



HR Pećnica
HU Sütő

Upute za uporabu 2
Használati útmutató 39

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	7
4. PRIJE PRVE UPORABE.....	7
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	8
6. FUNKCIJE SATA.....	11
7. KORIŠTENJE PRIBORA.....	13
8. DODATNE FUNKCIJE.....	15
9. SAVJETI I PREPORUKE.....	17
10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	28
11. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	33
12. POSTAVLJANJE.....	36
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	37

MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacija:

www.electrolux.com/webselfservice



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.registerelectrolux.com



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:

www.electrolux.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra, provjerite da su vam dostupni sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici.



Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije



Opće informacije i savjeti



Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba

- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim sposobnostima uz uvjet da su dobile upute i/ili da ih se nadgleda zbog sigurne upotrebe uređaja i razumijevanja mogućih opasnosti.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.
- Djecu mlađu od 3 godine potrebno je držati podalje od uređaja tijekom cijelog vremena uporabe uređaja.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače. Djeca mlađa od 8 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice za pećnicu ili slične dodatke za zaštitu od topline.

- Prije obavljanja zahvata održavanja isključite napajanje.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Višak prolivenih tekućina mora se ukloniti prije pirolitičkog čišćenja. Izvadite sve dijelove iz pećnice.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Upotrebljavajte isključivo sondu za pečenje mesa koja je preporučena za ovaj uređaj.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.

- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na natpisnoj pločici s

električnim napajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.

- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač naponskoga kabela uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite za električni kabel da biste uređaj isključili iz strujne utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.

2.3 Uporaba



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Tijekom rada uređaj ne ostavljajte bez nadzora.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja koji radi. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu ili površinu za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Zapaljive predmete ili vlažne predmete sa zapaljivim sredstvima ne stavljajte u uređaj, pored ili na njega.
- Za prethodno zagrijavanje pećnice ne koristite funkciju mikrovalne pećnice.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - posude ili druge predmete ne stavljajte izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - nakon završetka kuhanja u uređaju ne držite vlažne posude i hranu.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.

- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati znatno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, uređaj isključite i utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučiće za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti nikakvom vrstom deterdženta.

2.5 Potrebno je čišćenje



Opasnost od ozljeda/kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada. Ne pokrećite pirolitičko čišćenje ako je pritisnuta tipka Para plus.

- Prije uključivanja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.

- sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprianjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu dalje od uređaja dok je uključeno pirolitičko čišćenje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
 - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprianjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude, uključujući i djecu ili osobe s kroničnim oboljenjima.

2.6 Unutarnje svjetlo

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno

je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvjjetljenje.



UPOZORENJE!

Opasnost od strujnog udara.

- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika.

2.7 Odlaganje

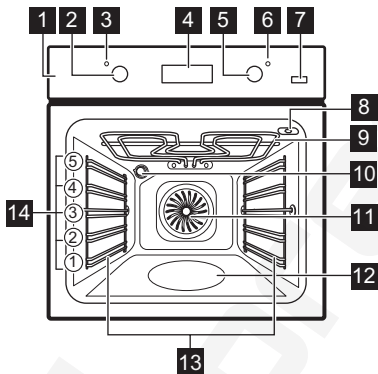


UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Žaruljica/symbol napajanja
- 4 Elektronički programator
- 5 Regulator temperature
- 6 Indikator temperature/symbol
- 7 Tipka Para plus
- 8 Utičnica sonde za pečenje mesa
- 9 Grijač
- 10 Svjetlo
- 11 Ventilator
- 12 Udubljenja u unutrašnjosti
- 13 Vodilice police na skidanje
- 14 Položaji police

3.2 Pribor

- **Mreža za pečenje**
Za posuđe, kalupe za kolače i pečenje mesa.
- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica**

Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.

- **Sonda za pečenje mesa**
Za mjerenje koliko je jelo pečeno.
- **Teleskopske vodilice**
Za police i plitice.

4. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

4.1 Početno čišćenje

Izvadite sav pribor i sve pomične vodilice za police iz uređaja.



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite uređaj i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice policia vratite na njihovo mjesto.

4.2 Postavljanje vremena

Nakon prvog spajanja na električnu mrežu svi simboli na zaslonu uključuju se na nekoliko sekundi. Narednih nekoliko sekundi zaslon prikazuje verziju softvera.

Nakon što se nestane verzija softvera zaslon prikazuje **hr** i „12:00“. „12“ treperi.

1. Za postavljanje trenutnog sata pritisnite **+** ili **-**.
2. Za potvrdu pritisnite  ili će se postavljani sat automatski spremi nakon 5 sekundi.

Na zaslonu se prikazuje **min** i postavljeni sat. „00“ treperi.

3. Za postavljanje trenutanih minuta pritisnite **+** ili **-**.
4. Za potvrdu pritisnite  ili će se postavljene minute automatski spremi nakon 5 sekundi.

Na zaslonu se prikazuje novo vrijeme.

4.3 Promjena vremena

Vrijeme možete promijeniti samo ako je pećnica isključena.

Pritisćite  dok na zaslonu ne počne treperiti indikator vremena .

Za postavljanje novog vremena pogledajte „Postavljanje vremena“.

4.4 Prethodno zagrijavanje

Predgrijte prazan uređaj kako bi se spalili ostatci masnoće.



Za funkciju "Vrući zrak PLUS" pogledajte "Uključenje funkcije Vrući zrak PLUS".

1. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
2. Pustite uređaj da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju  i najvišu temperaturu.
4. Pustite uređaj da radi 15 minuta.

Pribor se može postati topliji nego obično. Uređaj može ispuštati miris i dim. To je normalno. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

5. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite regulator. Regulator se izvlači.

5.2 Uključivanje i isključivanje uređaja



Ovisno o modelu, vaš uređaj ima svjetla, simbole tipki ili indikatore.

- Svjetlo se uključuje kad uređaj radi.
- Simbol prikazuje kontrolira li regulator funkcije pećnice ili temperaturu.
- Indikator se uključuje kad se pećnica zagrije.

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcija pećnice.
2. Okrenite regulator temperature za odabir temperature.
3. Za isključivanje uređaja, prekidače za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

5.3 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice		Primjena
0	Položaj Isključeno	Uređaj je isključen.
	Brzo zagrijavanje pećnice	Za skraćivanje vremena zagrijavanja.
	Vrući zrak	Za pečenje na do 3 položaja polica i za sušenje hrane. Temperaturu postavite 20 - 40 °C niže nego za Gornji/donji grijač.
	Vrući zrak PLUS	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Za dobivanje ispravne boje i hrskave korice tijekom pečenja. Za dobivanje bolje sočnosti tijekom podgrijavanja.
	Pizza program	Za pečenje namirnica koje se trebaju intenzivnije zapeći ili dobiti koricu na jednoj razini. Temperaturu postavite 20 - 40 °C niže nego za Gornji / Donji grijač.
	Gornji/donji grijač	Za pečenje i prženje na jednoj razini.
	Donji grijač	Pečenje hrskavih kolača ili kolača s hrskavijom koricom i konzerviranje namirnica.
	Odmrzavanje	Ta funkcija može se koristiti za odmrzavanje smrznutih namirnica, poput povrća i voća. Vrijeme odležavanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.
	Vlažni vrući zrak	Za uštedu energije prilikom pečenja i za pripremu pečenih jela na pladnjevima na jednom položaju police. Ta funkcija upotrebljavala se za određivanje klase energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1. Za dobivanje više informacija o preporučenim postavkama pogledajte tablice pečenja.
	Veliki roštilj	Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.
	Turbo roštilj	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednoj razini police. Za pripremu zapečenih jela i rumljenje.

Funkcija pećnice	Primjena
 Pirolitičko čišćenje	Za aktiviranje automatskog pirolitičkog čišćenja pećnice. Ova funkcija omogućuje izgaranje nečistoće preostale u pećnici.

5.4 Uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS

Ova funkcija omogućuje poboljšavanje vlažnosti tijekom kuhanja.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

Ispuštena vlaga može uzrokovati opekline:

- Ne otvarajte vrata uređaja ako funkcija Vrući zrak PLUS radi, uz izuzetak prethodnog zagrijavanja.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon što funkcija Vrući zrak PLUS prestane s radom.



Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Ispunite udubljenje u unutrašnjosti vodom iz slavine. Maksimalni kapacitet udubljenja u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo dok je pećnica još hladna.
3. U uređaj stavite hranu i zatvorite vrata pećnice.
4. Postavite funkciju Vrući zrak PLUS:



5. Pritisnite tipku Plus para . Tipka Plus para radi samo s funkcijom Vrući zrak PLUS.

Indikator se uključuje.

6. Za odabir temperature okrenite regulator temperature.



POZOR!

Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti vodom.

7. Za isključivanje uređaja pritisnite tipku Plus para , a regulatore za funkcije pećnice i temperaturu okrenite u položaj isključeno.

Kontrolna žarulja funkcije Para plus isključuje se.

8. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite vodu.



UPOZORENJE!

Pazite da je prije uklanjanja preostale vode iz udubine u unutrašnjosti uređaj hladan.

5.5 Funkcija brzog zagrijavanja pećnice

Funkcija brzog zagrijavanja pećnice skraćuje vrijeme zagrijavanja.



Ne stavljajte hranu u pećnicu dok je uključena funkcija Brzo zagrijavanje pećnice.

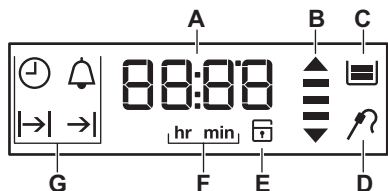
1. Postavite funkciju brzog zagrijavanja pećnice. Pogledate tablicu „Funkcije pećnice“.
2. Okrenite regulator temperature za postavljanje temperature. Kad uređaj postigne postavljenu temperaturu, oglašava se zvučni signal.



Funkcija brzog zagrijavanja pećnice ne deaktivira se nakon zvučnog signala. Morate je ručno deaktivirati.

3. Postavite funkciju pećnice.

5.6 Prikaz



- A. Tajmer
- B. Indikator zagrijavanja i prikaz ostatka topline
- C. Spremnik za vodu (samo odabrani modeli)
- D. Sonda za pečenje mesa (samo odabrani modeli)
- E. Blokada vrata (samo odabrani modeli)
- F. Sati/minute
- G. Funkcije sata

5.7 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
	MINUS	Za postavljanje vremena.
	ZVUČNI ALARM	Za postavljanje NADGLEDNIKA MINUTA. Tipku držite pritisnutu više od 3 sekunde kako biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.
	PLUS	Za postavljanje vremena.
	TEMPERATURA	Za provjeru temperature pećnice ili temperature sonde za pečenje mesa (ako je primjenjivo). Koristite samo kad funkcija pećnice radi.
	Intervalno pečenje	Za uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS.

