Thinking of you

Electrolux

návod k použití
használati útmutató
instrukcja obsługi
návod na používanie
navodila za uporabo

Sporák
Tűzhely
Kuchnia
Sporák
Štedilnik

EKC511502

Electrolux. Thinking of you.

Více o nás naleznete na adrese www.electrolux.com

Obsah

Bezpečnostní informace	2	Tabulky vaření	7
Popis spotřebiče	4	Varná deska - péče a čištění	10
Před prvním použitím	5	Trouba - péče a čištění	10
Varná deska - denní použití	5	Co dělat, když...	12
Trouba - denní používání	6	Instalace	13
Varná deska - užitečné rady a tipy	6	Likvidace	13
Trouba - užitečné rady a tipy	7		

CE

Změny vyhrazeny

Bezpečnostní informace

Přečtěte si pečlivě tento návod ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím k zajištění bezpečného a správného provozu. Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem, i při případném stěhování nebo prodeji. Uživatelé musí být dokonale seznámeni s obsluhou a bezpečnostními funkcemi spotřebiče.
Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací a použitím.

Bezpečnost dětí a hendikepovaných osob

- Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče, a pokud si tyto osoby a děti neuvědomují možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Nedovolte dětem, aby se ke spotřebiči přibližovaly. Hrozí nebezpečí poranění nebo trvalých zdravotních následků.
- Jestliže je spotřebič vybaven zablokováním zapnutí nebo blokováním tlačítek, používejte tyto funkce. Zabráníte tak náhodnému zapnutí spotřebiče dětmi a domácími zvířaty.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Změna technických parametrů nebo jakákoli jiná úprava spotřebiče je zakázaná. Hrozí poranění a poškození spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie.
- Po každém použití nastavte varné zóny do polohy "vypnuto".

Použití

- Spotřebič je určen výlučně k domácímu vaření.
- Nepoužívejte ho jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru. V případě požáru vypněte spotřebič. **Požár uhaste pokličkou** , nikdy nepoužívejte vodu.
- **Nebezpečí popálení!** Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, například příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Jestliže na varnou desku desku spadne nádobí nebo jiný předmět, může se povrch poškodit.
- Nádoby vyrobené z litiny, hliníkové slitiny nebo s poškozeným dnem mohou při posunování po povrchu varnou desku poškrábat.
- Jestliže se povrch poškrábe, odpojte spotřebič od elektrické sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Pokud nechcete-li nádobí a povrch varné desky poškodit, nenechávejte nádobí vypražit do sucha.

- Nepoužívejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Barevné změny na smaltu nemají vliv na výkon spotřebiče. Záruka se tím neruší.
- Dveře trouby neotvírejte nikdy násilím.
- Vnitřek trouby se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Při zasunování nebo vyjímání příslušenství nebo hrnců vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Při otvírání dveří trouby během pečení vždy odstupte (zejména při pečení s párou). Nahromaděná pára nebo teplo tak mohou bezpečně uniknout.
- Nechcete-li, aby se smalt poškodil, nebo zbarvil:
  – nestavte přímo na dno trouby žádné předměty, ani ho nezakrývejte hliníkovou fólií
  – nelijte horkou vodu přímo do trouby
  – nenechávejte v troubě po dopečení vlhká jídla
- Nepoužívejte sporák, jestliže je na něm voda. Nepoužívejte ho ani tehdy, máte-li vlhké ruce.
- Nenechávejte v troubě po dopečení vlhká jídla, protože vlhkost může poškodit smalt, nebo se dostat do dílů trouby.
- Nepokládejte hořlavé materiály a kapaliny nebo předměty, které by se mohly roztavit (z plastu nebo hliníku) na spotřebič nebo do jeho blízkosti, ani je na něm neskladujte.
- Do zásuvky pod troubou můžete ukládat pouze tepelně odolné příslušenství. **V žádném případě tam neukládejte hořlavé materiály.**
- Vždy zkontrolujte, zda je průduch trouby, který je umístěn uprostřed na zadní straně varné desky, volný a může zajišťovat větrání vnitřku trouby.

Čištění a údržba

- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze sítě. Přesvědčte se, zda spotřebič už vychladl.
- Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky a zbytky jídla mohou způsobit požár.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení povrchového materiálu.
- Spotřebič čistěte pouze vodou se saponátem. Ostré předměty, abrazivní čisticí prostředky nebo houbičky a odstraňovače skvrn mohou spotřebič poškodit.
- Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové škrabky. Žáruvzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a rozbít se.
- Před čištěním skleněných tabulí zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.
- Při snímání dveří trouby buďte opatrní. Dveře jsou těžké!
- Jestliže jsou skleněné tabule poškozené, je sklo křehké a může prasknout. Skleněné tabule je potom nutné vyměnit. Další informace získáte v servisním středisku.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce. Nikdy nestříkejte nic na tukový filtr (je-li součástí vybavení), topná tělesa a čidlo termostatu.
- Během pyrolytického čištění (je-li jím trouba vybavena), mohou připečené nečistoty poškodit barvu povrchu.
- Katalytický smalt (je-li u modelu) nečistěte.
- Při výměně žárovky buďte opatrní. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Instalace

- Tento spotřebič smí instalovat, připojit nebo opravovat jen autorizovaný servisní technik.
- Vždy dodržujte zákony, předpisy, směrnice a normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní a recyklační předpisy, elektrické anebo plynové bezpečnostní normy)!
- V případě nedodržení instalačních pokynů nebudete moci v případě závady uplatnit záruku.
- Ujistěte se, že se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. Je-li to nutné, obraťte se na dodavatele.
- Neumisťujte sporák v blízkosti snadno hořlavých látek (záclony, utěrky na nádobí atd.)
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly.
- Tento spotřebič je těžký. Při jeho stěhování buďte proto opatrní. Vždy použijte ochranné rukavice. Nikdy netahejte sporák za držadlo trouby nebo za varnou desku.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od dalších spotřebičů a nábytku!
- Důležité! Nestavte sporák na další podstavec nebo jiný díl, který by ho měl zvýšit. Znamenalo by to větší riziko převrhnutí!

Připojení k elektrické síti

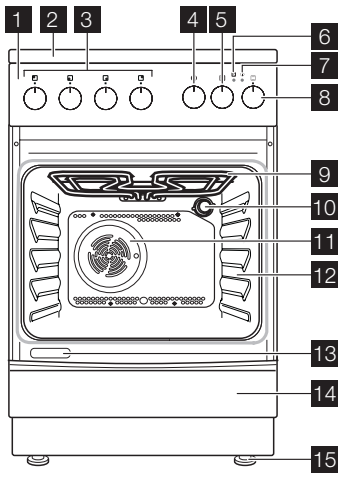
- Spotřebič musí být podle zákona uzemněn.
- Přesvědčte se, že údaje o připojení do elektrické sítě na výrobním štítku odpovídají zdroji napájení ve vašem bytě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti nárazu.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Nevyměňujte, ani neupravujte sami síťový kabel. Obraťte se na servisní středisko.
- Spotřebič musí mít elektrickou instalaci, která umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě s mezerou mezi kontakty nejméně 3 mm.
- Zkontrolujte, zda nejsou zástrčka nebo kabel stlačené nebo poškozené zadní stranou spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte spotřebič od sítě tahem za síťový kabel. Vždy zatáhněte za zástrčku.
- Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), spouštěče uzemnění a stykače.
- Informace o napětí je uvedena na výrobním štítku.

Servis

- Tento spotřebič smí opravovat jen autorizovaný servisní technik. Použijte výhradně originální náhradní díly. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

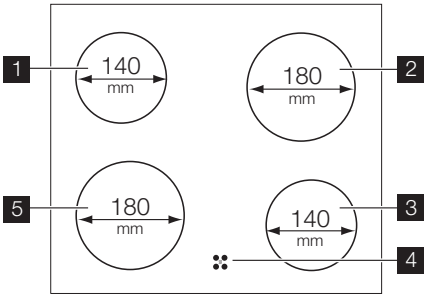
Popis spotřebiče

Celkový pohled



1 Ovládací panel
2 Varná deska
3 Ovladače varné desky
4 Ovladač "minutky"
5 Ovladač teploty trouby
6 Kontrolka teploty
7 Kontrolka napájení
8 Ovladač funkcí trouby
9 Gril
10 Žárovka trouby
11 Ventilátor
12 Drážky trouby
13 Výrobní štítek
14 Zásuvka
15 Seřiditelné nožičky

Uspořádání varné desky



1 Jednoduchá varná zóna 1200 W
2 Jednoduchá varná zóna 1800 W
3 Jednoduchá varná zóna 1200 W
4 Kontrolky zbytkového tepla (4 kontrolky)
5 Jednoduchá varná zóna 1800 W

Příslušenství trouby

- **Hluboký plech na pečení**
  Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Rošt trouby**
  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Ukládací zásuvka (pokud je k dispozici)**
  Pod prostorem trouby se nachází ukládací zásuvka.

⚠ **Upozornění** Během provozu spotřebiče se ukládací zásuvka může značně zahřát.

Před prvním použitím

ⓘ Před použitím trouby odstraňte všechny obaly z vnitřku i z vnějších stran spotřebiče. Neodstraňujte výrobní štítek.

⚠ **Pozor** Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

⚠ **Pozor** Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrch. Řiďte se částí " Čištění a údržba".

Předehřátí

Nastavte ⎓ na maximální teplotu a prázdnou troubu ponechte běžet 45 minut, aby se z povrchu vnitřního prostoru odstranily veškeré zbytky z výroby. Příslušenství se může zahřát na vyšší teplotu než při běžném používání. Během této doby se může uvolňovat pach. To je normální jev. Zajistěte dobré větrání místnosti.

Varná deska - denní použití

Nastavení teploty

Ovladač	Funkce
0	Poloha Vypnuto
1-9	Nastavení teploty (1 = nejnižší teplota; 9= nejvyšší teplota)

1. Otočte ovladačem na požadovanou teplotu.
2. Vaření ukončíte nastavením ovladače na "0".

Ukazatel zbytkového tepla

Kontrolka zbytkového tepla se rozsvítí, když je varná zóna horká.

⚠ **Upozornění** Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

Po zapnutí varná zóna chvíli bzučí. To je typické pro varné zóny všech sklokeramických varných desek a nemá to vliv na správný chod spotřebiče.

Trouba - denní používání

Zapnutí a vypnutí trouby

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na funkci trouby.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
   Jakmile je trouba v provozu, rozsvítí se kontrolka napájení.
   Současně se zvyšováním teploty se zapne displej teploty.
3. K vypnutí trouby otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy Vypnuto.

Bezpečnostní termostat

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

Funkce trouby

Funkce trouby		Význam
0	Poloha VYP	Spotřebič je vypnutý.
	Klasické pečení	Teplo přichází z horního i dolního topného tělesa. Pro pečení moučníků a masa na jedné úrovni trouby.
	Plný gril	Ke grilování plochých kousků v malém množství uprostřed roštu. K opékání topinek. **Nastavte teplotu maximálně na 210° C.**
	Dolní topné těleso	Teplo přichází pouze z dolní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Horkovzdušné pečení	K pečení několika různých jídel současně. Pro vaření domácích kompotů a k sušení hub nebo ovoce.
	Rozmrazování	Rozmrazování zmrazených potravin. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

Minutka

Použijte ji k odpoèítávání èasu.
Nejdøíve ovladaèem minutky otoète (viz "Popis výrobku") co nejdále ve smìru hodinových ruèièek. Pak jím otoète na požadovanou hodnotu èasového období. Po uplynutí nastavené doby zazní signál.
Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby .

Varná deska - užitečné rady a tipy

Nádoby

- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.
- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.
- Varnou zónu vypněte několik minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.
- Dno nádoby musí být stejně velké jako příslušná varná zóna.

Úspora energie

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.

Trouba - užitečné rady a tipy

Upozornění Vždy zavřete dveře trouby, i když grilujete.

Na dno trouby nestavte pekáč ani plech, protože by se mohl poškodit smalt trouby.

Při vyjímání nebo vkládání příslušenství trouby buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt trouby.

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte police do úrovně 1 a 3.
- Trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- V troubě nebo na skle dveří se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dveří trouby během pečení vždy odstupte. Ke snížení kondenzace troubu vždy před pečením na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.

Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předehřát.
- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li míst červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C-250 °C.
- Bílé maso, průbež a ryby pečte při teplotě 150 °C-175 °C.
- Při pečení velmi mastného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily obtížně odstranitelné skvrny.
- 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. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.

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 nádobí, recepty a množství.

Tabulky vaření

Chcete-li zjistit, jakou funkci trouby musíte použít, přečtěte si seznam funkcí trouby v části Denní používání.

Váha (kg)	Typ jídla	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Doba vaření v minutách	POZNÁMKY
		Úroveň	tepl. °C	Úroveň	tepl. °C		
	Šlehané recepty	2	170	2	160	45 ~ 60	V dortové formě na roštu
	Křehké pečivo	2	170	2 (1 a 3)	160	20 ~ 30	V dortové formě na roštu

Váha (kg)	Typ jídla	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Doba vaření v minutách	POZNÁMKY
		Úroveň	tepl. °C	Úroveň	tepl. °C		
	Tvarohový koláč	1	160	2	150	60 ~ 80	V dortové formě na roštu
	Jablečný koláč	1	180	2 (1 a 3)	170	40 ~ 60	V dortové formě na roštu
	Závin	2	175	2	150	60 ~ 80	V dortové formě na roštu
	Koláč s marmeládou	2	175	2 (1 a 3)	160	30 ~ 40	V dortové formě na roštu
	Ovocný koláč	1	175	1	160	45 ~ 60	V dortové formě
	Piškotová buchta	1	175	2	160	30 ~ 40	V dortové formě na roštu
	Vánočka	1	170	1	160	40 ~ 60	V dortové formě na roštu
	Švestkový koláč	1	170	1	160	50 ~ 60	V dortové formě na roštu
	Malé koláčky	2	170	2 (1 a 3)	160	25 ~ 35	Na plechu na pečení
	Sušenky	3	190	3	170	15 ~ 25	Na plechu na pečení
	Sněhové pusinky	2	100	2	100	90 ~ 120	Na plechu na pečení
	Briošky	2	190	2	180	12 ~ 20	Na plechu na pečení
	Pečivo: z páleného těsta	2	200	2 (1 a 3)	190	15 ~ 25	Na plechu na pečení
1000	Bílý chléb	1	190	2	180	40 ~ 60	2 kusy na plechu na pečení
500	Žitný chléb	1	190	1	180	30 ~ 45	V chlebové formě na roštu
500	Dalamánky	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 kusů na plechu na pečení
250	Pizza	1	200	2 (1 a 3)	190	15 ~ 30	Na plechu na pečení na roštu
	Těstovinový koláč	2	200	2 (1 a 3)	175	40 ~ 50	V dortové formě na roštu
	Zeleninový koláč	2	200	2 (1 a 3)	175	45 ~ 60	V dortové formě na roštu
	Slané koláče	1	200	2 (1 a 3)	180	35 ~ 45	V dortové formě na roštu
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	V dortové formě na roštu

Váha (kg)	Typ jídla	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Doba vaření v minutách	POZNÁMKY
		Úroveň	tepl. °C	Úroveň	tepl. °C		
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	V dortové formě na roštu
1000	Hovězí	2	190	2	175	50 ~ 70	Na roštu a odkapávací pánvi
1200	Vepřové	2	180	2	175	100 ~ 130	Na roštu a odkapávací pánvi
1000	Telecí	2	190	2	175	90 ~ 120	Na roštu a odkapávací pánvi
1500	Anglická hovězí pečeně, nepropečená	2	210	2	200	50 ~ 60	Na roštu a odkapávací pánvi
1500	Anglická hovězí pečeně, střední	2	210	2	200	60 ~ 70	Na roštu a odkapávací pánvi
1500	Anglická hovězí pečeně, propečená	2	210	2	200	70 ~ 80	Na roštu a odkapávací pánvi
2000	Vepřové plecko	2	180	2	170	120 ~ 150	S kůží - s odkapávací pánví
1200	Vepřová kližka	2	180	2	160	100 ~ 120	2 kusy - v odkapávací pánvi
1200	Jehněčí	2	190	2	175	110 ~ 130	Kýta - v odkapávací pánvi
1000	Kuře	2	190	2	175	60 ~ 80	Celé - v odkapávací pánvi
4000	Krůta	2	180	2	160	210 ~ 240	Celá - v odkapávací pánvi
1500	Kachna	2	175	2	160	120 ~ 150	Celá - v odkapávací pánvi
3000	Husa	2	175	2	160	150 ~ 200	Celá - v odkapávací pánvi
1200	Králík	2	190	2	175	60 ~ 80	Nakrájený na kousky
1500	Zajíc	2	190	2	175	150 ~ 200	Nakrájený na kousky
800	Bažant	2	190	2	175	90 ~ 120	Celý
1200	Pstruh/mořský cejn	2	190	2 (1 a 3)	175	30 ~ 40	3-4 ryby
1500	Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3)	175	25 ~ 35	4-6 plátků

Grilování

Vždy na 10 minut předehřejte prázdnou troubu.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba vaření v minutách	
	Kusy	g	Úroveň	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Masové stejky bez kostí	4	800	3	210	12-15	12-14
Bifteky	4	600	3	210	10-12	6-8
Uzeniny	8	/	3	210	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	3	210	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	210	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	210	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	3	210	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	3	210	20-30	
Rybí filé	4	400	3	210	12-14	10-12
Zapékané sendviče	4-6	/	3	210	5-7	/
Toast	4-6	/	3	210	2-4	2-3

Varná deska - péče a čištění

Spotřebič čistěte po každém použití.
Používejte vždy nádoby s čistým dnem.

Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce nemají vliv na funkci varné desky.

Odstranění nečistot:

1. – **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii a jídlo obsahující cukr. Použijte speciální škrabku na sklokeramiku. Škrabku přiložte šikmo ke sklokeramickému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
   – **Vypněte spotřebič a nechte ho vychladnout** před čištěním: skvrn vodního kamene, vodových kroužků, tukových skvrn a kovově lesklého zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.
2. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s troškou čisticího prostředku.
3. Pak **otřete spotřebič do sucha čistým hadříkem.**

- Přední stranu spotřebiče čistěte měkkým hadříkem navlhčeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- Na kovové plochy použijte běžné čisticí prostředky na nerezovou ocel.
- Nepoužívejte drsné prostředky nebo abrazivní houbičky.

Trouba - péče a čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

Čištění dveří trouby

Dveře trouby mají dvě skleněné tabule uložené za sebou. Čištění si usnadníte odstraněním dveří trouby a vnitřní skleněné tabule.

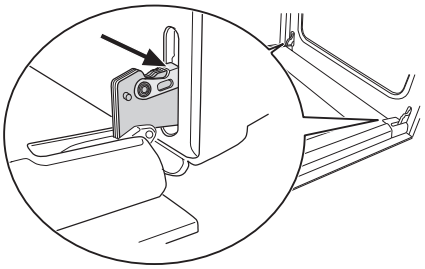
⚠ **Upozornění** Pokud se pokusíte odstranit vnitřní tabuli v situaci, kdy jsou dveře stále nasazené, mohou se dveře zavřít.

⚠ **Upozornění** Před čištěním skleněných dveří se ujistěte, že jsou skleněné tabule chladné. Je riziko, že sklo praskne.

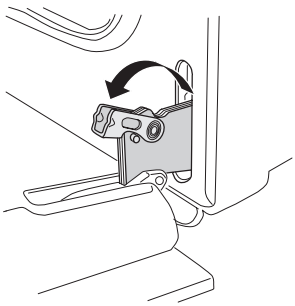
⚠ **Upozornění** Když se skleněné tabule ve dveřích poškodí nebo poškrábou, sklo se zeslabí a může prasknout. Abyste tomu zabránili, musíte je vyměnit Další pokyny vám sdělí vaše místní servisní středisko.

Odstranění dveří trouby a skleněné tabule

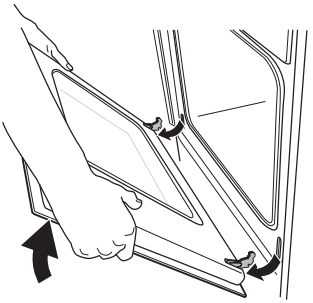
1. Plně otevřte dveře a uchopte jejich závěsy.



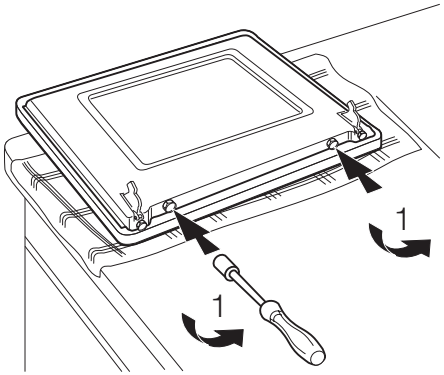
2. Páčky na závěsech zvedněte a otočte.



3. Dveře uzavřete v poloze prvního otevření (v polovině). Pak zatáhněte směrem vpřed a vyndejte je z uložení.

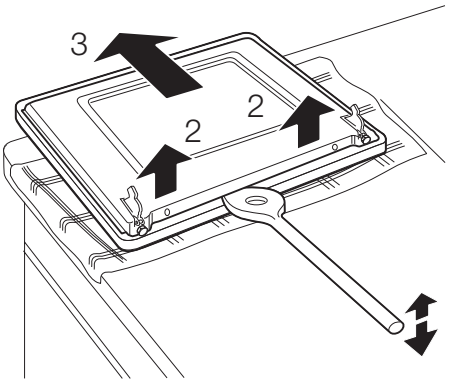


4. Dveře položte na stabilní povrch chráněný měkkou látkou.
   Pomocí šroubováku odstraňte 2 šrouby z dolního okraje dveří.



Důležité Šrouby neztraťte.

5. Pomocí špachtle ze dřeva, plastu nebo podobného materiálu otevřte vnitřní dveře.
   Vnější dveře přidržte a vnitřní dveře zatlačte proti hornímu okraji dveří.



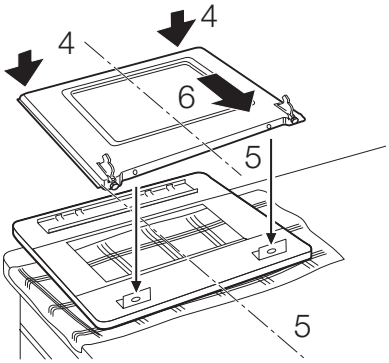
6. Vnitřní dveře zvedněte.
7. Vyčistěte vnitřní stranu dveří.

Skleněnou tabuli vyčistěte vodou a mýdlem. Pečlivě ji osušte.

⚠ **Upozornění** Skleněnou tabuli čistěte pouze vodou a mýdlem. Brusné čistící prostředky, odstraňovače skvrn a ostré předměty (např. nože nebo škrabky) mohou sklo poškodit.

Uložení dveří trouby a skleněné tabule zpět

Když je postup čištění ukončen, dejte dveře trouby zpět na místo. K tomu účelu proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.



ⓘ **Spotřebič z nerezové oceli nebo hliníku:**
Čistěte dveře trouby pouze vlhkou houbou. Potom je vysušte měkkým hadříkem.
Nepoužívejte ocelové drátěnky ani kyselé nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Stejně opatrně čistěte i ovládací panel.

Žárovka trouby

⚠ **Upozornění** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky trouby:
- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce, nebo vypněte jistič.

ⓘ Na dno trouby položte nějakou látku k ochraně žárovky i skleněného krytu.

Výměna žárovky osvětlení trouby/čištění skleněného krytu
1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odstraňte ho.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.

Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu a není tedy horká	Jestliže by měla být horká, obraťte se na místní servis
Spotřebič nefunguje	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Trouba nehřeje	Trouba není zapnutá	Zapněte troubu
Trouba nehřeje	Neprovedli jste nutná nastavení	Zkontrolujte nastavení
Osvětlení trouby nesvítí	Žárovka trouby je vadná	Vyměňte žárovku trouby
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát	Nechali jste nádobu v troubě příliš dlouho	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na prodejce nebo na servisní středisko.

⚠ **Upozornění** Tento spotřebič smí opravovat pouze kvalifikovaný elektrikář nebo jiná osoba s příslušným oprávněním.

Důležité V případě chyby v obsluze spotřebiče budete muset návštěvu technika ze servisního střediska zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na prodejce nebo na servisní středisko.

K rychlé a účinné pomoci jsou nezbytné tyto údaje. Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku (viz "Popis výrobku")
- Označení modelu .....
- Výrobní číslo (PNC) .....
- Sériové číslo (SN) .....

Informace pro spotřebiče s kovovou přední částí:
Při otevření dveří během pečení nebo ihned po jeho skončení může být na skle pára.

Instalace

Technické údaje

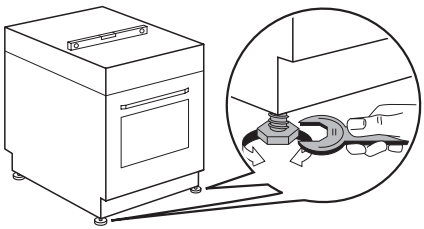
Spotřebič třídy 2, podtřídy 1 a třídy 1.

Rozměry	
Výška	850 mm
Šířka	500 mm
Hloubka	600 mm
Kapacita trouby	45 l

Upozornění Nestavte spotřebič na podstavec.

Vyrovnání

Povrch sporáku vyrovnejte s přiléhajícími plochami pomocí malé nožičky na zadní straně spotřebiče.



Elektrická instalace

Upozornění Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba.

Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení bezpečnostních pokynů z části "Bezpečnost".

Spotřebič se dodává bez síťové zástrčky a kabelu.

Elektrický kabel (je-li potřeba)

K instalaci nebo výměně používejte pouze tyto typy napájecích kabelů:
- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RRF
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)
- H05 BB-F (pouze 230 V)

Likvidace

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

Obalový materiál
Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Obalový materiál odneste prosím do příslušných kontejnerů ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

⚠ **Upozornění** Před likvidací spotřebiče je nutné ho znehodnotit tak, aby nebyl nebezpečný.

Postupujte tak, že vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a odstraníte napájecí kabel od spotřebiče.

Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkrol a www.electrolux.com címen

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	15	Ételkészítési táblázatok	21
Termékleírás	18	Főzőlap - Ápolás és tisztítás	23
Az első használat előtt	18	Sütő - Ápolás és tisztítás	24
Főzőlap - Napi használat	19	Mit tegyek, ha...	26
Sütő - Napi használat	19	Üzembe helyezés	26
Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok	20	Ártalmatlanítás	27
Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok	20		

CE

A változtatások jogát fenntartjuk

⚠ Biztonsági információk

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

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

Általános biztonság

- Ne változtassa meg a műszaki specifikációkat, illetve ne módosítsa a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye.
- Az első használat előtt a távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- Minden használat után állítsa a főzőzónákat "ki" állásba.

Használat

- A készüléket kizárólag háztartási főzési feladatokra tervezték.
- Soha ne használja a készüléket munkafelületként vagy tárolófelületként.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni. Tűz esetén kapcsolja ki a készüléket. **A tüzet egy fedővel oltsa el** , soha ne vízzel!
- **Égésveszély!** Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat, például evőeszközöket vagy fedőket, mert azok felforrósodhatnak.
- Ha tárgyak vagy edények esnek a főzőlap felületére, megsérülhet a felület.
- Az öntöttvas vagy öntött alumínium anyagú, illetve sérült aljú edények a főzőfelületen mozgatva megkarcolhatják a felületet.

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

Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és a húzza ki a vezetéket a fali aljzatból. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A rárakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tűzveszélyt jelent.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy tönkremenjen a felület anyaga.
- A készüléket kizárólag mosószeres vízzel tisztítsa. Az éles eszközök, dörzshatású tisztítóanyagok, a dörzsszivacsok és a folteltávolítók károsítják a készüléket.
- Ne használjon gőzös vagy nagy nyomású tisztítógépet a készülék tisztításához.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. Eltörhet és megrepedhet a belső üveglap hőálló felülete.
- Győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek, mielőtt azokat tisztítaná. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.
- Óvatosan emelje le az ajtót a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Amikor azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ki kell ezeket cserélni. További útmutatásért forduljon a helyi szakszervizhez.
- Ha sütőhöz való sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait. Soha ne permetezzen semmit a zsírszűrőre (ha van), a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- A pirolitikus tisztítás során (ha van), a makacs szennyeződések károsíthatják a felület színét.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcot (ha van).
- Legyen óvatos, amikor a sütővilágítás izzóját cseréli. Áramütés kockázata áll fenn!

Üzembe helyezés

- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész helyezheti üzembe, csatlakoztathatja, illetve javíthatja.
- Teljes mértékben tartsa be annak az országnak a törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait, amelyikben a készüléket használja (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos és/vagy biztonsági előírások stb.)!
- Ha nem tartja be az üzembe helyezési utasításokat, a garancia bármilyen kár esetén érvénytelenné válik.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne

csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- Kerülje el, hogy a készülék gyúlékony anyagok (pl. függönyök, törülközők stb.) közelébe kerüljön elhelyezésre.
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.
- A készülék nehéz. Mozgatásakor körültekintéssel járjon el. Mindig használjon biztonsági kesztyűt. A készüléket soha ne húzza a fogantyúnál vagy a főzőlapnál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és szekrényhez képest!
- Fontos! Tilos a tűzhelyet még egy lábazatra vagy más magasságnövelőre helyezni. Ez ugyanis növeli a készülék felbillenésének a kockázatát!

Elektromos csatlakoztatás

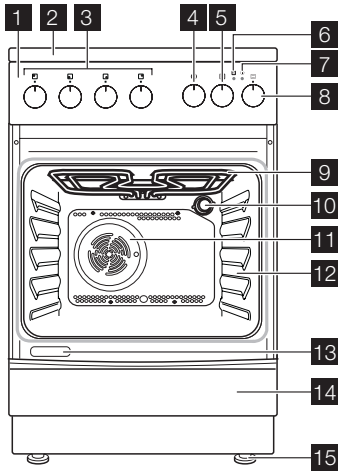
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett elektromos információ megegyezik-e háztartásának áramszolgáltatásával.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ne cserélje ki vagy módosítsa saját maga a hálózati kábelt. Forduljon a márkaszervizhez.
- A készüléken kell lennie egy olyan elektromos szerelvénynek, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen kötni a hálózatról; az érintkező nyílások szélességének minimum 3 mm-nek kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugaszt és kábelt ne nyomja össze vagy károsítsa a készülék hátlapja.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz hozzáférhető legyen az üzembe helyezés után.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a hálózati dugaszt húzza.
- Megfelelő szigetelő berendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavar típusú biztosítékok), földszivárgás-kioldó szerkezetek és érintkezők.
- A feszültséggel kapcsolatos adatok az adattáblán találhatók.

Szerviz

- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész javíthatja. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon. Forduljon egy hivatalos szakszervizhez.

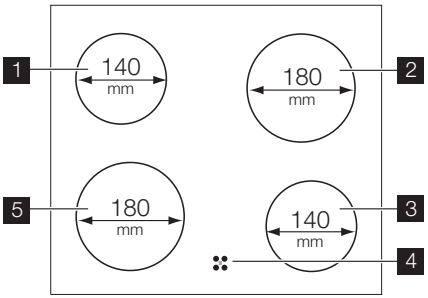
Termékleírás

Általános áttekintés



1 Kezelőpanel
2 Főzőlap
3 Főzőlap szabályzógombjai
4 Percszámláló szabályozógombja
5 Sütő hőmérséklet-szabályozó gombja
6 Hőmérséklet jelzőfény
7 Bekapcsolás jelzés
8 Sütőfunkció szabályozógombja
9 Grill
10 Sütőlámpa
11 Ventillátor
12 Polcgörgő
13 Adattábla
14 Fiók
15 Szabályozható lábak

A főzőfelület kialakítása



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

A sütő tartozékai

- **Mély hússütő tepsi**
  Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Sütőpolc**
  Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Tárolófiók (ha van ilyen)**
  A sütőtér alatt található a tárolófiók.

⚠ **Vigyázat** A tárolófiók felforrósodhat, amikor a készülék üzemel.

Az első használat előtt

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

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

A legelső tisztítás

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

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

Előmelegítés

Állítsa be a ⎓ funkciót és a maximális hőmérsékletet, és üzemeltesse üresen a sütőt 45 percig, hogy a sütőtér felületéről minden maradvány leégjen. Előfordulhat, hogy a tartozékok a normál használatnál erősebben felmelegednek. Ezalatt az idő alatt a készülékből szag áramolhat ki. Ez normális jelenség. Ügyeljen arra, hogy a helyiség jól szellőzzön.

Főzőlap - Napi használat

Hőbeállítások

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

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

Maradékhő-jelzőfény

A maradékhő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.

⚠ **Vigyázat** Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

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

Sütő - Napi használat

A sütő be- és kikapcsolása

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

Biztonsági hőfokszabályozó

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

Sütőfunkciók

Sütőfunkció		Alkalmazás
0	KI állás	A készülék ki van kapcsolva.
⎓	Hagyományos sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. A sütő egyetlen szintjén végzett tészta- és hússütéshez.
▾▾▾	Teljes grill	Kisebb mennyiségű ételek grillezésére a polc közepén. Pirítós készítéséhez. **Állítsa a hőmérsékletet maximum 210 °C-ra.**
⎓	Alsó fűtőelem	Csak a sütő aljáról fűt. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
⎓	Légbefúvásos sütés	Többféle étel egyszerre történő sütéshez. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához.

Sütőfunkció		Alkalmazás
❄	Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztására szolgál. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

Percszámláló

Visszaszámlálási idő beállítására szolgál. Először forgassa el a Percszámláló szabályozógombját (lásd "Termékleírás") az óramutató járásával megegyező irányban, ameddig lehet. Majd forgassa vissza a szükséges időtartam értékére. A megadott időtartam lejárta után hangjelzés hallható.
Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére .

Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok

Sütõedények

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

Energiatakarékosság

- Lehetõség szerint mindig tegyen fedõt az edényekre.
- Az edényt már elindítás elõtt tegye rá a fõzõzónára.
- A fõzõzónákat a fõzési ciklus befejezõdése elõtt zárja el, hogy a maradékhõt is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a fõzõzónák méretének mindig meg kell egyezniük.

Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok

Vigyázat Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

Ne tegyen sütőtepsiket, serpenyőket stb. a sütő aljára, hogy megelőzze a sütő zománcozott felületeinek sérülését.

Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és állandóan visszaforgatja a gőzt. Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő sütést, miáltal az elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ez a minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a sütő ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a sütőt.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

Sütemények sütése

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

Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg alatti súlyú húst. Túl kis mennyiségek sütése azt eredményezi, hogy a hús kiszárad.
- Annak érdekében, hogy a vörös húsok kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200 °C-250 °C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsok, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében tegyen egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstképződés megelőzése érdekében minden alkalommal töltsön vizet, amikor felszáradt.

Sütési időtartamok

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

Ételkészítési táblázatok

Keresse meg a Sütő napi használata című fejezetben a sütő funkcióiról szóló részben, hogy a sütő melyik funkcióját kell használnia.

Súly (g)	Étel típusa	Hagyományos sütés		Légbefúvásos sütés		Sütési idő perc	MEGJEGYZÉSEK
		szint	hőm. °C	szint	hőm. °C		
	Habos sütemények	2	170	2	160	45 ~ 60	Sütőformában a polcon
	Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)	160	20 ~ 30	Sütőformában a polcon
	Írós túrós lepény	1	160	2	150	60 ~ 80	Sütőformában a polcon
	Almatorta	1	180	2 (1 és 3)	170	40 ~ 60	Sütőformában a polcon
	Rétes	2	175	2	150	60 ~ 80	Tepsiben a polcon
	Kandírozott gyümölcstorta	2	175	2 (1 és 3)	160	30 ~ 40	Sütőformában a polcon
	Gyümölcstorta	1	175	1	160	45 ~ 60	Sütőformában
	Piskóta	1	175	2	160	30 ~ 40	Sütőformában a polcon
	Gyümölcskenyér	1	170	1	160	40 ~ 60	Sütőformában a polcon
	Szilvatorta	1	170	1	160	50 ~ 60	Sütőformában a polcon
	Aprósütemény	2	170	2 (1 és 3)	160	25 ~ 35	Tepsiben
	Aprósütemény	3	190	3	170	15 ~ 25	Tepsiben
	Habcsók	2	100	2	100	90 ~ 120	Tepsiben
	Molnárka	2	190	2	180	12 ~ 20	Tepsiben
	Péksütemények: Fánk	2	200	2 (1 és 3)	190	15 ~ 25	Tepsiben
1000	Fehér kenyér	1	190	2	180	40 ~ 60	2 darab tepsiben

Súly (g)	Étel típusa	Hagyományos sütés		Légbefúvásos sütés		Sütési idő perc	MEGJEGYZÉSEK
		. szint	hőm. °C	. szint	hőm. °C		
500	Rozskenyér	1	190	1	180	30 ~ 45	Kenyérsütő edényben vagy a rácson
500	Zsömle	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 zsömle tepsiben
250	Pizza	1	200	2 (1 és 3)	190	15 ~ 30	Tepsiben a rácson
	Tésztakosárka	2	200	2 (1 és 3)	175	40 ~ 50	Sütőformában a polcon
	Zöldséges kosárka	2	200	2 (1 és 3)	175	45 ~ 60	Sütőformában a polcon
	Quiche	1	200	2 (1 és 3)	180	35 ~ 45	Sütőformában a polcon
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	Sütőformában a polcon
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Sütőformában a polcon
1000	Marha	2	190	2	175	50 ~ 70	A polcon cseppfogó tálcával
1200	Sertés	2	180	2	175	100 ~ 130	A polcon cseppfogó tálcával
1000	Borjú	2	190	2	175	90 ~ 120	A polcon cseppfogó tálcával
1500	Angol marhasült, kissé átsütve	2	210	2	200	50 ~ 60	A rácson cseppfogó tálcával
1500	Angol marhasült, közepesen átsütve	2	210	2	200	60 ~ 70	A rácson cseppfogó tálcával
1500	Angol marhasült, jól átsütve	2	210	2	200	70 ~ 80	A rácson cseppfogó tálcával
2000	Sertéslapocka	2	180	2	170	120 ~ 150	Bőrös-a cseppfogó tálcában
1200	Sertéslábszár	2	180	2	160	100 ~ 120	2 darab- a cseppfogó tálcában
1200	Bárány	2	190	2	175	110 ~ 130	Láb- a cseppfogó tálcában
1000	Csirke	2	190	2	175	60 ~ 80	Egészben-a cseppfogó tálcában

Súly (g)	Étel típusa	Hagyományos sütés		Légbefúvásos sütés		Sütési idő perc	MEGJEGYZÉSEK
		. szint	hőm. °C	. szint	hőm. °C		
4000	Pulyka	2	180	2	160	210 ~ 240	Egészben-a cseppfogó tálcában
1500	Kacsa	2	175	2	160	120 ~ 150	Egészben-a cseppfogó tálcában
3000	Liba	2	175	2	160	150 ~ 200	Egészben-a cseppfogó tálcában
1200	Nyúl	2	190	2	175	60 ~ 80	Feldarabolva
1500	Vadnyúl	2	190	2	175	150 ~ 200	Feldarabolva
800	Fácán	2	190	2	175	90 ~ 120	Egészben
1200	Pisztráng/Keszeg	2	190	2 (1 és 3)	175	30 ~ 40	3-4 hal
1500	Tonhal/Lazac	2	190	2 (1 és 3)	175	25 ~ 35	4-6 filé

Grillezés

Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percben	
	Darab	g	. szint	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	210	12-15	12-14
Beefsteak	4	600	3	210	10-12	6-8
Kolbász	8	/	3	210	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	3	210	12-16	12-14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	210	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	210	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	3	210	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	210	20-30	
Halfilé	4	400	3	210	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	/	3	210	5-7	/
Pirítós	4-6	/	3	210	2-4	2-3

Főzőlap - Ápolás és tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

Az üvegkerámián megjelenõ karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék mûködését.

Távolítsa el a szennyeződést:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt mûanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Használjon speciális üvegkerámiához való kaparót. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
   – **Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehûlni** , mielõtt letisztítaná a következõket: a vízkõkarikák, vízgyûrûk, zsírfoltok, fényes fémes elszínezõdések. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószert.
2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végezetül **dörzsölje át a készüléket tiszta ruhával.**

- Meleg mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával tisztítsa meg a készülék elõlapját.
- A fém elõlap tisztításához rozsdamentes acélhoz alkalmas tisztítószereket használjon.
- Ne használjon súrolóport és dörzsfelületű szivacsot.

Sütő - Ápolás és tisztítás

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

A sütőajtó tisztítása

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

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

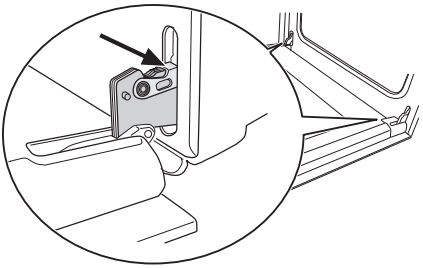
⚠ **Vigyázat** Győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek, mielőtt az üvegajtót tisztítaná. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

⚠ **Vigyázat** Amikor azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket.

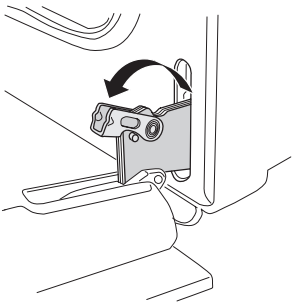
További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

A sütőajtó és az üveglap levétele

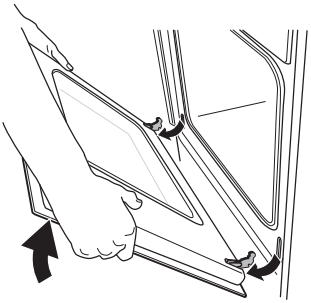
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



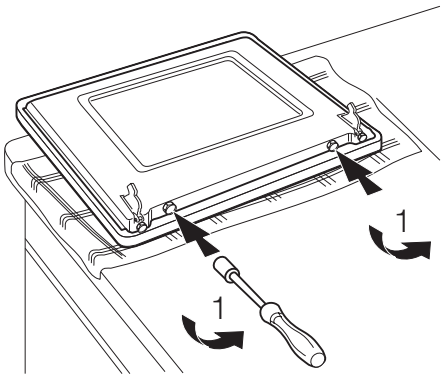
2. Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



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

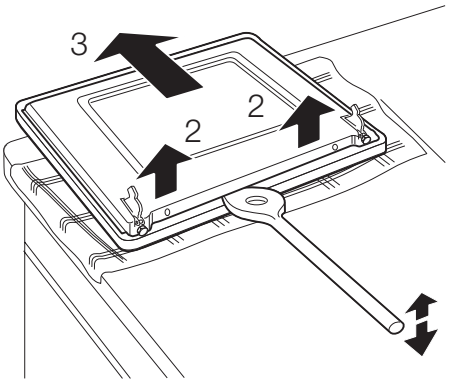


4. Helyezze az ajtót stabil felületre, és védje egy puha ruhával.
   Csavarozza ki egy csavarhúzóval az ajtó alsó szélén lévő 2 csavart



Fontos Ne veszítse el a csavarokat

5. Egy fa- vagy műanyag spatula vagy hasonló eszköz segítségével nyissa ki a belső ajtót
   Tartsa a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az ajtó felső széléhez



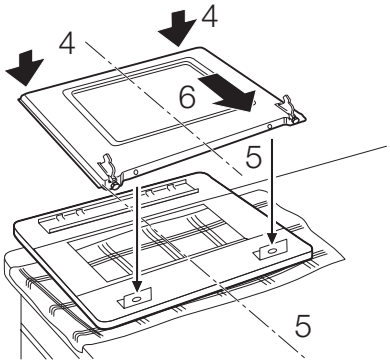
6. Emelje meg a belső ajtót
7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

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

A sütőajtó és az üveglap visszahelyezése

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



ⓘ **Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:**
A sütőajtó tisztítását csak egy nedves szivaccsal végezze. Puha törlőruhával törölje szárazra.
Ne használjon acélgyapotot, savakat vagy dörzshatású anyagokat, mivel azok károsíthatják a felületet. A sütő kezelőlapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg

Sütőlámpa

⚠ **Vigyázat** Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

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

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

A sütőtéri izzó cseréje / az üvegbúra megtisztítása

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

Mit tegyek, ha...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem gyulladnak ki a maradékhő jelzőfényei.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kell lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz
A készülék nem működik	A biztosítékdobozban kiold a biztosíték	Cserélje ki a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon képesített villanyszerelőhöz.
Nem melegszik fel a sütő	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
Nem melegszik fel a sütő	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Végezze el a beállításokat
Nem működik a sütőlámpa	Hibás a sütőlámpa	Cserélje ki az égőt
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	Ne hagyjon edényeket a sütőben 15-20 percen túl azután, hogy befejeződött a sütés folyamata

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

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

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

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

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

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

ⓘ **Javaslatok a fém előlappal rendelkező készülékekhez:**
Amikor sütemények vagy húsok sütése közben vagy közvetlenül utána kinyitja az ajtót, gőzlecsapódást tapasztalhat az üvegen.

Üzembe helyezés

Műszaki adatok

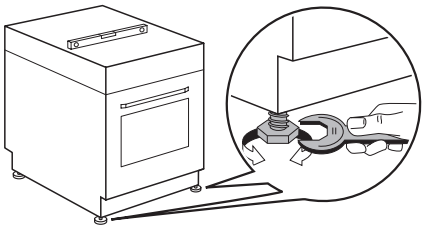
2. készülékosztály 1. alosztály és 1. osztály.

Méretek	
Magasság	850 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Sütő befogadóképessége	45 l

⚠ **Vigyázat** Ne állítsa a készüléket talapzatra

Vízszintbe állítás

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



Elektromos csatlakoztatás

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

A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a "Biztonság" c. fejezetben szereplő biztonsági óvintézkedéseket.

Ez a készülék hálózati dugasz és hálózati kábel nélkül kerül szállításra.

Elektromos kábel (ha van)

Ha az elektromos kábelt fel kell szerelni vagy ki kell cserélni, csak a következő kábeltípusokat használja:

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RRF
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)
- H05 BB-F (csak 230 V)

Ártalmatlanítás

A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

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

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

Electrolux. Thinking of you.

Aby dowiedzieć się więcej o naszej filozofii, odwiedź naszą stronę internetową www.electrolux.com

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa 28
Opis urządzenia 31
Przed pierwszym użyciem 31
Płyta kuchenna - Codzienna eksploatacja 32
Piekarnik - Codzienna eksploatacja 32
Płyta kuchenna - przydatne porady i wskazówki 33
Piekarnik - przydatne porady i wskazówki 33
Tabela pieczenia 34
Płyta - Konserwacja i czyszczenie 37
Piekarnik - Konserwacja i czyszczenie 37
Co zrobić, gdy… 40
Instalacja 40
Utylizacja 41

CE

Może ulec zmianie bez powiadomienia

⚠ Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Ze względów bezpieczeństwa i w celu prawidłowej obsługi urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją przed instalacją i rozpoczęciem użytkowania urządzenia. Instrukcja powinna być przechowywana razem z urządzeniem, nawet w przypadku jego sprzedaży lub przeprowadzki. Użytkownicy powinni w pełni zapoznać się z obsługą oraz funkcjami bezpieczeństwa tego urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji i użytkowania.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeżeli obsługa urządzenia będzie przebiegać pod nadzorem lub po udzieleniu instrukcji na temat używania urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumienia zagrożeń z tym związanych. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia.
- Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń lub trwałych urazów.
- Jeżeli urządzenie posiada blokadę uruchomienia lub blokadę przycisków, należy z niej korzystać. Zapobiega to przypadkowemu włączeniu urządzenia przez dzieci i zwierzęta.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Nie należy zmieniać parametrów ani modyfikować urządzenia. W przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo obrażeń lub uszkodzeń urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania, naklejki i folie.
- Po każdym użyciu wyłączyć pola grzejne.

Użytkowanie

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Nie wolno używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania.
- Włączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru. W przypadku pożaru należy wyłączyć urządzenie. **Pożar ugasić pokrywką do naczyń,** nie stosować wody.
- **Ryzyko doznania poparzeń!** Nie wolno umieszczać metalowych przedmiotów, np. sztućców lub pokrywek, na powierz-

chni grzejnej, ponieważ mogą się mocno nagrzewać.
- Powierzchnia płyty kuchennej może ulec uszkodzeniu, jeżeli spadną na nią przedmioty lub naczynia.
- Przesuwanie naczyń wykonanych z żeliwa, stopu aluminium lub naczyń ze zniszczonym spodem po powierzchni płyty kuchennej może doprowadzić do jej zarysowania.
- W razie zauważenia pęknięcia powierzchni odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie dopuszczać nigdy do tego, aby zawartość naczyń wygotowała się do sucha, gdyż mogłoby to spowodować uszkodzenie naczyń oraz płyty kuchennej.
- Nie wolno używać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Odbarwienia emalii nie wpływa na wydajność urządzenia. Nie powoduje to unieważnienia gwarancji.
- Nie wolno naciskać ani obciążać otwartych drzwi urządzenia.
- W trakcie pracy wnętrze urządzenia silnie się nagrzewa. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Należy stosować rękawice kuchenne do wkładania lub wyjmowania akcesoriów i naczyń.
- Należy zawsze odsunąć się od urządzenia w przypadku otwierania drzwi podczas jego pracy (szczególnie w przypadku gotowania na parze). Umożliwi to wydostanie się nagromadzonej pary lub gorącego powietrza.
- Aby uniknąć uszkodzenia lub odbarwienia emalii:
  – nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia oraz nie wolno zakrywać dna folią aluminiową
  – nie wolno wlewać gorącej wody bezpośrednio do urządzenia
  – nie wolno pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia
- Zabrania się korzystania z urządzenia, jeśli ma ono kontakt z wodą. Zabrania się obsługi urządzenia mokrymi rękoma.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia, ponieważ wilgoć może uszkodzić emaliowane powłoki piekarnika lub przedostać się do wnętrza podzespołów.
- Nie wolno umieszczać ani przechowywać łatwopalnych cieczy i materiałów lub przedmiotów z topliwych tworzyw (plastiku lub aluminium) na urządzeniu lub w jego pobliżu.
- W szufladzie pod piekarnikiem można umieścić jedynie żaroodporne akcesoria. **Nie wolno do niej wkładać żadnych palnych materiałów.**
- Należy zadbać, aby otwór wentylacyjny piekarnika znajdujący się pośrodku tylnej części płyty zawsze pozostawał nie zasłonięty co umożliwi prawidłową wentylację.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przeprowadzeniem konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Upewnić się, że urządzenie ostygło.
- Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości Osad tłuszczu lub resztek potraw może stać się przyczyną pożaru.
- Regularne czyszczenie pozwala utrzymać powierzchnie urządzenia w dobrym stanie.
- Urządzenie należy czyścić wyłącznie wodą z mydłem. Ostre przedmioty, środki do szorowania, ostre gąbki i odplamiacze mogą spowodować uszkodzenia urządzenia.
- Zabrania się czyszczenia urządzenia myjkami parowymi i myjkami wysokociśnieniowymi.
- Nie czyścić drzwi piekarnika ściernymi środkami czyszczącymi ani skrobakami metalowymi. Może dojść do pęknięcia i roztrzaskania szyby wewnętrznej o termoodpornej powierzchni.
- Należy upewnić się, że szyby są chłodne przed przystąpieniem do ich czyszczenia. Istnieje zagrożenie pęknięcia szyby.
- Podczas odczepiania drzwi należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Jeżeli szyby drzwi zostaną uszkodzone, ulegają osłabieniu i mogą pęknąć. W takim przypadku należy je wymienić. Więcej informacji na ten temat można uzyskać w lokalnym punkcie serwisowym.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników, należy przestrzegać instrukcji producenta. Nie wolno rozpryskiwać żadnych środków na filtr tłuszczu (jeśli jest za-

instalowany), grzałki ani czujnik termostatu.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia mogą powodować odbarwienia powierzchni podczas czyszczenia pirolitycznego (jeżeli dostępne).
- Nie wolno czyścić emalii katalitycznej (jeżeli występuje).
- Należy zachować ostrożność podczas wymiany żarówki piekarnika. Istnieje zagrożenie porażenia prądem!

