzőzónára.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Nem megfelelő főzőedényt használ.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Az edény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Tegye át az edényt egy kisebb főzőzónára.

Hibajelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A(z)  és egy szám látszik a kijelzőn.	Üzemzavar lépett fel.	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzataból. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a(z)  jel újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.
A készülék egyáltalán nem működik. <ul style="list-style-type: none"> A(z)  jel jelenik meg a kijelzőn, amikor a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja. Amikor a főzőzónát edény nélkül használja, a kijelzőn nem jelenik a(z)  jel. 	A demó üzemmód aktív.	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzataból. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. 4 másodpercen belül végezze el a következő lépéseket: <ol style="list-style-type: none"> Fordítsa a jobb első főzőzóna szabályozógombját az óramutató járásával ellenkező irányba a minimális állásig. Forgassa a gombot a 0 állásba. Egy hangjelzés hallatszik. A demó üzemmód kikapcsol.
Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez.	A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.	
Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:		
Típus (MOD.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

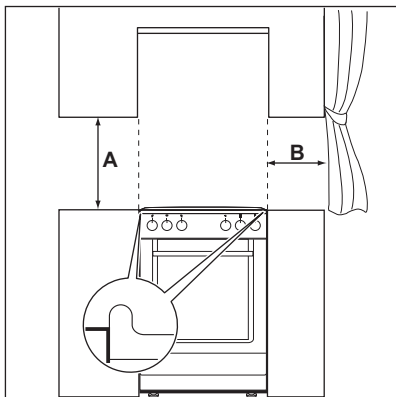
14. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

14.1 A készülék elhelyezése



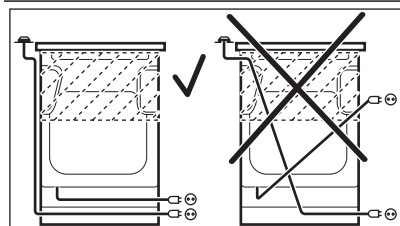
A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.

Minimális távolságok

Méret	mm
A	690
B	150

14.2 Műszaki adatok

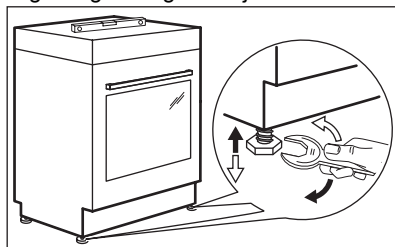
Méret	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm



Méret	
Teljes elektromos teljesítmény	10435 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz

14.3 Vízsintbe állítás

A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.



14.4 Elektromos üzembe helyezés



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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.




A hálózati vezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: ♻️.
Újrahasznosításhoz tegye a

megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne

dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