5.8 Indikator zagrijavanja

Kada uključite funkciju pećnice, stupci na zaslonu se uključuju jedan po jedan.

Stupci prikazuju povećava li se ili smanjuje temperatura pećnice.

6. FUNKCIJE SATA

6.1 Tablica funkcija sata

Funkcija sata	Uporaba
VRIJEME	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena. Pogledajte "Postavljanje vremena".

Funkcija sata	Uporaba
 ZVUČNI ALARM	Koristite za postavljanje vremena odbrojavanja (maksimalno 23 h 59 min). Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja. ZVUČNI ALARM možete postaviti bilo kada, čak i kad je uređaj isključen.
 TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada uređaja. Koristite samo kada je postavljena funkcija pećnice.
 KRAJ	Za postavljanje vremena isključivanja uređaja. Koristite samo kada je postavljena funkcija pećnice. Možete istovremeno koristiti Trajanje i Završetak (Vrijeme odgode), ako se uređaj kasnije treba automatski uključiti ili isključiti.

 Za prebacivanje između funkcija pećnice pritisnite .

 Za potvrdu postavki funkcija sata, pritisnite  ili pričekajte 5 sekundi za automatsku potvrdu.

 Ako pritisnete  tijekom postavljanja sati za funkciju TRAJANJE , uređaj prelazi na postavljanje funkcije ZAVRŠETAK .

6.2 Postavljanje funkcije TRAJANJE ili ZAVRŠETAK

1. Postavite funkciju pećnice.
 2. Pritišćite  dok se na zaslonu ne prikaže  ili .
- Na zaslonu treperi  ili .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vrijednosti pa za potvrdu pritisnite .
- Za Trajanje  najprije postavite minute i sate, a za Završetak  najprije postavite sate, a zatim minute. Po isteku vremena oglašava se zvučni signal u trajanju od 2 minute. Simbol  ili  i postavka vremena trepere na zaslonu. Pećnica se zaustavlja.
4. Za prekidanje zvučnih signala pritisnite bilo koju tipku.
 5. Prekidlač funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

6.3 Postavljanje NADGLEDNIKA MINUTA

1. Pritisnite .
-  i „00“ trepere na zaslonu.
2. Pritisnite  ili  za postavljanje NADGLEDNIKA MINUTA. Najprije postavite sekunde, potom minute a zatim sate. Vrijeme se najprije izračunava u minutama i sekundama. Kada je vrijeme koje postavite dulje od 60 minuta, na zaslonu se pojavljuje simbol **hr**. Uređaj sada izračunava vrijeme u satima i minutama.
 3. NADGLEDNIK MINUTA započinje automatski nakon pet sekundi. Nakon isteka 90% namještenog vremena, oglašava se zvučni signal.
 4. Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije minute oglašava se zvučni signal. „00:00“ i  trepere na zaslonu. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.



Ako NADGLEDNIK MINUTA postavljate dok traju funkcije TRAJANJE $\rightarrow$ ili ZAVRŠETAK $\rightarrow$, na zaslonu se prikazuje simbol

6.4 Tajmer za mjerenje

Tajmer za mjerenje koristite za praćenje koliko dugo radi pećnica. Uključuje se

odmah kada se počne zagrijavati pećnica.

Za poništavanje tajmera za mjerenje, pritisnite i zadržite $+$ i $-$. Tajmer počinje ponovno mjeriti.



Tajmer za mjerenje ne može se koristiti s funkcijama:

Trajanje $\rightarrow$, Završetak $\rightarrow$, Sonda za pečenje mesa.

7. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Uporaba sonde za pečenje mesa

Sonda za pečenje mesa mjeri temperaturu mesa. Kada meso postigne postavljenu temperaturu, uređaj se isključuje.

Mogu se postaviti dvije temperature:

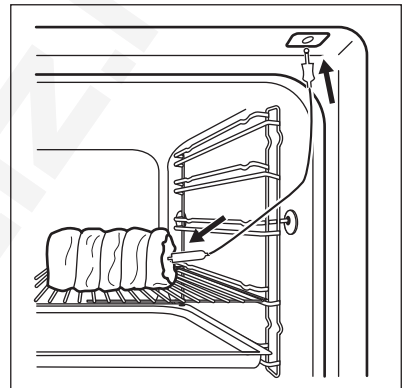
- Temperatura pećnice. Pogledajte tablicu za pečenje.
- Temperatura jezgre. Pogledajte tablicu za sondu za pečenje mesa.



POZOR!

Koristite samo sondu za pečenje mesa isporučenu s uređajem ili originalne zamjenske dijelove.

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Postavite vrh sonde za pečenje mesa (sa simbolom na ručici) u središte mesa.
3. Utikač sonde za pečenje mesa utaknite u utičnicu na vrhu unutrašnjosti pećnice.



Provjerite ostaje li tijekom pečenja sonda za pečenje u mesu i utaknuta u utičnicu.

Kad prvi put koristite sondu za pečenje mesa, osnovna temperatura je 60 °C. Dok trepće, možete koristiti tipku temperature za promjenu osnovne temperature mesa.

Zaslon prikazuje simbol sonde za pečenje i osnovnu temperaturu mesa.

4. Pritisnite za pohranu nove temperature mesa ili pričekajte 10 sekundi da se postavka automatski pohrani.

Nova zadana temperatura sonde prikazuje se tijekom sljedeće upotrebe sonde za pečenje mesa.

Kada meso dostigne postavljenu temperaturu sonde, simbol sonde za

pečenje mesa i zadane temperature

sonde trepću. Oglašava se zvučni signal u trajanju od dvije minute.

5. Pritisnite bilo koji tipku ili otvorite vrata pećnice za zaustavljanje zvučnog signala.
6. Isključite utikač sonde za pečenje iz utičnice. Izvadite meso iz uređaja.
7. Isključite uređaj.



UPOZORENJE!

Budite pažljivi kada vadite vrh i utikač sonde za pečenje mesa. Sonda za pečenje mesa je vruća. Postoji opasnost od opekline.



Svaki put kad uključite sondu za pečenje u utičnicu morate ponovno postaviti vrijeme za temperaturu mesa. Ne možete odabrati vrijeme trajanja i završetka.



Kad uređaj provizorno izračunava vrijeme trajanja po prvi put, na zaslonu bljeska simbol . Kad izračun završi, na zaslonu se prikazuje trajanje pečenja. Izračun traje u pozadini tijekom pečenja, a vrijednost trajanja na zaslonu ažurira se ako je potrebno.

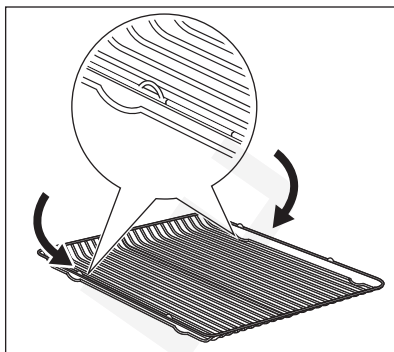
Tijekom pečenja možete bilo kad promijeniti temperaturu:

1. Pritisnite **°C** :
 - jedan put - zaslon prikazuje postavljenu temperaturu mesa koja se svakih 10 sekundi mijenja u postavljenu temperaturu mesa.
 - dva puta - na zaslonu se prikazuje trenutna temperatura pećnice koja se svakih 10 sekundi mijenja u postavljenu temperaturu pećnice.
 - tri puta - na zaslonu se prikazuje postavljena temperatura pećnice.
2. Okrenite regulator temperature za promjenu temperature.

7.2 Umetanje pribora

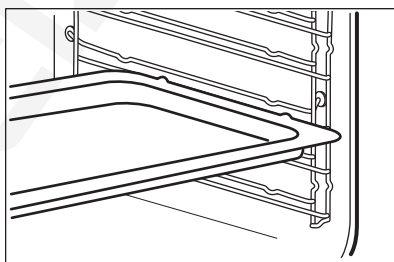
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodicica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.



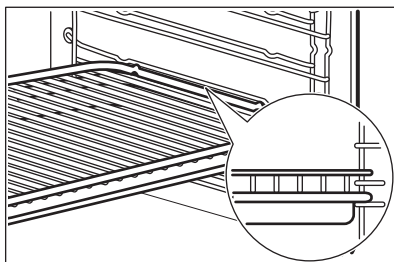
Duboka plitica:

Duboku pliticu umetnite između vodicica police.



Istovremena upotreba mreže za pečenje i duboke plitice:

Gurnite duboku pliticu između vodicica na nosaču police i mreže za pečenje na vodicama iznad.



- i** Sav pribor pećnice na gornjem desnom i lijevom rubu ima malu izbočinu za povećanje sigurnosti. Te izbočine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki rub oko police je dodatna mjera kojom se sprječava klizanje posuđa.

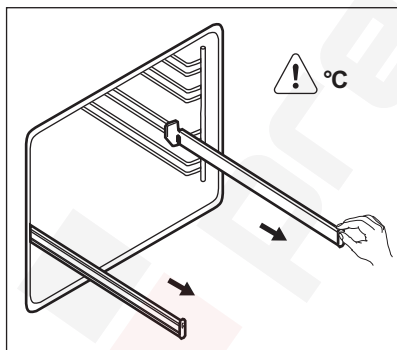
7.3 Sklopive vodilice

- i** Sačuvajte upute za postavljanje teleskopskih vodilica za buduću upotrebu.

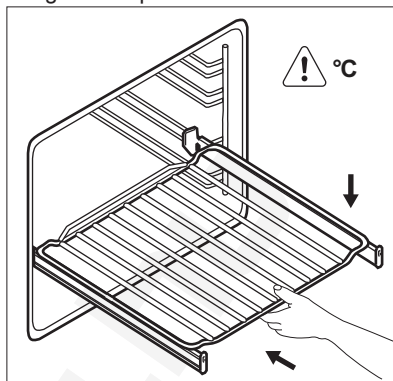
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.

- POZOR!**
Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.

1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.



2. Stavite mrežu za pečenje na teleskopske vodilice i pažljivo ih gurnite u pećnicu.



Obavezno teleskopske vodilice do kraja gurnite prije nego što zatvorite vrata pećnice.

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Uporaba roditeljske zaštite

Kada je uključena roditeljska zaštita uređaj se ne može slučajno uključiti.

- i** Kada funkcija Pirolitičko radi vrata su zaključana, a na zaslonu se pojavljuju i simboli SAFE i . Ona se može provjeriti na regulatoru.

1. Pazite da je regulator funkcija pećnice u položaju isključeno.

2. Istodobno pritisnite i držite  i  2 sekunde.

Oglašava se zvučni signal. SAFE i  pojavljuju se na zaslonu.

Za isključivanje funkcije Roditeljske zaštite ponovite 2. korak.

8.2 Uporaba funkcije blokiranja tipki

Funkciju blokiranja tipki možete uključiti samo kada uređaj radi.

