



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOA3434

.....  
**CS** TROUBA

**PL** PIEKARNIK

.....  
NÁVOD K POUŽITÍ

INSTRUKCJA OBSŁUGI

2

24



## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE .....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE .....	6
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....	6
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ .....	7
6. FUNKCE HODIN .....	8
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ .....	9
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE .....	10
9. UŽITEČNÉ RADY A TIPY .....	10
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	17
11. CO DĚLAT, KDYŽ.....	21
12. TECHNICKÉ ÚDAJE .....	22
13. INSTALACE .....	22

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej tak používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

# 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

## 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

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

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádob vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

### Připojení k elektrické síti



#### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.

## 2.2 Použití spotřebiče



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úra-  
zu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používejte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - nepokládejte nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.

- Při pečení vlhkých koláčů použijte hluboký pekáč / plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

## 2.3 Čištění a údržba



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

## 2.4 Vnitřní osvětlení

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



### UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

## 2.5 Likvidace



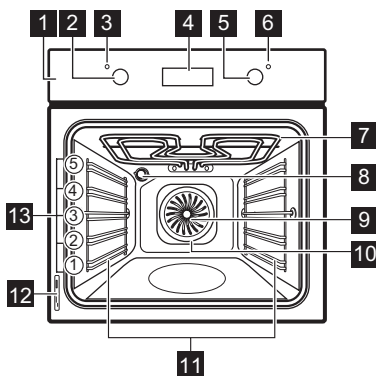
### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.

- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

### 3. POPIS SPOTŘEBIČE



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovladač funkcí trouby
- 3** Kontrolka napájení
- 4** Elektronický programátor
- 5** Ovladač teploty
- 6** Ukazatel teploty
- 7** Gril

- 8** Žárovka trouby
- 9** Ventilátor
- 10** Zadní topné těleso
- 11** Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12** Typový štítek
- 13** Polohy roštů

#### 3.1 Příslušenství trouby

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**  
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Teleskopické výsuvy**  
Pro rošty a plechy na pečení.

### 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



**UPOZORNĚNÍ**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

#### 4.1 První čištění

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



Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

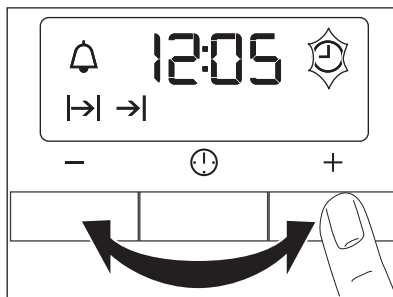
#### 4.2 Nastavení času



Před provozem trouby musíte nastavit čas.


Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu ukazatel Denního času bliká.

Stiskněte tlačítko + nebo - a nastavte správný čas.



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





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

### 4.3 Předehytání

Předehytání prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci  a maximální teplotu.

2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat deset minut.
5. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
6. Nechte spotřebič pracovat deset minut. Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

### 5.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.

Když je spotřebič v provozu, svítí kontrolka napájení.



2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.

3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

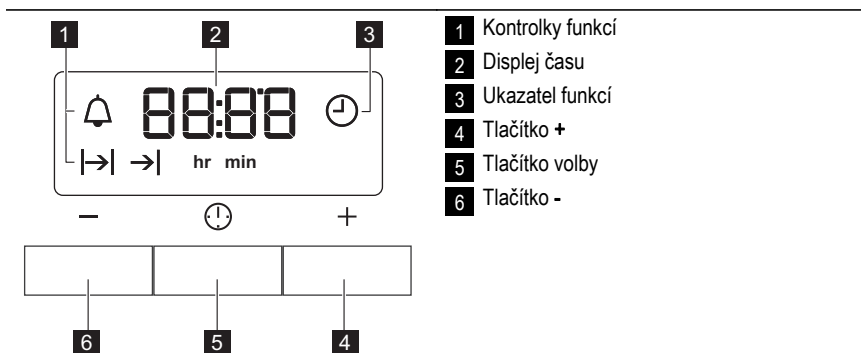
### 5.2 Funkce trouby





Funkce trouby		Použití
	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
	Osvětlení	Zapne osvětlení trouby bez pečicí funkce.
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Horní a dolní topné články pracují současně.
	Horní ohřev	K dopečení hotových jídel. Pracuje pouze horní topný článek.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. Pracuje pouze dolní topný článek.
	Gril	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek. Pracuje topný článek plného grilu.
	Turbo gril	K pečení velkých kusů masa. Střídavě funguje topný článek grilu a ventilátor trouby, díky kterému horký vzduch cirkuluje okolo připravovaného jídla.






Funkce trouby	Použití
 Pravý horký vzduch / Rozmrazování	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika úrovních trouby bez mísení vůní. / K rozmrazování zmrazených jídel. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.
 Příprava pizzy	K přípravě pizzy, slaného lotrinského nebo jiného koláče. Dolní topný článek a topný článek grilu zajišťují přímý ohřev a ventilátor cirkuluje horký vzduch k pečení náplně pizzy či koláčů.

## 6. FUNKCE HODIN




### 6.1 Elektronický programátor



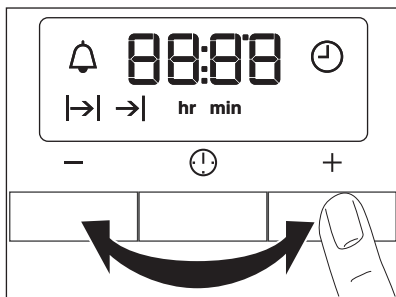
Funkce hodin	Použití
 Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
 Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
 Trvání	K nastavení potřebné délky provozu spotřebiče.
 Ukončení	K nastavení doby vypnutí spotřebiče.

