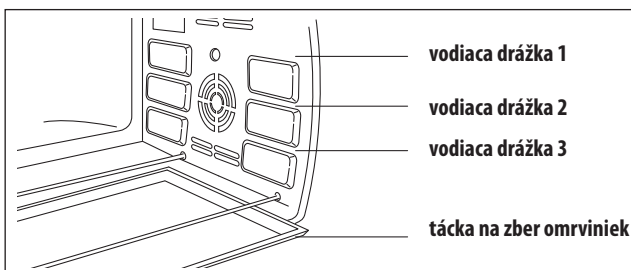
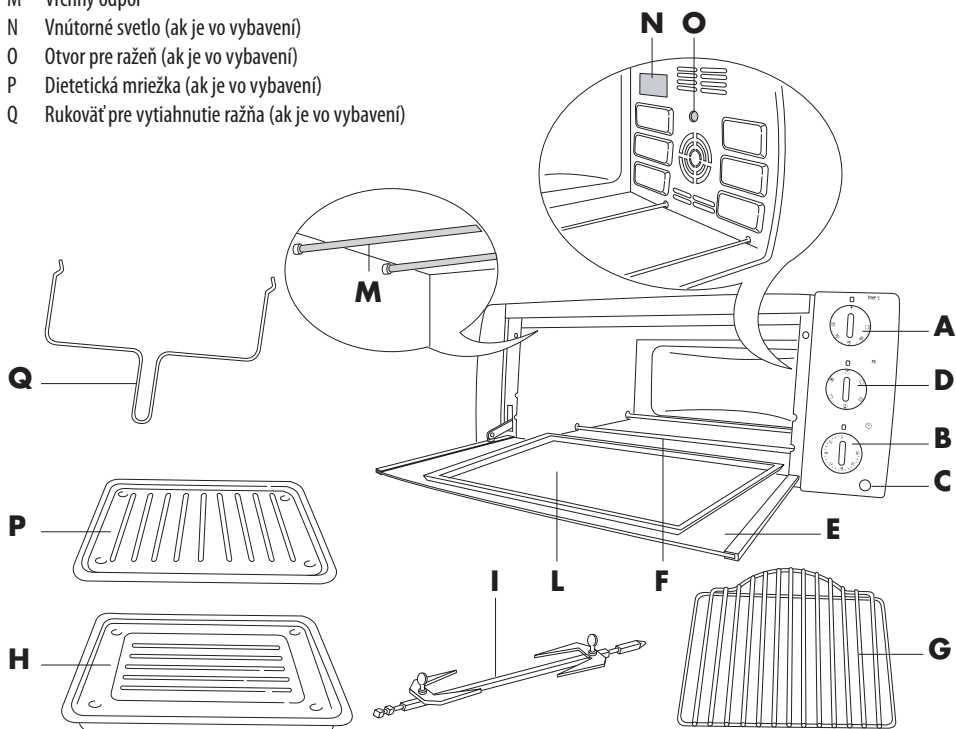


POPIS PRÍSTROJA

- A Gombík termostatu
- B Gombík timer (časovač)
- C Kontrolka
- D Gombík pre voľbu funkcií
- E Sklené dverka
- F Spodný odpor
- G Mriežka
- H Pekáč
- I Ražeň (ak je vo vybavení)
- L Tácka na zachytávanie omrvínok
- M Vrchný odpor
- N Vnútorňé svetlo (ak je vo vybavení)
- O Otvor pre ražeň (ak je vo vybavení)
- P Dietetická mriežka (ak je vo vybavení)
- Q Rukoväť pre vytiahnutie ražňa (ak je vo vybavení)



Pre zabezpečenie správneho fungovania prístroja a dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia vložte **VŽDY** tácku na zachytávanie omrvínok (L) na jej príslušné miesto v spodnej časti.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Prevádzkové napätie	pozri identifikačný štítok
Maximálny príkon	pozri identifikačný štítok