Blokiranje tipki sprječava slučajnu promjenu postavki temperature i vremena funkcije pećnice u tijeku.

1. Odaberite funkciju pećnice i postavite je u skladu s vašim željama
2. Dodirnite i istovremeno držite  i  2 sekunde.

Oglašava se zvučni signal. Loc se pojavljuje na zaslonu.

Za isključenje funkcije "Blokada tipki", ponovite korak 2.



Ako radi funkcija "Pirolitičko čišćenje", vrata su zaključana i  pojavljuje se na zaslonu.



Loc pojavljuje se na zaslonu kada okrenete gumb za podešavanje temperature ili pritisnete tipku. Kada okrenete tipku funkcije pećnice, uređaj se isključuje.



Kad isključite uređaj dok je blokada tipki uključena, blokada tipki automatski se prebacuje na "Roditeljsku zaštitu". Pogledajte poglavlje "Upotreba roditeljske zaštite".

8.3 Prikaz ostatka topline

Kad isključite uređaj, zaslon prikazuje indikator preostale topline  ako je

temperatura pećnice viša od 40 °C. Regulator temperature okrenite ulijevo ili udesno za prikaz temperature pećnice.

8.4 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga uređaj se automatski isključuje nakon nekog vremena ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite niti jednu postavku.

Temperatura (°C)	Vrijeme isključivanja (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimalno	1.5

Nakon automatskog isključivanja za ponovni rad uređaja pritisnite bilo koju tipku.



Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: sonda za pečenje mesa, Svjetlo, Trajanje, završetak.

8.5 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

8.6 Sigurnosni termostat

Neispravan rad uređaja ili neispravne komponente mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pačnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se automatski ponovno uključuje kad temperatura padne.

9. SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

9.1 Unutarnja strana vrata

Kod nekih modela, na unutarnjoj strani vrata nalaze se:

- brojevi položaja polica.
- informacije o funkcijama grijanja, preporučeni položaji polica i temperature za pripremu uobičajenih jela.

9.2 Opće informacije

- Uređaj ima pet položaja polica. Brojite položaje polica od dna pećnice.
- Uređaj ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira, a para stalno recirkulira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Skraćuje vrijeme pečenja i potrošnju energije na minimum.
- Vлага se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. To je normalno. Uvijek se odmaknite od uređaja kad otvarate vrata uređaja tijekom kuhanja. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja.
- Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.
- Ne stavljajte predmete izravno na dno uređaja i ne stavljajte aluminijsku foliju na komponente dok kuhate. Time

možete promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje emaila.

9.3 Pečenje kolača

- Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.
- Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

9.4 Pečenje mesa i ribe

- Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.
- Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.
- Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

9.5 Vremena pripremanja

Vremena kuhanja ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme kuhanja itd.) za vaše posude, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

9.6 Vrući zrak PLUS



Prije prethodnog zagrijavanja napunite udubljenje u unutrašnjosti samo vodom dok je pećnica još hladna.

Pogledajte "Uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS"

Pekarski proizvodi

Jelo	Voda u reljefnim šuplinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Napomene
Kruh	150	180	35 - 40	2	Koristite pliticu za pečenje. ¹⁾
Peciva	150	200	20 - 25	2	Koristite pliticu za pečenje. ¹⁾
Pizza na kućni način	150	230	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje. ¹⁾
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje. ¹⁾
Keksi, pogache, croissanti	150	150 - 180	10 - 20	2	Koristite pliticu za pečenje. ¹⁾
Kolač od šljiva, pita od jabuka, rolice od cimeta	150	160 - 180	30 - 60	2	Koristite kalup za kolače. ¹⁾

¹⁾ Prije pečenja prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 5 minuta.

Pripremanje zamrznutih namirnica

Jelo	Voda u reljefnim šuplinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza, zamrznuta	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Zamrznute lasanje	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Zamrznuti croissant	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 10 minuta prije pečenja.

Regeneracija hrane

Jelo	Voda u reljefnim šuplinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kruh	100	110	15 - 25	2
Peciva	100	110	10 - 20	2

Jelo	Voda u reljefnim šuplinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza na kućni način	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Povrće	100	110	15 - 25	2
Riža	100	110	15 - 25	2
Tjestenina	100	110	15 - 25	2
Meso	100	110	15 - 25	2

Pečenje

Jelo	Voda u reljefnim šuplinama (ml)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	Napomene
Svinjsko pečenje	200	180	65 - 80	2	Pyrex okrugla plitica
Goveđe pečenje	200	200	50 - 60	2	Pyrex okrugla plitica
Pile	200	210	60 - 80	2	Pyrex okrugla plitica

9.7 Tablice za pečenje tijesta/peciva i mesa/ribe

Kolači

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	U kalupu za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	U kalupu za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	80 - 100	U kalupu za torte od 26 cm

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Kolač s jabukama (pita s jabukama) ¹⁾	170	2	160	2 (lijevo i desno)	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	U pekaču za pecivo
Torta s marmeladom	170	2	165	2 (lijevo i desno)	30 - 40	U kalupu za torte od 26 cm
Kolač od dizanog tijesta	170	2	150	2	40 - 50	U kalupu za torte od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	U kalupu za torte od 20 cm
Kolač od šljiva ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	U kalupu za pečenje kruha
Mali kolači - jedna razina ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	U pekaču za pecivo
Kolačići - dvije razine ¹⁾	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	U pekaču za pecivo
Mali kolači - tri razine ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	U pekaču za pecivo
Rolada / rezanci - jedna razina	140	3	140 - 150	3	25 - 45	U pekaču za pecivo

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Rolada / rezanci - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	U pekaču za pecivo
Rolada / rezanci - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	U pekaču za pecivo
Poljupci - jedna razina	120	3	120	3	80 - 100	U pekaču za pecivo
Meringue torte - dvije razine ¹⁾	-	-	120	2 i 4	80 - 100	U pekaču za pecivo
Žemlje ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	U pekaču za pecivo
Ekleri - jedna razina	190	3	170	3	25 - 35	U pekaču za pecivo
Ekleri - dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	U pekaču za pecivo
Voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	U kalupu za torte od 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	U kalupu za torte od 24 cm
Sendvič Victoria ¹⁾	170	1	160	2 (lijevo i desno)	30 - 50	U kalupu za torte od 20 cm

¹⁾ Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Kruh i pizza

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Bijeli kruh ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 komada, 500 g po komadu
Raženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	U kalupu za pečenje kruha
Peciva ¹⁾	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 kiflica u pekaču za pecivo
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	U pekaču za pecivo ili dubokoj plitici
Pogače ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	U pekaču za pecivo

¹⁾ Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Pite

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Zapečena tjestenina	200	2	180	2	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	200	2	175	2	45 - 60	U kalupu
Bureci ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	U kalupu
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu
Caneloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu

¹⁾ Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Meso

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na mreži za pečenje
Svinjetina	180	2	180	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	2	200	2	50 - 60	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	2	200	2	60 - 70	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	2	200	2	70 - 75	Na mreži za pečenje
Svinjska plečka	180	2	170	2	120 - 150	S koricom
Svinjske nogice	180	2	160	2	100 - 120	2 komda
Janjetina	190	2	175	2	110 - 130	But
Pile	220	2	200	2	70 - 85	Cijeli
Purica	180	2	160	2	210 - 240	Cijeli
Patka	175	2	220	2	120 - 150	Cijeli
Guska	175	2	160	1	150 - 200	Cijeli
Kunić	190	2	175	2	60 - 80	Razrezan na komade
Zec	190	2	175	2	150 - 200	Razrezan na komade

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Cijeli

Riba, cijela

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Na-pomene
	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke	Tempera-tura (°C)	Položaj rešetke		
Pastrva/komarča	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 Riba, cijela
Tuna/losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileta

9.8 Mali roštilj



Ugrijte praznu pećnicu 3 minute prije kuhanja.

Jelo	Množství		Tempera-tura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
	Komada	(g)		1. strana	2. strana	
Teleći odresci	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Goveđi odrezak	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kobasice	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinjski kotleti	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Pile (raz-rezano na 2 dijela)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Pileća pr-sa	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hambur-gery	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Ribljí filet	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Tost sen-dviči	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Tost	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.9 Turbo roštilj

Govedina

Jelo	Množství	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje ili file, slabo pečeno ¹⁾	po cm debljine	190 - 200	5 - 6	1 ili 2
Goveđe pečenje ili file, srednje pečeno ¹⁾	po cm debljine	180 - 190	6 - 8	1 ili 2
Goveđe pečenje ili file, dobro pečeno ¹⁾	po cm debljine	170 - 180	8 - 10	1 ili 2

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plečka, vrat, but	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ili 2
Kotlet, rebra	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ili 2
Mesna štruga	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ili 2
Buncek (prethodno kuhan)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ili 2

Teletina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Teleće pečenje	1	160 - 180	90 - 120	1 ili 2
Teleća koljenica	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ili 2

Janjetina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but, janjeće pečenje	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ili 2
Janjeći hrbat	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ili 2

Perad

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Perad u komadima	0,2 - 0,25 svaki komad	200 - 220	30 - 50	1 ili 2
Polovica pileta	0,4 - 0,5 svaki komad	190 - 210	35 - 50	1 ili 2
Pile, mlada kokoš	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ili 2
Patka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ili 2
Guska	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ili 2
Purica	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ili 2
Purica	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ili 2

Riba (na pari)

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Cijela riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ili 2

9.10 Vlažni vrući zrak

Tijekom pečenja vrata uređaja otvarajte samo kada je to neophodno.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zapečeno tijesto	190 - 200	45 - 55	2
Zapečeni krumpir	160 - 170	60 - 75	2
Musaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Caneloni	170 - 190	65 - 75	2
Puding od kruha	150 - 160	75 - 90	2
Puding od riže	170 - 190	45 - 60	2
Kolač od jabuka	150 - 160	75 - 85	2
Bijeli kruh	180 - 190	50 - 60	2

9.11 Odmrzavanje

Jelo	Količina (g)	Vrijeme odmrzavanja (min.)	Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	Napomene
Pile	1000	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1000	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	500	90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Pastrva	150	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	250	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je još djelomično zamrznuto.
Gateau torta	1400	60	60	-

9.12 Sušenje - Vrući zrak

vrata i pustite da se osuši preko noći za dovršetak sušenja.

- Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.
- Za bolje rezultate, zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite

Povrće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Grah	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprike	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ukiseljeno povrće	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gljive	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Šljive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Kruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.13 Tablica sonde za pečenje mesa

Jelo	Temperatura jezgre hrane (°C)
Teleće pečenje	75 - 80
Teleća koljenica	85 - 90
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	45 - 50
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	60 - 65
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	70 - 75
Svinjska plečka	80 - 82
Svinjska koljenica	75 - 80
Janjetina	70 - 75
Pile	98
Zec	70 - 75
Pastrva/komarča	65 - 70
Tuna/losos	65 - 70

10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Napomene o čišćenju

- Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.
- Unutrašnjost uređaja očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili

drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za pliticu roštilja.

- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici posuđa. To može uzrokovati oštećenja na neljepljivom sloju.

10.2 Uređaji od nehrđajućeg čelika ili aluminija

- i** Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom. Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

10.3 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

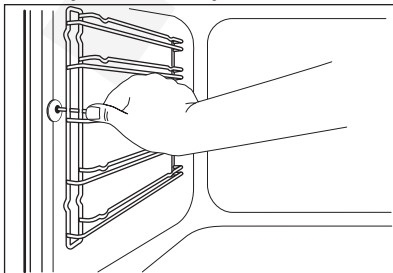
Postupak čišćenja uklanja naslage kamenca iz udubljenja u unutrašnjosti nakon kuhanja s parom.

- i** Preporučujemo da postupak čišćenja provodite najmanje nakon svakih 5 - 10 ciklusa rada funkcije Vrući zrak PLUS.
1. Stavite 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti na dnu pećnice. Koristite najviše 6%-tni ocat bez začinskog bilja.
 2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.
 3. Očistite unutrašnjost mlakom vodom i mekanom krpom.

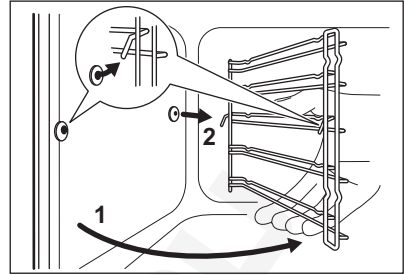
10.4 Skidanje vodilica polica

Kako biste očistili pećnicu skinite vodilice polica.

1. Prednji dio vodilice police povucite dalje od bočne stijenke.



2. Stražnji dio vodilice police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.



Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

- i** Zatike za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

10.5 Pirolitičko čišćenje



POZOR!

Ne pokrećite pirolitičko čišćenje ako je pritisnuta tipka Para plus.



POZOR!

Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.



Pirolitičko čišćenje ne pokrećite dok potpuno ne zatvorite vrata pećnice. Kod nekih modela, kada se ta pogreška dogodi, na zaslonu se prikazuje "C3".



UPOZORENJE!

Uređaj se jako zagrijava. Postoji opasnost od opekline.



POZOR!

Ako su drugi uređaji postavljeni u isti ormarić, ne koristite ih tijekom rada funkcije Pirolitičko. To može uzrokovati oštećenje uređaja.

1. Najtvrdokorniju prljavštinu uklonite ručno.

- Očistite unutarnju stranu vrata toplom vodom tako da ostaci ne izgore od vrućeg zraka.
- Postavite funkciju Pirolitičko. Pogledajte poglavlje "Funkcije pećnice".
- Kada  treperi, pritisnite  ili  za postavljanje potrebnog postupka:

Opcija	Opis
P1	Ako pećnica nije jako zaprljana. Vrijeme postupka: 1 h 30 min.
P2	Ako lako ne možete ukloniti nečistoću. Vrijeme postupka: 2 h 30 min.

Za početak postupka čišćenja pritisnite

 ili okrenite regulator temperature.

Za odgodu početka postupka čišćenja možete koristiti funkciju "Završetak". Tijekom rada funkcije Pirolitičko svjetlo pećnice je isključeno.

- Kada pećnica dosegne postavljenu temperaturu, vrata se blokiraju.

Zaslon prikazuje simbol  i stupce indikatora topline dok se vrata ne otključaju.

Za prekid pirolitičkog čišćenja prije završetka, regulator funkcija pećnice okrenite u isključeni položaj.

- Kada funkcija Pirolitičko završi, na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme. Vrata pećnice ostaju zaključana.
- Kada se uređaj ohladi, oglašava se zvučni signal a vrata se otključavaju.

10.6 Podsjetnik za čišćenje

Kako bi vas se podsjetilo da je potrebno obaviti funkciju Pirolitičko, nakon svakog uključivanja i isključivanja pećnice na zaslonu trepće PYR tijekom 10 sekundi.



Podsjetnik čišćenja se isključuje:

- nakon završetka funkcije Pirolitičko.
- Ako istovremeno pritisnete  i  PYR trepti na zaslonu.

10.7 Čišćenje vrata pećnice

Vrata pećnice imaju četiri staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili.



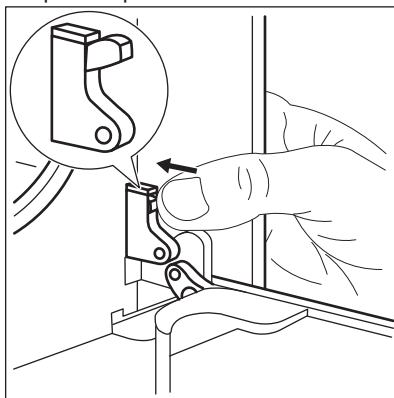
Vrata pećnice mogla bi se zatvoriti ako staklene ploče pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.



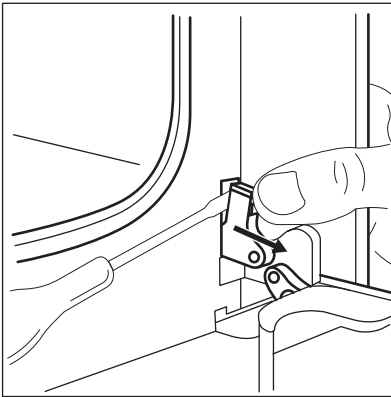
POZOR!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

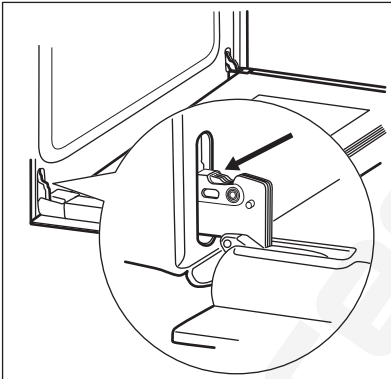
- Otvorite vrata do kraja i utvrdite šarku s desne strane vrata.
- Gurnite obujmicu sve dok se ne povuče prema nazad.



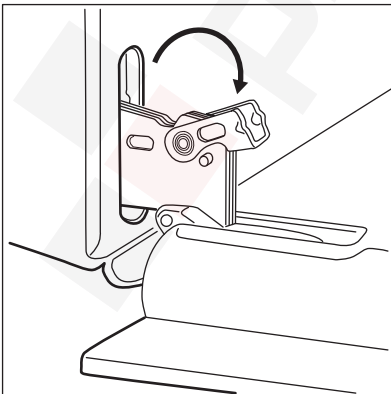
- Obujmicu držite jednom rukom. Odvijačem u drugoj ruci podignite i okrenite polugu na lijevoj šarki.



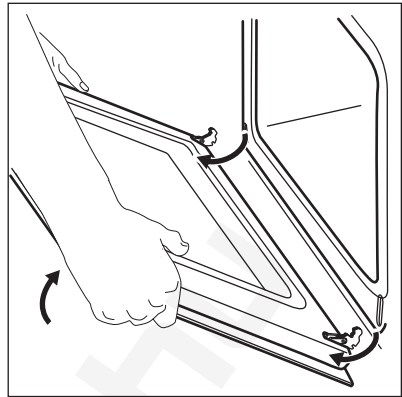
4. Utvrdite šarku na lijevoj strani vrata.



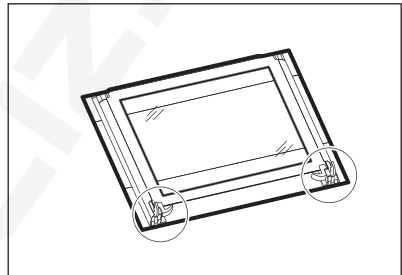
5. Podignite i okrenite ručicu na lijevoj šarki.



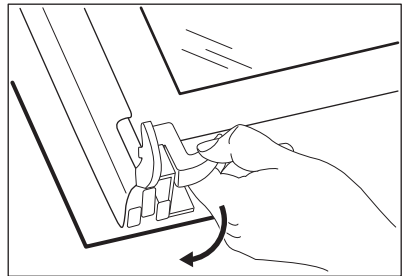
6. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



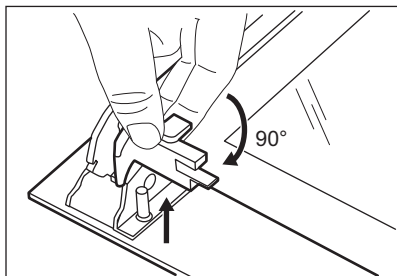
7. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



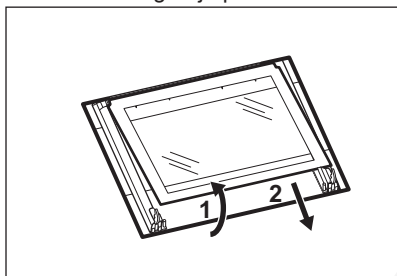
8. Otpustite sustav zaključavanja kako biste skinuli staklene ploče.



9. Dva pričvrсна elementa okrenite za 90° i izvucite ih iz ležišta.



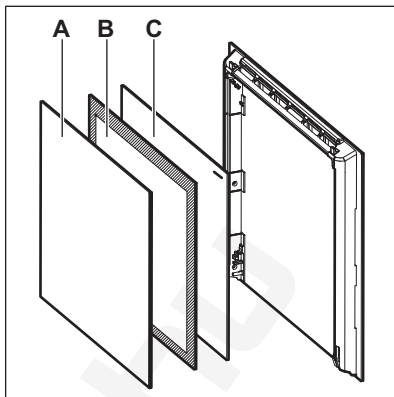
- 10.** Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklene ploče jednu po jednu. Krenite od gornje ploče.



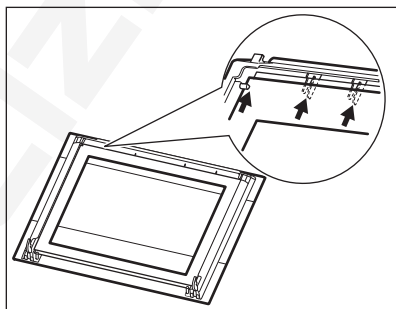
- 11.** Staklene ploče očistite sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče.

Kad završite čišćenje, postavite staklene ploče i vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.

Osigurajte da staklene ploče (A , B i C) vratite ispravnim redoslijedom. Srednja ploča (B) ima dekorativni okvir. Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutrašnjoj strani vrata. Osigurajte da nakon postavljanja površina okvira staklene ploče (B) na mjestu otiska nije hrapava na dodir.



Osigurajte da unutarnje staklene ploče postavite ispravno na mjesto.



10.8 Zamjena žarulje

Na dno unutrašnjosti uređaja postavite krpu. To će spriječiti oštećenje na staklenom poklopcu žarulje i unutrašnjosti.