-  Funkci Trvání  a Ukončení  lze použít současně k nastavení doby, kdy se spotřebič zapne a poté opět vypne. Nejprve nastavte funkci Trvání , pak Ukončení .
2. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.

### 6.2 Nastavení funkcí hodin

- U funkce Trvání  a Ukončení  nastavte funkci trouby a teplotu. Toto není nutné u funkce Minutka .





3. Pomocí + nebo - nastavte čas požadované funkce hodin.

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

**i** U funkce Trvání |→| a Ukončení →| se spotřebič vypne automaticky.

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

### 6.3 Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte tlačítko -.

Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

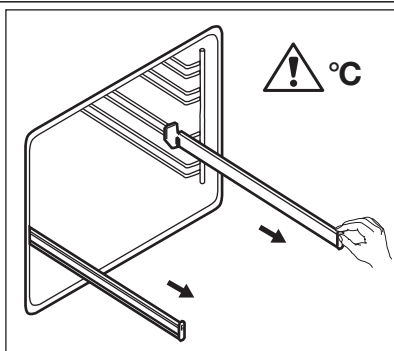
## 7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



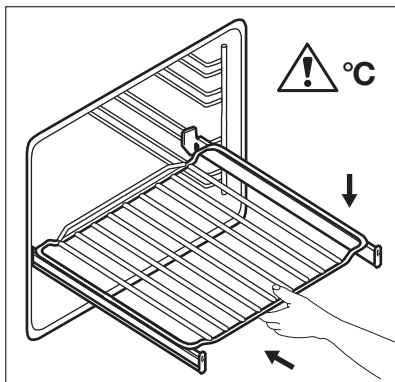
### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Teleskopické výsuvy



1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu úplně vytáhněte.



Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

- Na teleskopické výsuvy položte drátěný rošť a opatrně je zasuňte do spotřebiče.

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



### POZOR

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

## 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 8.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

### 8.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

## 9. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

- Spotřebič má pět poloh roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snižte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut přehřejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

### 9.1 Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

## 9.2 Pečení masa a ryb

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

## 9.3 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství. Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

## 9.4 Tabulka pečení masa a moučných jídel

### MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	3 (2 a 4)	160	45 – 60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	3 (2 a 4)	160	20 – 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmásím	1	170	2	165	60 – 80	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	2	170	2 (vlevo a vpravo)	160	80 – 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu <sup>1)</sup>
Závin	3	175	2	150	60 – 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	2	170	2 (vlevo a vpravo)	165	30 – 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	2	170	2	160	50 – 60	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	2	160	2	150	90 – 120	V koláčové formě o průměru 20 cm <sup>1)</sup>
Švestkový koláč	1	175	2	160	50 – 60	Ve formě na chleba <sup>1)</sup>
Malé koláčky - na jedné úrovni	3	170	3	140 – 150	20 – 30	Na plechu na pečení

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Malé koláčky - na dvou úrov- ních	-	-	2 a 4	140 – 150	25 – 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrov- ních	-	-	1, 3 a 5	140 – 150	30 – 45	Na plechu na pečení
Sušenky / pro- užky těsta - na jedné úrovni	3	140	3	140 – 150	30 – 35	Na plechu na pečení
Sušenky / pro- užky těsta - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 – 150	35 – 40	Na plechu na pečení
Sušenky / pro- užky těsta - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 – 150	35 – 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	3	120	3	120	80 – 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	120	80 – 100	Na plechu na pečení <sup>1)</sup>
Žemle	3	190	3	190	12 – 20	Na plechu na pečení <sup>1)</sup>
Banánky - na jedné úrovni	3	190	3	170	25 – 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	170	35 – 45	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	2	180	2	170	45 – 70	V koláčové for- mě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	1	160	2	150	110 – 120	V koláčové for- mě o průměru 24 cm
Piškotový dort	1	170	2 (vlevo a vpravo)	160	50 – 60	V koláčové for- mě o průměru 20 cm

<sup>1)</sup> Předehřát po dobu 10 minut.

## CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus <sup>1)</sup>
Žitný chléb	1	190	1	180	30 - 45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	190	2 (2 a 4)	180	25 - 40	6 - 8 dalamánků na plechu na pečení <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu <sup>1)</sup>
Čajové koláčky	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečení <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Předehřát po dobu 10 minut.

## NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Těstovinový náryp	2	200	2	180	40 - 50	Ve formě
Zeleninový náryp	2	200	2	175	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	180	1	180	50 - 60	Ve formě <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě <sup>1)</sup>
Zapečené cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Předehřát po dobu 10 minut.

## MASO

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	2	180	2	180	90 - 120	Na tvarovaném roštu

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Telecí	2	190	2	175	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rost- bíf, nepropeče- ný	2	210	2	200	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rost- bíf, středně propečený	2	210	2	200	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rost- bíf, dobře pro- pečený	2	210	2	200	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plec- ko	2	180	2	170	120 - 150	S kůží
Vepřové nožič- ky	2	180	2	160	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	2	190	2	175	110 - 130	Kýta
Kuře	2	220	2	200	70 - 85	Celé
Krůta	2	180	2	160	210 - 240	Celá
Kachna	2	175	2	220	120 - 150	Celá
Husa	2	175	1	160	150 - 200	Celá
Králík	2	190	2	175	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Celý

## RYBY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Pstruh / pra- žma	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetů

## 9.5 Gril



Prázdnou troubu vždy před přípravou jí-  
del na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
	Kousky	[g]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	4	max.	12-15	12-14

