



47055VD

www.preciz.hu

CS Návod k použití

2

HU Használati útmutató

32



 **AEG**

perfekt in form und funktion

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	8
5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	9
6. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY	10
7. VARNÁ DESKA – ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA	11
8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	11
9. TROUBA - FUNKCE HODIN	12
10. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ	13
11. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY	15
12. TROUBA – ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA	25
13. CO DĚLAT, KDYŽ...	29
14. INSTALACE	29

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.
- Spotřebič neumísťujte na podstavec.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.



Tento spotřebič je v souladu s směrnici EEC.

2.2 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

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



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když varíte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.

- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchem s alkoholem.
- Nepokoušejte se hasit oheň vodou. Odpojte spotřebič a plameny přikryjte víkem nebo hasicí rouškou.



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustavení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokerami-

ky. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.

2.3 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.4 Vnitřní osvětlení

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



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.5 Likvidace



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

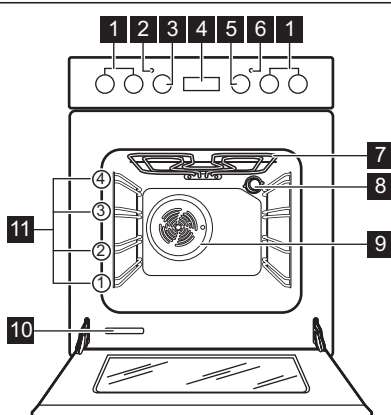
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.6 Obsluha

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

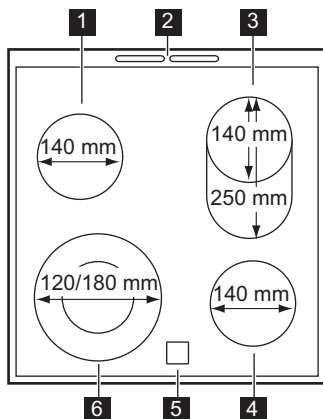
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- | | |
|----|---------------------------|
| 1 | Ovladače varné desky |
| 2 | Ukazatel teploty |
| 3 | Ovladač teploty |
| 4 | Elektronický programátor |
| 5 | Ovladač funkcí trouby |
| 6 | Kontrolka napájení |
| 7 | Topný článek |
| 8 | Žárovka trouby |
| 9 | Ventilátor a topný článek |
| 10 | Typový štítek |
| 11 | Polohy roštů |

3.2 Uspořádání varné desky



- 1 Varná zóna 1200 W
- 2 Vývod páry
- 3 Varná zóna 900 / 1100 W
- 4 Varná zóna 1200 W
- 5 Kontrolka zbytkového tepla
- 6 Varná zóna 700 / 1700 W

3.3 Příslušenství

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

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

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

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.



POZOR

Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

4.1 První čištění

- Vyměňte všechno příslušenství a vyjímámatelné držáky (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.



Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

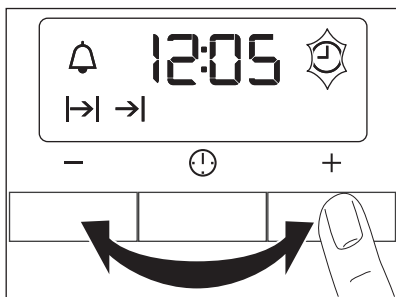
Chcete-li spotřebič použít, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

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  či Ukončení .

4.3 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

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

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

5. VARNÁ DESKA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nastavení teploty

Ovladač	Funkce
0	Poloha Vypnuto
	Přepínač dvojité zóny
1 - 9	Nastavení teploty (1 = nejnižší nastavení teploty; 9 = nejvyšší nastavení teploty)

1. Otočte voličem na požadovanou teplotu. Rozsvítí se provozní kontrolka varné desky.
2. Vaření ukončíte nastavením ovladače do polohy 0.



Pomocí zbytkového tepla snížíte spotřebu energie. Přibližně 5–10 minut před koncem vaření varnou zónu vypněte.

5.2 Použití dvojité zóny



POZOR

Dvojitou zónu zapnete otočením ovladače po směru hodinových ručiček. Neotáčejte jím přes pozici vypnutí.

1. Otočte ovladačem po směru hodinových ručiček do polohy 9.
2. Pomalu otáčejte ovladačem na symbol , dokud neuslyšíte cvaknutí. Obě varné zóny jsou zapnuté.
3. Potřebnou teplotu nastavíte dle pokynů v části „Nastavení teploty“.

5.3 Kontrolka zbytkového tepla

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



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

6. VARNÁ DESKA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY

6.1 Nádobí



- Dno nádoby musí být zcela rovné a co 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 vaření, abyste využili zbytkového tepla.
- Dno nádoby musí být stejné velké jako příslušná varná zóna.

6.2 Úspora energie



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

6.3 Příklady použití varné desky

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

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

7. VARNÁ DESKA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

Nechte spotřebič vychladnout.

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



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

Odstranění nečistot:

1. – **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte,

nečistota může spotřebič poškodit. Použijte speciální škrabku na sklo. Škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí spotřebiče:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Použijte speciální čisticí prostředek na sklokeramiku nebo nerezovou ocel.

2. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku.
3. Nakonec **spotřebič otřete do sucha čistým hadříkem.**

8. TROUBA – DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
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.

8.2 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.

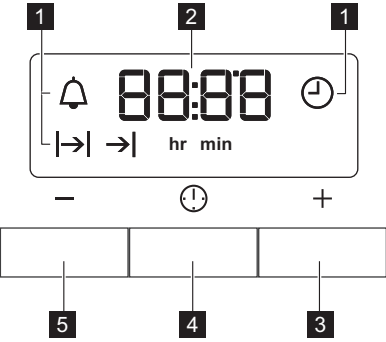
8.3 Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
0	Poloha VYPNU-TO	Spotřebič je vypnutý.
	Žárovka trouby	Svítí bez jakékoliv zapnuté funkce pečení.