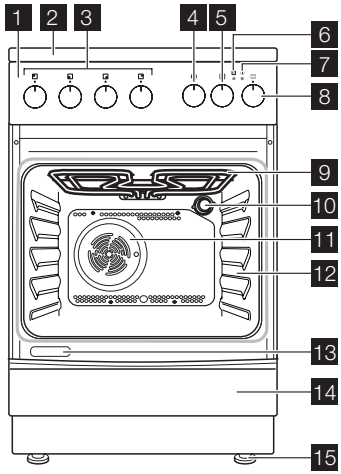
Instalacja
- Instalacje, podłączenie lub naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez pracownika autoryzowanego serwisu.
- Należy w pełni przestrzegać przepisów prawnych, rozporządzeń, dyrektyw oraz norm obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia (zasad i przepisów dotyczących bezpieczeństwa, recyklingu, bezpieczeństwa elektrycznego i/lub gazowego, itp.)!
- Nieprzestrzeganie instrukcji instalacji powoduje unieważnienie gwarancji w przypadku powstania jakichkolwiek uszkodzeń.
- Należy upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu. Nie należy podłączać uszkodzonego urządzenia do źródła zasilania. W razie konieczności należy skontaktować się z dostawcą
- Urządzenia nie należy instalować w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. zasłon, ręczników kuchennych, itp.).
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Urządzenie jest ciężkie. Podczas jego przenoszenia należy zachować ostrożność. Należy zawsze stosować rękawice. Nie wolno ciągnąć urządzenia za uchwyt lub płytę kuchenną.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli!
- Ważna uwaga! Nie umieszczać kuchni na dodatkowym cokole, ani na żadnych innych elementach, które powodują jej podniesienie. Może to zwiększyć ryzyko przewrócenia się urządzenia!

Podłączenie elektryczne
- Urządzenie musi zostać uziemione
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami domowej instalacji zasilającej.
- Należy zawsze używać prawidłowo zainstalowanych gniazd sieciowych z uziemieniem.
- Nie używać rozgałęziaczy, łączników ani przedłużaczy. Istnieje ryzyko pożaru.
- Nie wolno samodzielnie wymieniać lub modyfikować przewodu zasilania. W tym celu należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować rozłącznik, umożliwiający odcięcie wszystkich faz od zasilania, o rozwarciu styków wynoszącym minimum 3 mm.
- Należy upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego i przewód nie zostały przygniecione ani uszkodzone przez tylną ściankę urządzenia.
- Należy zadbać, żeby wtyczka przewodu zasilającego była dostępna po zakończeniu instalacji.
- Podczas odłączania urządzenia nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest również zastosowanie odpowiednich urządzeń odcinających zasilanie, takich jak: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego - wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) i styczniki.
- Informacje dotyczące napięcia znajdują się na tabliczce znamionowej.

Serwis
- Wszelkie naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez pracowników autoryzowanego serwisu. Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

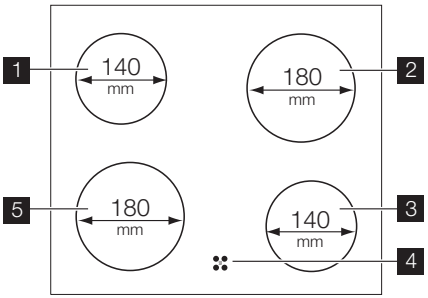
Opis urządzenia

Widok urządzenia



1 Panel sterowania
2 Płyta
3 Pokrętła sterujące płytą grzejną
4 Pokrętło ustawiania minutnika
5 Pokrętło regulacji temperatury piekarnika
6 Lampka kontrolna temperatury
7 Wskaźnik zasilania
8 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
9 Grill
10 Oświetlenie piekarnika
11 Wentylator
12 Prowadnice blach
13 Tabliczka znamionowa
14 Szuflada
15 Nóżki regulowane

Układ płyty kuchennej



1 Pojedyncze pole grzejne o mocy 1200 W
2 Pojedyncze pole grzejne o mocy 1800 W
3 Pojedyncze pole grzejne o mocy 1200 W
4 Wskaźnik ciepła resztkowego (4 lampki)
5 Pojedyncze pole grzejne o mocy 1800 W

Akcesoria piekarnika

- **Głęboka blacha do pieczenia mięsa**
  Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania tłuszczu.
- **Ruszt piekarnika**
  Do naczyń, form do ciast, oraz do pieczenia mięsa i grillowania
- **Szuflada do przechowywania (jeżeli jest)**

Pod komorą piekarnika znajduje się szuflada do przechowywania.

⚠ **Ostrzeżenie!** Podczas pracy urządzenia szuflada może ulec silnemu nagrzaniu.

Przed pierwszym użyciem

ⓘ Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z urządzenia całe opakowanie, zarówno wewnętrzne, jak i zewnętrzne. Nie usuwać tabliczki znamionowej.

⚠ **Uwaga!** W celu otwarcia drzwi należy zawsze trzymać za uchwyt na środku.

Czyszczenie wstępne

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

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

Rozgrzewanie wstępne

Ustawić ⎓ oraz maksymalną temperaturę i rozgrzewać pusty piekarnik przez 45 minut, aby wypalić wszelkie pozostałości z powierzchni komory piekarnika. Akcesoria mogą ulec silniejszemu nagrzaniu, niż w przypadku normalnego użytkowania. W tym czasie może się również wydzielać charakterystyczny zapach. Jest to normalne zjawisko. Upewnić się, że pomieszczenie jest dobrze wietrzone.

Płyta kuchenna - Codzienna eksploatacja

Moc grzania

Pokrętło	Funkcja
0	Pozycja wyłączenia
1-9	Moc grzania (1 = najniższy poziom mocy grzania; 9 = najwyższy poziom mocy grzania)

1. Obracając pokrętło sterujące, ustawić żądany poziom mocy grzania.
2. Aby zakończyć proces gotowania, ustawić pokrętło sterujące na "0".

Lampka kontrolna ciepła resztkowego

Wskaźnik ciepła resztkowego włącza się, gdy pole grzejne jest gorące.

⚠ **Ostrzeżenie!** Niebezpieczeństwo poparzenia ciepłem resztkowym!

ⓘ Podczas pracy pola grzejnego przez krótki okres czasu emitowany jest odgłos buczenia. Jest to typowe dla wszystkich pól grzejnych w płytach ceramicznych i nie oznacza nieprawidłowej pracy urządzenia.

Piekarnik - Codzienna eksploatacja

Włączanie i wyłączanie piekarnika

1. Obrócić pokrętło funkcji piekarnika na żądaną funkcję.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.
   Wskaźnik zasilania włącza się podczas pracy piekarnika.
   Wskaźnik temperatury włącza się gdy wzrasta temperatura piekarnika.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętło funkcji piekarnika oraz pokrętło temperatury na pozycję wyłączenia.

Termostat bezpieczeństwa

Aby zapobiec niebezpiecznemu przegrzaniu (w wyniku nieprawidłowego użycia urządzenia lub wad komponentów), piekarnik został wyposażony w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Piekarnik włącza się z powrotem automatycznie po obniżeniu temperatury.

Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
0	Pozycja wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
⎓	Pieczenie tradycyjne	Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Do pieczenia mięsa albo ciasta na jednym poziomie.

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Duży grill	Do grillowania płaskich potraw w niewielkich ilościach, ułożonych na środku rusztu. Do opiekania pieczywa. **Ustawić temperaturę na maksymalnie 210° C.**
	Dolna grzałka	Ciepło wytwarzane jest wyłącznie przez dolną grzałkę. Do pieczenia ciast z kruchym spodem.
	Termoobieg	Do pieczenia kilku różnych potraw jednocześnie. Do przyrządzania domowej roboty owoców w syropie oraz suszenia grzybów lub owoców.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania zamrożonej żywności. Pokrętło regulacji temperatury musi znajdować się w położeniu wyłączenia.

Minutnik

Służy do odliczania ustawionego czasu. Najpierw należy obrócić pokrętło minutnika do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (patrz "Opis produktu"). Następnie ustawić żądany czas, obracając pokrętło w odwrotnym kierunku. Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.

Funkcja nie ma wpływu na pracę piekarnika .

Płyta kuchenna - przydatne porady i wskazówki

Naczynia kuchenne

- Dno naczynia powinno być jak najbardziej grube i płaskie.
- Naczynia wykonane ze stali emaliowanej lub z dnem aluminiowym lub miedzianym mogą pozostawiać przebarwienia na płycie ceramicznej;
- Naczynie do gotowania postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Wyłączyć pola grzejne na kilka minut przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe.
- Rozmiar dna naczynia powinien być dobrany do wielkości pola grzejnego.

Oszczędność energii

- W miarę możliwości zawsze przykrywać naczynie pokrywką.

Piekarnik - przydatne porady i wskazówki

Ostrzeżenie! Podczas korzystania z piekarnika jego drzwiczki muszą być zawsze zamknięte, nawet w trakcie grillowania.

Nie umieszczać blach do pieczenia, garnków itp. na dnie piekarnika, aby nie uszkodzić emalii piekarnika.

Zachować ostrożność podczas wyjmowania lub wkładania akcesoriów do piekarnika, aby zapobiec uszkodzeniu emalii.

- Piekarnik posiada cztery poziomy pieczenia. Poziomy liczy się od dołu piekarnika.
- Istnieje możliwość równoczesnego pieczenia potraw na dwóch różnych poziomach. Umieścić potrawy na poziomie 1 i 3.
- Piekarnik jest wyposażony w specjalny system zapewniający ciągły obieg powietrza i ponowne przetwarzanie pary. Umożliwia on przyrządzanie potraw przy wykorzystaniu pary, co czyni je miękkimi w środku i chrupiącymi na zewnątrz. Skraca on również do minimum czas pieczenia i zmniejsza zużycie energii.
- Wilgoć może skraplać się wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach. Jest to normalne zjawisko. Podczas otwierania drzwi piekarnika w trakcie lub pod koniec przygotowywania potrawy należy się zawsze cofnąć. W celu ograniczenia zjawiska kondensacji należy zawsze włączyć

piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Po każdorazowym użyciu piekarnika należy go wytrzeć do sucha, aby usunąć wilgoć.

Pieczenie ciast
- Optymalna temperatura do pieczenia ciast mieści się w przedziale od 150 °C do 200 °C.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać piekarnik przez ok. 10 minut.
- Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- W przypadku równoczesnego pieczenia na dwóch blachach należy zachować pomiędzy nimi jeden pusty poziom.

Pieczenie mięsa i ryb
- Nie piec mięsa o wadze poniżej 1 kg. W przypadku pieczenia zbyt małych ilości mięsa staje się ono zbyt suche.
- Aby czerwone mięso było dobrze wypieczone na zewnątrz, ale soczyste w środku, należy ustawić temperaturę w zakresie 200 °C-250 °C.
- W przypadku białego mięsa, drobiu i ryb temperaturę należy ustawić na 150°C-175°C.
- Użycie ociekacza w przypadku pieczenia bardzo tłustych potraw zapobiega powstawaniu trudnych do usunięcia plam w piekarniku.
- Po upieczeniu mięsa, doradza się odczekać co najmniej 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wypłynęły z niego soki.
- Aby nie dopuścić do powstawania nadmiernej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia mięsa do ociekacza należy wlać nieco wody. Aby ograniczyć zjawisko kondensacji należy dolewać wody po trochu za każdym razem, gdy wyparuje.

Czas pieczenia

Czas pieczenia uzależniony jest od rodzaju potrawy, jej konsystencji i ilości.
Na początku należy obserwować efekty pracy piekarnika. Należy znaleźć optymalne ustawienia (ustawienie temperatury, czasu pieczenia itp.) dla naczyń używanych w urządzeniu, przepisów oraz ilości potraw.

Tabela pieczenia

Aby ustalić, której funkcji piekarnika należy użyć, należy zapoznać się z opisem funkcji piekarnika w rozdziale "Codzienna eksploatacja".

Waga (g)	Typ potrawy	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia minuty	UWAGI
		Poziom	temp. °C	Poziom	temp. °C		
	Ciasta ucierane	2	170	2	160	45 ~ 60	W formie do ciasta na ruszcie
	Ciasto kruche	2	170	2 (1 i 3)	160	20 ~ 30	W formie do ciasta na ruszcie
	Sernik	1	160	2	150	60 ~ 80	W formie do ciasta na ruszcie
	Szarlotka	1	180	2 (1 i 3)	170	40 ~ 60	W formie do ciasta na ruszcie
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	W foremce do pieczenia na ruszcie

Waga (g)	Typ potrawy	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia minuty	UWAGI
		Poziom	temp. °C	Poziom	temp. °C		
	Tarta owocowa	2	175	2 (1 i 3)	160	30 ~ 40	W formie do ciasta na ruszcie
	Placek z owocami	1	175	1	160	45 ~ 60	W formie do ciasta
	Biszkopt	1	175	2	160	30 ~ 40	W formie do ciasta na ruszcie
	Keks bożonarodzeniowy	1	170	1	160	40 ~ 60	W formie do ciasta na ruszcie
	Ciasto ze śliwkami	1	170	1	160	50 ~ 60	W formie do ciasta na ruszcie
	Drobne ciasteczka	2	170	2 (1 i 3)	160	25 ~ 35	Na blasze do pieczenia
	Ciasteczka	3	190	3	170	15 ~ 25	Na blasze do pieczenia
	Bezy	2	100	2	100	90 ~ 120	Na blasze do pieczenia
	Słodkie bułeczki	2	190	2	180	12 ~ 20	Na blasze do pieczenia
	Ciasto: Ptysie	2	200	2 (1 i 3)	190	15 ~ 25	Na blasze do pieczenia
1000	Biały chleb	1	190	2	180	40 ~ 60	2 bochenki na blasze do pieczenia
500	Chleb żytni	1	190	1	180	30 ~ 45	W formie na chleb na ruszcie
500	Bułki	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 bułek na blasze do pieczenia
250	Pizza	1	200	2 (1 i 3)	190	15 ~ 30	Na blasze do pieczenia ustawionej na ruszcie
	Zapiekanka z makaronem	2	200	2 (1 i 3)	175	40 ~ 50	W formie na ruszcie
	Zapiekanka warzywna	2	200	2 (1 i 3)	175	45 ~ 60	W formie na ruszcie
	Tarta wytrawna	1	200	2 (1 i 3)	180	35 ~ 45	W formie na ruszcie

Waga (g)	Typ potrawy	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia minuty	UWAGI
		Poziom	temp. °C	Poziom	temp. °C		
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	W formie na ruszcie
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	W formie na ruszcie
1000	Wołowina	2	190	2	175	50 ~ 70	Na ruszcie, z ociekaczem
1200	Wieprzowina	2	180	2	175	100 ~ 130	Na ruszcie, z ociekaczem
1000	Cielęcina	2	190	2	175	90 ~ 120	Na ruszcie, z ociekaczem
1500	Rostbef krwisty	2	210	2	200	50 ~ 60	Na ruszcie, z ociekaczem
1500	Rostbef średnio wypieczony	2	210	2	200	60 ~ 70	Na ruszcie, z ociekaczem
1500	Rostbef dobrze wypieczony	2	210	2	200	70 ~ 80	Na ruszcie, z ociekaczem
2000	Łopatka wieprzowa	2	180	2	170	120 ~ 150	Ze skórą - w ociekaczu
1200	Golonka wieprzowa	2	180	2	160	100 ~ 120	2 kawałki - w ociekaczu
1200	Jagnięcina	2	190	2	175	110 ~ 130	Udziec - na ociekaczu
1000	Kurczak	2	190	2	175	60 ~ 80	W całości - na ociekaczu
4000	W całości - na ociekaczu	2	180	2	160	210 ~ 240	Cały - w ociekaczu
1500	Kaczka	2	175	2	160	120 ~ 150	W całości - na ociekaczu
3000	Gęś	2	175	2	160	150 ~ 200	W całości - na ociekaczu
1200	Królik	2	190	2	175	60 ~ 80	W kawałkach
1500	Zając	2	190	2	175	150 ~ 200	W kawałkach
800	Bażant	2	190	2	175	90 ~ 120	W całości
1200	Pstrąg/Dorada	2	190	2 (1 i 3)	175	30 ~ 40	3-4 ryby
1500	Tuńczyk/Łosoś	2	190	2 (1 i 3)	175	25 ~ 35	4-6 filetów

Grillowanie

Przed rozpoczęciem pieczenia rozgrzewać pusty piekarnik przez 10 minut.

TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach	
	Kawałki	g	Poziom	Temperatura (°C)	1-sza strona	2-ga strona
Steki (filety)	4	800	3	210	12-15	12-14
Befsztyki	4	600	3	210	10-12	6-8
Kiełbaski	8	/	3	210	12-15	10-12
Kotlety schabowe	4	600	3	210	12-16	12-14
Kurczak (podzielony na 2 połówki)	2	1000	3	210	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	210	10-15	10-12
Piersi kurczaka	4	400	3	210	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	3	210	20-30	
Filety rybne	4	400	3	210	12-14	10-12
Opiekane kanapki	4-6	/	3	210	5-7	/
Tosty	4-6	/	3	210	2-4	2-3

Płyta - Konserwacja i czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
Zawsze używać naczyń z czystym dnem.

Zarysowania lub ciemne plamy na płycie ceramicznej nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie zabrudzeń:

1. – **Usunąć natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz potrawy zawierające cukier. Użyć specjalnego skrobaka do powierzchni ceramicznych. Skrobak należy przyłożyć pod kątem do powierzchni płyty ceramicznej i przesuwać po niej ostrzem.
   – **Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie:** ślady kamienia i wody, plamy z tłuszczu, odbarwienia metaliczne. Używać specjalnego środka czyszczącego do płyt ceramicznych lub stali nierdzewnej.
2. Wytrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

- Przód urządzenia myć miękką ściereczką zamoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
- Jeżeli przód urządzenia jest metalowy, należy stosować detergent przeznaczony do stali nierdzewnej.
- Nie należy używać środków ściernych ani szorstkich gąbek.

Piekarnik - Konserwacja i czyszczenie

- Przód urządzenia należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka do czyszczenia.
- Powierzchnie metalowe należy czyścić przy użyciu standardowego środka do czyszczenia.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Ułatwi to usuwanie brudu i pozwoli zapobiec przypaleniu resztek potraw.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia usunąć specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.
- Wszystkie akcesoria piekarnika należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka do czyszczenia, po

każdym użyciu i pozostawić je, aż wyschną.
- Akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu nie wolno czyścić ich agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu!

Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika mają dwie szyby zamontowane jedna za drugą. W celu ułatwienia czyszczenia można wyjąć drzwi piekarnika oraz szybę wewnętrzną.

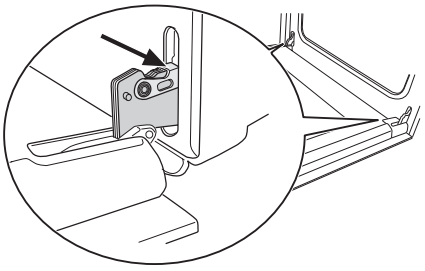
⚠ **Ostrzeżenie!** Jeżeli drzwi są nadal zamontowane w piekarniku, podczas próby wyjęcia szyby wewnętrznej mogą się zamknąć.

⚠ **Ostrzeżenie!** Przed przystąpieniem do czyszczenia szklanych drzwi należy się upewnić, że szyby całkowicie ostygły. W przeciwnym wypadku istnieje ryzyko ich pęknięcia.

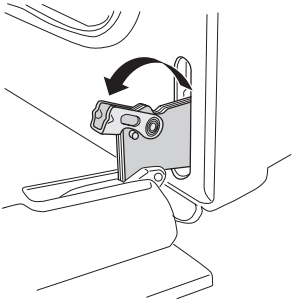
⚠ **Ostrzeżenie!** Gdy szyby drzwi są uszkodzone lub porysowane, szkło staje się słabe i może pęknąć. Aby temu zapobiec, należy wymienić szyby. W celu uzyskania szczegółowych zaleceń należy się skontaktować z miejscowym punktem serwisowym.

Demontaż drzwi piekarnika i szyby

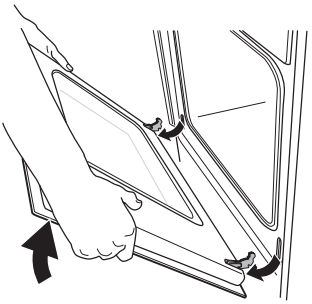
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za dwa zawiasy drzwi.



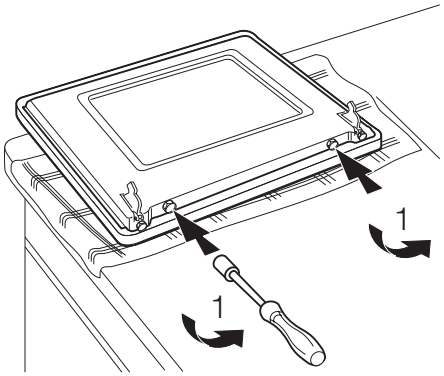
2. Podnieść i obrócić dźwignie na dwóch zawiasach drzwi.



3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągnąć do przodu i wyjąć je z zamocowania.



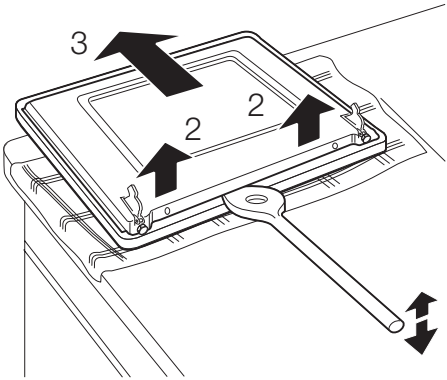
4. Ułożyć drzwi piekarnika na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną. Odkręcić śrubokrętem 2 śruby z dolnej krawędzi drzwi.



Ważne! Nie zgubić śrub.

5. Przy pomocy drewnianej lub plastikowej szpatułki lub podobnego przedmiotu podważyć wewnętrzną część drzwi.

Przytrzymując zewnętrzną część drzwi popchnąć ich wewnętrzną część w kierunku górnej krawędzi drzwi.



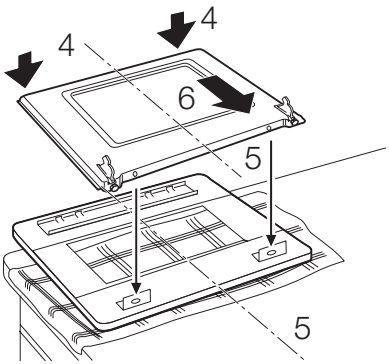
6. Unieść wewnętrzną część drzwi.
7. Wyczyścić wewnętrzną stronę drzwi.

Umyć szybę wodą z mydłem. Dokładnie osuszyć.

⚠ **Ostrzeżenie!** Do czyszczenia szyby używać tylko wody z dodatkiem mydła. Ścierne środki czyszczące, odplamiacze oraz ostro zakończone przedmioty (np. noże lub skrobaki) mogą uszkodzić szkło.

Wkładanie drzwi i szyby

Po zakończeniu czyszczenia włożyć drzwi na miejsce. W tym celu należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



ⓘ **Urządzenia ze stali nierdzewnej lub aluminium:**
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika należy używać tylko zwilżonej gąbki. Następnie należy je wytrzeć do sucha miękką szmatką.
Nie używać drucianych myjek ani środków zawierających kwasy lub substancje ścierne, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Stosować te same środki ostrożności podczas czyszczenia panelu sterowania piekarnika.

Oświetlenie piekarnika

⚠ **Ostrzeżenie!** Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Przed wymianą oświetlenia piekarnika:
- Wyłączyć piekarnik.
- Wyjąć bezpieczniki w skrzynce z bezpiecznikami lub wyłączyć zasilanie przy pomocy wyłącznika głównego.

ⓘ W celu ochrony żarówki piekarnika i szklanego klosza na dnie komory piekarnika należy położyć ściereczkę.

Wymiana żarówki piekarnika/czyszczenie szklanego klosza
1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Umyć szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.
4. Zainstalować szklany klosz.

Co zrobić, gdy…

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie włączają się lampki kontrolne ciepła resztkowego	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ było używane przez krótki czas	Jeżeli pole grzejne powinno się było nagrzać, należy się skontaktować z autoryzowanym punktem serwisowym
Urządzenie nie działa	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Piekarnik się nie nagrzewa	Piekarnik nie jest włączony	Włączyć piekarnik
Piekarnik się nie nagrzewa	Nie dokonano wymaganych ustawień	Sprawdzić ustawienia
Oświetlenie piekarnika nie działa	Żarówka piekarnika jest uszkodzona	Wymienić żarówkę piekarnika
Na potrawach oraz w komorze piekarnika skrapla się para wodna	Potrawa została pozostawiona w piekarniku przez zbyt długi czas	Nie pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu pieczenia

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub lokalnym autoryzowanym serwisem.

⚠ **Ostrzeżenie!** Naprawy urządzenia należy zlecać uprawnionemu elektrykowi lub innej kompetentnej osobie.

Ważne! Jeżeli urządzenie było nieprawidłowo użytkowane, interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub lokalnym autoryzowanym serwisem.

Poniższe dane są niezbędne dla serwisu, aby pomoc była szybka i odpowiednia. Informacje te są podane na tabliczce znamionowej (patrz "Widok urządzenia")

- Opis modelu .....
- Numer produktu (PNC) .....
- Numer seryjny (S.N.) .....

ⓘ **Wskazówki dotyczące urządzeń z metalowymi frontami:**
Jeżeli drzwi zostaną otwarte w trakcie lub wkrótce po zakończeniu pieczenia, na szkle może pojawić się para.

Instalacja

Dane techniczne

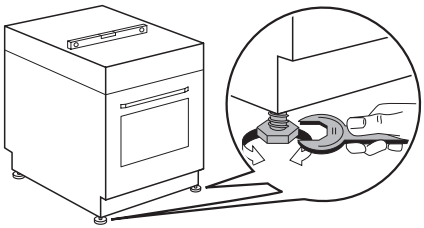
Urządzenie klasy 2, podklasa 1 i klasa 1.

Wymiary	
Wysokość	850 mm
Szerokość	500 mm
Głębokość	600 mm
Pojemność piekarnika	45 l

⚠ **Ostrzeżenie!** Nie wolno ustawiać urządzenia na cokole

Poziomowanie

Należy wykorzystać nóżki znajdujące się na spodzie urządzenia, aby ustawić górną powierzchnię kuchenki na jednakowym poziomie z innymi powierzchniami



Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania wskazówek bezpieczeństwa zawartych w rozdziale "Bezpieczeństwo".

Urządzenie jest dostarczane bez wtyczki i przewodu zasilającego.

Przewód zasilający (jeżeli dotyczy)

W przypadku potrzeby instalacji lub wymiany przewodu zasilającego należy stosować wyłącznie przewody typu:

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RRF
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)
- H05 BB-F (tylko 230V)

Utylizacja

Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Materiały opakowaniowe

Materiały, z których wykonano opakowanie są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu. Elementy plastikowe są oznaczone międzynarodowymi skrótami tj. PE, PS, itp. Materiały opakowaniowe należy utylizować wyrzucając je do odpowiedniego pojemnika udostępnionego przez komunalny zakład utylizacji odpadów.

Ostrzeżenie! Przed utylizacją urządzenia należy uniemożliwić jego ponowne użycie, a tym samym zadbać o to aby nie stwarzało ono zagrożenia. W tym celu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i usunąć z urządzenia przewód zasilający.

Electrolux. Thinking of you.

Viac o nás na www.electrolux.com

Obsah

Bezpečnostné pokyny	42	Rúra - Užitočné rady a tipy	46
Popis výrobku	44	Tabuľky varenia	47
Pred prvým použitím	45	Varná doska - Starostlivosť a čistenie	50
Varná doska - Každodenné používanie	45	Rúra - Starostlivosť a čistenie	51
Rúra - Každodenné používanie	46	Čo robiť, keď...	53
Varná doska - Užitočné rady a tipy	46	Inštalácia	53
		Likvidácia	54

CE

Zmeny vyhradené

Bezpečnostné pokyny

Aby bola zaručená správna prevádzka spotrebiča, pred jeho inštaláciou a používaním si pozorne prečítajte tento návod na používanie. Tento návod na používanie nechávajte vždy so spotrebičom, aj keď sa presťahujete alebo ho predáte. Používatelia musia dokonale poznať prevádzku a bezpečnostné predpisy pri obsluhe spotrebiča.
Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

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

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nemeňte technické vlastnosti spotrebiča ani ho nemodifikujte. Hrozí riziko úrazu alebo poškodenia spotrebiča.
- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte všetky obaly a nálepky.
- Po každom použití varné zóny vypnite.

Aplikácia

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

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

Čistenie a starostlivosť

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

Inštalácia

- Tento spotrebič smie nainštalovať, pripojiť alebo opravovať iba technik autorizovaného servisu.
- Dôsledne dodržiavajte zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine použitia spotrebiča (bezpečnostné predpisy, smernice o recyklácii odpadov, pravidlá elektrickej bezpečnosti atď.)!
- V prípade nedodržania pokynov o inštalácii sa v prípade poškodenia nebude na spotrebič vzťahovať záruka.
- Skontrolujte, či sa spotrebič počas prepravy nepoškodil. Poškodený spotrebič nezapájajte. V prípade nutnosti kontaktujte dodávateľa.
- Spotrebič inštalujte v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov (napr. záclony, utierky a pod.).
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obalové materiály.

- Spotrebič je ťažký. Pri jeho premiestňovaní buďte opatrní. Vždy používajte ochranné rukavice. Spotrebič nikdy neťahajte za rukoväť ani uchytením za varnú dosku.
- Dodržiavajte minimálne vzdialenosti od iných spotrebičov a nábytku!
- Dôležité upozornenie! Sporák neumiestňujte na doplnkový podstavec ani na iné podporné jednotky. Znamenalo by to zvýšenie rizika prevrátenia spotrebiča!

Elektrické zapojenie

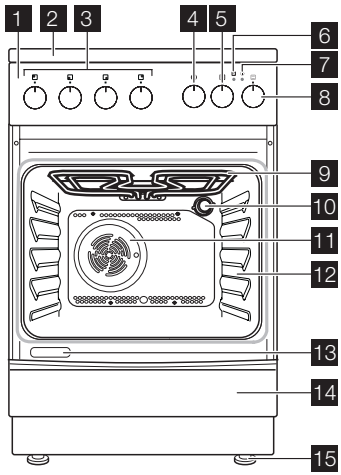
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že údaje o elektrickom zapojení uvedené na výrobnom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku elektrickej siete.
- Nepoužívajte rozdvojky, konektory ani predlžovacie prívodné káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Prívodný elektrický kábel nevymieňajte ani nemodifikujte sami. Zavolajte servisné stredisko.
- Elektrické zapojenie spotrebiča musí obsahovať zariadenie s možnosťou odpojenia všetkých pólov spotrebiča od siete, pričom vzdialenosť kontaktov zariadenia musí byť aspoň 3 mm.
- Uistite sa, že napájací kábel za spotrebičom nie je stlačený ani poškodený.
- Skontrolujte, či je prívodný elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Pri odpájaní spotrebiča od siete neťahajte prívodný elektrický kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Musia sa používať správne odpojovacie prístroje: ochranné ističe, poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Informácie o napätí sú na výrobnom štítku.

Servis

- Tento spotrebič môže opravovať iba technik autorizovaného servisu. Používajte iba originálne náhradné dielce. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

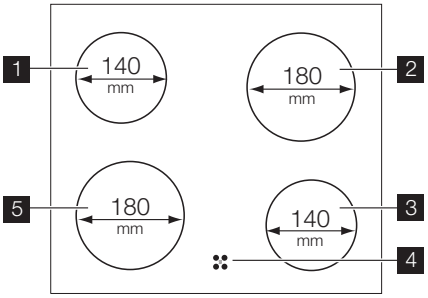
Popis výrobku

Celkový pohľad



1 Ovládací panel
2 Varná doska
3 Ovládacie gombíky varnej dosky
4 Ovládací gombík časomera
5 Ovládací gombík teploty rúry
6 Kontrolka teploty
7 Kontrolka prevádzky
8 Ovládací gombík funkcií rúry
9 Gril
10 Osvetlenie rúry
11 Ventilátor
12 Vodiace lišty
13 Výrobný štítok
14 Zásuvka
15 Nastaviteľné nožičky

Schéma varného povrchu



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

Príslušenstvo rúry na pečenie

- **Hlboký pekáč**
  Na pečenie mäsa a cesta alebo na zachytávanie tuku.
- **Rošt rúry**
  Na riad, formičky na koláče, pečené kusy jedla
- **Skladovacia zásuvka (Ak je k dispozícii)**
  Pod dnom rúry je skladovacia zásuvka.