DRUH JÍDLA	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
	Kousky	[g]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí biftek	4	600	4	max.	10-12	6-8
Klobásy	8	-	4	max.	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	4	max.	20-30	-
Rybí filé	4	400	4	max.	12-14	10-12
Toasty	4-6	-	4	max.	5-7	-
Topinky	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

## 9.6 Turbo gril

### Hovězí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Rostbíf nebo hovězí filet, nepropečený	na cm tloušťky	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Rostbíf nebo hovězí filet, středně prope- čený	na cm tloušťky	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propeče- ný	na cm tloušťky	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

### Vepřové

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Plec, krkoviče, kýta v celku	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

### Telecí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Telecí pečeně	1 kg	1	160 - 180	90 - 120

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

### Jehněčí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

### Drůbež

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	1	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400 - 500 g každý	1	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

### Ryby (dušené)

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

## 9.7 Rozmrazování

DRUH JÍDLA	[g]	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1000	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso	1000	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Zdobení dort	1400	60	60	-



## 9.8 Sušení - Pravý horký vzduch

Na rošty trouby položte papír na pečení.

### ZELENINA

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úroveň		
Fazole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Polévková zele- nina	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1/4	40 - 50	2 - 3

### OVOCE

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úroveň		
Švestky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1/4	60 - 70	6 - 9

## 10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipěkají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.



### Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

### 10.1 Čištění dveřního těsnění

- Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

## 10.2 Vyjímatelné drážky na rošty a katalytické panely

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty a katalytické panely.



### UPOZORNĚNÍ

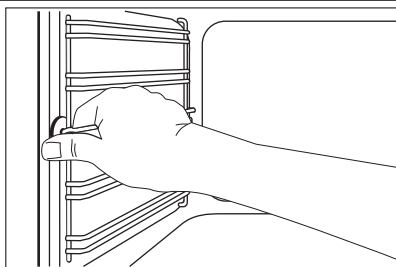
Při odstraňování drážek na rošty buďte opatrní. Katalytické panely nejsou připevněné ke stěnám trouby a mohou při odstranění drážek na rošty spadnout.



### UPOZORNĚNÍ

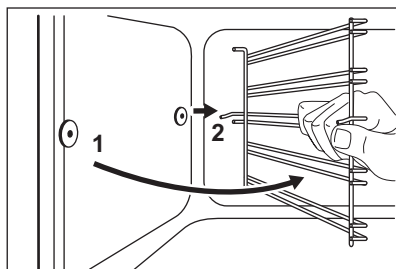
Před údržbou zkontrolujte, zda spotřebič již vychladnul. Hrozí nebezpečí popálení.

## Odstranění bočních drážek



1. Odtáhněte přední část kolejniček na rošty od stěny trouby.

Druhou rukou přitom podržte zadní drážky a katalytický panel, aby nespadly.



2. Odtáhněte zadní část kolejniček od stěny trouby a vytáhněte je z trouby.

## Instalace drážek na rošty

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zakulacené konce drážek na rošty musí směřovat dopředu.

4. Nastavte funkci  a maximální teplotu.

5. Nechte prázdný spotřebič pracovat jednu hodinu.

6. Jakmile spotřebič vychladne, vyčistěte jej pomocí měkké a vlhké houbičky.

## 10.3 Katalytické stěny

Stěny s katalytickým smaltem mají samočisticí schopnost. Absorbují tuk, který se na stěnách usazuje při používání trouby.

### Pro podporu samočisticího procesu:

1. Zapněte osvětlení trouby.
2. Vjměte ze spotřebiče příslušenství.
3. Vyčistěte dno trouby pomocí vlažné vody a mycího prostředku a poté jej vysušte.




### UPOZORNĚNÍ

Nečistěte katalytickou vrstvu spreji do trouby, abrazivními čisticími prostředky, mýdly či jinými čisticími prostředky. Hrozí nebezpečí poškození katalytické vrstvy.



### UPOZORNĚNÍ

Když troubu čistíte při vysoké teplotě, nedovolte dětem, aby se k ní přibližovali. Povrch trouby je velmi horký a hrozí nebezpečí popálení.

-  Změna zbarvení katalytické vrstvy nemá vliv na její vlastnosti.

## 10.4 Žárovka trouby



### UPOZORNĚNÍ

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

### Před výměnou žárovky trouby:

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



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

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.

2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasadte skleněný kryt.

## 10.5 Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena třemi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.



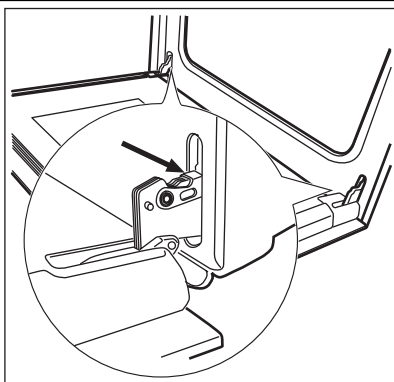
### POZOR

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

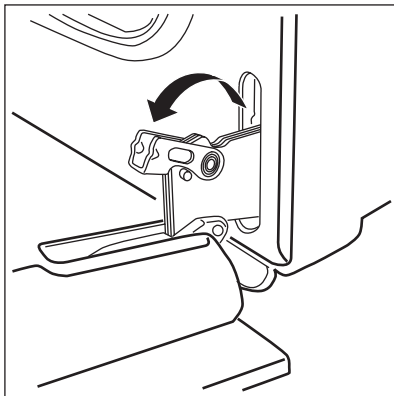


Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

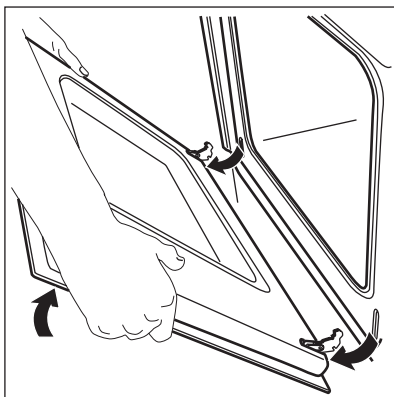
## Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