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara! Prije zamjene žarulje isključite osigurač. Žarulja i stakleni poklopac žarulje mogu biti vrući.



POZOR!

Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

1. Isključite uređaj.
2. Izvadite osigurače iz kutije s osiguračima ili isključite sklopku.

Stražnja žaruljica

1. Okrenite stakleni poklopac žaruljice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

11. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti pećnicu ili njome upravljati.	Pećnica nije priključena na mrežno napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li pećnica pravilno priključena na mrežno napajanje (provjerite dijagram priključivanja).
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne zagrijava.	Sat nije postavljen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne zagrijava.	Potrebne postavke nisu određene.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je uključeno.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
Pećnica se ne zagrijava.	Uključena je funkcija roditeljske zaštite.	Pogledajte poglavlje "Korištenje funkcije roditeljske zaštite".
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač ponovno pregori, kontaktirajte kvalificiranog električara.
Žarulja ne radi.	Žarulja nije ispravna.	Zamijenite žarulju pećnice.
Sonda za temperaturu jezgre ne radi.	Utikač sonde za temperaturu jezgre nije ispravno umetnut u utičnicu.	Utikač sonde za temperaturu jezgre umetnite do kraja u utičnicu.
Jela se predugo ili prebrzo peku.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute iz priručnika za upotrebu.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Zaslon prikazuje "C2".	Želite pokrenuti funkciju pirolize ili odmrzavanja, ali iz utičnice niste izvadili utikač sonde za temperaturu jezgre.	Isključite utikač sonde za temperaturu jezgre iz utičnice.
Zaslon prikazuje "C3".	Funkcija čišćenja ne radi. Niste u potpunosti zatvorili vrata ili je brava vrata neispravna.	Potpuno zatvorite vrata.
Zaslon prikazuje "F102".	- Vrata niste potpuno zatvorili. - Brava vrata je neispravna.	- Potpuno zatvorite vrata. - Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite pećnicu. - Ako se na zaslonu ponovo prikaže "F102", obratite se službi za korisnike.
Na zaslonu se prikazuje šifra pogreške koja nije navedena u tablici.	Postoji električni kvar.	- Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite pećnicu. - Ako se na zaslonu ponovo prikaže šifra pogreške, obratite se službi za korisnike.
Kuhanje pomoću funkcije "Vrući zrak PLUS" ne radi dobro.	Niste uključili funkciju Vrući zrak PLUS.	Pogledajte "Uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS".
Kuhanje pomoću funkcije "Vrući zrak PLUS" ne radi dobro.	Tipkom Plus para niste ispravno uključili funkciju Vrući zrak PLUS.	Pogledajte "Uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS".
Kuhanje pomoću funkcije "Vrući zrak PLUS" ne radi dobro.	Niste napunili udubljenje u unutrašnjosti vodom.	Pogledajte "Uključivanje funkcije Vrući zrak PLUS".
Želite uključiti funkciju "Vrući zrak", ali indikator funkcije "Plus para" je uključen.	Funkcija "Vrući zrak PLUS" radi.	Pritisnite tipku "Plus para"  za zaustavljanje funkcije "Vrući zrak PLUS".
Želite aktivirati funkciju čišćenja, ali zaslon prikazuje "C4".	Pritisnuta je tipka Plus para.	Ponovno pritisnite tipku Plus para.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Voda u udubljenju u unutrašnjosti ne ključa.	Temperatura je preniska.	Temperaturu postavite na najmanje 110 °C. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.
Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubljenju u unutrašnjosti.	Isključite pećnicu i pazite da je hladna. Krpom ili spužvom obrišite vodu. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte poseban postupak.
Uređaj je uključen, ali se ne zagrijava. Ventilator ne radi. Na zaslonu se prikazuje "Demo" .	Uključen je demo program.	1. Isključite pećnicu. 2. Pritisnite i držite pritisnutu tipku +. 3. Prva znamenka na zaslonu i indikator Demo počinju bljeskati. 4. Unesite šifru 2468 pritiskom tipaka + ili — za promjenu vrijednosti pa pritisnite ⌚ za potvrdu. 5. Sljedeća znamenka počinje bljeskati. 6. Demo način rada isključuje se kad potvrdite zadnju znamenku i kad je šifra točna.

11.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi

se na prednjem okviru kućišta uređaja. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:	
Model (MOD.)	
Broj proizvoda (PNC)	
Serijski broj (S.N.)	

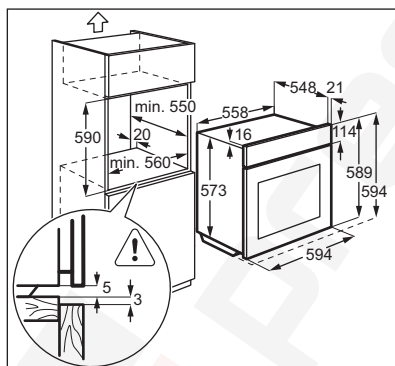
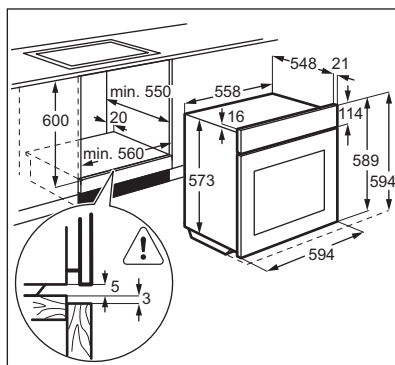
12. POSTAVLJANJE



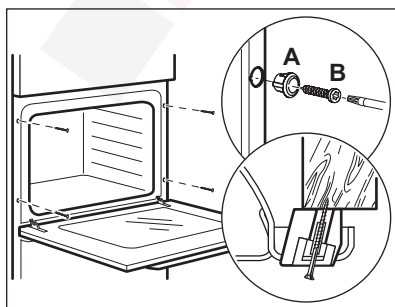
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Ugradnja



12.2 Pričvršćivanje uređaja za kuhinjski ormarić



12.3 Električna instalacija



Proizvođač nije odgovoran zbog nepoštivanja sigurnosnih mjera iz poglavlja o sigurnosti.

Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

12.4 Kabel

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj pločici: Također možete pogledati tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Tablica informacija o proizvodu i informacije u skladu s EU 65-66/2014

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOC5654AAX EOC5654AOX
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, klasični način rada	0.93 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu
Količina unutrašnjosti	1
Izvor topline	Električna struja
Volumen	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	EOC5654AAX 36.5 kg
	EOC5654AOX 36.5 kg

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

13.2 Ušteda energije

Uređaj sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

• Opći savjeti

- Uvjerite se da su vrata pećnice ispravno zatvorena kad uređaj radi i držite ih zatvorenima što je više moguće tijekom kuhanja.
- Kako biste poboljšali uporabu energije, koristite metalno posuđe.
- Kad je moguće, stavite hranu u pećnicu bez da je zagrijete.
- Kad je trajanje kuhanja duže od 30 minuta, smanjite temperaturu pećnice na minimum, 3-10 minuta prije završetka vremena kuhanja, ovisno o trajanju kuhanja.

Preostala toplina u pećnici nastaviti će kuhati.

- Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.
- **Kuhanje s ventilatorom** - kad je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom za uštedu energije.
- **Preostala toplina**
U nekim funkcijama pećnice, ako se uključi program s odabirom vremena (Trajanje, Završetak) a vrijeme kuhanja je dulje od 30 minuta, grijači se automatski isključuju 10% vremena ranije. Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi.
- **Kuhanje s isključenim svjetlom** - isključuje svjetlo tijekom kuhanja i uključuje ga samo kad vam je potrebno.
- Kada upotrebljavate funkciju **Vlažni vrući zrak**, svjetlo se isključuje nakon 30 sekundi. Možete ponovno uključiti svjetlo ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

- **Držite hranu toplom** - ako želite koristiti preostalu toplinu za održavanje obroka toplim, odaberite najnižu moguću postavku

temperature. Prikaz pokazuje temperaturu preostale topline.

14. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene

simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	40
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	41
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	45
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	45
5. NAPI HASZNÁLAT.....	46
6. ÓRAFUNKCIÓK.....	49
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	51
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	53
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	54
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	66
11. HIBAELHÁRÍTÁS.....	70
12. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	74
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	75

ÖNRE GONDOLUNK

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent képességű személyek csak felügyelettel és/vagy a készülék biztonságos használatára és a potenciális veszélyekre vonatkozó megfelelő tájékoztatás megértése esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- 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 azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél

fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fal aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



FIGYELMEZTETÉS!

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 használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- 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.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve 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 készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- A készülék megfelel az EKG irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- 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.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- A sütő előmelegítéséhez ne használja a mikrohullám funkciót.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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 üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját 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 készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.5 Pirolitikus tisztítás



Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés / tűz / vegyi anyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn. Ne indítsa el addig a Pirolitika funkciót, ha a Plusz gőz gomb be van nyomva.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
- A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.

- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi

egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás

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



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

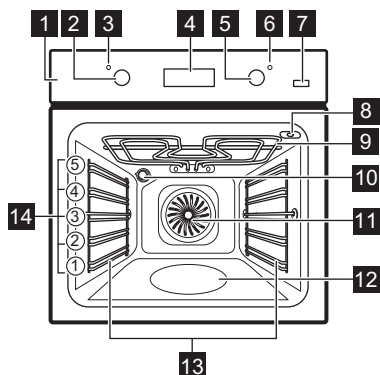
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.8 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Plusz gőz gomb
- 8 A húshőmérő szenzor aljzata
- 9 Fűtőelem
- 10 Sütőtér világítás
- 11 Ventilátor
- 12 Sütőtér mélyedése
- 13 Polcvezető sín, eltávolítható
- 14 Polcszintek

3.2 Tartozékok

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsz**

- Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütőtűs**
Polcokhoz és tálcákhoz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivethető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivethető polctartókat az eredeti helyükre.

4.2 Az óra beállítása

Az elektromos hálózatra történő első csatlakoztatás után néhány másodpercig az összes szimbólum megjelenik a kijelzőn. A következő néhány másodpercben a szoftververzió látható a kijelzőn.

Miután a szoftververzió eltűnik, a kijelzőn ez látható: **hr** és „12:00”. „12” kijelzés villog.

1. Az óra pontos beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot, vagy 5 másodperc elteltével az újonnan beállított óra érték mentése automatikusan megtörténik.

A kijelzőn megjelenik a **min** felirat és a beállított óra. "00" kijelzés villog.

3. A perc pontos beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az **!** gombot, vagy 5 másodperc elteltével az újonnan beállított perc érték mentése automatikusan megtörténik. A kijelző az új időt mutatja.

4.3 Az idő módosítása

A pontos idő csak akkor módosítható, ha a sütő ki van kapcsolva.