Funkce trouby		Použití
	Konvenční ohřev	Teplo přichází z horního i dolního topného článku. K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Spodní ohřev	Teplo přichází pouze ze spodní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Intenzivní horkovzdušné pečení	Pečení několika různých jídel současně. Vaření domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce.
	Horký vzduch	Pečení masa nebo moučníků, které vyžadují stejnou teplotu pečení na několika roštích bez mísení vůní.
	Horní ohřev s ventilátorem	Pečení chleba, koláčů a pečiva dozlatova či zhnědnutí pokrmů.
	Turbo gril	Střídavě funguje topný článek grilu a ventilátor trouby, díky kterému horký vzduch cirkuluje okolo připravovaného jídla. K pečení velkých kusů masa. Maximální teplota při této funkci je 210 °C.
	Funkce Pizza	Dolní ohřev působí přímo na spodek pizzy a různých slaných plněných koláčů, zatímco ventilátor zajišťuje oběh vzduchu za účelem propečení jejich náplně.
	Rozmrazování	Rozmrazování zmrazených jídel. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

9. TROUBA - FUNKCE HODIN

9.1 Elektronický programátor

		1 Kontrolky funkce 2 Displej času 3 Tlačítko + 4 Tlačítko volby 5 Tlačítko -
Funkce hodin		Použití
	Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
	Minutka	Odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.

Funkce hodin		Použití
→	Trvání	K nastavení potřebné délky provozu spotřebiče.
→	Ukončení	K nastavení doby vypnutí spotřebiče.



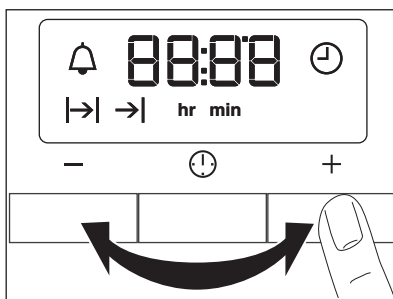
Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně k nastavení doby, kdy se spotřebič zapne a poté opět vypne. Nejprve nastavte funkci Trvání a poté Ukončení.

3. Pomocí + nebo - nastavte potřebnou funkci hodin.

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

9.2 Nastavení funkcí hodin

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



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

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

9.3 Zrušení funkce hodin

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

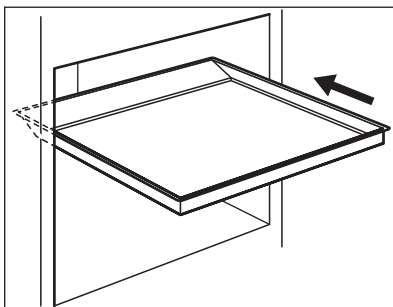
10. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Vkládání plechu na pečení



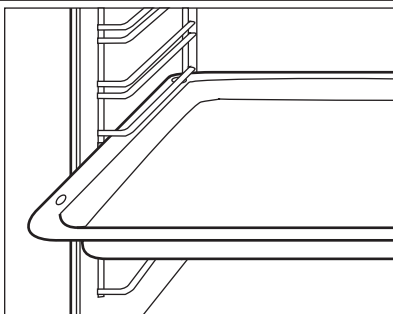
Plech vložte do středu vnitřku trouby mezi přední a zadní stěnu. Zajistíte tak cirkulaci tepla před plechem na pečení a za ním. Ujistěte se, že je plech umístěn jako na obrázku, se zkosenou plochou vzadu.



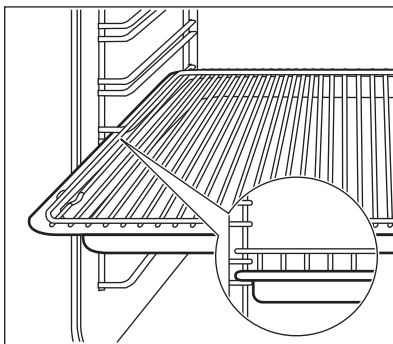
UPOZORNĚNÍ

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

10.2 Vložení příslušenství trouby



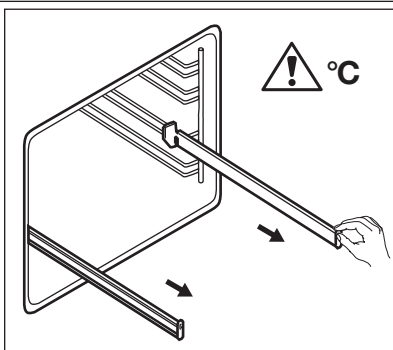
Zásuvné příslušenství zasunujte tak, aby prohlubně byly vzadu v troubě a směřovaly dolů. Zasuňte příslušenství do drážek na jedné z úrovní trouby.



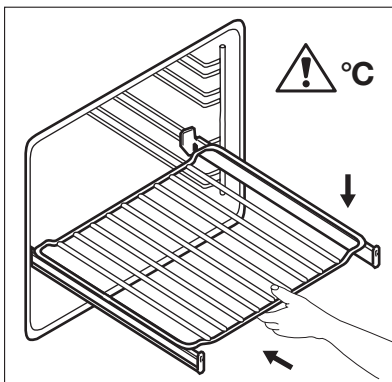
Společné zasunutí roštu a hlubokého plechu na pečení masa

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

10.3 Teleskopické výsuvy



1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



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

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



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



POZOR

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



POZOR

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

11. TROUBA – UŽITEČNÉ RADY A TIPY



POZOR

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

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte rošty do úrovně 1 a 3.
- V troubě nebo na skle dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Abyste kondenzaci snížili, troubu vždy před pečením na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledek pečení a poškodit smaltový povrch.