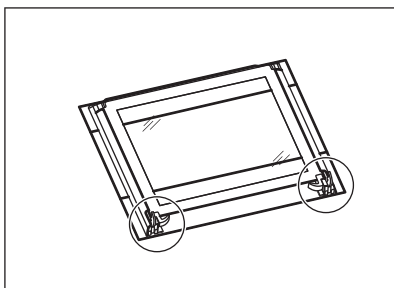
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



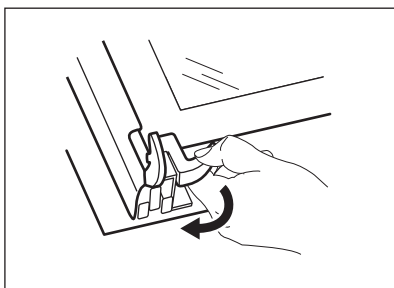
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



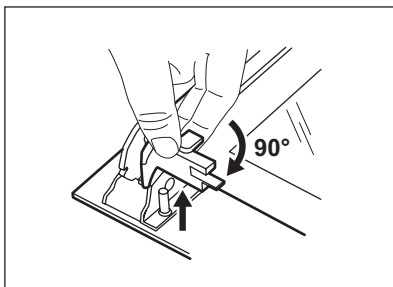
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



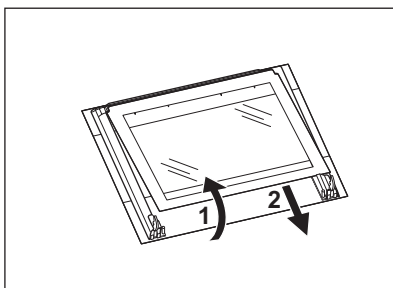
4. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.

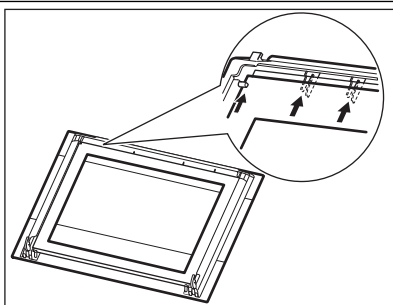


6. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



7. Po jednom opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněné panely. Začněte od vrchního panelu.  
8. Skleněné panely omyjte saponátovou vodou. Skleněné panely pečlivě osušte.

## Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu



Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely nasadili zpět ve správném pořadí. Prostřední panel má ozdobný rám. Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný. Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel při zpětné instalaci umístili správně (viz obrázek).

## 11. CO DĚLAT, KDYŽ...



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže jistič vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na displeji se zobrazí <b>12.00</b> .	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte hodiny.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko.		Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.
Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:		
Model (MOD.)	.....	
Výrobní číslo (PNC)	.....	
Sériové číslo (SN)	.....	

## 12. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

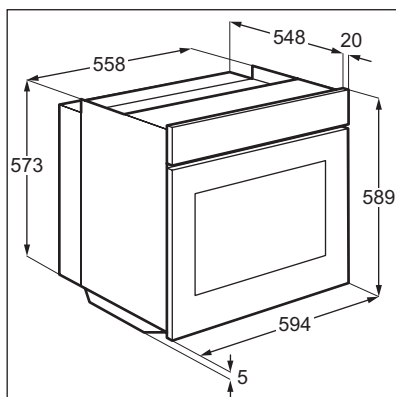
## 13. INSTALACE

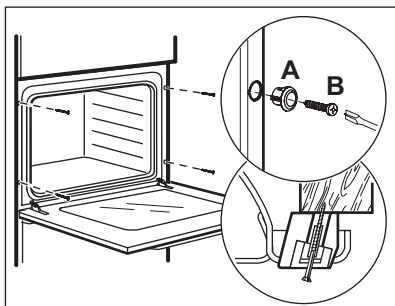
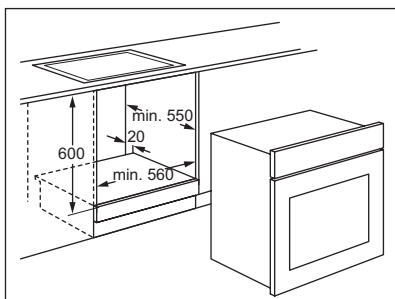
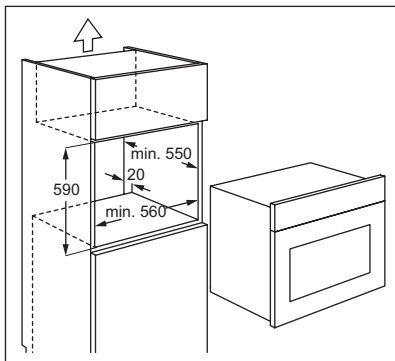


### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Vestavba





## 13.2 Elektrická instalace



### UPOZORNĚNÍ

Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.



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

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## 13.3 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximálně 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

## 14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recykluje materiály označené symbolem .

Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické

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

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	25
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	26
3. OPIS URZĄDZENIA .....	28
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....	29
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA .....	29
6. FUNKCJE ZEGARA .....	31
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW .....	32
8. DODATKOWE FUNKCJE .....	33
9. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI .....	33
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....	40
11. CO ZROBIĆ, GDY... .....	45
12. DANE TECHNICZNE .....	46
13. INSTALACJA .....	46

## Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

**Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.



Informacje i wskazówki ogólne



Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.