Annyiszor érintse meg a(z) **!** érzékelőmezőt, amíg a **!** szimbólum villogni nem kezd a kijelzőn.

Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

4.4 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

5. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Visszahúzzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a szabályozó gombot. A szabályozó gomb kiugrik.



A Hőlégbefűvás, nagy hőfok PLUSZ funkcióval kapcsolatban tekintse meg a „Hőlégbefűvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.

1. Állítsa be a funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a funkciót és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

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

5.2 A készülék be- és kikapcsolása



Gomb szimbólumok, visszajelzők, illetve lámpák (modelltől függően):

- A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.
- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet

szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

5.3 Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Gyors felfűtés Csökkenti a felmelegedési időt.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.
	Pizzasütés Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.
	Felső/alsó fűtés 1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Felolvasztás Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
	Hőlégbefúvás (nedves) Energiamegtakarítás tésztasütéskor, továbbá pékáruk formában való, 1 polcszinten történő elkészítésékor. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN 60350-1 szabványnak megfelelően. Az ajánlott beállításokról bővebb információ a sütési táblázatokban található.
	Grill + felső sütés Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.
	Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfújtak készítéséhez és piritáshoz.
	Pirolitika A sütő automatikus pirolitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. Ez a funkció égetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből.

5.4 A Forró hőlégbefűvés PLUSZ funkció bekapcsolása

Ez a funkció sütés közben páraképződést eredményez.



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

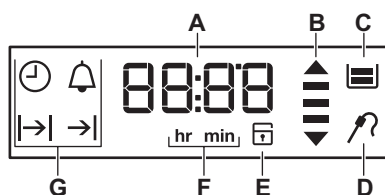
- Az előmelegítéstől eltekintve a Forró hőlégbefűvés PLUSZ funkció működése közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
- A Forró hőlégbefűvés PLUSZ funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.



Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
 2. Csapvízzel tölts fel a sütőtér mélyedését.
A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml.
A sütőtér mélyedését kizárólag akkor tölts fel vízzel, amikor a sütő hideg.
 3. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.
 4. Állítsa be a Forró hőlégbefűvés PLUSZ funkciót:
 5. Nyomja meg a Plusz gőz gombot. A Plusz gőz gomb kizárólag a Forró hőlégbefűvés PLUSZ funkcióval együtt használható.
- A visszajelző világitani kezd.
6. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

5.6 Kijelzés



VIGYÁZAT!

Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben vagy amikor a sütő forró.

7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.
8. A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.
8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.



FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt hozzáfogna a megmaradt víznek a sütőtér bemélyedéséből való eltávolításához, győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt.

5.5 Gyors felfűtés funkció

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.



Ne tegyen ételt a sütőbe, amikor a Gyors felfűtés funkció működik.

1. Állítsa be a Gyors felfűtés funkciót. Lásd a Sütőfunkciók táblázatát.
 2. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
- Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.
- A Gyors felfűtés funkció nem kapcsol ki a hangjelzést követően. A funkciót kézi vezérléssel kell kikapcsolni.
3. Állítson be egy sütőfunkciót.

- A. Időzítő
- B. Felfűtés és maradékhő visszajelző
- C. Víztartály (csak bizonyos modelleken)
- D. Hűhőmérő szenzor (csak bizonyos modelleken)
- E. Ajtózárr (csak bizonyos modelleken)
- F. Óra / perc

G. Óra funkciók

5.7 Gombok

Gomb	Funkció	Megnevezés
	ÓRA	Egy óra funkció beállítása.
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
	PERCSZÁMLÁLÓ	A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása. A sütő-lámpa be- vagy kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.
°C	HŐMÉRSÉKLET	A sütő vagy a húshőmérő hőmérsékletének ellenőrzése (ha alkalmazható). Csak valamely sütőfunkció működése közben használja.
	Plusz gőz	A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása.

5.8 Felfűtés visszajelző

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn egymás után

vonalak  jelennek meg. A vonalak azt jelzik, hogyan emelkedik vagy csökken a sütő hőmérséklete.

6. ÓRAFUNKCIÓK

6.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
 ÓRA	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. Lásd „Az óra beállítása” című részt.
 PERCSZÁMLÁLÓ	Használja a visszaszámlálásos időzítés beállítására (maximum 23:59 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.
→ IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.
→ BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított. Az Időtartam és a Befejezés funkciók (készletési időtartam) egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia.



Az órafunkciók átváltásához nyomja meg ismételten az gombot.



Az órafunkciók megerősítésére használja az gombot, vagy várjon 5 másodpercet az automatikus megerősítésre.

6.2 Az IDŐTARTAM vagy BEFEJEZÉS beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg ismételten a gombot, amíg a kijelzőn a vagy meg nem jelenik.

A vagy villogni kezd a kijelzőn.

3. Az értékek beállításához nyomja meg a vagy gombot, majd megerősítéshez a gombot.

Az Időtartam esetén először a percet, majd az órát, míg a Befejezés esetén először az órát, majd a percet állítsa be.

Az idő lejártát követően 2 percen át hangjelzés hallható. A vagy a szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő leáll.

4. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
5. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.



Ha megnyomja az gombot, miután az IDŐTARTAM funkcióhoz az órák számát beállítja, a készülék a BEFEJEZÉS funkció beállításához lép.

6.3 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg a gombot.

A és a „00” villog a kijelzőn.

2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához nyomja meg a vagy gombot. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be. Az idő számlálása először percben és másodpercben történik. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

A készülék ilyen esetben az időt órában és percben számolja.

3. A készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. A beállított időtartam 90%-ának leteltekor hangjelzés hallható.
4. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. "00:00" és villog a kijelzőn. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.



Ha úgy állítja be a PERCSZÁMLÁLÓ-t, hogy a IDŐTARTAM vagy a BEFEJEZÉS funkció működik, a szimbólum megjelenik a kijelzőn.

6.4 Számláló

Használja a Számlálót, ha figyelni kívánja, hogy a sütő milyen hosszú ideig üzemel. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol.

A Számláló visszaállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a és gombokat. A számláló ismét megkezdja a számlálást.



A Számláló (előreszámlálósos időzítő) a következő funkciókkal nem használható: Időtartam , Befejezés , hűshőmérő szenzor.

7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 A húshőmérő szenzor használata

A húshőmérő szenzor a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

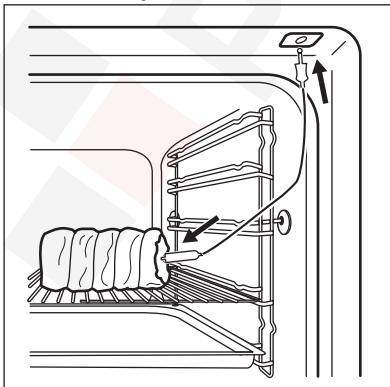
- A sütő hőmérsékletét. Lásd a hűssütési táblázatot.
- A hús maghőmérsékletét. Lásd a húshőmérő szenzor táblázatát.



VIGYÁZAT!

Kizárólag a készülékhez mellékelt húshőmérő szenzort, illetve eredeti pótalkatrészt használjon.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet.
2. Szúrja a húshőmérő szenzor hegyét (melynek nyelén  szimbólum van) a hús közepébe.
3. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzor dugaszát a sütőtér felső részén levő aljzatba.



A sütési folyamat során a húshőmérő szenzornak folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban.

A húshőmérő szenzor első használatakor az alapértelmezett maghőmérséklet értéke 60 °C.

Amikor a  szimbólum villog, a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható a maghőmérséklet alapértelmezett értéke.

A kijelzőn megjelenik a húshőmérő szenzor szimbóluma és az étel alapértelmezett maghőmérséklete.

4. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a

 gombot, vagy várjon 10 másodpercet, hogy a készülék az automatikus mentést elvégezze.

Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatakor megjelenik.

Amikor a hús elérte a beállított maghőmérsékletet, a maghőmérséklet alapértelmezett szimbóluma és a

húshőmérő szenzor  szimbóluma villogni kezd. Két percen át hangjelzés hallható.

5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
6. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. Vegye ki a húst a készülékből.
7. Kapcsolja ki a készüléket.



FIGYELMEZTETÉS!

Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzor hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja. A húshőmérő szenzor forró. Égésveszély!



Minden alkalommal, amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, ismét be kell állítani a maghőmérsékletet és az időt. Az időtartam és a befejezés nem választható.



Amikor a készülék először számítja ki a becsült időtartamot, a kijelzőn a — szimbólum villog. Amikor a számítás véget ér, a kijelzőn a sütés időtartama jelenik meg. A számítás a sütési folyamat alatt a háttérben fut, és a sütési időtartam értéke szükség esetén frissítésre kerül a kijelzőn.

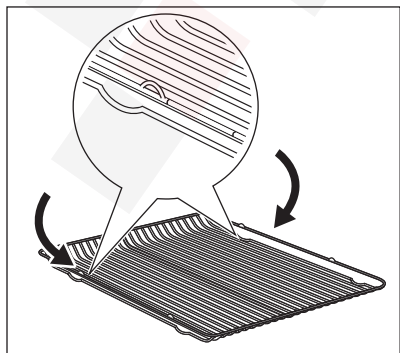
A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a hőmérséklet értéke:

1. Nyomja meg a **°C** gombot:
 - egyszer – a kijelzőn megjelenik a beállított maghőmérséklet, mely 10 másodpercenként átvált az aktuális maghőmérsékletre.
 - kétszer – a kijelzőn megjelenik a sütő aktuális hőmérséklete, mely 10 másodpercenként átvált a sütő beállított hőmérsékletére.
 - háromszor – a kijelzőn a sütő beállított hőmérséklete jelenik meg.
2. A hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható.

7.2 Tartozékok behelyezése

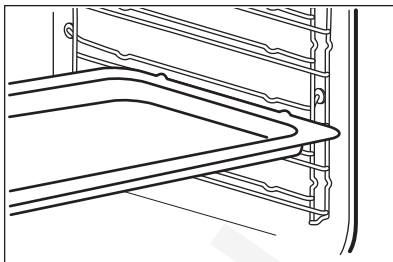
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



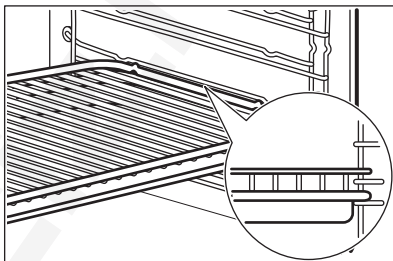
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

7.3 Teleszkópos sütősiné



Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősinék szerelési útmutatóját.