⚠ **Varovanie** Skladovacia zásuvka sa počas prevádzky rúry môže zohriať.

Pred prvým použitím

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

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

Prvé čistenie

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

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

Predbežné zohriatie

Nastavte ⎓ a maximálnu teplotu a nechajte prázdnu rúru v prevádzke 45 minút, aby sa spálili všetky zvyšky na povrchu vnútra. Príslušenstvo sa môže zohriať viac ako pri bežnej prevádzke. Počas tejto doby môže unikať zápach. Je to normálne. Uistite sa, že v miestnosti je dobré vetranie.

Varná doska - Každodenné používanie

Nastavenia ohrevu

Ovládací gombík	Funkcia
0	Poloha VYP
1-9	Nastavenia ohrevu (1 = nastavenie najnižšieho ohrevu; 9= nastavenie najvyššieho ohrevu)

1. Otočte ovládací gombík do polohy želaného ohrevu.
2. Otočením ovládacieho gombíka do polohy "0" ukončíte proces varenia.

Indikácia zvyškového tepla

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

⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom!

ⓘ Počas prevádzky varné zóny krátku dobu hučia. Je to typický jav všetkých sklokeramických varných zón, ktorý neznamená, že spotrebič nefunguje správne.

Rúra - Každodenné používanie

Zapínanie a vypínanie rúry

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

Bezpečnostný termostat

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

Funkcie rúry na pečenie

Funkcia rúry na pečenie		Aplikácia
0	Poloha VYP	Spotrebič je vypnutý.
	Tradičné pečenie	Teplo sa privádza z horného aj spodného ohrevného článku. Na pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni.
	Veľký gril	Na grilovanie plochých jedál v menšom množstve v strede roštu. Na prípravu hrianok. **Nastavte teplotu na maximálne 210 °C.**
	Spodný ohrevný článok	Teplo sa privádza iba z dna rúry. Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom.
	Pečenie s ventilátorom	Na pečenie niekoľkých jedál súčasne. Na prípravu domácich kompótov a na sušenie húb alebo ovocia.
	Rozmrazovanie	Rozmrazovanie mrazených potravín. Ovládací gombík teploty musí byť v polohe vypnutia.

Kuchynský časomer

Používajte ho na odpočítavanie času. Najprv otočte ovládací gombík kuchynského časomera (pozrite si "Popis spotrebiča") smerom vpravo do maximálnej polohy. Potom ho otáčajte späť do polohy želanej doby. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál.

Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry .

Varná doska - Užitočné rady a tipy

Kuchynský riad

- Dno riadu musí byť podľa možnosti čo najhrubšie a najrovnejšie.
- Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže zanechávať na sklokeramickom povrchu dosky farebné škvrny.
- Riad položte na varnú zónu predtým, ako ju zapnete.
- Varné zóny vypínajte pred skončením času varenia, aby ste využili zvyškové teplo.
- Dná hrncov a varné zóny musia mať rovnakú veľkosť.

Úspora energie

- Podľa možnosti riad vždy prikryte pokrievkou.

Rúra - Užitočné rady a tipy

Varovanie Počas pečenia a grilovania nechávajte vždy dvierka rúry zatvorené.

Plech na pečenie, pekáče a pod. nikdy neklaďte priamo na dno rúry, aby ste predišli poškodeniu smaltu rúry.

Pri vyberaní alebo inštalácii príslušenstva dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt rúry.

- Rúra má k dispozícii štyri zasúvacie úrovne. Zasúvacie úrovne počítajte od dna rúry.
- Môžete položiť dve rôzne jedlá na dve úrovne súčasne. Použite zásuvné úrovne 1 a 3.
- Rúra je vybavená špeciálnym systémom, pomocou ktorého v nej cirkuluje vzduch a nepretržite recykluje paru. Systém umožňuje piecť jedlá v prostredí s parou a udržiavať ich šťavnaté a mäkké vnútri a chrumkavé zvonku. Skracuje sa tým doba pečenia a znižuje spotreba energie na minimum.
- Vlhkosť môže vnútri spotrebiča kondenzovať na sklenených dvierkach. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte. Aby sa tvorba skondenzovanej vody znížila, zapnite rúru 10 minút pred pečením.
- Po použití spotrebiča skondenzovanú vodu poutierajte.

Pečenie koláčov

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

Pečenie mäsa a rýb

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

Doby pečenia

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

Tabuľky varenia

Vhodnú funkciu rúry nájdete v prehľade funkcií v kapitole Rúra - Každodenné používanie.

Hmotnosť (g)	Druh jedla	Tradičné pečenie		Pečenie s ventilátorom		Doba prípravy minúty	POZNÁMKY
		Úroveň	teplota °C	Úroveň	teplota °C		
	Šľahané recepty	2	170	2	160	45 ~ 60	Na rošte, vo forme na koláče

Hmotnosť (g)	Druh jedla	Tradičné pečenie		Pečenie s ventilátorom		Doba prípravy minúty	POZNÁMKY
		Úroveň	teplota °C	Úroveň	teplota °C		
	Krehké cesto	2	170	2 (1 a 3)	160	20 ~ 30	Na rošte, vo forme na koláče
	Tvarohový koláč	1	160	2	150	60 ~ 80	Na rošte, vo forme na koláče
	Jablkový koláč	1	180	2 (1 a 3)	170	40 ~ 60	Na rošte, vo forme na koláče
	Štrúdľa	2	175	2	150	60 ~ 80	Vo forme na koláče na rošte
	Koláčiky s džemom	2	175	2 (1 a 3)	160	30 ~ 40	Na rošte, vo forme na koláče
	Ovocný koláč	1	175	1	160	45 ~ 60	Vo forme na koláče
	Piškótový koláč	1	175	2	160	30 ~ 40	Na rošte, vo forme na koláče
	Vianočka	1	170	1	160	40 ~ 60	Na rošte, vo forme na koláče
	Slivkový koláč	1	170	1	160	50 ~ 60	Na rošte, vo forme na koláče
	Malé koláčiky	2	170	2 (1 a 3)	160	25 ~ 35	Na plechu na pečenie
	Sušienky	3	190	3	170	15 ~ 25	Na plechu na pečenie
	Snehové pečivo	2	100	2	100	90 ~ 120	Na plechu na pečenie
	Žemle	2	190	2	180	12 ~ 20	Na plechu na pečenie
	Cesto odpaľované	2	200	2 (1 a 3)	190	15 ~ 25	Na plechu na pečenie
1000	Biely chlieb	1	190	2	180	40 ~ 60	2 kusy na plechu na pečenie
500	Ražný chlieb	1	190	1	180	30 ~ 45	Vo forme na chlieb na rošte
500	Rožky	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 rožkov na plechu
250	Pizza	1	200	2 (1 a 3)	190	15 ~ 30	Na plechu na pečenie na rošte

Hmotnosť (g)	Druh jedla	Tradičné pečenie		Pečenie s ventilátorom		Doba prípravy minúty	POZNÁMKY
		Úroveň	teplota °C	Úroveň	teplota °C		
	Cestovinový nákyp	2	200	2 (1 a 3)	175	40 ~ 50	Vo forme na rošte
	Zeleninový nákyp	2	200	2 (1 a 3)	175	45 ~ 60	Vo forme na rošte
	Slané plnené koláče typu quiche	1	200	2 (1 a 3)	180	35 ~ 45	Vo forme na rošte
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	Vo forme na rošte
	Cestovinové závitky	2	200	2	175	40 ~ 55	Vo forme na rošte
1000	Hovädzie	2	190	2	175	50 ~ 70	Na rošte, s pekáčom na odkvapkávanie
1200	Bravčové	2	180	2	175	100 ~ 130	Na rošte, s pekáčom na odkvapkávanie
1000	Teľacie	2	190	2	175	90 ~ 120	Na rošte, s pekáčom na odkvapkávanie
1500	Anglický krvavý roastbeef	2	210	2	200	50 ~ 60	Na rošte, s pekáčom na odkvapkávanie
1500	Anglický stredne prepečený roastbeef	2	210	2	200	60 ~ 70	Na rošte, s pekáčom na odkvapkávanie
1500	Anglický prepečený roastbeef	2	210	2	200	70 ~ 80	Na rošte, s pekáčom na odkvapkávanie
2000	Bravčové plieckо	2	180	2	170	120 ~ 150	S kožou, v pekáči na odkvapkávanie
1200	Bravčové koleno	2	180	2	160	100 ~ 120	2 kusy v pekáči na odkvapkávanie
1200	Jahňacie	2	190	2	175	110 ~ 130	Stehno v pekáči na odkvapkávanie
1000	Kurča	2	190	2	175	60 ~ 80	Vcelku, v pekáči na odkvapkávanie
4000	Moriak	2	180	2	160	210 ~ 240	Vcelku, v pekáči na odkvapkávanie

Hmotnosť (g)	Druh jedla	Tradičné pečenie		Pečenie s ventilátorom		Doba prípravy minúty	POZNÁMKY
		Úroveň	teplota °C	Úroveň	teplota °C		
1500	Kačica	2	175	2	160	120 ~ 150	Vcelku, v pekáči na odkvapkávanie
3000	Hus	2	175	2	160	150 ~ 200	Vcelku, v pekáči na odkvapkávanie
1200	Králik	2	190	2	175	60 ~ 80	Porciovaný
1500	Zajac	2	190	2	175	150 ~ 200	Porciovaný
800	Bažant	2	190	2	175	90 ~ 120	Vcelku
1200	Pstruh/Pražma morská	2	190	2 (1 a 3)	175	30 ~ 40	3-4 ryby
1500	Tuniak/Losos	2	190	2 (1 a 3)	175	25 ~ 35	4-6 plátky

Grilovanie

Prázdnu rúru pred pečením predohrievajte 10 minút.

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach	
	Kusy	g	úroveň	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Filety	4	800	3	210	12-15	12-14
Hovädzie steaky	4	600	3	210	10-12	6-8
Klobásky	8	/	3	210	12-15	10-12
Bravčové kotlety	4	600	3	210	12-16	12-14
Kurča (polovičky)	2	1000	3	210	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	210	10-15	10-12
Kuracie prsia	4	400	3	210	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	210	20-30	
Rybie filé	4	400	3	210	12-14	10-12
Zapečené sendviče	4-6	/	3	210	5-7	/
Hrianky	4-6	/	3	210	2-4	2-3

Varná doska - Starostlivosť a čistenie

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

Škrabance a tmavé škvrny na sklokeramike neovplyvňujú funkčnosť spotrebiča.

Odstraňovanie nečistôt:

1. – **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom cukru. Použite špeciálnu škrabku na sklokeramiku. Škrabku priložte na sklokeramický povrch, aby bola naklonená vo vhodnom uhle, a posúvajte čepeľ po povrchu.

– Pred čistením **spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť:** vápenaté a vodné usadeniny, mastné škvrny, lesklé farebné škvrny na kove. Použite špeciálny čistič na sklokeramiku alebo nehrdzavejúcu oceľ.
2. Spotrebič vyčistite vlhkou handrou a niektorým čistiacim prostriedkom.
3. Nakoniec **čistou handrou vyutierajte spotrebič dosucha.**

- Prednú stranu spotrebiča vyčistite mäkkou handrou a roztokom horúcej vody s malým prídavkom saponátu.
- Na kovové predné steny použite prípravok na antikoro.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky ani drsné špongie.

Rúra - Starostlivosť a čistenie

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

Čistenie dvierok rúry

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

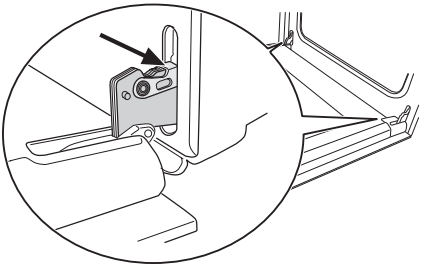
⚠ **Varovanie** Keď sú dvierka ešte nainštalované, pri vyberaní vnútorného panela sa môžu zatvoriť.

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

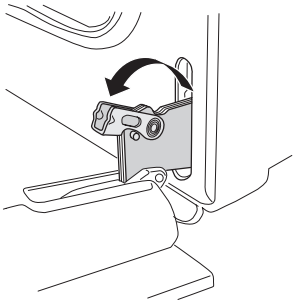
⚠ **Varovanie** Keď sú sklenené panely poškodené alebo poškriabané, sklo zoslabne a môže sa rozbiť. Aby ste tomu predišli, dajte ho vymeniť. Podrobnejšie informácie dostanete v prevádzke servisu.

Vybratie dvierok rúry a skleneného panela

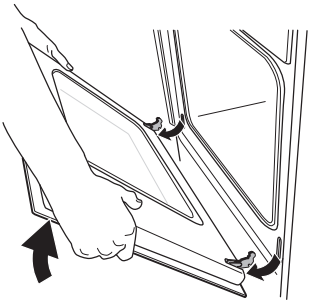
1. Dvierka úplne otvorte a pridržte dva závesy dvierok.



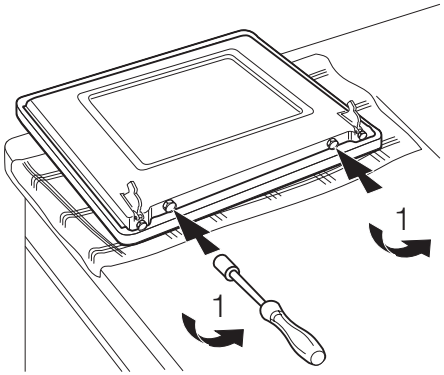
2. Nadvihnite a otočte páčky na oboch závesoch.



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

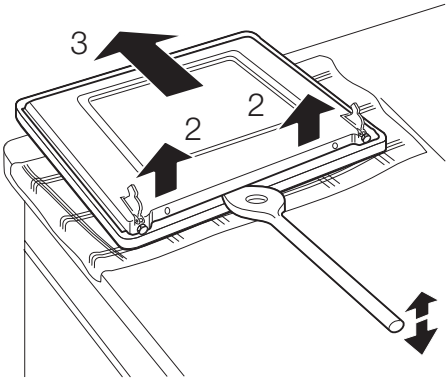


4. Položte dvierka na stabilný povrch chránený mäkkou utierkou.
   Použite skrutkovač na vybratie 2 skrutiek z dolného okraja dvierok.



Dôležité upozornenie Skrutky neuvoľňujte.

5. Na otvorenie vnútra dvierok použite dverenú alebo plastovú špachtľu.
   Pridržte vonkajšiu stranu dvierok a zatlačte vnútro proti okraju dvierok.



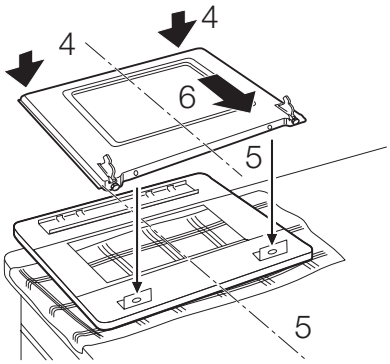
6. Nadvihnite vnútorné dvierka
7. Vyčistite vnútornú stranu dvierok

Umyte sklenený panel vodou so saponátom. Starostlivo osušte.

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

Vloženie dvierok a sklenéného panela

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



ⓘ **Antikorové alebo hliníkové spotrebiče:**
Na čistenie dvierok rúry používajte iba vlhkú špongiu. Osušte ich mäkkou handrou.
Nepoužívajte drôtenky, kyseliny ani abrazívne látky, pretože by mohli poškodiť povrch rúry. Pri čistení ovládacieho panela rúry dodržiavajte rovnaké ochranné opatrenia

Osvetlenie rúry

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

Pred výmenou žiarovky osvetlenia:

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

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

Výmena žiarovky osvetlenia rúry/Čistenie skleneného krytu

1. Aby ste vybrali sklenený kryt, pootočte ho vľavo.

2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Nahraďte žiarovku vhodnou žiarovkou pre rúry, ktorá odolá teplote 300°C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

Čo robiť, keď...

Problém	Možná príčina	Náprava
Kontrolky zvyškového tepla sa nerozsvietia	Varná zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba na krátky čas	Ak by varná zóna mala byť horúca, zavolajte servisné stredisko
Spotrebič nefunguje	Poistka v poistkovej skrinke sa aktivovala	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka aktivuje viac ako jedenkrát, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Rúra sa nezohrieva	Rúra nie je zapnutá	Zapnite rúru
Rúra sa nezohrieva	Potrebné nastavenia nie sú nastavené	Skontrolujte nastavenia
Žiarovka v rúre nesvieti	Porucha osvetlenia rúry	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry
Na jedle a vnútri rúry skondenzovala para na vodu	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 15-20 minút

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

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

Dôležité upozornenie Ak spotrebič nebol správne používaný, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty.

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

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

Uvedené údaje nájdete na výrobnom štítku (pozrite si "Popis spotrebiča")

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

ⓘ **Pokyny pre zariadenia s kovovými prednými panelmi:**
Ak otvoríte dvierka počas alebo okamžite po pečení, na skle sa môže objaviť para.