# 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

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



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać tylko wykwalifikowana osoba.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wy-

jmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.

- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

### Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.

- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak zaizolowanych części zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozgarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia;
  - nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia;
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplać emalię.

## 2.2 Przeznaczenie



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Gdy urządzenie pracuje, należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.

## 2.3 Konserwacja i czyszczenie



#### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyby w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyby należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.

- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

## 2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącz-

nie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.



### OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.5 Utylizacja

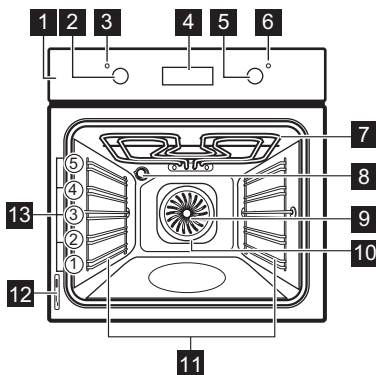


### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 3. OPIS URZĄDZENIA



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 3** Wskaźnik zasilania
- 4** Sterowanie elektroniczne
- 5** Pokrętko regulacji temperatury
- 6** Wskaźnik temperatury
- 7** Grill

- 8** Oświetlenie piekarnika
- 9** Wentylator
- 10** Grzałka na tylnej ścianie
- 11** Prowadnice blach, wyjmowane
- 12** Tabliczka znamionowa
- 13** Poziomy umieszczenia potraw

## 3.1 Akcesoria piekarnika

- **Ruszt**  
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Blacha do pieczenia/opiekania mięsa**  
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Do umieszczania rusztów i blach.

## 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 4.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach (jeśli dotyczy).
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.



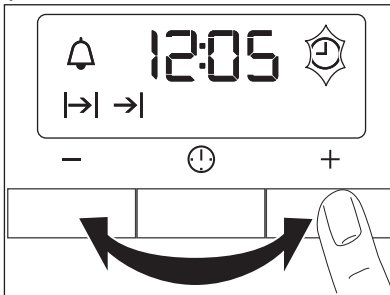
Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

### 4.2 Ustawianie czasu




Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania lub po wystąpieniu przerwy w zasilaniu będzie migał wskaźnik aktualnej godziny. Nacisnąć przycisk + lub -, aby ustawić prawidłowy czas.






Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.



Aby zmienić ustawienie czasu, należy nacisnąć kilkakrotnie , aż wskaźnik aktualnej godziny zacznie migać. Nie można ustawiać w tym samym czasie funkcji Czas  $\rightarrow$  | lub Koniec  $\rightarrow$  |.

### 4.3 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Wybrać funkcję  i ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na jedną godzinę.
3. Wybrać funkcję  i ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.
5. Wybrać funkcję  i ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

## 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

### 5.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.











Gdy urządzenie jest włączone, świeci się wskaźnik zasilania.

2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

Wskaźnik temperatury włącza się, gdy temperatura w urządzeniu wzrasta.

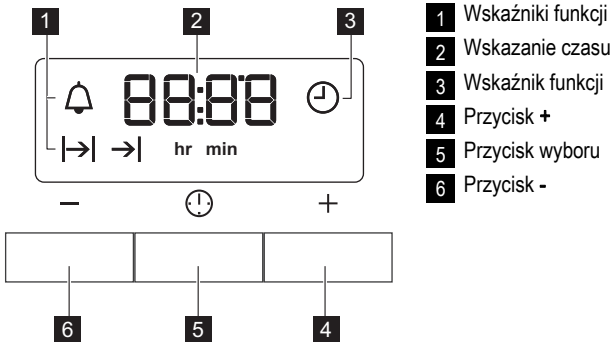
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

## 5.2 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
 Oświetlenie piekarnika	Umożliwia oświetlenie wnętrza piekarnika, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.
 Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Jednocześnie działają górna i dolna grzałka.
 Górna grzałka	Do wykańczania upieczonych potraw. Działa tylko górna grzałka.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast z kruchym spodem. Działa tylko dolna grzałka.
 Grill	Do grillowania niewielkich ilości płaskich potraw na środku rusztu. Do przyrządzania tostów.
 Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów. Działa cała grzałka grilla.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator piekarnika działają naprzemiennie, zapewniając obieg gorącego powietrza wokół potrawy.
 Termoobieg/ Rozmrażanie	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie piekarnika, bez przenikania zapachów. /Do rozmrażania potraw. Pokrętko regulacji temperatury musi znajdować się w położeniu wyłączenia.
 Pizza	Do pieczenia pizzy, quiche i placków. Grzałka grilla i dolna grzałka zapewniają bezpośredni dopływ ciepła, natomiast wentylator wymusza obieg gorącego powietrza wspomagającego pieczenie dodatków lub nadzienia.

## 6. FUNKCJE ZEGARA

### 6.1 Sterowanie elektroniczne

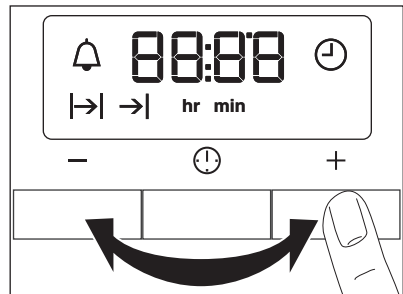


Funkcja zegara		Zastosowanie
	Aktualny czas	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
	Minutnik	Odliczanie ustawionego czasu. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
	Czas	Ustawianie czasu pracy urządzenia.
	Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.

**i** Istnieje możliwość jednoczesnego użycia funkcji Czas I->I i Koniec ->I, jeśli urządzenie ma włączyć się i wyłączyć automatycznie w późniejszym czasie. Najpierw należy ustawić funkcję Czas I->I, a następnie Koniec ->I.

