

*Thinking of you*  
 **Electrolux**

upute za uporabu  
használati útmutató  
informații pentru utilizator

Pećnica  
Sütő  
Cuptor

## Electrolux. Thinking of you.

Podijelite s nama i druge misli na [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## SADRŽAJ

Informacije o sigurnosti	2	Korisni savjeti i preporuke	11
Opis proizvoda	5	Čišćenje i održavanje	15
Prije prve uporabe	5	Rješavanje problema	19
Svakodnevna uporaba	6	Tehnički podaci	20
Funkcije sata	8	Postavljanje	20
Korištenje pribora	8	Briga za okoliš	22
Dodatne funkcije	10		

Zadržava se pravo na izmjene



## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte ove upute:

- radi vaše osobne sigurnosti i sigurnosti vaše imovine,
- radi zaštite okoliša,
- radi pravilnog rada uređaja.

Isto tako, uvijek priložite ove upute uz uređaj ako ga premještate ili prodajete. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja uzrokovana neispravnim postavljanjem i korištenjem uređaja.

**Sigurnost djece i slabijih osoba**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Držite sva pakiranja dalje od dohvata djece. Postoji opasnost od gušenja ili fizičke ozljede.
- Držite djecu i životinje dalje od uređaja dok su vrata otvorena ili uređaj radi jer se uređaj grije. Postoji opasnost od ozljeda ili drugih trajnih oštećenja.
- Ako uređaj ima funkciju Roditeljske blokade ili Blokade tipki, koristite ih. Sprječava djecu i životinje od slučajnog pokretanja uređaja.

**Opća sigurnost**

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja. Postoji opasnost od ozljeda i oštećenja uređaja.
- Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora dok radi.
- Nakon svake uporabe isključite uređaj.

**Postavljanje**

- Samo ovlašteni električar može postaviti i priključiti uređaj. Obratite se ovlaštenom servisnom centru. Ovo je kako bi se spriječila opasnost od strukturnog oštećenja ili fizičkih ozljeda.
- Uvjerite se da je uređaj neoštećen nakon transporta. Nemojte priključivati oštećeni uređaj. Ako je potrebno, obratite se dobavljaču.
- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i prevlake iz uređaja prije prvog korištenja. Ne skidajte nazivnu pločicu. To može jamstvo učiniti nevažećim.
- U potpunosti se pridržavajte zakona, odredbi, smjernica i normi na snazi u zemlji u kojoj koristite uređaj (sigurnosnih propisa, pravila o recikliranju, pravila o električnoj ili plinskoj sigurnosti, itd.).
- Provjerite da li je uređaj isključen iz električne mreže tijekom postavljanja.
- Pazite prilikom pomicanja uređaja. Uređaj je vrlo težak. Uvijek koristite zaštitne rukavice. Nemojte povlačiti uređaj za ručku.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućava iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati

kontakte s otvaranjem od minimalno 3 mm.

- Morate imati ispravne uređaje za izolaciju: automatske sklopke, osigurače (osigurače na navijanje izvaditi iz držača), prekidače uzemljenja i sklopke.
- Dijelovi za zaštitu od strujnog udara moraju biti pričvršćeni tako da ih se ne može odvojiti bez alata.
- Prije instalacije provjerite je li kuhinjski element odgovarajućih ugradnih dimenzija.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih konstrukcija.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Postavite uređaj stražnjom stranom i jednom bočnom stjenkom blizu višeg uređaja. Druga strana mora biti u blizini uređaja iste visine.
- Uređaj se ne može postaviti na postolje.
- Ugradbene pećnice i ugradbene površine za kuhanje spajaju se pomoću posebnih sustava spajanja. Kako biste spriječili oštećenja uređaja, uređaj koristite samo s uređajima istoga proizvođača.

### Spajanje na električnu mrežu

- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na nazivnoj pločici s napajanjem u vašem kućanstvu.
- Informacije o naponu navedene su na nazivnoj pločici.
- Obavezno koristite ispravno postavljenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Pri spajanju uređaja na glavno napajanje pazite da se kabeli ne dodiruju i ne budu u blizini vrućih vrata uređaja.
- Nemojte koristiti strujne razdjelnike, konektore i produžne kabele. Postoji opasnost od požara.
- Nemojte mijenjati ili zamjenjivati kabel napajanja. Obratite se servisnom centru.
- Pripazite da za vrijeme postavljanja uređaja ne prignječite i ne oštetite strujni utikač (ako postoji) i kabel iza uređaja.
- Nakon postavljanja uređaja, utičnica treba biti lako dostupna.
- Nemojte povlačiti strujni kabel kako biste iskopčali uređaj. Uvijek povucite utikač, ako postoji.