11.1 Pečení moučníků

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

11.2 Pečení masa a ryb

- Nepečte maso o hmotnosti nižší než 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysuší.
- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při peče-

ní tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

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

11.3 Doby pečení

Doba pečení závisí na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

11.4 Klasické pečení

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Čas předeřhřátí (min)	Teplota (°C)	Doba vaření / pečení (min)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150	25 - 30
Plochý koláč (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 170	30 - 35
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 190	40 - 50
Jablečný koláč (1200+1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	15	180 - 200	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	160 - 180	25 - 30
Piškotová buchta bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10	160 - 170	25 - 30
Koblihy (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Celé kuře (1350 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	200 - 220	60 - 70
Půlka kuřete (1300 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Vepřová kotleta (600 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	190 - 210	30 - 35
Dortový korpus (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20	230 - 250	10 - 15

Jídlo	Druh plechu a po- loha roštu	Čas přehřátí (min)	Teplota (°C)	Doba vaření / pe- čení (min)
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Tvarohový ko- láč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	170 - 190	60 - 70
Švýcarský ja- blečný koláč z lineckého tě- sta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Slaný lotrin- ský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníko- vé plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Rumunský pi- škot (600 + 600 g)	2 kulaté hliníkové plechy (délka: 25 cm) na úrovni 2	10	160 - 170	40 - 50
Rumunský pi- škot - tradiční (600 + 600 g)	2 kulaté hliníkové plechy (délka: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	10	150 - 170	15 - 20
Sněhové pu- sinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	40 - 50
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Píškotový ko- láč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	160 - 170	25 - 35
Máslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	180 - 200	20 - 25

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

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

3) Nastavte teplotu 250 °C pro přehřátí trouby.

11.5 Intenzivní horkovzdušné pečení

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předeřtátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	140 - 150	20 - 30
Proužky těsta (250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Proužky těsta (250 + 250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 3	10	150 - 160	30 - 40
Plochý koláč (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	30 - 35
Plochý koláč (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 160	35 - 45
Plochý koláč (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	170 - 180	40 - 50
Jablečný koláč (1200 + 1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	165 - 175	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	20 - 30
Malé koláčky (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 160	30 - 40
Malé koláčky (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4 ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Piškotová buchtka bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 1	10	150 - 160	20 - 30

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Koblihy (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Celé kuře (1300 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 180	40 - 50
Vepřová pečeně (800 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 180	45 - 50
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	190 - 200	25 - 35
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1	-	160 - 170	40 - 50
Švýcarský jablečný koláč z lineckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Venkovský hlíchléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 1	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50

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

1) Poté, co je hotový koláč v poloze 4, jej vyndejte na jeho místo přesuňte koláč z polohy 1. Pečte dalších deset minut.

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

3) Nastavte teplotu 250 °C pro předehřátí trouby.

11.6 Horkovzdušné pečení ☺

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba přehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 160	20 - 30
Proužky těsta (250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Proužky těsta (250 + 250 + 250 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	30 - 35
Plochý koláč (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 160	30 - 40
Plochý koláč (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	45 - 55
Plochý koláč (1000 + 1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	140 - 150	55 - 65
Kynutý koláč s jablky (2000 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	170 - 180	40 - 50
Jablečný koláč (1200 + 1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2 a 3	10	170 - 180	50 - 60
Malé koláčky (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	140 - 150	30 - 35
Malé koláčky (500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	140 - 150	25 - 30
Malé koláčky (500 + 500 + 500 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	10	150 - 160	25 - 30
Piškotová buchta bez tuku (350 g)	1 kruhový hliníkový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 3	10	150 - 160	30 - 40
Koblihy (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Celé kuře (1400 g)	rošt na úrovni 2, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	170 - 190	50 - 60
Vepřová kotleta (600 g)	rošt na úrovni 3, hluboký plech na pečení masa na úrovni 1	-	180 - 200	30 - 40

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Dortový korpus (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	15	230 - 250	10 - 15
Plněné kynuté koláče (1200 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	180 - 200	50 - 60
Tvarohový koláč (2600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	150 - 170	60 - 70
Švýcarský jablčný koláč z lineckého těsta (1900 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	15	180 - 200	30 - 40
Vánoční koláč (2400 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	1 kruhový plech (průměr: 26 cm) na úrovni 2	15	210 - 230	35 - 45
Venkovský chléb (750 + 750 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 3	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Rumunský piškot (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 25 cm) na úrovni 2	10	150 - 170	40 - 50
Rumunský piškot - tradiční (600 + 600 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	160 - 170	30 - 40
Sladké pečivo (800 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	180 - 200	10 - 15
Sladké pečivo (800 + 800 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	180 - 200	15 - 20
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 3	10	150 - 170	10 - 15
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	100 - 120	50 - 60
Sněhové pusinky (400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	-	100 - 120	55 - 65

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Sněhové pusinky (400 + 400 + 400 g)	smaltovaný plech na úrovni 1, 2 a 4	-	115 - 125	65 - 75
Drobenkový koláč (1500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	170 - 180	20 - 30
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10	150 - 170	20 - 30
Máslový koláč (600 + 600 g)	smaltovaný plech na úrovni 1 a 3	10	150 - 170	20 - 30

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

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

3) Nastavte teplotu 230 °C pro předehřátí trouby.

11.7 Mírné pečení ☞

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Proužky těsta (250 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	150 - 160	20 - 25
Plochý koláč (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	35 - 40
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	200 - 210	30 - 40
Roláda (500 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	20 - 30
Sněhové pusinky (400 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	10 1)	110 - 120	50 - 60
Piškotový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Máslový koláč (600 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	20 1)	160 - 170	25 - 30

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Celé kuře (1200 g)	rošt na úrovni 2 2)	-	220 - 230	45 - 55

1) Ovladač nastavte na teplotu 250 °C.

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

11.8 Turbo gril

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

11.9 Funkce Pizza

Jídlo	Druh plechu a poloha roštu	Doba předehřátí (v minutách)	Teplota (°C)	Doba přípravy (v minutách)
Jablečný koláč (1200 + 1200 g)	2 kruhové hliníkové plechy (průměr: 20 cm) na úrovni 2	-	170 - 180	50 - 60
Celé kuře (1400 g)	stupeň 2	-	165 - 175	55 - 65
Půlka kuřete (1350 g)	stupeň 2	-	165 - 175	30 - 35
Pizza (1000 + 1000 g)	smaltovaný nebo hliníkový plech na úrovni 1 a 2 1)	-	180 - 200	30
Pizza (1000 g)	smaltovaný plech na úrovni 2	-	190 - 200	25 - 35
Slaný lotrinský koláč (1000 g)	stupeň 2	10 - 15	210 - 220	20 - 30

1) Po 20 minutách zaměňte polohu obou plechů.