### 6.2 Ustawianie funkcji zegara

1. Dla funkcji Czas I->I i Koniec ->I należy ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę. Nie jest to konieczne przy korzystaniu z funkcji minutnika .
2. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk wyboru, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji zegara.



3. Nacisnąć + lub -, aby ustawić czas dla żądanej funkcji zegara.

Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ustawionej funkcji zegara. Gdy upłynie ustawiony czas, wskaźnik zacznie migać i przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

- i** Jeśli włączono funkcję Czas I->I lub Koniec ->I, urządzenie wyłączy się automatycznie.
4. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
  5. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury w położeniu wyłączenia.

### 6.3 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk wyboru, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.

2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk -. Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

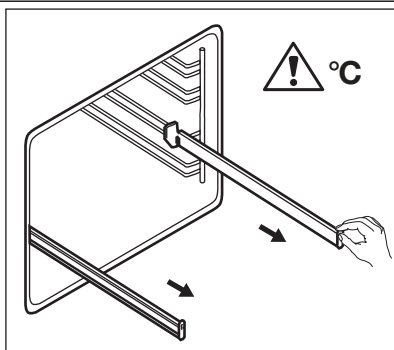
## 7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



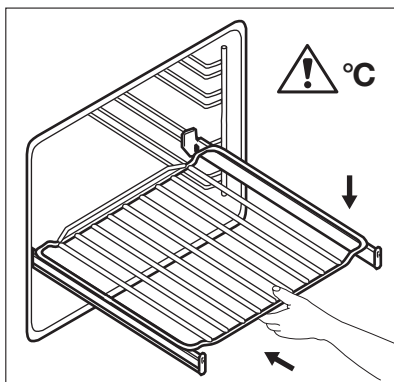
### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Prowadnice teleskopowe



1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć do wnętrza urządzenia.

Przed zamknięciem drzwi piekarnika należy całkowicie wsunąć prowadnice teleskopowe do wnętrza urządzenia.



Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wglądu w przyszłości.

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.



### UWAGA!

Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.



## 8. DODATKOWE FUNKCJE

### 8.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnię urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący kontynuuje działanie do czasu schłodzenia urządzenia.

### 8.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebez-

pieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

## 9. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

- Potrawy można umieszczać w urządzeniu na pięciu różnych poziomach. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałą recyrkulację pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

### 9.2 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

### 9.3 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości. W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

### 9.1 Pieczenie ciast

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

## 9.4 Tabela pieczenia

## CIASTA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Ciasta ucierane	2	170	3 (2 i 4)	160	45 - 60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	1	170	2	165	60 - 80	W 26 cm foremce do ciasta
Ciasto z jabłkami (szarlotka)	2	170	2 (po lewej i po prawej)	160	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	2	170	2 (po lewej i po prawej)	165	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	2	170	2	160	50 - 60	W 26 cm foremce do ciasta
Keks/ciasto owocowe	2	160	2	150	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta <sup>1)</sup>
Ciasto ze śliwkami	1	175	2	160	50 - 60	W formie do chleba <sup>1)</sup>
Małe ciasteczka – jeden poziomy	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ciasta przekładane – jeden poziomy	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Ciasteczka/ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziom	3	120	3	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – dwa poziomy	-	-	2 i 4	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta <sup>1)</sup>
Drożdżówki	3	190	3	190	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta <sup>1)</sup>
Eklery – jeden poziom	3	190	3	170	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – dwa poziomy	-	-	2 i 4	170	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	2	180	2	170	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe	1	160	2	150	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	1	170	2 (po lewej i po prawej)	160	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta

<sup>1)</sup> Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

## CHLEB I PIZZA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Biały chleb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g <sup>1)</sup>
Chleb żytni	1	190	1	180	30 - 45	W formie do chleba
Bułki	2	190	2 (2 i 4)	180	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta <sup>1)</sup>

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze <sup>1)</sup>
Babeczki	3	200	3	190	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

## ZAPIEKANKI

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Zapiekanek makaronowa	2	200	2	180	40 - 50	W formie
Zapiekanek warzywna	2	200	2	175	45 - 60	W formie
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	W formie <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

## MIĘSO

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Wołowina	2	200	2	190	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	2	180	2	180	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	2	190	2	175	90 - 120	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	2	210	2	200	50 - 60	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	2	210	2	200	60 - 70	Na ruszcie

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	2	210	2	200	70 - 75	Na ruszcie
Łopátka wieprzowa	2	180	2	170	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	2	180	2	160	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	2	190	2	175	110 - 130	Udziec
Kurczak	2	220	2	200	70 - 85	W całości
Indyk	2	180	2	160	210 - 240	W całości
Kaczka	2	175	2	220	120 - 150	W całości
Gęś	2	175	1	160	150 - 200	W całości
Królik	2	190	2	175	60 - 80	W kawałkach
Zając	2	190	2	175	150 - 200	W kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90 - 120	W całości

## RYBY

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Pstrąg/dorada	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuńczyk/łosoś	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetów

## 9.5 Grill



Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	Ilość		Grill		Czas pieczenia (min)	
	Kawałki	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	1. strona	2. strona
Steki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Befsztyki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kielbaski	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kurczak (połówki)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	maks.	10-15	10-12

RODZAJ POTRA- WY	Ilość		Grill		Czas pieczenia (min)	
	Kawałki	(g)	Poziom pie- karnika	Tempera- tura (°C)	1. strona	2. strona
Pierś z kurczaka	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Filet rybny	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tosty	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

## 9.6 Turbo grill

### Wołowina

RODZAJ POTRA- WY	Ilość	Poziom piekar- nika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczo- ne	na każdy cm grubości	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypie- czone	na każdy cm grubości	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypie- czone	na każdy cm grubości	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Wieprzowina

RODZAJ POTRA- WY	Ilość	Poziom piekar- nika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, żeberka	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

### Cielęcina

RODZAJ PO- TRAWY	Ilość	Poziom piekar- nika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

## Jagnięcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

## Drób

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówka	po 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gęś	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Indyk	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

## Ryba (gotowanie na parze)

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

## 9.7 Rozmrażanie

RODZAJ POTRAWY	(g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1000	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.