SPOTREBA ENERGIE (norma CENELEC HD 376)

Pre dosiahnutie 200° C	0,09 KWh
Pre udržanie 200° C po dobu 1 hodiny	0,58 KWh
Celkom	0,67 KWh

Tento prístroj je zhodný s Európskou smernicou 2004/108/EÚ o Elektromagnetickej kompatibilitate a s Európskym nariadením č. 1935/2004 z 27/10/2004 o materiáloch určených pre styk s potravinami.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- **Pozorne si prečítajte tento návod ešte pred používaním prístroja.**
- Táto pec bola projektovaná na prípravu pokrmov. Nesmie byť používaná na iné účely, nesmie byť modifikovaná alebo iným spôsobom poškodzovaná.
- Umiestnite prístroj na vodorovnom povrchu vo výške aspoň 85 cm, mimo dosahu detí.
- Pred použitím dôkladne umyte všetky jednotlivé komponenty.
- **Pred zasunutím zástrčky do elektrickej zásuvky skontrolujte, či:**
 - **Sieťové napätie zodpovedá hodnote uvedenej na identifikačnom štítku.**
 - **Elektrická zásuvka má výkon 16A a je vybavená uzemňovacím vodičom.**

Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípade, že tieto protiúrazové normy nie sú rešpektované.

- Pred prvým použitím pece odstráňte všetok papierový obal, nachádzajúci sa v jej vnútri, ako sú ochranné kartóny, príručky, plastické sáčky, atď.
- Pred prvým použitím nechajte fungovať prístroj naprázdno s termostatom nastaveným na maximum po dobu aspoň 15 minút, aby sa odstránil zápach novosti a trochu dymu, ktorý sa vytvára v dôsledku prítomnosti ochranných látok, aplikovaných na odporoch pred prepravou. Počas tejto operácie vetrajte miestnosť.
- **POZOR:** Po vybratí prístroja z obalu skontrolujte dvierka a ich celistvosť. Nakoľko sú dvierka sklenené, a teda krehké, odporúča sa požiadať o ich výmenu vždy, keď je na nich viditeľné poškodenie, prasknutie alebo odštípenie. Okrem toho počas používania prístroja, úkonov čistenia a presúvania prístroja je potrebné sa vyhnúť prudkému zatváraniu dvierok a nalievaniu studených kvapalín na dvierka, kým je prístroj ešte teplý

- **Keď je prístroj v prevádzke, môže byť teplota dvierok a jeho vonkajších povrchových plôch veľmi vysoká. Používajte vždy gombíky, rukoväte a tlačidlá. Nedotýkajte sa kovových alebo sklenených častí pece. Používajte rukavice, ak je to potrebné.**



- **Tento elektrický prístroj funguje pri vysokých teplotách, ktoré môžu zapríčiť popáleniny.**
- Prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Udržujte deti v dostatočnej vzdialenosti od pece.
- Nedovoľte, aby prístroj používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými mentálnymi, fyzickými alebo zmyslovými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami či znalosťami, ak nie sú pod pozorným dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť a zdravie. Dohliadajte na deti a ubezpečte sa, že sa s prístrojom nehrajú.
- Nepresúvajte prístroj, kým je vo funkcii.
- Nepoužívajte prístroj, ak:
 - Napájací kábel je poškodený
 - Prístroj padol na zem alebo sú na ňom viditeľné škody či anomálie fungovania.V takýchto prípadoch, aby sa predišlo akémukolvek riziku, je potrebné odniesť prístroj do najbližšieho strediska zákaznickej popredajnej služby.
- Nenechávajte voľne visieť napájací kábel a dávajte pozor, aby sa nedotýkal teplých častí pece. Nikdy neodpájajte prístroj ťahaním za napájací kábel.
- Pokiaľ je potrebné použiť predlžovačku, skontrolujte, či je v dobrom stave, či je vybavená zástrčkou s uzemnením a so sekvenčným vodivým káblom minimálne takého typu, aký je napájací kábel prístroja.
- Aby sa predišlo zásahom elektrického prúdu, nikdy neponárajte napájací kábel do vody alebo inej kvapaliny, jeho zástrčku a celkovo prístroj ako taký.
- Neumiestňujte prístroj v blízkosti zdrojov tepla.
- Nikdy neumiestňujte horľavé predmety v blízkosti pece alebo pod nábytkom, na ktorom je pec umiestnená.
- Chlieb sa môže spáliť. Dozerajte vždy na prístroj počas toastovania alebo grilovania. Nikdy nenechajte prístroj fungovať pod závesným kusom nábytku alebo policou, v blízkosti horľavých materiálov ako záclony, rolety, atď.
- Nepoužívajte prístroj ako zdroj tepla.
- Nikdy nekladajte do vnútra prístroja papier, kartón alebo plastický materiál a nekladajte na prístroj žiadne predmety (kuchynské nástroje, mriežky, iné predmety).
- Nevkladajte žiadne predmety do ventilačných otvorov. Neupchávajte ich.