Varování ohledně akrylamidů

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

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

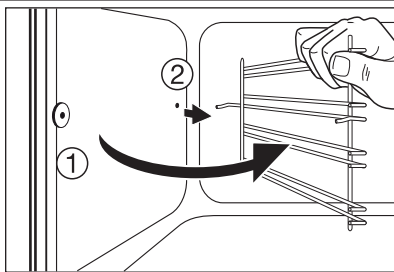
12. TROUBA – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

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



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

12.1 Kolejničky na rošty

Snadnějšího čištění stěn dosáhnete odstraněním kolejniček na rošty.

Odstranění kolejniček na rošty

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

Instalace kolejniček na rošty

Kolejničky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zakulacené konce kolejniček musí směřovat dopředu!

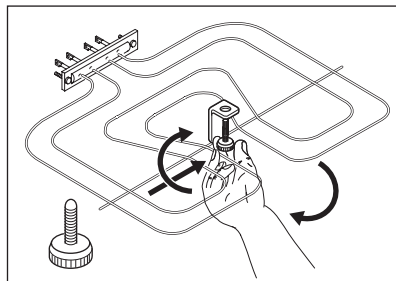
12.2 Strop trouby

Topný článek grilu lze pro snazší čištění stropu trouby vyjmout.



UPOZORNĚNÍ

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



1. Vyšroubujte šroub, kterým je topný článek grilu připevněn. Napoprvé použijte šroubovák.
2. Opatrně stáhněte topný článek grilu dolů.
3. Strop trouby vytřete měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s mycím prostředkem a nechte jej vyschnout.
4. Topný článek grilu instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



UPOZORNĚNÍ

Ujistěte se, že je topný článek grilu správně namontovaný a neпадá dolů.

12.3 Čištění dvířek trouby

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



UPOZORNĚNÍ

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



UPOZORNĚNÍ

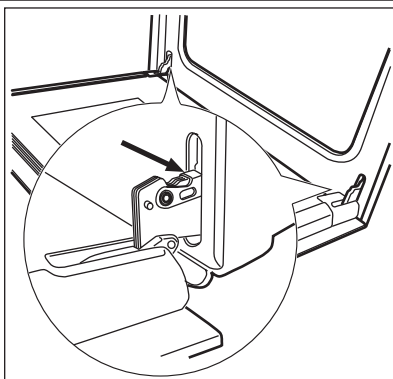
Před čištěním skleněných panelů zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.



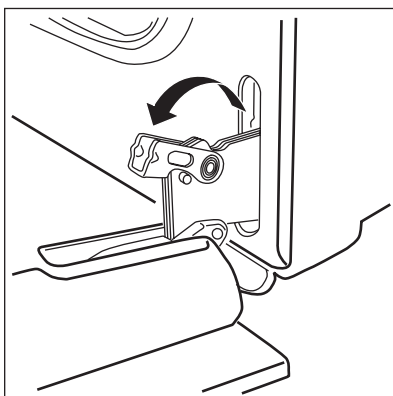
UPOZORNĚNÍ

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

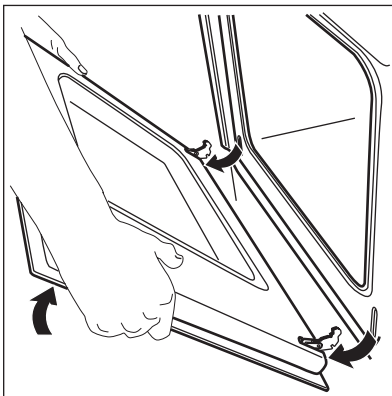
Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



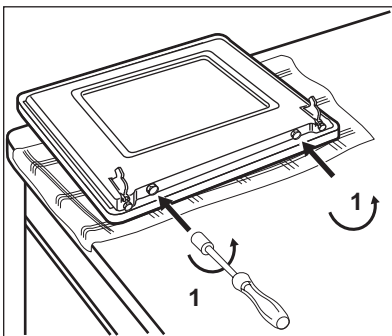
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



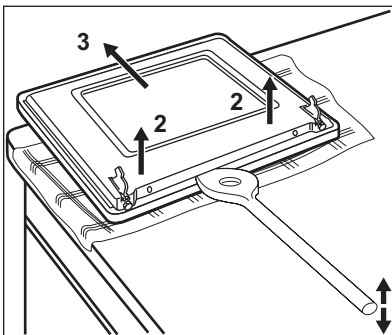
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



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



Šrouby neztraťte.



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

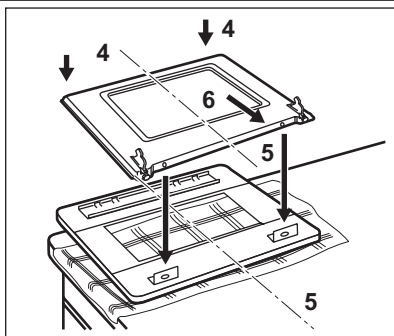
Skleněný panel omyjte vodou se sapónem. Dobře ji osušte.



UPOZORNĚNÍ

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

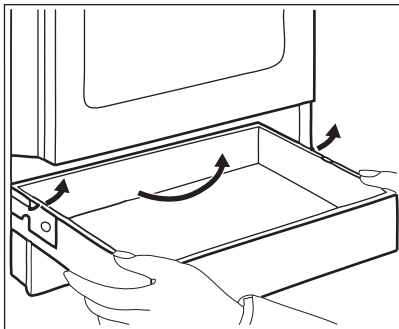
Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu



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

12.4 Vysazení zásuvky

Zásuvku pod troubou lze při čištění vyjmout.



Vysazení zásuvky

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

Vložení zásuvky

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



UPOZORNĚNÍ

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

12.5 Žárovka trouby



UPOZORNĚNÍ

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

Před výměnou žárovky trouby:

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



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

Výměna žárovky trouby

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



Použijte žárovku stejného typu.

4. Nasadte skleněný kryt.

13. CO DĚLAT, KDYŽ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varná deska nefunguje	Není nastavený tepelný výkon	Nastavte tepelný výkon
Trouba nehřeje	Trouba není zapnutá	Zapněte troubu
Trouba nehřeje	Hodiny nejsou nastavené	Nastavte hodiny
Trouba nehřeje	Nejsou provedena nutná nastavení	Zkontrolujte nastavení
Trouba nehřeje	Uvolněná pojistka v pojistkové skřínce	Zkontrolujte pojistku (jistí). Jestliže pojistka (jistí) vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nesvítí	Žárovka trouby je vadná	Vyměňte žárovku trouby
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.
Na displeji se objeví „12.00“	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu	Nastavte znovu čas
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu a není tedy horká.	Jestliže varná zóna musí být horká, obraťte se na místní servis.