Inštalácia

Technické údaje

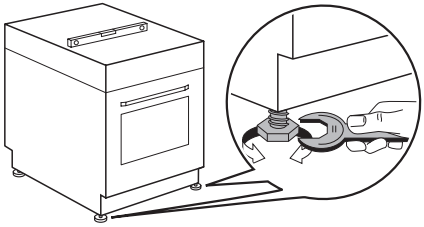
Spotrebič 2. triedy, 1. podtriedy a 1. triedy.

Rozmery	
Výška	850 mm
Šírka	500 mm
Hĺbka	600 mm
Objem rúry	45 l

⚠ **Varovanie** Tento spotrebič sa nesmie klásť na podložku

Vyrovnanie do vodorovnej polohy

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



Elektrické zapojenie

Varovanie Elektrické zapojenie smie vykonať výhradne vyškolený a kvalifikovaný pracovník.

Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných opatrení uvedených v časti "Bezpečnosť".

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

Elektrický kábel (ak je k dispozícii)

V prípade nevyhnutnosti inštalácie alebo výmeny prívodného elektrického kábla, použite iba tieto druhy káblov:

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RRF
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)
- H05 BB-F (iba 230V)

Likvidácia

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

Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke www.envidom.sk.

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

Varovanie Pred likvidáciou spotrebiča by ste ho mali znehodnotiť, aby sa nedal viac používať.
Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a odrežte prívodný elektrický kábel.

Electrolux. Thinking of you.

Sodelujte pri naših razmišljanjih na spletni strani:
www.electrolux.com

Vsebina

Varnostna navodila 55
Opis izdelka 57
Pred prvo uporabo 58
Kuhalna plošča - vsakodnevna uporaba 58
Pečica - vsakodnevna uporaba 59
Kuhalna plošča - Koristni namigi in nasveti 59
Pečica - Koristni namigi in nasveti 60
Razpredelnice za kuhanje 60
Kuhalna plošča - vzdrževanje in čiščenje 63
Pečica - vzdrževanje in čiščenje 63
Kaj storite v primeru… 65
Namestitev 66
Odstranjevanje 66

CE

Pridržujemo si pravico do sprememb

⚠ Varnostna navodila

Zaradi lastne varnosti in za pravilno delovanje naprave priporočamo, da pred namestitvijo in prvo uporabo natančno preberete navodila za uporabo. Navodila za uporabo shranite skupaj z napravo, tudi če napravo premaknete ali prodate. Uporabniki morajo biti podrobno seznanjeni z delovanjem in varnostnimi funkcijami naprave.
Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, do katerih pride zaradi nepravilne namestitve in uporabe.

Varnost otrok in občutljivih oseb

- Napravo lahko uporabljajo otroci od dopolnjenega 8. leta starosti in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. zmanjšanimi izkušnjami in znanjem, če je zagotovljen ustrezen nadzor oz. so natančno seznanjeni z načinom varne uporabe naprave in razumejo nevarnosti pri uporabi. Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Embalažo odstranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost zadušitve.
- Otroci se ne smejo zadrževati v bližini naprave. Obstaja nevarnost poškodbe ali druge trajne nezmožnosti.
- Če ima naprava zaporo vklopa ali blokado tipk, jo uporabite. Otrokom ali malim domačim živalim preprečuje nenamerno uporabo naprave.

Splošna varnostna navodila

- Ne spreminjajte specifikacij ali izdelka. Obstaja nevarnost telesne poškodbe in poškodbe naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite z naprave vso embalažo, nalepke in folijo.
- Kuhališča izključite po vsaki uporabi.

Uporaba

- Naprava je namenjena izključno za uporabo v gospodinjstvu.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora. V primeru požara izključite napravo. **Ogenj pogasite s pokrovko** , nikoli ne uporabite vode.
- **Nevarnost opeklin!** Na kuhalno površino ne odlagajte kovinskih predmetov, npr. jedilnega pribora ali pokrovk, ker se lahko zelo segrejejo.
- Če posoda ali predmeti padejo na kuhalno ploščo, se površina lahko poškoduje.
- Posoda iz litega železa, litega aluminija ali s poškodovanim dnom lahko opraska kuhalno ploščo, če posodo pomikate po njeni površini.
- V primeru razpoke na površini ploščo izklopite iz omrežne napetosti, da ne pride do udara električnega toka.

- V izogib poškodbam posode in kuhalne plošče ne dopustite, da voda v posodi do konca povre.
- Ne uporabljajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Razbarvanje emajla ne vpliva na delovanje naprave. Garancija se ne razveljavi.
- Ne pritiskajte na vrata naprave.
- Notranjost naprave se med uporabo močno segreje. Obstaja nevarnost opeklin. Ko vstavljate ali odstranjujete pribor in posodo, uporabljajte rokavice.
- Pri odpiranju vrat med delovanjem naprave (predvsem pri kuhanju v sopari) vedno stopite nekoliko stran od naprave. Na ta način omogočite izstop pare oz. vročine.
- Za preprečitev poškodbe ali razbarvanja emajla:
  – na dno naprave nobenih predmetov ne postavljajte neposredno, dna ne pokrivajte z aluminijasto folijo
  – ne vlivajte vroče vode neposredno v napravo
  – vlažnih živil in jedi ne shranjujte v napravi po zaključenem kuhanju
- Naprave ne uporabljajte, če je v stiku z vodo. Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami.
- Ko končate s kuhanjem, ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, kajti vlaga lahko poškoduje emajl ali prodre do notranjih delov.
- Na napravo ali v njeno bližino ne postavljajte ali shranjujte vnetljivih tekočin in materialov oz. topljivih predmetov (iz plastike ali aluminija).
- V predal pod pečico lahko shranjujete samo toplotno odporno opremo. **V predalu ne shranjujte vnetljivih snovi.**
- Zagotovite, da so odprtine za zračenje na sredi zadnjega dela kuhalne plošče vedno neovirane, da je zagotovljeno ustrezno zračenje pečice.

Vzdrževanje in čiščenje

- Pred izvajanjem vzdrževalnih del izklopite napravo in izvlecite vtič iz omrežne vtičnice. Prepričajte se, da je naprava hladna.
- Naprava mora biti vedno čista. Maščobe ali druga živila se lahko vnamejo.
- Redno čiščenje preprečuje poslabšanje lastnosti materiala na površini.
- Napravo čistite samo z vodo in milom. Ostri predmeti, abrazivna čistilna sredstva, grobe gobice in sredstva za odstranjevanje madežev lahko poškodujejo napravo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov ali visokotlačnih naprav.
- Steklenih vrat ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali kovinskim strgalom. Toplotno odporna površina notranjega stekla lahko poči in se zdrobi.
- Pred začetkom čiščenja morajo biti steklene plošče hladne. Če čistite vroče plošče, lahko steklo poči.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Če so steklene plošče v vratih poškodovane, steklo oslabi in lahko poči. Obvezno jih zamenjajte. Za dodatna navodila se obrnite na servisno službo.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte navodila proizvajalca. Nikoli z nobenim razpršilom ne škropite maščobnega filtra (če je nameščen), grelcev in tipala termostata.
- Med postopkom pirolitičnega čiščenja (če je na voljo), lahko trdovratna umazanija poškoduje barvo povšine.
- Ne čistite katalitičnega emajla (če je na voljo).
- Pri zamenjavi žarnice bodite previdni. Obstaja nevarnost udara električnega toka!

Namestitev

- Napravo lahko namesti, priključi ali popravlja samo pooblaščen serviser.
- Dosledno upoštevajte trenutno veljavne zakone, predpise, direktive in standarde v državi, kjer uporabljate napravo (varnostne predpise, predpise v zvezi z odstranjevanjem, električne varnostne predpise in/ali varnostne predpise za plin itd.)!
- Če ne upoštevate navodil za vgradnjo, je garancija v primeru poškodbe neveljavna.
- Prepričajte se, da se naprava med transportom ni poškodovala. Ne priključite poškodovane naprave. Če je potrebno, se obrnite na dobavitelja.
- Izogibajte se nameščanju ob lahko vnetljive materiale (npr. zavese, kuhinjske krpe itd.)
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo.
- Naprava je težka. Bodite previdni, ko jo premikate. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Naprave nikoli ne vlecite za ročaj ali za kuhalno ploščo.

- Upoštevajte predpisane minimalne razdalje do drugih naprav in enot!
- Pomembno! Štedilnika ne postavljajte na dodatno podnožje ali na drug predmet za povečanje višine. S tako postavitvijo povečate nevarnost prevrnjenja naprave!

Priključitev na električno napetost

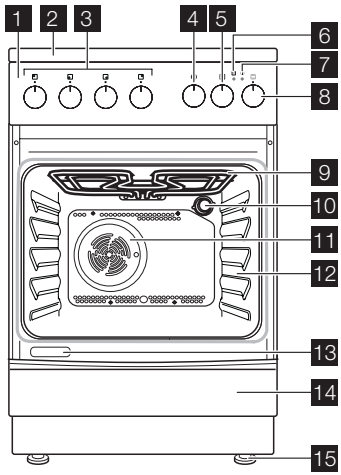
- Naprava mora biti ozemljena.
- Zagotovite, da podatki o napetosti na napisni ploščici naprave ustrezajo omrežni napetosti na mestu priključitve.
- Za priključitev vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov, priključkov in podaljškov. Obstaja nevarnost požara.
- Električnega priključnega kabla ne zamenjajte ali spreminjajte sami. Pokličite servisni center.
- Naprava mora biti priključena na električno napetost na način, ki omogoča odklop naprave od vseh faznih napetosti z minimalno razdaljo 3 mm med posameznimi kontakti.
- Zagotovite, da pri namestitvi naprave ne stisnete oz. poškodujete omrežnega vtiča in kabla.
- Zagotovite dostop do omrežnega vtiča po namestitvi naprave.
- Omrežnega vtiča ne izvlecite iz vtičnice s potegom za kabel. Kabel izvlecite tako, da primete za vtič.
- Uporabite ustrezne elemente za galvansko ločitev: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Podatki o napetosti so navedeni na napisni ploščici.

Servis

- Napravo lahko popravlja samo tehnik pooblaščenega servisa. Uporabljajte samo originalne nadomestne dele. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

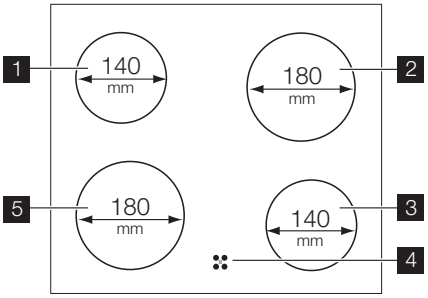
Opis izdelka

Splošni pregled



1 Upravljalna plošča
2 Kuhalna plošča
3 Gumbi za kuhalno ploščo
4 Gumb odštevalne ure
5 Gumb za nastavitev temperature pečice
6 Lučka za nadzor temperature
7 Indikator omrežne napetosti
8 Gumb za funkcijo pečice
9 Žar
10 Žarnica v pečici
11 Ventilator
12 Vodila
13 Napisna ploščica
14 Predal
15 Nastavljive noge

Razpored kuhalne površine



1 Enojno kuhališče 1200 W
2 Enojno kuhališče 1800 W
3 Enojno kuhališče 1200 W
4 Indikator akumulirane toplote (4 lučke)
5 Enojno kuhališče 1800 W

Oprema pečice

- **Globoki pekač**
  Za pečenje peciva in mesa ali kot posoda za zbiranje maščob.
- **Rešetka za pečico**
  Za posodo, modele, pečenke.
- **Predal za shranjevanje (če je na voljo)**
  Pod pečico je predal za shranjevanje.

⚠ **Opozorilo!** Predal za shranjevanje se med delovanjem naprave segreje.

Pred prvo uporabo

ⓘ Pred uporabo pečice odstranite vso embalažo - z zunanje strani in iz notranjosti. Ne odstranite napisne ploščice.

⚠ **Previdnost!** Pri odpiranju vrat pečice vedno primite ročaj v sredini.

Prvo čiščenje

- Iz naprave odstranite vse dele.
- Napravo očistite pred prvo uporabo.

⚠ **Previdnost!** Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev! Taka sredstva lahko poškodujejo površino. Glejte poglavje "Vzdrževanje in čiščenje".

Predgrevanje

Nastavite ⎓ in pečico pustite 45 minut delovati pri najvišji temperaturi, da zažgete morebitne ostanke na površini v notranjosti. Oprema se lahko segreje na višjo temperaturo kot pri običajni uporabi. Med tem časom boste morda zaznali neprijeten vonj. To je običajno. Zagotovite, da je prostor dobro prezračen.

Kuhalna plošča - vsakodnevna uporaba

Stopnje kuhanja

Gumb	Funkcija
0	Položaj za izklop
1-9	Stopnje kuhanja (1 = najnižja stopnja kuhanja; 9 = najvišja stopnja kuhanja)

1. Gumb zavrtite na želeno stopnjo kuhanja.
2. Za zaključek postopka kuhanja zavrtite gumb v položaj "0".

Indikator akumulirane toplote

Indikator akumulirane toplote zasveti, ko je področje kuhanja vroče.

⚠ **Opozorilo!** Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote!

ⓘ Ob vklopu kuhališča zaslišite kratek zvok brenčanja. To je tipično za vsa steklokeramična kuhališča in ne pomeni nepravilnega delovanja naprave.

Pečica - vsakodnevna uporaba

Vklop in izklop pečice

1. Gumb za funkcijo pečice zavrtite na želeno funkcijo pečice.
2. Z gumbom za nastavitev temperature nastavite temperaturo.
   Med delovanjem pečice se vklopi indikator omrežne napetosti.
   Prikazovalnik temperature sveti med naraščanjam temperature v pečici.
3. Pečico izklopite z zasukom gumba za funkcijo pečice in gumba za nastavitev temperature v položaj za izklop.

Varnostni termostat

Pečica ima vgrajen varnostni termostat, ki z izklopom napajalne napetosti preprečuje nevarno pregrevanje (v primeru nepravilne uporabe ali okvarjenih elementov). Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

Funkcije pečice

Funkcija pečice		Uporaba
0	Položaj za izklop	Naprava je izključena.
	Tradicionalno pečenje	Toplota prihaja iz zgornjega in spodnjega grelca. Za pečenje peciva in mesa na eni višini vodil.
	Celotni žar	Za pečenje majhnih količin ploskih kosov živil na sredini rešetke. Za popečenje kruha. **Temperaturo nastavite na največ 210 °C.**
	Spodnji grelec	Toplota prihaja samo s spodnjega dela pečice. Za pečenje peciva s hrustljavim ali zapečenim dnom.
	Ventilacijsko pečenje	Za istočasno pripravo različnih jedi. Za pripravo doma narejenih sadnih sirupov ter za sušenje gob in sadja.
	Odmrzovanje	Odtaljevanje zamrznjenih živil. Gumb za nastavitev temperature mora biti v položaju za izklop.

Odštevalna ura

Uporabite jo za nastavitev kuhinjske ure. Gumb odštevalne ure (glejte poglavje "Opis izdelka") najprej do konca zavrtite v smeri urinega kazalca. Nato ga zavrtite nazaj na želeno vrednost časa. Po izteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.
Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice .

Kuhalna plošča - Koristni namigi in nasveti

Posoda

- Dno posode mora biti čim bolj debelo in ravno.
- Posoda z emajliranim jeklenim in aluminijastim ali bakrenim dnom lahko na steklokeramični plošči povzroči kovinska obarvanja.
- Posodo postavite na kuhališče tik pred vklopom.
- Kuhališča izklopite pred zaključkom časa kuhanja ter za dokončanje izkoristite akumulirano toploto.
- Velikosti dna posode in kuhališča morata biti enaki.

Varčevanje z energijo

- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.

Pečica - Koristni namigi in nasveti

⚠ **Opozorilo!** Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih, tudi med pripravo jedi na žaru.

ⓘ Na dno pečice ne postavljajte pekača ali ponve, da ne pride do poškodbe emajla v pečici.

ⓘ Pri odstranjevanju in nameščanju opreme bodite previdni, da ne poškodujete emajla v pečici.

- V pečici so štirje nivoji za rešetko. Nivoje štejemo od dna pečice navzgor.
- Istočasno lahko pripravljate različne jedi na dveh višinah. Rešetki vstavite na višini 1 in 3.
- Pečica ima vgrajen poseben sistem, ki zagotavlja kroženje zraka in neprestano obnavljanje pare. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Na ta način se skrajša čas pečenja in zmanjša poraba energije.
- Vlaga se lahko kondenzira v notranjosti pečice ali na steklenih vratih. To je običajno. Pri odpiranju vrat med pečenjem vedno stopite nekoliko stran od pečice. Če želite zmanjšati kondenzacijo, predhodno za 10 minut ogrejte prazno pečico.
- Po vsaki uporabi obrišite vlago v pečici.

Pečenje peciva

- Najboljša temperatura za pečenje peciva je med 150 °C in 200 °C.
- Pečico ogrevajte približno 10 minut pred začetkom pečenja.
- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.
- Če istočasno uporabljate dva pekača, med pekačema pustite en nivo prazen.