- **Pokiaľ sa stane, že pokrm alebo niektoré časti pece sa vznietia, nesnažte sa uhasiť plameň vodou. Nechajte dvierka zavreté, odpojte zástrčku a uhasťte plameň vlhkou handrou.**
- Táto pec nebola projektovaná na zabudovanie.
- Ak sú dvierka otvorené, je treba brať do úvahy nasledovné:
 - netlačte na ne kladením ťažkých predmetov alebo neťahajte rukoväťou smerom nadol.
 - nikdy nepokladajte na otvorené dvierka ťažké nádoby alebo horúce nádoby, vytiahnuté z pece.
- Berúc do úvahy rozdiely v platných predpisoch, pokiaľ sa prístroj bude používať v krajine odlišnej od tej, v ktorej bol zakúpený, je potrebné ho nechať preveriť autorizovaným strediskom servisnej služby.
- Pre osobnú bezpečnosť nikdy nedemontujte prístroj sami, ale sa obráťte na autorizované stredisko servisnej služby.
- Tento prístroj bol naprojektovaný výhradne pre domáce použitie. Každé profesionálne použitie, nevhodné a nesúhlasné s pokynmi na použitie zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti a vedie k zrušeniu záruky.
- Ak sa prístroj nepoužíva, alebo pred jeho čistením, je vždy potrebné odpojiť ho od siete. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výlučne výrobcom alebo príslušným strediskom technickej služby, a v každom prípade kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo kovové škrabky pre čistenie sklenených dvierok pece, pretože by mohli poškodiť ich povrch a spôsobiť tak ich prasknutie.
- Prístroj nesmie byť uvádzaný do prevádzky pomocou vonkajšieho časovača (timer) alebo pomocou samostat-

ného systému diaľkového ovládania.

- Prístroj musí byť umiestnený a musí fungovať so zadnou časťou opretou o stenu. Tento prístroj je určený výhradne pre domáce použitie. Nie je určený pre použitie v: priestoroch pridelených ako kuchynské pre personál v obchodoch, úradoch a iných pracovných priestoroch, v agroturistike, hoteloch, motelloch a iných turistických štruktúrach, v izbách určených na prenájom.
- Ušchovávejte tieto pokyny**

Dôležitá informácia pre správnu likvidáciu výrobku v súlade s európskou smernicou 20027967ES

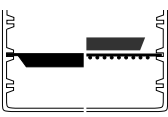
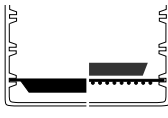
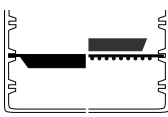
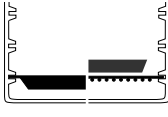
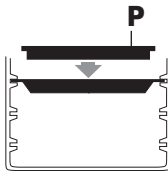


Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom.