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

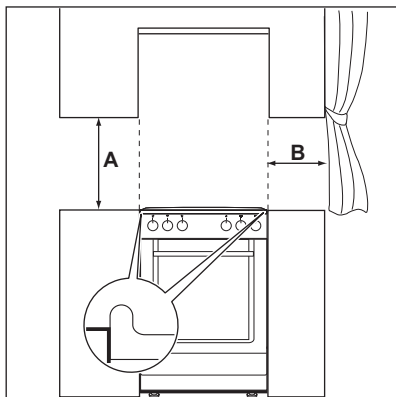
14. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.

14.1 Umístění spotřebiče



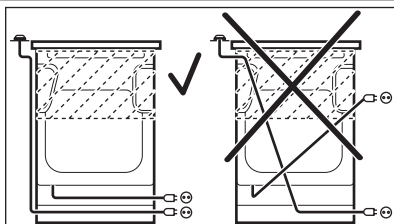
Tento volně stojící spotřebič můžete umístit s kuchyňskou skříňkou po jedné nebo po obou stranách nebo v rohu.

Minimální vzdálenosti

Rozměry	mm
A	690
B	150

14.2 Technické údaje

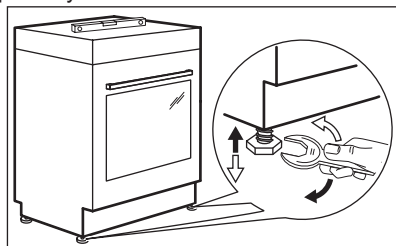
Rozměry	
Výška	858 mm
Šířka	500 mm
Hloubka	600 mm



Rozměry	
Celkový elektrický výkon	9135 W
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

14.3 Vyrovnání

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



14.4 Elektrická instalace

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

Spotřebič se dodává bez zástrčky a spojovacího kabelu. Vhodný typ kabelů: H05 RR-F s příslušným průřezem.

i Napájecí kabel se nesmí dotýkat částí spotřebiče zobrazené na obrázku.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte 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.

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	33
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	34
3. TERMÉKLEÍRÁS	37
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	38
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT	39
6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	40
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	41
8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT	41
9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK	43
10. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	44
11. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	46
12. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	56
13. MIT TEGYEK, HA.....	60
14. ÜZEMBE HELYEZÉS	60

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



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



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

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

1.2 Általános biztonság

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

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

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.

- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áramparamétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon szakszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékot húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely le-

hetővé teszi, hogy minden ponton leváltsa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.



Ez a készülék megfelel az EGK irányelveknek

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

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

- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal váltsa le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.



VIGYÁZAT

Tűz- és robbanásveszély.

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



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatásos a készülék teljesítményére. Ez a

garanciajog szempontjából nem számít hibának.

- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve marandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületre szeretné helyezni ezeket.

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer cso-

magolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.4 Belső világítás

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



VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.5 Ártalmatlanítás



VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

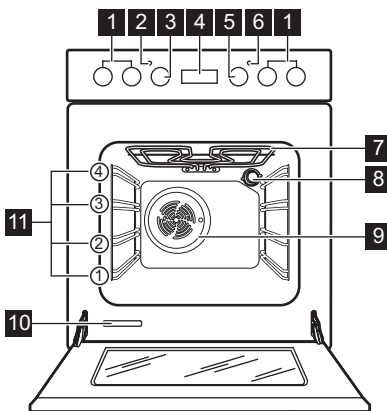
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.6 Szerviz

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

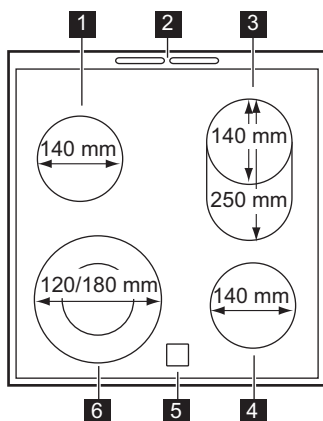
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Bekapcsolás-visszajelző
- 7 Fűtőelem
- 8 Sütővilágítás
- 9 Ventilátor és fűtőelem
- 10 Adattábla
- 11 Polcszintek

3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna 1200 W
- 2 Gőzkivezetés
- 3 Főzőzóna 900 / 1100 W
- 4 Főzőzóna 1200 W
- 5 Maradék hő visszajelző
- 6 Főzőzóna 700 / 1700 W

3.3 Tartozékok

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

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

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

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



FIGYELEM

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

4.1 Kezdeti tisztítás

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



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

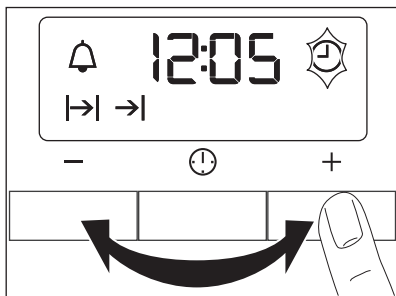
4.2 Az óra beállítása



A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

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

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



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



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

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

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

4.3 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamarad zsírt.

5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



A maradékhőt használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütési folyamat befejezése előtt körülbelül 5 - 10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

5.1 Hőfokbeállítások

Szabályozógomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás
	Kétkörös zóna kapcsolója
1 - 9	Hőfokbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőbeállítás)

1. Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra. A főzőlap szabályozójának visszajelzője világítani kezd.
2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a 0 fokozatba.

5.2 A dupla zóna használata



FIGYELEM

A dupla zóna beállításához, az óramutató járásával megegyező irányba fordítsa a gombot. Ne forgassa túl a stop pozíció.

1. Forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a 9 helyzetbe a gombot.
2. Addig fordítsa lassan gombot a szimbólum felé, amíg kattanást hall. A két főzőzóna be van kapcsolva.
3. A szükséges hő beállításához lásd a "Hőbeállítások" című részt.