RODZAJ POTRAWY	(g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Tort	1400	60	60	-

## 9.8 Suszenie - termoobiegi

Umieścić papier do pieczenia na ruszcie piekarnika.

### WARZYWA

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papryka	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	1/4	40 - 50	2 - 3

### OWOCE

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	1/4	60 - 70	6 - 9

## 10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- Przed urządzeniem należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wewnątrz piekarnika. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów piekarnika należy je wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.



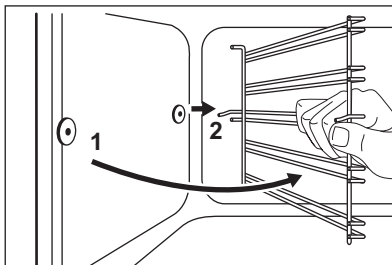
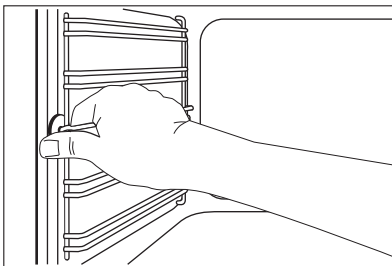
**Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:**

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłączając za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

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

**10.1 Czyszczenie uszczelki drzwi**

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

**Demontaż prowadnic bocznych****10.2 Wymowane prowadnice blach i wkłady katalityczne**

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach i wkłady katalityczne.

**OSTRZEŻENIE!**

Podczas wyjmowania prowadnic blach należy zachować ostrożność. Wkłady katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika i mogą wypaść podczas wyjmowania prowadnic blach.

**OSTRZEŻENIE!**

Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia, należy upewnić się, że jest ono zimne. Występuje zagrożenie porażeniem.

- Odciągnąć przednią część prowadnicy blachy od bocznej ścianki.

Przytrzymać tylną prowadnicę blachy i wkład katalityczny na miejscu drugą ręką.

- Odciągnąć tylną prowadnicę blachy od bocznej ścianki i wyjąć ją.

**Montaż prowadnic blach**

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.




Zaokrąglone końce prowadnic blach muszą być skierowane do przodu.

**10.3 Ścianki katalityczne**

Ścianki pokryte emalią katalityczną podlegają samoczyszczeniu. Pochłaniają one tłuszcz, który gromadzi się na ściankach podczas pracy piekarnika.

### Aby zwiększyć skuteczność procesu samoczyszczenia:

1. Włączyć oświetlenie piekarnika.
2. Wyjąć akcesoria z urządzenia.
3. Umyć dno piekarnika ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie osuszyć.
4. Ustawić funkcję  oraz maksymalną temperaturę.
5. Pozostawić włączone urządzenie na jedną godzinę.
6. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyścić je miękką wilgotną gąbką.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Nie czyścić powłoki katalitycznej środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ściernymi środkami czyszczącymi, środkami zawierającymi mydło ani innymi środkami czyszczącymi. Grozi to uszkodzeniem powłoki katalitycznej.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Podczas czyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze, nie wolno dopuścić, aby dzieci zbliżyły się do urządzenia. Powierzchnia piekarnika osiąga bardzo wysoką temperaturę i występuje zagrożenie porażeniem.



Odbarwienie powłoki katalitycznej nie ma wpływu na jej funkcjonalność.

## 10.4 Oświetlenie piekarnika



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażeniem prądem.

### Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

- Wylączyć piekarnik.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.



Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby zapobiec uszkodzeniu żarówki i szklanego klosza.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.  
Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

## 10.5 Czyszczenie drzwi piekarnika

W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia.



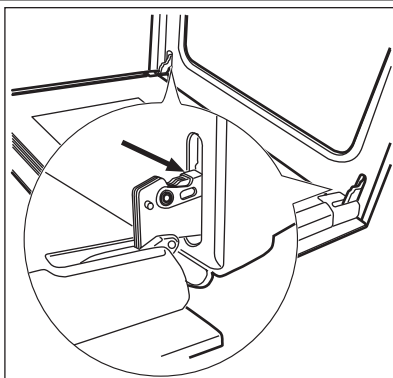
#### **UWAGA!**

Nie używać urządzenia bez szyb.

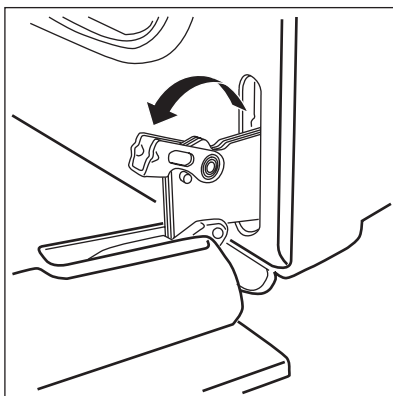


Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

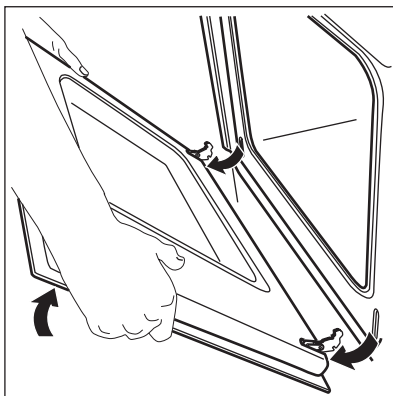
## Demontaż drzwi i szyby piekarnika



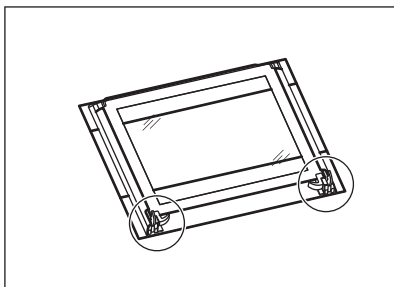
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