Musíte ho odovzdať v autorizovaných miestnych strediskách na zber špeciálneho odpadu alebo u predajcu, ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečiť sa tak recyklácia materiálov, čím sa umožní značná úspora energie a zdrojov. Nevyhnutnosť oddelenej likvidácie domáceho spotrebiča pripomína označenie na výrobku zobrazujúce preškrtnutú nádobu na domový odpad.

ZHRŇUJÚCA TABUĽKA

Program	Poloha gombíka pre voľbu funkcií	Poloha gombíka termostatu	Poloha mriežok a príslušenstva	Poznámky/Rady
Rozmrazenie (iba niektoré modely)		•	1 2 3	Položte pokrm priamo na mriežku zasunutú do vodiacej drážky 2.
Delikátne pečenie		100°C-200°C	1 2 3	Používajte pekáč zasunutý priamo do vodiacej drážky 3.

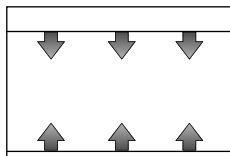
Program	Poloha gombíka pre voľbu funkcií	Poloha gombíka termostatu	Poloha mriežok a príslušenstva	Poznámky/Rady
Udržiavanie v teple				Zvoľte túto funkciu pre udržiavanie pokrmov v teple. Nenechávajte pokrmy v teple po dobu dlhšiu ako jednu hodinu a nepoužívajte túto funkciu pre ohrievanie studených pokrmov. Pokiaľ pokrm nie je dostatočne teplý pre servírovanie, zvoľte vyššiu teplotu pomocou gombíka termostatu.
Príprava v peci s ventiláciou (iba niektoré modely)		100°C-200°C	 alebo 	Ideálne pre lasagne, mäso, pizza, torty vo všeobecnosti, pokrmy, ktoré musia byť na povrchu chrumkavé (čiže opečené) a pre chlieb. Pre použitie príslušenstva konzultujte rady v príslušnej tabuľke na str. 115.
Tradičné pečenie v peci		100°C-200°C	 alebo 	Ideálne pre pečenie plnenej zeleniny, rýb, plum cake a malých operencov. Pre použitie príslušenstva konzultujte rady v príslušnej tabuľke na str. 116.
Toastovanie				Ideálne pre toastovanie chleba
Pečenie na grile				Umiestnite dietetickú mriežku (P) (ak je vo vybavení) na pekáč; naň umiestnite jedlo a všetko zasuňte do vodiacej drážky 1. Ideálne pre grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.
Grilovanie s ražňom (iba niektoré modely)				Zasuňte ražňu do príslušného otvoru (O) ako je znázornené na str. 117. Zasuňte pekáč do vodiacej drážky 3. Ideálne pre kurenie, hovädzie mäso, atď.

POUŽITIE OVLÁDACÍCH GOMBÍKOV

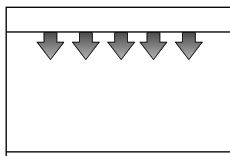
Gombík termostatu (A)

Zvoľte požadovanú teplotu nasledujúcim spôsobom:

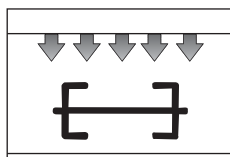
- Pre rozmrazenie (*iba niektoré modely*) (pozri str. 114):
Gombík termostatu v polohe "°".
- Pre udržiavanie pokrmov v teple (pozri str. 114):
Gombík termostatu v polohe .
- Pre pečenie v peci s ventiláciou (*iba niektoré modely*) alebo pre tradičné pečenie (pozri str. 114-115):
Gombík termostatu od 100°C - 200°C.
- Pre toastovanie (pozri str. 115):
Gombík termostatu v polohe .
- Pre všetky typy grilovania (pozri str. 116):
Gombík termostatu v polohe .