5.3 Maradékhő visszajelző

A maradékhő visszajelző világít, amikor egy főzőzóna forró.



VIGYÁZAT

Maradékhő miatti égési sérülések veszélye.

6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

6.1 Főzőedény



- A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
- A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézajú edények az üvegkerámia felület elszíneződését idézhetik elő.

- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A főzőzónákat a főzési idő letelte előtt kapcsolja ki, hogy a maradékhőt is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a főzőzónák méretének mindig meg kell egyezniük.

6.2 Energiatakarékosság



- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.

6.3 Példák különböző főzési alkalmazásokra

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1-2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1-2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Tegyen fedőt a főzőedényre.
2-3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés közben keverje meg a tejet.
3-4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
4-5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4-5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6-7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, hús-pogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg.

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
7-8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús pirítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban való sütése.		

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



Maradék hő miatti égési sérülés veszélye áll fenn!
Hagyja lehűlni a készüléket.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
Mindig olyan sütőlapot használjon, melyeknek tiszta az alja.



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

A szennyeződés eltávolítása:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, műanyag fóliát, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha

ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket.
Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa hegyesszögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a készülék megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószer használjon.

2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta törülközővel.**

8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

8.1 A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához.
Működés közben a bekapcsolás-visszajelző világít.

2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.

3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

8.2 Biztonsági felszerelés

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghi-

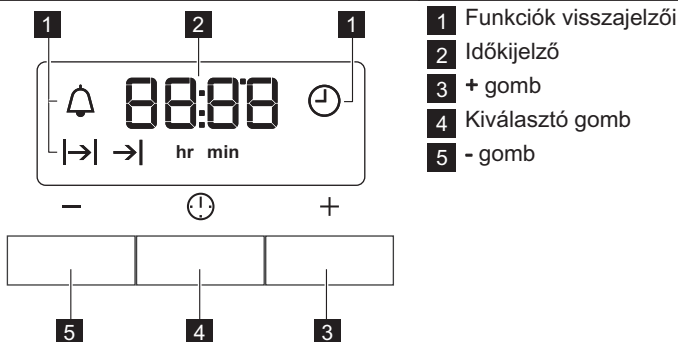
básodása miatt) a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

8.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 KIKAPCSOLT állás	A készülék KIKAPCSOLT állapotban van.
 Sütőlámpa	Sütőfunkció beállítása nélkül is világít.
 Felső/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
 Alsó sütés	Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós alapú sütemények készítéséhez.
 Légbefúvásos sütés	Több különböző étel egyidejű készítése. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Egynél több sütőpolc használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve hús- és tésztaféle egyidejű sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
 Felső fűtés légkeveréssel	Kenyér, sütemény és tészta piritásához és sütéséhez.
 Turbógrill	A grillező elem és a sütő ventilátor felváltva üzemel és keringeti a forró levegőt az étel körül. Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
 Pizza funkció	Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizza-feltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
 Kiolvasztás	Felolvasztja a mélyhűtött élelmiszert. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

9.1 Elektronikus programkapcsoló

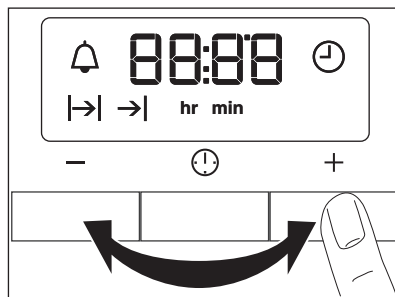


Óra funkció		Alkalmazás
	Pontos idő	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
	Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
	Időtartam	Annak beállítására, hogy mennyi idő óta működik a készülék.
	Befejezés	Annak beállítása, hogy mikor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

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

9.2 Az órafunkciók beállítása

1. Az Időtartam |→| és a Befejezés →| funkciókhoz állítson be egy sütő-funkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló funkcióhoz.
2. Nyomja meg többször a kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



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

i Az Időtartam |→| és a Befejezés →| funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.

5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütő-funkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

2. Tartsa nyomva a - gombot.
Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

9.3 Az órafunkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.

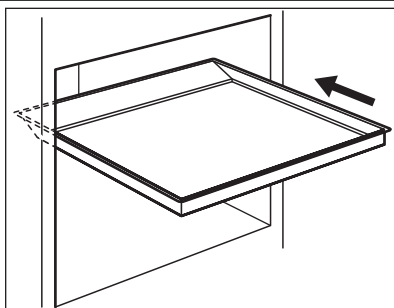
10. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

10.1 A sütőtepsi behelyezése



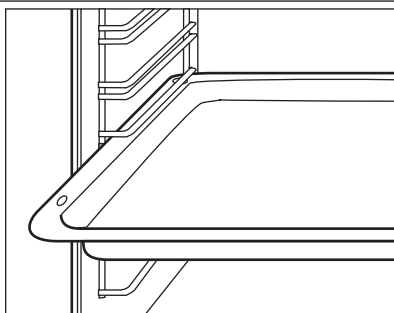
Helyezze a tepsit a sütőtér középsőbe, az első és a hátsó fal közé. Ez biztosítja a meleg áramlását a sütőtepsi előtt és mögött. A tepsit úgy helyezze el, mint a képen, a ferde szélével hátul.



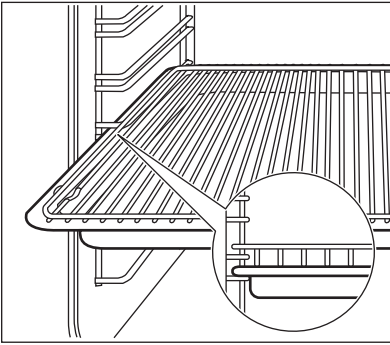
VIGYÁZAT

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

10.2 Sütőtartozékok behelyezése



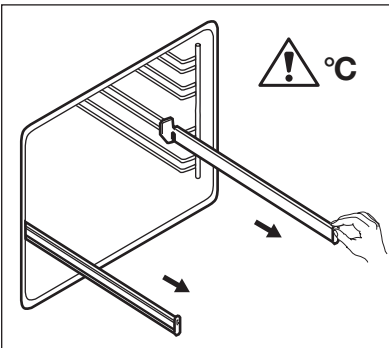
Helyezze be úgy a csúsztatható tartozékokat, hogy a duplaoldalú széleik a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztatható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.