### Za postavljanje potrebnog vremena koristite

- Ovaj je uređaj samo za uporabu u domaćinstvu. Nemojte koristiti ovaj uređaj u komercijalne ili industrijske svrhe.
- Uređaj koristite samo za pripremu jela u kućanstvu. Ovo je kako biste spriječili fizičke ozljede na osobama ili oštećenje imovine.
- Nemojte koristiti uređaj kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili stavke koje su mokre sa zapaljivim proizvodima i/ili rastopljive predmete (izrađene od plastike ili aluminija) u, pored ili na uređaj. Postoji opasnost od eksplozije ili požara.
- Tijekom korištenja unutrašnjost uređaja se zagrijava. Postoji opasnost od opekline. Ne dodirujte grijače u uređaju. Prilikom umetanja ili uklanjanja pribora ili zdjela koristite rukavice.
- Pazite pri uklanjanju ili postavljanju pribora kako biste izbjegli oštećivanje emailja.
- Uvijek budite podalje od uređaja kada otvarate vrata dok je uređaj u radu. Oslobađa se vruća para. Postoji opasnost od opekline kože.
- Gubitak boje na emailju nema utjecaj na rad uređaja, stoga nije nedostatak u smislu prava aktiviranja jamstva.
- Za sprečavanje oštećenja ili gubitak boje emailja:
  - ne postavljajte nikakve predmete izravno na dno uređaja i ne prekrivajte ih aluminijskom folijom;
  - ne stavljajte vruću vodu izravno na uređaj;
  - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon dovršetka kuhanja.
- Nemojte koristiti uređaj ako je u kontaktu s vodom. Nemojte koristiti uređaj mokrim rukama.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Tijekom pečenja uvijek držite vrata uređaja zatvorenima, čak i pri pečenju na roštilju.

### Čišćenje i održavanje

- Prije održavanja, isključite uređaj i odspojite uređaj iz mrežnog napajanja.
- Prije provođenja održavanja provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od

opeklina. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.

- Uređaj uvijek mora biti čist. Nakupine masnoće ili drugi ostaci hrane mogu se zapaliti.
- Redovno čišćenje sprječava propadanje površine materijala
- Koristite duboku pliticu za pečenje za vrlo vlažne kolače, kako biste spriječili da sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Za vašu osobnu sigurnost i sigurnost vašeg vlasništva uređaj čistite samo sa sapunicom. Nemojte koristiti zapaljive ili proizvode koji mogu dovesti do korozije.
- Nemojte uređaj čistiti s čistačima na paru, uređajima pod visokim tlakom, oštrim predmetima, abrazivnim sredstvima za čišćenje, spužvama za struganje i odstranjivačima mrlja
- Ako koristite sprej za pećnice, slijedite upute proizvođača.
- Nemojte čistiti staklena vrata abrazivnim sredstvima za čišćenje ili metalnom strugalicom. Površina otporna na toplinu unutarnjeg stakla može se razbiti i puknuti.
- Ako su stakla oštećena, postaju slaba i mogu se razbiti. Morate ih zamijeniti. Obratite se servisnom centru.
- Pazite pri skidanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Nemojte čistiti katalitičku oblogu (ako postoji).

### Pirolitičko čišćenje

- Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora tijekom pirolitičkog čišćenja.
- Nemojte pokušavati otvoriti vrata i ne prekidajte napajanje tijekom pirolitičkog čišćenja.
- Tijekom pirolitičkog čišćenja držite djecu podalje od uređaja. Uređaj se jako zagrijava. Postoji opasnost od opeklina.
- Tijekom pirolitičkog čišćenja, tvrdokorna nečistoća može dovesti do gubitka boje

na emajlu. Gubitak boje na emajlu nema utjecaj na rad uređaja

### Opasnost od požara

- Pažljivo otvorite vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka. Postoji opasnost od požara.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Nemojte stavljati zapaljive predmete ili stavke koje su mokre sa zapaljivim proizvodima i/li rastopljive predmete (izrađene od plastike ili aluminija) u, pored ili na uređaj.