(iba s vrchným a spodným odporom vo funkcii)



(iba vrchný odpor vo funkcii s maximálnym výkonom)



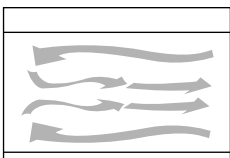
(*iba niektoré modely*)
(iba vrchný odpor vo funkcii s maximálnym výkonom + motor ražňa)

Gombík timer (B)

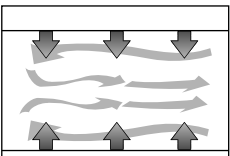
- Pre zapnutie pece:
Otočte gombíkom v smere hodinových ručičiek.
- Pre vypnutie pece:
Uvedte gombík do polohy "0".

Gombík pre voľbu funkcií (D)

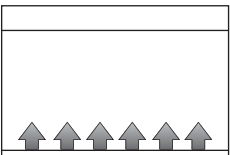
Pomocou tohto gombíka je možné zvoliť funkcie, ktoré sú k dispozícii pre vaše pečenie, a teda:



(*iba niektoré modely*)
(iba s ventiláciou vo funkcii)



(*iba niektoré modely*)
(vrchný odpor, spodný odpor a ventilácia vo funkcii)



(iba spodným odpor vo funkcii)

Vnútročné osvetlenie pece (N)

(iba niektoré modely) a Kontrolka (C)

Keď je pec vo funkcii, kontrolka (C) a vnútročné osvetlenie (N) (ak je vo vybavení) zostanú rozsvietené.

POUŽITIE PECE

Všeobecné rady

- Pre pečenie v peci s ventiláciou, tradičné pečenie a grilovanie sa odporúča vždy predhriať pec po dobu 5 minút na požadovanú teplotu.
- Doba pečenia závisí od kvality výrobkov, od ich teploty a osobnej chuti každého jedinca.
Doba uvedená v tabuľke je indikatívna a variabilná, neberie do úvahy čas potrebný na predhriatie pece.
- Pre prípravu mrazených jedál konzultujte pokyny uvedené na obaloch výrobkov.

Rozmrazenie (iba niektoré modely)

Pre dosiahnutie dobrého rozmrazenia v krátkom čase je potrebné:

- Otočiť gombíkom pre voľbu funkcií **(D)** do polohy .
- Otočiť gombíkom termostatu **(A)** do polohy "°".
Otočiť gombíkom timer **(B)** v smere hodinových ručičiek.
- Vložiť pekáč **(H)** do vodiacej drážky 3, mriežku **(G)** do vodiacej drážky 2 a umiestniť na ňu jedlo určené pre rozmrazenie, potom dvierka zavrieť.
- Po rozmrození otočiť gombík timer **(B)** do polohy "0".

Príklad rozmrazenia: 1 kg mäsa 80-90 minút bez toho, že by ste ho otáčali.

Delikátne pečenie

Určené pre cukrovinky a torty s polevou.

Je možné dosiahnuť optimálne výsledky aj pre dokončenie pečenia pokrmov v ich spodnej časti alebo pre pečenie, ktoré si vyžaduje najmä teplo zo spodku.

- Vložiť pekáč **(H)** do vodiacej drážky 3 ako je znázornené v tabuľke na strane 113.
- Otočiť gombíkom pre voľbu funkcií **(D)** do polohy .

- Zvoľte požadovanú teplotu pomocou gombíka termostatu **(A)**.
- Otočte gombíkom timer **(B)** v smere hodinových ručičiek; na konci pečenia uveďte gombík timer **(B)** do polohy "0".

Udržiavanie v teple

- Otočte gombíkom termostatu **(A)** do polohy .
- Otočiť gombíkom pre voľbu funkcií **(D)** do polohy .
- Otočiť gombíkom timer **(B)** v smere hodinových ručičiek.
- Vložte pekáč **(H)** do spodnej vodiacej drážky 3 a položte naň jedlo.
- Pre ukončenie operácie uveďte gombík timer **(B)** do polohy "0".