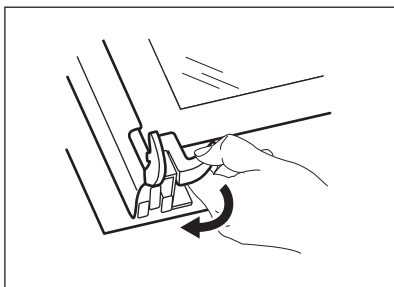
2. Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



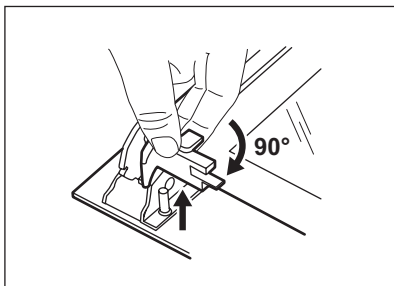
3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



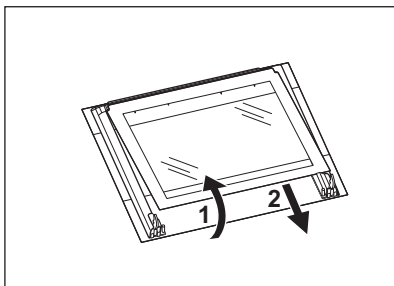
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



5. Zwolnić system blokujący w celu wymontowania szyby.



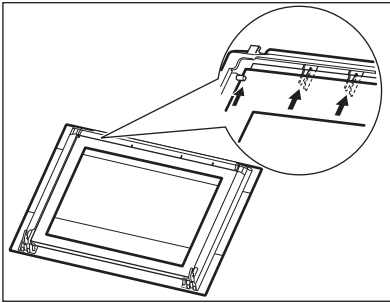
6. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



7. Ostrożnie unieść (krok 1) i pojedynczo wyjąć (krok 2) szyby. Zacząć od górnej szyby.

8. Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha.

## Montaż szyby i drzewi



Po umyciu należy najpierw włożyć szyby, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Szyby należy umieszczać w prawidłowej kolejności. Środkowa szyba ma ozdobne obramowanie. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Sprawdzić, czy środkowa szyba została osadzona we właściwych miejscach (patrz rysunek).

## 11. CO ZROBIĆ, GDY...



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiona aktualna godzina.	Ustawić aktualną godzinę.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie piekarnika.	Żarówka oświetlenia piekarnika jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie <b>12.00</b> .	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ustawić aktualną godzinę.
Na potrawach i w piekarniku osiada skroplona para wodna.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku dłużej niż przez 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym. Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka zna-

monowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

.....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

## 12. DANE TECHNICZNE

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

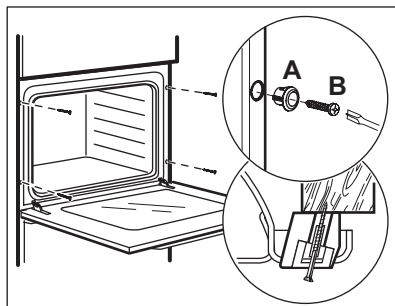
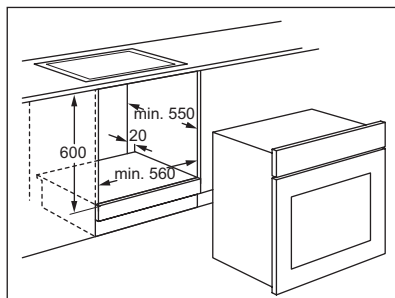
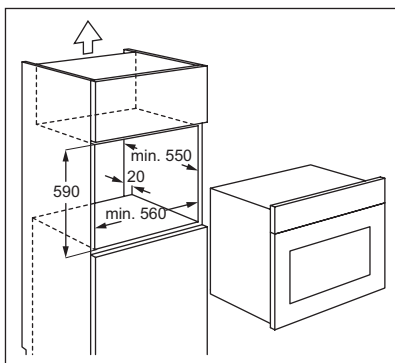
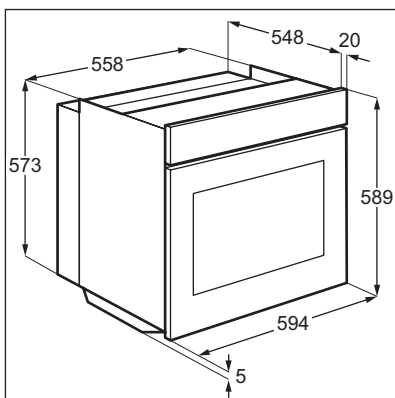
## 13. INSTALACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Zabudowa urządzenia



### 13.2 Instalacja elektryczna



#### OSTRZEŻENIE!

Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

### 13.3 Przewód


Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej oraz w tabeli:


Całkowity pobór mocy	Przekrój przewodu
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

Całkowity pobór mocy	Przekrój przewodu
maksimum 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

## 14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetworzenie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko

naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

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



397310511-A-122013