### Svjetlo pećnice

- Žaruljice korištene u ovom uređaju su posebne žaruljice odabrane za korištenje samo s kućanskim aparatima. Ne mogu se koristiti za potpuno ili djelomično osvjetljavanje prostorija.
- Ako je potrebno zamijeniti žaruljicu, koristite žaruljicu iste snage i posebno namijenjenu samo za kućanske aparate.
- Prije zamjene žarulje pećnice odvojite uređaj od mrežnog napajanja. Postoji opasnost od električnog udara.

### Servisni centar

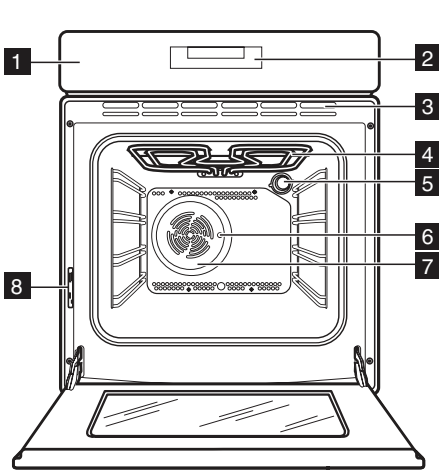
- Samo ovlašteni serviser smije popravljati uređaj ili raditi na njemu. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

### Odlaganje uređaja

- Kako biste spriječili opasnost od tjelesnih ozljeda ili oštećenja
  - Odspojite uređaj iz mrežnog napajanja.
  - Prerežite glavni kabel i bacite ga.
  - Bacite kvaku na vratima. Time ćete spriječiti da djeca ili male životinje budu zatvoreni unutar uređaja. Postoji opasnost od gušenja.

## OPIS PROIZVODA

### Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Elektronski programator
- 3 Ventilacijski otvori
- 4 Roštilj mali
- 5 Svjetlo pećnice
- 6 Otvor okretnog ražnja
- 7 Ventilator
- 8 Nazivna pločica

### Dodatni dijelovi pećnice

- **Rešetka**  
Za posude za kuhanje, limove za pečenje mesa i kolača.
- **Plitki lim za pečenje kolača**  
Za kolače i sitno pecivo.
- **Duboka posuda za pečenje mesa**

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

- **Okretni ražanj**  
Za pečenje većih komada mesa ili peradi.
- **Premjesteive sklopive vodilice**  
Za stavljanje rešetki ili plitica.

## PRIJE PRVE UPORABE

**⚠ Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.





### Početno čišćenje

- Izvadite sve dijelove iz uređaja.
- Očistite uređaj prije prve upotrebe.






**⚠ Pozor** Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje! Ona mogu oštetiti površinu. Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".

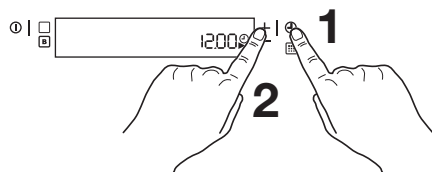
### Postavljanje i izmjena vremena

**i** Prije rada s pećnicom postavite vrijeme.

Nakon priključivanja pećnice na električno napajanje ili nakon nestanka struje, automatski treperi simbol za vrijeme  i . Ispravno vrijeme postavite pomoću  ili .

Mijenjanje vremena



1. Dodirivajte  dok ne zatreperi  i .
2. Ispravno vrijeme postavite pomoću  ili .



Na satu se nakon približno 5 sekundi prikazuje preostalo vrijeme kuhanja i treperenje prestaje.


**Važno** Točno vrijeme možete postaviti jedino kad je pećnica isključena.

## Predgrijavanje

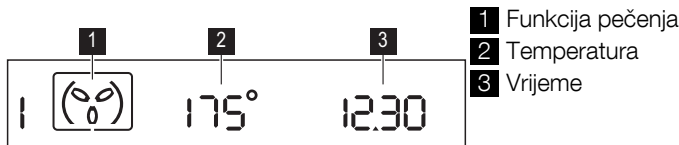
1. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
2. Ostavite praznu pećnicu da radi 45 minuta.
3. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
4. Ostavite praznu pećnicu da radi 15 minuta.