Pečenje mesa in rib

- Ne pecite kosov mesa, ki so lažji od 1 kg. V primeru pečenja premajhnih količin se meso preveč posuši.
- Če želite, da je rdeče meso zunaj dobro zapečeno, znotraj pa sočno, nastavite temperaturo od 200 °C-250 °C.
- Za belo meso, perutnino in ribe nastavite temperaturo od 150 °C-175 °C.
- Za pečenje zelo mastnega mesa uporabite prestrezno ponev, ki prepreči nastanek trajnih madežev v pečici.
- Meso pred razrezom pustite približno 15 minut v pečici, da sok ne izteče iz mesa.
- Priporočamo, da za preprečitev nastajanja prevelike količine dima v pečici med pečenjem v prestrezno ponev vlijete manjšo količino vode. Za preprečitev nastajanja dima dodajte vodo vsakič, ko se osuši.

Časi priprave

Časi priprave so odvisni od vrste, gostote in količine živila.
Na začetku nadzorujte delovanje med pečenjem. Med uporabo naprave ugotovite optimalne nastavitve (za stopnjo kuhanja, čas priprave itd.) za uporabljeno posodo, recepte in količino.

Razpredelnice za kuhanje

ⓘ Za izbiro ustrezne funkcije pečice si oglejte seznam funkcij pečice v poglavju Pečica - vsakodnevna uporaba.

Masa (g)	Vrsta jedi	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja v minutah	OPOMBE
		višina	temp. °C	višina	temp. °C		
	Biskvitno pecivo	2	170	2	160	45 ~ 60	V tortnem modelu na rešetki
	Kolač iz krhkega testa	2	170	2 (1 in 3)	160	20 ~ 30	V tortnem modelu na rešetki

Masa (g)	Vrsta jedi	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja v minutah	OPOMBE
		višina	temp. °C	višina	temp. °C		
	Smetanova ali skutna torta	1	160	2	150	60 ~ 80	V tortnem modelu na rešetki
	Jabolčni kolač	1	180	2 (1 in 3)	170	40 ~ 60	V tortnem modelu na rešetki
	Zavitek	2	175	2	150	60 ~ 80	V modelu na rešetki
	Marmeladna pita	2	175	2 (1 in 3)	160	30 ~ 40	V tortnem modelu na rešetki
	Sadni kolač	1	175	1	160	45 ~ 60	V tortnem modelu
	Biskvitna torta	1	175	2	160	30 ~ 40	V tortnem modelu na rešetki
	Božični kolač	1	170	1	160	40 ~ 60	V tortnem modelu na rešetki
	Češpljev kolač	1	170	1	160	50 ~ 60	V tortnem modelu na rešetki
	Drobno pecivo	2	170	2 (1 in 3)	160	25 ~ 35	V pekaču
	Keksi	3	190	3	170	15 ~ 25	V pekaču
	Beljakovi poljubčki	2	100	2	100	90 ~ 120	V pekaču
	Pekovsko pecivo	2	190	2	180	12 ~ 20	V pekaču
	Pecivo: princeske	2	200	2 (1 in 3)	190	15 ~ 25	V pekaču
1000	Bel kruh	1	190	2	180	40 ~ 60	2 štruci v pekaču
500	Ržen kruh	1	190	1	180	30 ~ 45	V modelu za kruh na rešetki
500	Žemlje	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 žemelj v pekaču
250	Pica	1	200	2 (1 in 3)	190	15 ~ 30	Na pekaču na rešetki
	Narastek s testeninami	2	200	2 (1 in 3)	175	40 ~ 50	V modelu na rešetki
	Zelenjavni narastek	2	200	2 (1 in 3)	175	45 ~ 60	V modelu na rešetki
	Pite (quiche)	1	200	2 (1 in 3)	180	35 ~ 45	V modelu na rešetki
	Lazanja	2	180	2	160	45 ~ 65	V modelu na rešetki
	Kaneloni	2	200	2	175	40 ~ 55	V modelu na rešetki

Masa (g)	Vrsta jedi	Tradicionalno pečenje		Ventilacijsko pečenje		Čas pečenja v minutah	OPOMBE
		višina	temp. °C	višina	temp. °C		
1000	Govedina	2	190	2	175	50 ~ 70	Na rešetki s prestrezno ponvijo
1200	Svinjina	2	180	2	175	100 ~ 130	Na rešetki s prestrezno ponvijo
1000	Teletina	2	190	2	175	90 ~ 120	Na rešetki s prestrezno ponvijo
1500	Rostbif po angleško, malo pečen	2	210	2	200	50 ~ 60	Na rešetki s prestrezno ponvijo
1500	Rostbif po angleško, srednje pečen	2	210	2	200	60 ~ 70	Na rešetki s prestrezno ponvijo
1500	Rostbif po angleško, dobro pečen	2	210	2	200	70 ~ 80	Na rešetki s prestrezno ponvijo
2000	Svinjsko pleče	2	180	2	170	120 ~ 150	S kožo, v ponvi
1200	Svinjska krača	2	180	2	160	100 ~ 120	2 kosa v ponvi
1200	Jagnjetina	2	190	2	175	110 ~ 130	Krača, v ponvi
1000	Piščanec	2	190	2	175	60 ~ 80	Cel, v ponvi
4000	Puran	2	180	2	160	210 ~ 240	Cel, v ponvi
1500	Raca	2	175	2	160	120 ~ 150	Cela, v ponvi
3000	Gos	2	175	2	160	150 ~ 200	Cela, v ponvi
1200	Kunec	2	190	2	175	60 ~ 80	Razrezan na kose
1500	Zajec	2	190	2	175	150 ~ 200	Razrezan na kose
800	Fazan	2	190	2	175	90 ~ 120	Cel
1200	Postrv/orada	2	190	2 (1 in 3)	175	30 ~ 40	3-4 ribe
1500	Tuna/losos	2	190	2 (1 in 3)	175	25 ~ 35	4-6 filejev

Priprava na žaru

Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

VRSTA JEDI	Količina		Priprava na žaru		Čas pečenja v minutah	
	Kosov	g	višina	temp. (°C)	1. stran	2. stran
Goveji zrezki	4	800	3	210	12-15	12-14
Biftki	4	600	3	210	10-12	6-8
Klobase	8	/	3	210	12-15	10-12

VRSTA JEDI	Količina		Priprava na žaru		Čas pečenja v minutah	
	Kosov	g	višina	temp. (°C)	1. stran	2. stran
Svinjski kotleti	4	600	3	210	12-16	12-14
Piščanec (polovica)	2	1000	3	210	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	210	10-15	10-12
Piščančje prsi	4	400	3	210	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	210	20-30	
Ribji fileji	4	400	3	210	12-14	10-12
Popečeni obloženi kruhki	4-6	/	3	210	5-7	/
Popečen kruh	4-6	/	3	210	2-4	2-3

Kuhalna plošča - vzdrževanje in čiščenje

Ploščo po vsaki uporabi očistite.
Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.

Praske ali temni madeži na steklokeramični plošči ne vplivajo na delovanje naprave.

Odstranjevanje nečistoč:

1. – **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo in živila, ki vsebujejo sladkor. Uporabite posebno strgalo za steklokeramične plošče. Strgalo postavite pod ostrim kotom na steklokeramično površino in z rezilom podrsnite po površini.
   – **Ploščo izklopite in počakajte, da se ohladi** , preden začnete s čiščenjem: ostankov vodnega kamna in vode, maščobnih madežev in svetlih kovinskih obarvanj. Uporabite čistilno sredstvo za steklokeramiko ali nerjavno jeklo.
2. Ploščo očistite z vlažno krpo in majhno količino detergenta.
3. Na koncu **ploščo s čisto krpo obrišite do suhega.**

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo ter raztopino tople vode in majhne količine detergenta.
- Za kovinske čelne površine uporabljajte čistilo za nerjavno jeklo.
- Ne uporabljajte abrazivnih sredstev in grobih gobic.

Pečica - vzdrževanje in čiščenje

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabljajte običajno čistilno sredstvo
- Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Na ta način lažje odstranite umazanijo, ki se ne more zapeči na površino.
- Trdovratno umazanijo očistite s posebnim čistilom za čiščenje pečice.
- Po vsaki uporabi očistite in posušite vso opremo pečice (z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom).
- Če imate teflonsko posodo, je ne čistite z agresivnimi čistili, s predmeti z ostrimi robovi ali v pomivalnem stroju. Uničil bi se teflonski premaz!

Čiščenje vrat pečice

Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč, ki sta nameščeni ena za drugo. Za lažje čiščenje priporočamo, da odstranite vrata in notranjo stekleno ploščo.

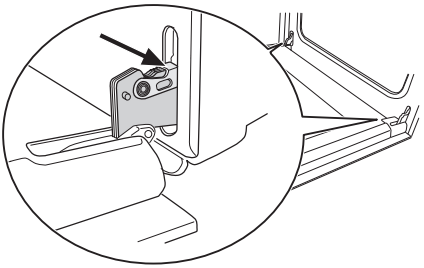
Opozorilo! Če so vrata pečice nameščena, se lahko pri odstranjevanju notranje steklene plošče zaprejo.

Opozorilo! Ne čistite vrat pečice, dokler so steklene plošče še tople. Če čistite vroče plošče, lahko steklo poči.

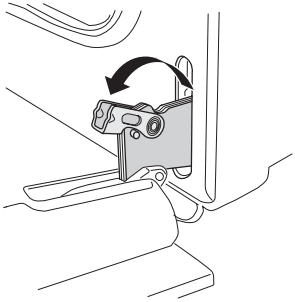
⚠ **Opozorilo!** Če so steklene plošče v vratih poškodovane ali opraskane, steklo oslabi in lahko poči. To preprečite tako, da jih zamenjate. Za dodatna navodila se obrnite na servisno službo.

Odstranjevanje vrat pečice in steklene plošče

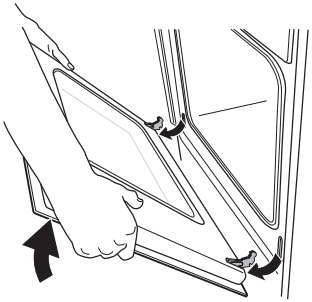
1. Vrata do konca odprite in zadržite oba tečaja vrat.



2. Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajih.

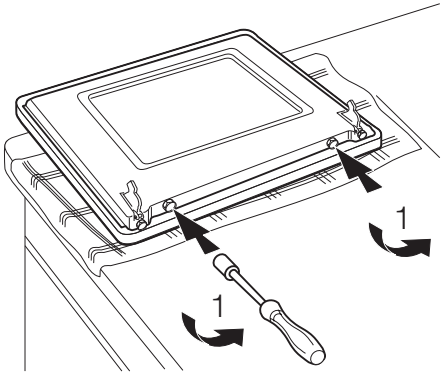


3. Vrata pečice zaprite do prvega položaja odpiranja (do polovice). Zatem jih potegnite naprej in odstranite s svojega mesta.



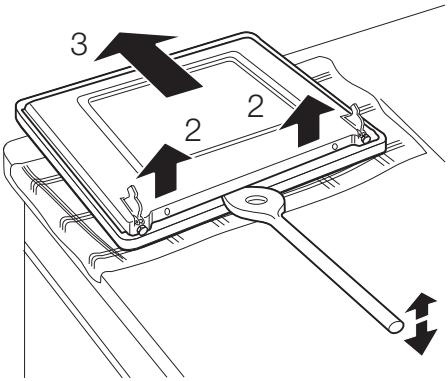
4. Vrata odložite na stabilno površino, zaščiteno z mehko krpo.

S pomočjo izvijača odvijte 2 vijaka na spodnjem robu vrat



Pomembno! Vijakov ne odstranite iz vrat

5. Za odpiranje notranjega dela vrat uporabite plastično ali leseno strgalo oz. podoben pripomoček
   Primite zunanji del vrat, notranji del vrat pa potisnite proti zgornjemu robu vrat



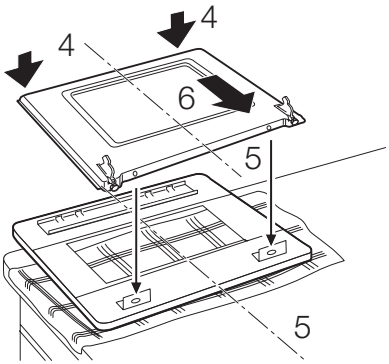
6. Dvignite notranji del vrat
7. Očistite notranjo stran vrat

Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Dobro jo osušite.

⚠ **Opozorilo!** Stekleno ploščo čistite samo z vodo in milom. Abrazivna čistilna sredstva, sredstva za odstranjevanje madežev in ostri predmeti (npr. noži ali strgala) lahko poškodujejo steklo.

Vstavljanje vrat in steklene plošče

Po zaključenem postopku čiščenja vstavite vrata pečice. Izvedite predhodno opisan postopek v obratnem vrstnem redu.



Dodatki iz nerjavečega jekla ali aluminija:
Vrata pečice čistite samo z mokro gobico. Z mehko krpo jih obrišite do suhega. Ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici

Žarnica v pečici

Opozorilo! Obstaja nevarnost udara električnega toka!

Pred zamenjavo žarnice v pečici:
- Izklopite pečico.
- Odstranite varovalke v omarici z varovalkami oz. izklopite odklopnik.

Na dno pečice položite krpo za zaščito žarnice in steklenega pokrova.

Zamenjava žarnice v pečici/čiščenje steklenega pokrova
1. Steklen pokrov zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odstranite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico v pečici zamenjajte z ustrezno žarnico za pečice, odporno do temperature 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

Kaj storite v primeru…

Motnja	Možen vzrok	Odpravljanje
Indikatorji akumulirane toplote se ne vklopijo	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vključeno samo kratek čas	Če bi moralo biti kuhališče vroče, se obrnite na servisno službo
Naprava ne deluje	Varovalka v omarici za varovalke je pregorela oz. se je sprožila	Preverite varovalko. Če varovalka večkrat pregori ali se sproži, se obrnite na usposobljenega električarja.
Pečica se ne segreje	Pečica ni vključena	Vklopite pečico
Pečica se ne segreje	Potrebne nastavitve niso nastavljene	Preverite nastavitve
Žarnica v pečici ne deluje	Žarnica v pečici je okvarjena	Zamenjajte žarnico v pečici
Na živilih in v notranjosti pečice se nabira para in vodne kapljice	Živilo ste predolgo pustili v pečici	Po zaključenem postopku pečenja živil ne puščajte v pečici stati več kot 15-20 minut

Če napake ne morete sami odpraviti, se obrnite na prodajalca ali na pooblaščen servisni center.

Opozorilo! Napravo mora popraviti usposobljen električar ali strokovno usposobljena oseba.

Pomembno! V primeru nepravilne uporabe naprave upoštevajte, da obisk tehnika iz servisnega centra ali prodajalca tudi v času garancijske dobe ni brezplačen.

Če napake ne morete sami odpraviti, se obrnite na prodajalca ali na pooblaščen servisni center.

Podatki, ki so potrebni za hitro in pravilno pomoč. Podatki so navedeni na napisni ploščici (glejte poglavje "Opis izdelka")
- Ime modela .....

- Številka izdelka (PNC) .....
- Serijska številka (S.N.) .....

Nasveti za naprave s kovinskimi čelnimi površinami:

Če vrata odprete med ali takoj po zaključenem postopku pečenja, se na steklu lahko nabere para.

Namestitev

Tehnični podatki

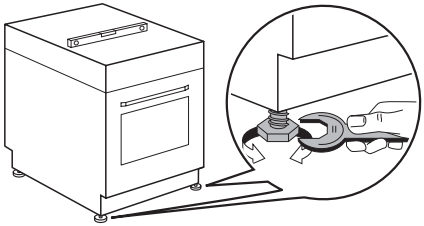
Naprava razreda 2, podrazreda 1 in razreda 1.

Dimenzije	
Višina	850 mm
Širina	500 mm
Globina	600 mm
Prostornina pečice	45 l

Opozorilo! Naprave ne postavljajte na podstavek

Namestitev v vodoraven položaj

Za poravnavo višine zgornjega dela štedilnika z drugimi površinami ima naprava na spodnjem delu nožice



Priključitev na električno napetost

Opozorilo! Priključitev na električno napetost mora izvesti strokovno usposobljena oseba.

Proizvajalec ni odgovoren, če ne upoštevate varnostnih opozoril iz poglavja "Varnost".

Naprava se dobavlja brez omrežnega vtiča in priključnega kabla.

Napajalni kabel (če je na voljo)

Če je potrebno namestiti ali zamenjati napajalni kabel, lahko uporabite samo naslednje tipe kabla:

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RRF
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)
- H05 BB-F (samo 230 V)

Odstranjevanje

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki, Izdelek odpeljite na ustrenzo zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali prepreViti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Embalažni material

Embalaža je izdelana iz okolju prijaznih materialov in jo lahko reciklirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi kraticami: PE, PS itd. Embalažni material odložite v ustrezne posode za zbiranje v vašem kraju oz. najbližji okolici.

Opozorilo! Pred odlaganjem je potrebno napravo onesposobiti za delovanje, da ne predstavlja nevarnosti. To izvedete tako, da vtič izvlečete iz vtičnice in napajalni kabel odrežete z naprave.

www.electrolux.com

www.electrolux.cz
www.electrolux.hu
www.electrolux.pl
www.electrolux.sk
www.electrolux.si

892942065-A-102009