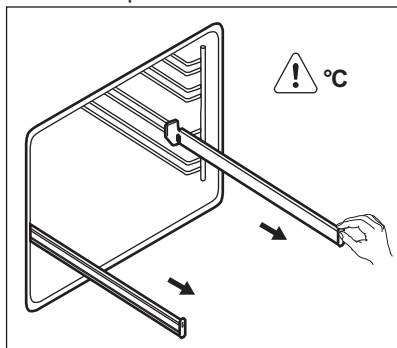
A teleszkópos sütősinék segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



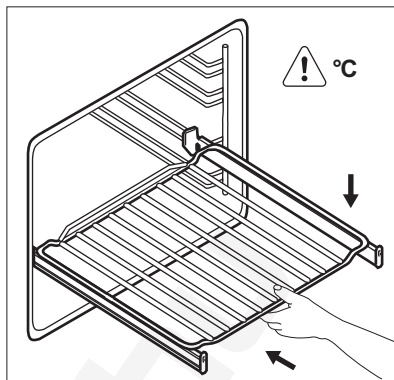
VIGYÁZAT!

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

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 a sütősíneket ütközésig a helyükre tolta-e.

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 A Gyermekzár használata

Amíg a Gyerekzár aktív, nem lehet véletlenül bekapcsolni a készüléket.

i Az ajtó lezár, továbbá a SAFE és  szimbólumok jelennek meg a kijelzőn akkor is, amikor a Pirolitika funkció működik. Ez a gombon ellenőrizhető.

1. Ügyeljen arra, hogy a sütőfunkciók gombja kikapcsolt helyzetbe legyen forgatva.
2. Egyszerre nyomja le és tartsa 2 másodpercig nyomva a  és  gombot.

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn a SAFE és a  felirat jelenik meg.

A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

8.2 A Funkciózár használata

Csak a készülék működése közben lehet bekapcsolni a Funkciózár opciót.

A Funkciózár megakadályozza a működő sütőfunkció hőmérséklet- és időbeállításának véletlen módosítását.

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót, és állítsa be igényeinek megfelelően
2. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva a  és a  gombot. Hangjelzés hallható. A Loc üzenet megjelenik a kijelzőn.

A Funkciózár kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

i Ha a Pirolitika funkció működik, akkor az ajtó lezár, és egy  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

i Amikor elfordítja a hőmérsékletbeállító gombot, vagy megnyom egy gombot, a Loc megjelenik a kijelzőn. Ha elfordítja a sütőfunkciók gombját, a készülék kikapcsol.

i Ha a készüléket bekapcsolt Funkciózár mellett kapcsolja ki, akkor a Funkciózár automatikusan Gyermekzár funkcióra vált. Olvassa el „A gyermekzár használata” c. részt.

8.3 Maradékhő visszajelző

A kijelzőn a maradékhő visszajelzése  jelenik meg, ha a készüléket kikapcsolja, és a sütő belsejében a hőmérséklet 40 °C-nál magasabb. A sütő hőmérsékletének megtekintéséhez a hőmérséklet-szabályozó gombot fordítsa balra vagy jobbra.

8.4 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez nyomja meg bármelyik gombot.



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: hűthőmérő szenzor, Világítás, Időtartam, Befejezés.

8.5 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

8.6 Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

9.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát.
- tájékoztatást a sütőfunkciókról, az ajánlott polcszinteket, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.

9.2 Általános tudnivalók

- A készülék öt polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.

- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

9.3 Sütemények sütése

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

9.4 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében

öntson egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

9.5 Sütési időtartamok

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

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

9.6 Hőlégbefúvás PLUSZ



Az előmelegítés előtt kizárólag akkor töltsen fel vízzel a sütőtér mélyedését, amikor a sütő hideg.

További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.

Pék termékek

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Kenyér	150	180	35 - 40	2	Használjon sütőtálcát. ¹⁾
Zsemle	150	200	20 - 25	2	Használjon sütőtálcát. ¹⁾
Házi pizza	150	230	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát. ¹⁾
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát. ¹⁾
Aprósütemények, lángosok, croissantok	150	150 - 180	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát. ¹⁾

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek	150	160 - 180	30 - 60	2	Használjon sütőformát. ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

Fagyasztott ételek elkészítése

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza, fagyasztott	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasagne, fagyasztott	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Croissant, fagyasztott	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 10 percig a sütés előtt.

Étel regenerálása

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kenyér	100	110	15 - 25	2
Zsemle	100	110	10 - 20	2
Házi pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Zöldségek	100	110	15 - 25	2
Rizs	100	110	15 - 25	2
Tésztafelfűjt	100	110	15 - 25	2
Hús	100	110	15 - 25	2

Sültek

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemelegedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Sertés rostont	200	180	65 - 80	2	Hőálló kerek tál
Marhasült	200	200	50 - 60	2	Hőálló kerek tál
Csirke	200	210	60 - 80	2	Hőálló kerek tál

9.7 Tészta- és hússütési táblázat**Sütemények**

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajttorta	170	1	165	2	80 - 100	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite) ¹⁾	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcs-torta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskóta-tészta	170	2	150	2	40 - 50	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcs-torta gazdagon ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Szilvator-ta ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény - egy szinten ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény - két szinten ¹⁾	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény - három szinten ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - egy szinten	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálcán
Habcsók - egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók - két szinten ¹⁾	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Képviselőfánk - egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk - két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcs-torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta ¹⁾	170	1	160	2 (bal és jobb)	30 - 50	20 cm-es tortasütő formában

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskekenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle ¹⁾	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tep-siben

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

1) Melegítse elő a sütit 10 percig.

Töltött tészták

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Formában
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában

1) Melegítse elő a sütit 10 percig.

Hús

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Angol marhasült, Közepes átsütve	210	2	200	2	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 db
Bárány	190	2	175	2	110 - 130	Comb
Csirke	220	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúl	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng / tengeri keszeg	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal / lazac	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filé

9.8 Grill



Melegítse elő az üres sütőt 3 perccig a sütés előtt.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Filészeletek	4	800	maximális	12 – 15	12 – 14	4
Bífsztek	4	600	maximális	10 – 12	6 – 8	4
Kolbászok	8	-	maximális	12 – 15	10 – 12	4
Sertésbor-da	4	600	maximális	12 – 16	12 – 14	4
Csirke (félbe vágva)	2	1000	maximális	30 – 35	25 – 30	4
Kebab	4	-	maximális	10 – 15	10 – 12	4
Csirkemell	4	400	maximális	12 – 15	12 – 14	4
Hambur-ger	6	600	maximális	20 – 30	-	4
Halfilé	4	400	maximális	12 – 14	10 – 12	4
Melegszendvics	4 – 6	-	maximális	5 – 7	-	4
Pirítós	4 – 6	-	maximális	2 – 4	2 – 3	4

9.9 Infrásütés

Marhahús

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült vagy -szelet, véresen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	190 - 200	5 - 6	1 vagy 2
Marhasült vagy -szelet, közepesen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	180 - 190	6 - 8	1 vagy 2
Marhasült vagy -szelet, átsütve ¹⁾	vastagság (cm) szerint	170 - 180	8 - 10	1 vagy 2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borda, karaj	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 vagy 2
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 vagy 2
Sertés csülök (előfőzött)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 vagy 2

Borjú

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú roston	1	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borjúcsülök	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2

Bárány

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 vagy 2
Báránygerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 vagy 2

Szárnasok

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	1 vagy 2
Fél csirke	Egyenként 0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50	1 vagy 2
Csirke, jérce	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 vagy 2
Kacsa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 vagy 2
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 vagy 2
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 vagy 2

Hal (párolt)

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 vagy 2

9.10 Hőlégbefűvás (nedves)



Sütés közben csak szükség esetén nyissa ki a készülék ajtaját.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfűjt	190 - 200	45 - 55	2
Burgonyafelfűjt	160 - 170	60 - 75	2
Muszaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Császármorzsa	150 - 160	75 - 90	2
Rizs puding	170 - 190	45 - 60	2
Almatorta	150 - 160	75 - 85	2
Fehér kenyér	180 - 190	50 - 60	2

9.11 Felolvasztás

Étel	Mennyiség (g)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1000	100 – 140	20 – 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1000	100 – 140	20 – 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500	90 – 120	20 – 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150	25 – 35	10 – 15	-
Eper	300	30 – 40	10 – 20	-
Vaj	250	30 – 40	10 – 15	-
Tejszín	2 x 200	80 – 100	10 – 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1400	60	60	-

9.12 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

- A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.
- A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Bab	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zöldség sa-vanyúsághoz	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gomba	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Gyümölcs

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Szilva	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Körte	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.13 Húshőmérő szenzor táblázat

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Borjú roston	75 - 80
Borjúcsülök	85 - 90
Angol marhasült, véresen	45 - 50
Angol marhasült, közepesen átsütve	60 - 65
Angol marhasült, jól átsütve	70 - 75
Sertéslapocka	80 - 82
Sertéscsülök	75 - 80
Bárány	70 - 75
Csirke	98

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Vadnyúl	70 - 75
Pisztráng/tengeri keszeg	65 - 70
Tonhal/lazac	65 - 70

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

10.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törlőruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapottot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

10.3 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

A tisztítási eljárás eltávolítja a gőzsütés után a sütőtér bemélyedésében lerakódott vízkő maradványokat.



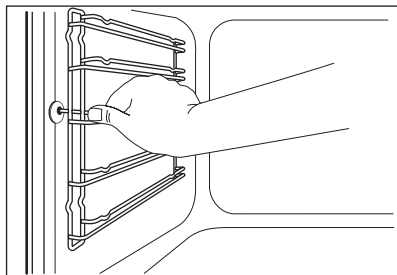
Javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5. - 10. Forró hőlégbefűvés PLUSZ ciklus után végezze el.

1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, növényi kivonatoktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.
3. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőtér.

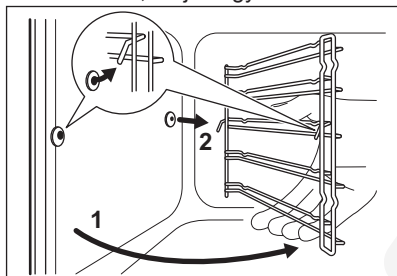
10.4 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.



A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

10.5 Pirolitika



VIGYÁZAT!

Ne indítsa el addig a Pirolitika funkciót, ha a Plusz gőz gomb be van nyomva.



VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.



Ne indítsa el addig a Pirolitika funkciót, míg nem zárta be teljesen a sütőajtót. Egyes modelleken a kijelző a „C3” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék nagyon felforrósodik. Égésveszély!



VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülékszekrénybe egyéb berendezés is van szerelve, ne használja azt, amikor a Pirolitika funkció működik. Ez kárt tehet a készülékben.

1. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
2. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráégenek a forró levegőtől.
3. Állítsa be a Pirolitika funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.
4. Amikor a villog, a szükséges művelethez nyomja meg a vagy gombot:

Kiegészítő funkció	Megnevezés
P1	Ha a sütő enyhén szennyezett. A folyamat időtartama: 1 ó 30 p.
P2	Ha a szennyeződés nem távolítható el könnyen. A folyamat időtartama: 2 ó 30 p.