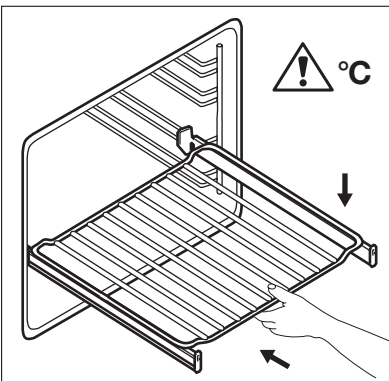
A sütőpolc és a mély hússütő tepsí együttes behelyezése

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

10.3 Teleszkópos sütősín



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



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

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



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



FIGYELEM

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

**FIGYELEM**

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

11. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

**FIGYELEM**

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

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

11.1 Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

11.2 Húsok és halak sütése

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

11.3 Sütési időtartamok

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

11.4 Felső/alsó sütés ☐

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsí, 3. polcmagasság	-	150	25 - 30
Lepény (1000 g)	zománcozott tepsí, 2. polcmagasság	10	160 - 170	30 - 35

Étel	Tepsi típusa és polc szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 190	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15	180 - 200	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 180	25 - 30
Piskóta (zsíradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 30
Tepsis sütemény (1 500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Csirke egészben (1 350 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	200 - 220	60 - 70
Fél csirke (1 300 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	170 - 190	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10 - 15	220 - 230	40 - 50

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság	10	160 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10	150 - 170	15 - 20
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	40 - 50
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	180 - 200	20 - 25

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

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

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

11.5 Légbefúvásos sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 45
Lepény (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	165 - 175	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Tepsis sütemény (1 200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Csirke egészben (1 300 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztaütő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	40 - 50

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Sertés roston (800 g)	sütőpolc a 2. szintre, tészta-sütő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	45 - 50
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polc-magasság	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polc-magasság	-	190 - 200	25 - 35
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 1. polc-magasság	-	160 - 170	40 - 50
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 2. polc-magasság	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polc-magasság	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polc-magasság	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polc-magasság	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polc-magasság	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polc-magasság	-	150 - 160	30 - 40

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	10 - 15
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	15	180 - 200	15 - 20
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	15 - 25
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	110 - 120	30 - 40
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	110 - 120	45 - 55
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65
Morzasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	160 - 170	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 35
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35

1) Ha a 4. szinten lévő sütemény megsült, vegye ki, és tegye a helyére az 1. szinten lévő. Süsse további tíz percig.

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

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

11.6 Légkeveréses sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmelegítés idő-tartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	45 - 55
Lepény (1000 + 1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	140 - 150	55 - 65
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumínium-bevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. és 3. polcmagasság	10	170 - 180	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	30 - 35
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium-bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Tepsis sütemény (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Csirke egészben (1400 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 190	50 - 60

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmelegítés idő-tartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tészasütő tálca az 1. szintre	-	180 - 200	30 - 40
Gyümölcskos-sár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	15	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	50 - 60
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 170	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökke-nyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Quiche Lor-raine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmé-rő: 26 cm), 2. polc-magasság	15	210 - 230	35 - 45
Parasztké-nyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumínium-bevonatú tepsi (átm-érő: 20 cm), 3. polc-magasság	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumínium-bevonatú tepsi (átm-érő: 25 cm), 2. polc-magasság	10	150 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyomá-nyos (600 + 600 g)	2 kerek, alumínium-bevonatú tepsi (átm-érő: 20 cm), 2. polc-magasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	180 - 200	10 - 15
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	180 - 200	15 - 20
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	10 - 15
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	50 - 60

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmelegítés idő-tartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	100 - 120	55 - 65
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	-	115 - 125	65 - 75
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	170 - 180	20 - 30
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30

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

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

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

11.7 Enyhe sütés ☞

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

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Csirke egészben (1 200 g)	2. sütőpolc szint 2)	-	220 - 230	45 - 55

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

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

11.8 Infrásütés

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

11.9 Pizza funkció

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

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

Tudnivaló az akril-amidokról

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

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

12. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

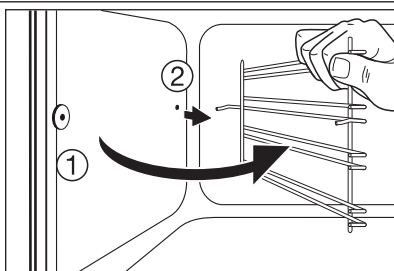
Lásd a „Biztonság” című részt.

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

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

12.1 Polctartó sínek

A polctartó sínek kiserelhetők az oldalfalak tisztításához.



A polctartó sín kivétele

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.
2. Húzza el a polctartó síneket az oldalfal hátsó részétől a vezetősín elmozdításához.

A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.



A polctartó sín kerekített végének a sütő eleje felé kell mutatniuk!

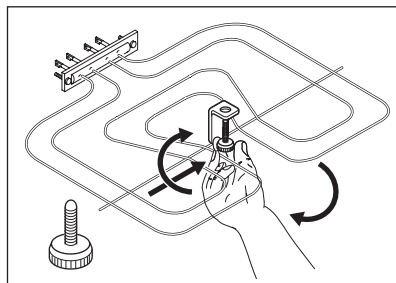
12.2 A sütő mennyezete

A sütő tetejének könnyebb tisztításához a rács eltávolítható.



VIGYÁZAT

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



1. Csavarozza ki a rácsot rögzítő csavart. A legelső alkalommal használjon csavarhúzót.
2. Óvatosan húzza lefelé a rácsot.
3. Meleg vizes és mosószeres puha törülközővel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd hagyja megszáradni.
4. A rácsot az ellenkező sorrend betartásával kell visszaszerelni.