Odporúča sa nenechávať pokrmy v peci po dlhú dobu, pretože by mohli príliš vyschnúť.

Pečenie v peci s ventiláciou (iba niektoré modely)

Táto funkcia je ideálna pre dosiahnutie výbornej pizze, lasagni, zapekaných cestovín, pre všetky typy druhých chodov na báze mäsa (okrem malých operencov), pre pečené zemiaky, torty vo všeobecnosti a chlieb. Postupujte nasledujúcim spôsobom:

- Zasuňte mriežku **(G)** alebo pekáč **(H)** do polohy znázornenej v tabuľke na strane 113.
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií **(D)** do polohy .
- Zvoľte požadovanú teplotu otočením gombíka termostatu **(A)**.
- Otočte gombíkom timer **(B)** v smere hodinových ručičiek.
- Po predhriatí pece po dobu 5 minút vložte jedlo určené k príprave.
- Na konci pečenia uveďte gombík timer **(B)** do polohy "0".

Program	Gombík termostatu	Doba	mriežka/pekáč poloha	Upozornenia a rady
Quiche 700 g	200°C	35-40 min.	3	Použiť pekáč.
Kura 1 kg	200°C	70-80 min.	3	Použiť pekáč, otočiť zhruba po 38 min.
Pečené bravčové 900 g	200°C	60-70 min.	3	Použiť pekáč, otočiť po 30 min.
Faširka 650 g	200°C	45-50 min.	3	Použiť pekáč, otočiť po 20 min.
Pečené zemiaky 500 g	200°C	50-60 min.	2	Použiť pekáč, 2 razy pomiešať.
Mriežkový koláč 700 g	200°C	35-40 min.	3	Použiť tortovú formu.
Štrúdlä 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Použiť pekáč.
Torta margaréta 800 g	200°C	35-40 min.	3	Použiť tortovú formu.

Tradičné pečenie v peci

Táto funkcia je ideálna pre všetky druhy rýb, pre plnenú zele-
ninu, pre koláče na báze šľahaných bielkov a pre koláče, ktoré si
vyžadujú dlhý čas pečenia (viac ako 60 min.). Postupujte nasle-
dujúcim spôsobom:

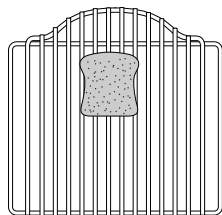
- Zasuňte mriežku (**G**) alebo pekáč (**H**) do polohy uvedenej
v tabuľke.
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií (**D**) do polohy .

- Zvoľte požadovanú teplotu otočením gombíka termostatu
(**A**).
- Otočte gombíkom timer (**B**) v smere hodinových ručičiek.
- Po predhriatí pece po dobu 5 minút vložte jedlo.
- Na konci pečenia uveďte gombík timer (**B**) do polohy "0".

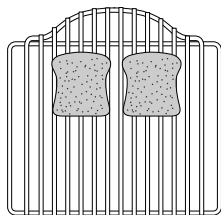
Program	Gombík termostatu	Doba	mriežka/ pekáč poloha	Upozornenia a rady
Zapečené makaróny 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Použiť pyrexovú nádobu.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Použiť pyrexovú nádobu.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Použiť pekáč.
Pstruh 500 g	180°C	30-35 min.	3	Použiť pekáč, otočiť po 16 min.
Plnené sýpie 450 g	180°C	25-30 min.	3	Použiť pyrexovú nádobu, otočiť v polovici pečenia.
Gratinované paradajky 550 g	180°C	35-40 min.	2	Použiť pekáč namastený olejom a otočiť ju po 20 min.
Cukety s tuniakom 750 g	180°C	35-40 min.	2	Použiť pekáč; pokryť olejom, paradajkami a vodou; otočiť pekáč po 20 min.