Tako će izgorjeti svi ostaci u unutrašnjosti pećnice. Pribor se u ovom slučaju može zagrijati jače nego pri normalnoj upotrebi. Tijekom tog perioda može se osjetiti neugodan miris i pojaviti dim. To je sasvim normalno. Osigurajte dovoljan protok zraka.

## SVAKODNEVNA UPORABA

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

### Zaslou



- 1 Funkcija pećenja
- 2 Temperatura
- 3 Vrijeme

Tipka	Funkcija	Opis
	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE	Za uključivanje ili isključivanje uređaja.
	BROJČANIK	Za postavljanje funkcija pećnice.
	BRZO ZAGRIJAVANJE	Uključivanje funkcije brzog zagrijavanja.
	PIROLITIČKO ČIŠĆENJE	Za uključivanje pirolitičkog čišćenja.
	PLUS, MINUS	Za podešavanje vrijednosti (temperatura i vrijeme).
	SAT	Postavljanje funkcije sata.

### Dodirne tipke




Ovim tipkama upravlja se svim funkcijama pećnice. Tipkama se postavljaju kombinacije funkcija pećenja, temperatura i automatski tajmer.



Tipke morate dodirivati jednu po jednu.

Za postavljanje funkcija pećenja dodirnite i zadržite tipku.

### Postavljanje funkcija pećnice












1. Dodirivajte  dok ne zatreperi simbol potrebne funkcije pećnice. Zaslon prikazuje automatsku temperaturu pećnice. Ako ne promijenite temperaturu u približno 5 sekundi, uređaj započinje s radom.
2. Za promjenu temperature dodirnite tipku  ili .

 Ako pokrenete funkciju pećnice, treperi simbol temperature . Simboli prikazuju povisuje li se ili snižava temperatura u uređaju. Kad je uređaj na postavljenoj temperaturi oglašava se zvučni signal a simbol temperature prestaje treperiti.

**i** Ako je došlo do gubitka napajanja, programator zadržava sve postavke za približno 3 minute. Nakon više od 3

minute bez napajanja, morate ponovno izvršiti postavljanje (također i točno vrijeme).

## Funkcije pećnice

Funkcije pećnice		Aplikacija
	Gornji i donji grijač	Hrana se grije pomoću gornjeg i donjeg grijača. Za pečenje i prženje na jednoj razini.
	Vrući zrak	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na više policia, bez miješanja mirisa.
	Cijeli roštilj	Uključuje se cijeli električni grijač. Za roštiljanje velikih količina hrane. Za pripremu tostova.
	Okretni ražanj	Za pečenje mesa, kebab ili male komade mesa. Prethodno postavljena temperatura: 200 °C - 250 °C.
	Pečenje mesa	Za prženje mesa. Toplina dolazi iz gornjeg i donjeg grijača.
	Roštiljanje toplinom	Grijač i ventilator rade naizmjenično, tako da vrući zrak kruži oko hrane. Za pečenje velikih komada mesa. <b>Važno</b> Maksimalna temperatura za tu funkciju: 200°C.
	Održavanje topline	Za održavanje hrane toplom.
	Odmrzavanje	Odmrzavanje zamrznutih namirnica. Prikladno za odmrzavanje osjetljive hrane, npr. kolača s kremom, ledenih torti, lisnatih tijesta, kruha i ostalih proizvoda s kvascem.
	Pirolitičko čišćenje	Za uklanjanje tvrdokorne prljavštine:

### Funkcija preostale topline

Pomoću funkcije Trajanje, pećnica se automatski isključuje nekoliko minuta prije završetka odabranog razdoblja. Pećnica koristi preostalu toplinu za dovršetak pečenja bez potrošnje električne energije.

**Važno** Funkcija preostale topline je primjenjiva samo ako je funkcija Trajanje dulja od 15 minuta.

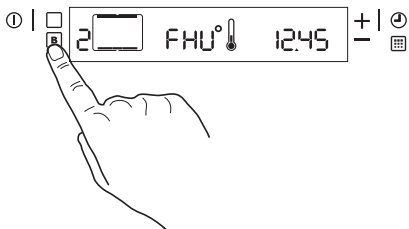
### Funkcija brzog zagrijavanja

Pomoću funkcije Brzo zagrijavanje smanjujete vrijeme prethodnog zagrijavanja. Možete je koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