**VIGYÁZAT**

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

**VIGYÁZAT**

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

12.3 A sütőajtó tisztítása

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

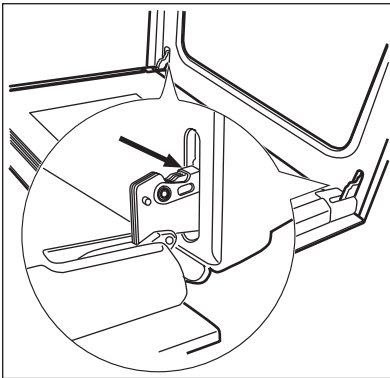
**VIGYÁZAT**

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

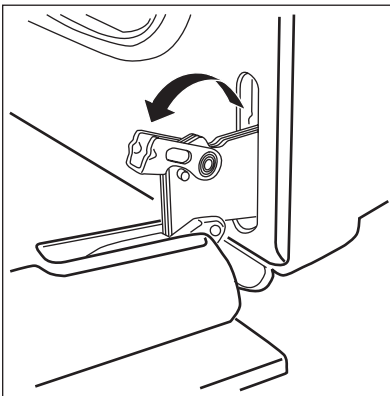
**VIGYÁZAT**

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

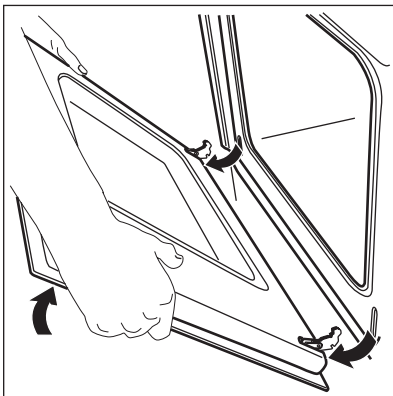
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



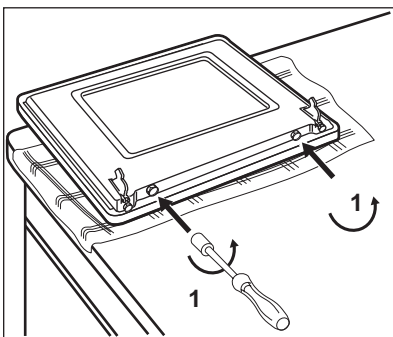
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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



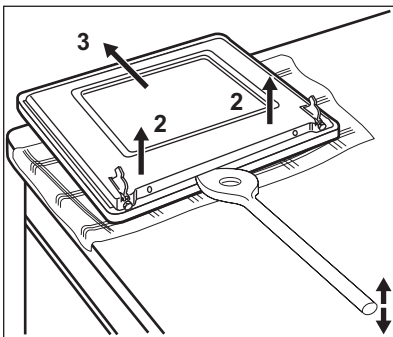
3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



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



Vigyázzon, hogy ne veszítse el a csavarokat.



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

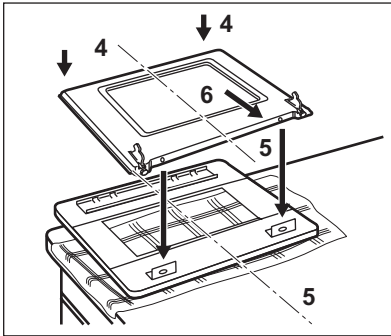
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.



VIGYÁZAT

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

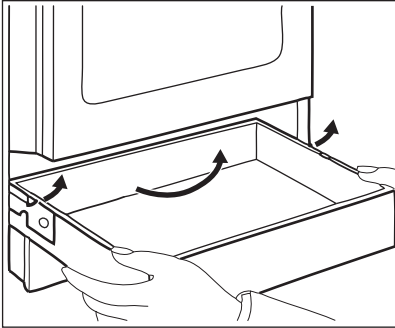
A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



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

12.4 A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztítás-hoz kivethető.



A rekesz eltávolítása

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

A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.



VIGYÁZAT

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

12.5 Sütőtér lámpa



VIGYÁZAT

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

A sütőlámpa cseréje előtt:

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



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

A sütőlámpa cseréje

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



Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

4. Szerelje fel az üvegfedelet.

13. MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A tűzhely nem működik	Nem állította be a főzési fokozatot	Állítsa be a főzési fokozatot
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
A sütő nem melegszik fel	A biztosítódobozban kioldott a biztosító	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételtlen kiold, forduljon szakképzett villanyszere-lőhöz.
Nem működik a sütőlámpa	Meghibásodott a sütőlámpa	Cserélje ki a sütővilágítás izzóját
Gőz és páralecsapódást észlel az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben
A kijelzőn a következő látható: "12.00"	Áramszünet	Állítsa be újra az órát
Nem világít a maradékhő visszajelző	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzónának forró-nak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgá-lathoz.
Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez.		A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán található. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.
Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:		
Típus (MOD.)		
Termékszám (PNC)		
Sorozatszám (S.N.)		

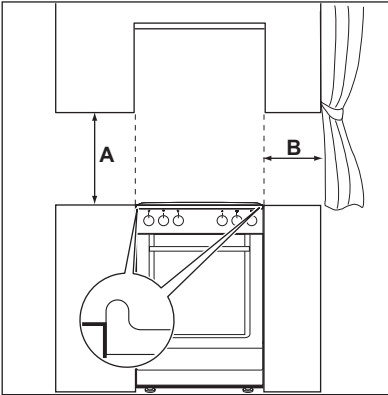
14. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

14.1 A készülék elhelyezése



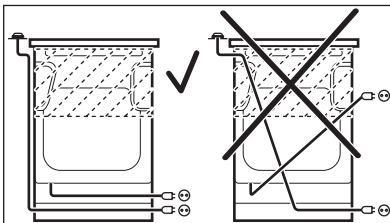
A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.

Minimális távolságok

Méret	mm
A	690
B	150

14.2 Műszaki adatok

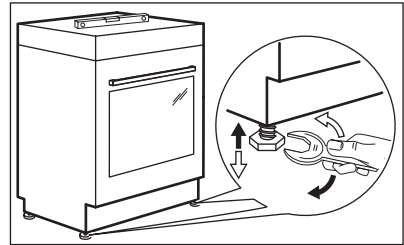
Méret	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm



Méret	
Teljes elektromos teljesítmény	9135 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz

14.3 Vízszintbe állítás

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



14.4 Elektromos üzembe helyezés

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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.

i A hálózati vezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

megfelelő konténerekbe a csomagolást.

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

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

www.aeg.com/shop



892941324-B-342012



www.preciz.hu

AEG
perfekt in form und funktion