Toastovanie

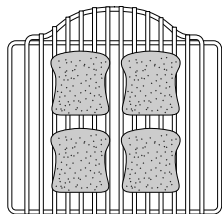
- Rozmery mriežky (**G**) umožňujú toastovanie šiestich
krajcov chleba súčasne. Najlepšie výsledky sa dosiahnu
toastovaním štyroch krajcov.
- Pre toastovanie rozmiestnite krajce chleba ako je
znázornené nižšie:



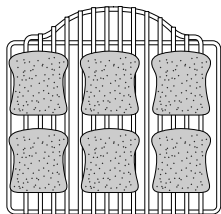
Toastovanie jedného krajca



Toastovanie dvoch krajcov



Toastovanie štyroch krajcov



Toastovanie šiestich krajcov

zmrazených placiek a oplátok používajte vždy mriežku.

1. Zasuňte mriežku do vodiacej drážky 2.
2. Umiestnite potraviny určené pre toastovanie do stredu
mriežky. Zavrite dvierka.
3. Otočte gombíkom termostatu (**A**) do polohy  a
gombíkom pre voľbu funkcií (**D**) na .
4. Gombíkom timer (**B**) je treba otáčať v smere hodinových
ručičiek. Vo všeobecnosti pre dosiahnutie stredného
stupňa toastovania nastavte gombík timer (**B**) na 4-5
minút.

Toastujte niekoľko kusov chleba, aby ste vyskúšali
potrebnú dobu.

5. Keď toastujete chlieb, vrchný aj spodný odpor sú zapnuté
pre súčasné toastovanie z oboch strán.
Na vnútornej strane skla dvierok sa môže vytvoriť trochu
kondenzácie. Je to normálne. Zmizne počas toastovania.
6. Akustický signál oznámi koniec naprogramovanej doby.
Toastovanie je ukončené a odpory sa automaticky vypnú.

- Otočte gombíkom termostatu (**A**) do polohy "•".

Poznámky: Ak si prajete ľahšie toastovanie, stačí prerušiť au-
tomatický cyklus otočením gombíka timer (**B**) na "0" pre vyp-
nutie pece bez spôsobenia akejkoľvek škody

Ak si naopak prajete silnejšie toastovanie, opätovne spustite cy-
klus otočením gombíka timer (**B**) v smere hodinových ručičiek,
až kým nedosiahnete požadovaný stupeň toastovania.

**Potom ručne vypnite gombík termostatu a gombík pro-
gramovania toastovania chleba, ako je popísané vyššie.**

Pokyny pre toastovanie chleba

Pre automatické toastovanie chleba, pečiva, muffinov,

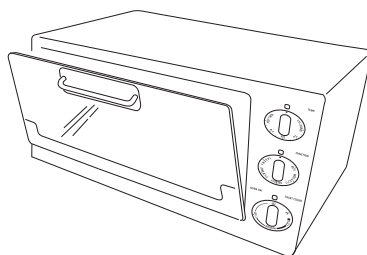
Častým používaním pece sami zistíte najlepšiu dobu pre každý druh chleba.

Rady pre dobré toastovanie: Väčšie krajce chleba alebo zmrazený chlieb si vyžadujú vyšší stupeň toastovania.

Pre jeden krajec chleba je potrebný menší regulačný stupeň ako pre viac krajcov.

Pečenie na grile

- Umiestnite pokrm určený pre grilovanie na dietetickú mriežku (P) položenú na pekáči (H) a zasuňte všetko do vodiacej drážky 1.
- Zatvorte dverka až po zacvaknutie (pozri obrázok 1).
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií (D) do polohy  .
Otočte gombíkom timer (B) v smere hodinových ručičiek.