Nyomja meg a gombot, vagy forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a művelet elindításához.

A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási műveletet.

A sütőlámpa nem világít a Pirolitika funkció alatt.

5. Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az ajtó reteszelődik. A kijelzőn a(z)  szimbólum látható, és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol. Ha a Pirolitika funkciót a befejeződése előtt szeretné kikapcsolni, forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
6. A Pirolitika funkció befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. Zárva marad a sütő ajtaja.
7. Amikor a készülék kihűlt, egy hangjelzés hallható, és az ajtó nyitható.

10.6 Tisztítás emlékeztető

A Pirolitika funkció használatának szükségességét a PYR tisztítási emlékeztető jelzi, mely 10 másodpercig villog a kijelzőn a készülék minden bekapcsolása és kikapcsolása után.



A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- a Pirolitika funkció befejezése után.
- ha megnyomja egyszerre a „+” és „-” gombot, amikor a PYR villog a kijelzőn.

10.7 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában négy üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók.



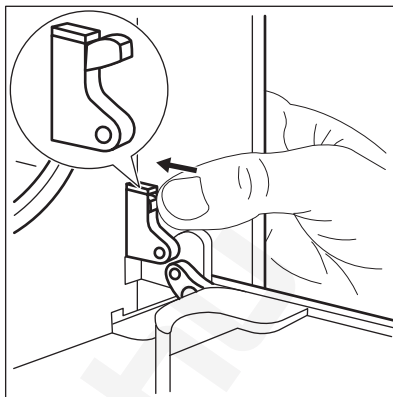
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kisserelni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



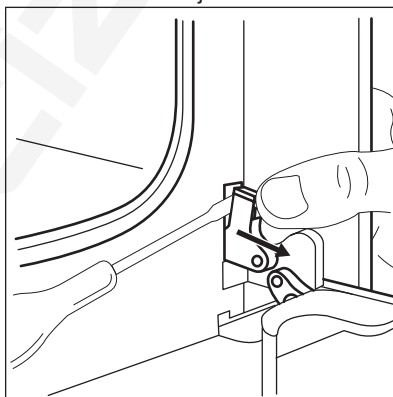
VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

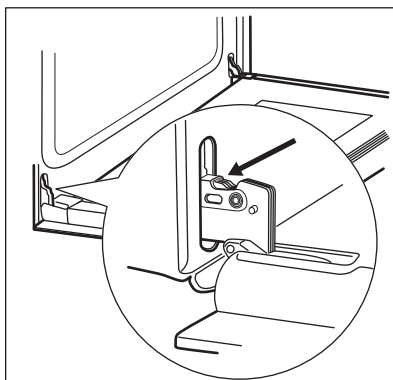
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Nyomja meg a feszítő alkatrészt, amíg az vissza nem húzódik.



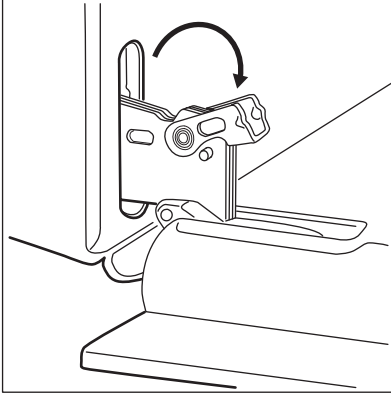
3. A benyomott alkatrészt tartsa az egyik kezével. A másik kezével egy csavarhúzó segítségével emelje fel és fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



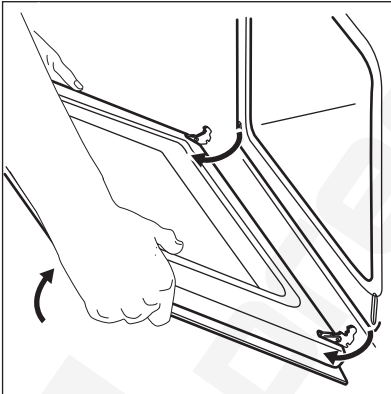
4. Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.



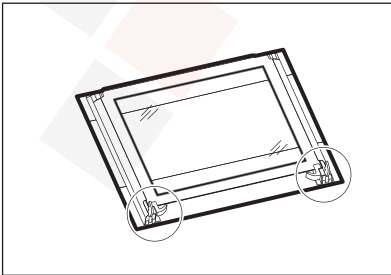
5. Emelje meg és fordítsa el a bal oldali zsanéron lévő kart.



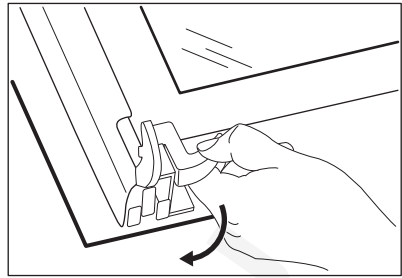
6. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



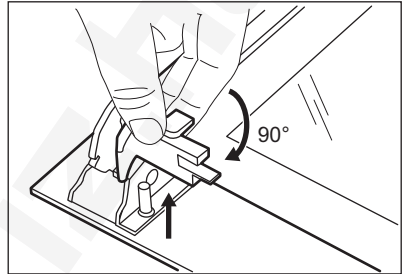
7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



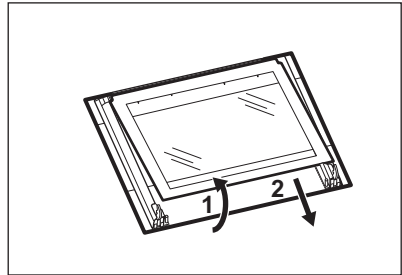
8. Oldja ki a reteszelőrendszert az üveglapok kiszéréséhez.



9. A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



10. Először emelje meg óvatosan, majd egyenként távolítsa el az üveglapokat. A felső üveglappal kezdje.

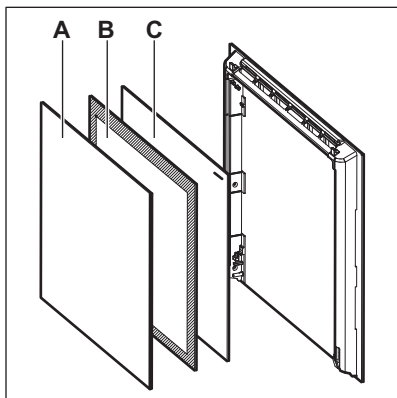


11. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az üveglapokat.

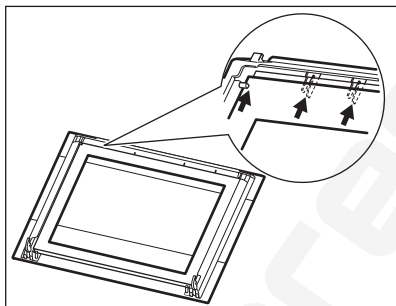
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A, B és C) megfelelő sorrendben tegye vissza. A középső üveglap (B) díszkerettel rendelkezik. Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg róla, hogy a behelyezés után az üveglap kerete (B) a

filmnyomott részeken nem érdes felületű, amikor hozzáér.



Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



10.8 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez

megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.



FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.



VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegfedelelet.

11. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A hőmérő szenzor nem működik.	A hőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „C2” látható.	Szeretné elindítani a Pirolitika vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.	Húzza ki a hőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelzőn „C3” látható.	Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózárr hibás.	Teljesen csukja be az ajtót.
A kijelzőn „F102” látható.	- Nem zárta be teljesen a sütőajtót. - Az ajtózárr meghibásodott.	- Teljesen csukja be az ajtót. - Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	- Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor.	Nem kapcsolta be a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót.	További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.
A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor.	Nem megfelelően kapcsolta be a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót a Plusz gőz gombbal.	További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.
A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor.	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűtés, nagy hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.	A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció működik.	A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció leállításához nyomja meg a Plusz gőz  gombot.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A tisztítás funkciót szeretné bekapcsolni, azonban a kijelzőn "C4" jelenik meg.	Be van nyomva a Plusz gőz gomb.	Nyomja meg ismét a Plusz gőz gombot.
A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsolt.	1. Kapcsolja ki a sütőt. 2. Tartsa nyomva a + gombot. 3. A kijelző első számjegye és a Demo visszajelző villogni kezd. 4. Az értékek módosításához írja be a 2468 kódot a + vagy - gomb segítségével, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a ⌚ gombot. 5. A következő számjegy kezd villogni. 6. A Demo üzemmód kikapcsol az utolsó számjegy jóváhagyásakor, ha a kód megfelelő.

11.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

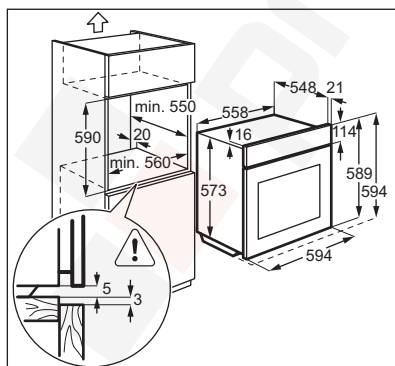
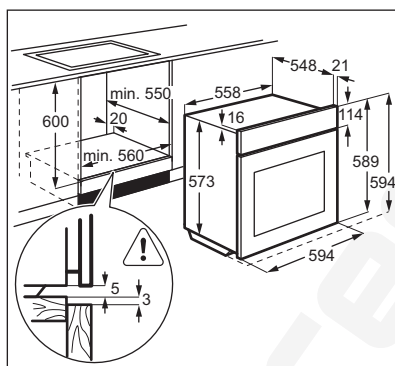
12. ÜZEMBE HELYEZÉS



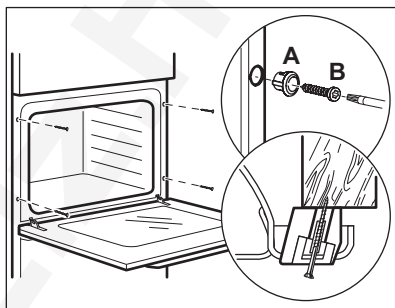
FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Beépítés



12.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



12.3 Elektromos bekötés



A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

12.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termék és információs adatlap az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOC5654AAX EOC5654AOX
Energhatékonyági szám	81.2
Energhatékonyági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	72 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	EOC5654AAX 36.5 kg
	EOC5654AOX 36.5 kg

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

13.2 Energiatakarékosság

A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

• Általános javaslatok

- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.

- Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.
- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.
- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.
- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat

légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

- **Maradékhő**

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki. A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** - kapcsolja ki a sütővilágítást sütés közben, és csak akkor kapcsolja be, amikor szüksége van rá.

- **A Hőlégbefűvás (nedves) funkció** használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti az elvárt energiamegtakarítás mértékét.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradékhő hőmérsékleti értékét mutatja.

14. 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.electrolux.com/shop



867323904-A-1 12016