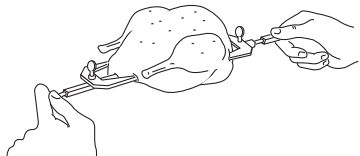
obr. 1

Program	Gombík termostatu	Doba	Upozornenia a rady
Bravčové kotlety (2)		30 min.	Otočiť po 16 minútach.
Párky (3)	"	20 min.	Otočiť po 11 minútach.
Čerstvé hamburgery (2)	"	25 min.	Otočiť po 13 minútach.
Klobásky (4)	"	26 min.	Otočiť po 14 minútach.
Ražne 500 g	"	26 min.	Otočiť po 8, 15 a 21 minútach.

Pečenie s ražňom (iba niektoré modely)

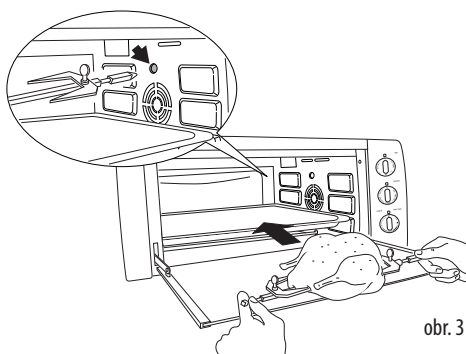
Táto funkcia je ideálna pre pečenie kureniec na ražni, hydiny vo všeobecnosti, pečenie bravčového a hovädzieho mäsa. Funkcia pečenie s ražňom sa môže používať s maximálnym zaťažením 2 kg.

- Napichnete pokrm na ražeň (I) a zablokujte ho príslušnými vidlicami (obr. 2) (mäso dobre zviažte, aby ste dosiahli čo najlepší výsledok).



obr. 2

- Zasuňte pekáč (H) do vodiacej drážky 3 a ražeň (I) do príslušného otvoru (obr. 3).
- Zatvorte dverka až po zacvaknutie (pozri obrázok 1).
- Otočte gombíkom termostatu (A) do polohy  .
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií (D) do polohy  .
Otočte gombíkom timer (B) v smere hodinových ručičiek.



obr. 3

Pre informácie o dobe pečenia konzultujte nižšie uvedenú tabuľku.

Program	Hmotnosť	Doba
Kura	1-2 Kg	120 min.
Pečené bravčové	0,8-1,7 Kg	90 min.

Pre väčšie váhové zaťaženie sa odporúča použiť program pečenie v peci s ventiláciou.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Časté čistenie zabezpečuje neprítomnosť dymov a nepríjemných zápachov počas pečenia. Nedovoľte, aby sa tuk hromadil vo vnútri prístroja.

Pred každým úkonom čistenia alebo údržby odpojte zástrčku a nechajte pec vychladnúť.

Vyčistite dverka, vnútorné steny a tepluvzdorné povrchy pece roztokom vody a čistiaceho prostriedku; dobre osušte.

Pre čistenie vnútorných častí pece nikdy nepoužívajte prostriedky, ktoré spôsobujú koróziu hliníka (čistiace prostriedky v sprejoch) a vyhýbajte sa používaniu špicatých alebo ostrých predmetov na čistenie stien, aby ste nepoškodili tepluvzdorné pokrytie.

Pre čistenie vonkajších povrchov používajte vždy navlhčenú špongiu.

Vyhýbajte sa používaniu drsných prostriedkov, ktoré by mohli poškodiť náter.

Dávajte pozor, aby sa voda alebo čistiaci prostriedok nedostali do vnútorných častí pece cez medzery, nachádzajúce sa na jej hornej ploche.

Nesnažte sa zasúvať vidličky, nože alebo iné špicaté predmety do medzier na hornej a bočnej strane pece.

Nikdy neponárajte prístroj do vody, ani ho neumývajte pod prúdom vody.

Všetky príslušenstvá sa môžu umývať ako bežný riad, či už ručne, alebo v umývačke na riad.

vytiahnite tácku zo spodnej časti pece. Ručne ju umyte.

Ak je špina príliš odolná, opláchnite tácku teplou mydlovou vodou a, pokiaľ je to nevyhnutné, jemne ju vydrhnite bez toho, že by ste ju poškriabali.