**Važno** Nemojte stavljati hranu u pećnicu dok funkcija Brzo zagrijavanje nije dovršena.

1. Postavite funkciju pećnice. Ako je potrebno, promijenite preporučenu temperaturu.

2. Pritisnite tipku **B**. Zaslom prikazuje „FHU“ i funkcija brzog zagrijavanja je aktivna.



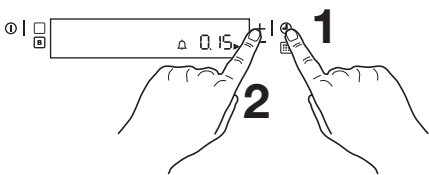
3. Kada je Brzo zagrijavanje završeno, oglašava se zvučni signal i isključuje se „FHU“.  
U ovom trenutku uređaj nastavlja zagrijavati prema postavljenoj funkciji i temperaturi pećnice.
4. Stavite hranu u pećnicu.

## FUNKCIJE SATA

Funkcije sata		Primjena
	Vrijeme dana	Prikazuje vrijeme. Za postavljanje, mijenjanje ili provjeru vremena.
	Nadglednik minuta	Za podešavanje odbrojavanja. Nakon dovršetka odabranog razdoblja oglašava se zvučni signal. <b>Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice.</b>
	Trajanje	Za postavljanje koliko dugo će pećnica raditi.
	Kraj	Postavljanje vremena isključivanja za funkciju pećnice.

- i** Trajanje i Kraj mogu se koristiti istovremeno ako kasnije treba uključiti ili isključiti automatski. U tom slučaju najprije postavite Trajanje , a zatim Kraj .

### Postavljanje funkcija sata



1. Postavite funkciju pećnice i temperature (nije potrebno za Zvučni alarm). Pogledajte poglavlje "Podešavanje funkcije pećnice".
2. Dodirivajte dok ne zatreperi simbol potrebne funkcije sata.

3. Za postavljanje Zvučnog alarma , Trajanja ili Kraj ciklusa , dodirnite tipku ili .  
Pali se odgovarajući simbol funkcije sata.  
Nakon dovršetka postavljenog vremenskog razdoblja zatreperit će simbol funkcije sata i na 2 minute uključuje se zvučni signal. Za deaktivaciju zvučnog signala dodirnite bilo koje polje senzora.

- i** Nakon dovršetka funkcija Trajanje i Kraj ciklusa uređaj se automatski zaustavlja.
4. Dodirnite za isključivanje uređaja.

### Poništavanje funkcije sata

1. Dodirivajte dok ne zatreperi simbol potrebne funkcije sata .
2. Dodirivajte „ — „ sve dok je vrijeme „00:00“.

## KORIŠTENJE PRIBORA

- !** **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

### Teleskopske vodilice

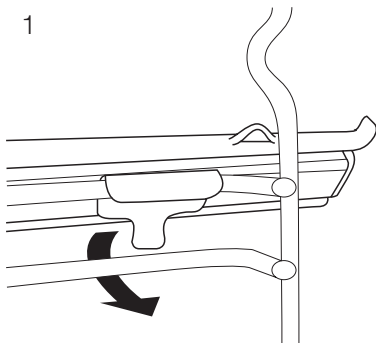
#### Postavljanje teleskopskih vodilica

Teleskopske vodilice možete postaviti na bilo koju razinu.

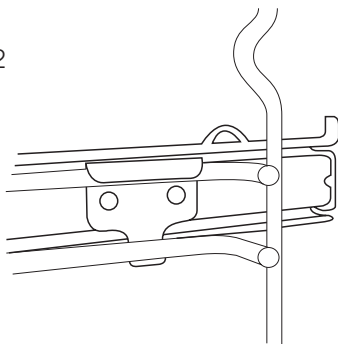


Uvjerite se da su dvije teleskopske vodilice postavljene na istoj razini.  
Graničnik koji se nalazi na jednom kraju teleskopske vodilice mora biti okrenut prema gore.

1



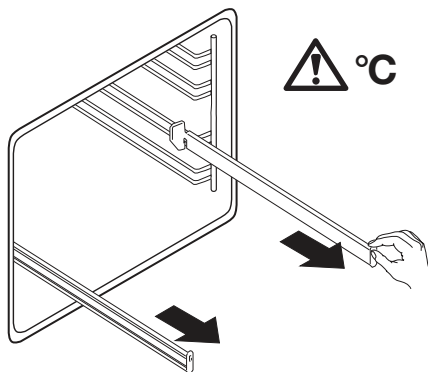
2



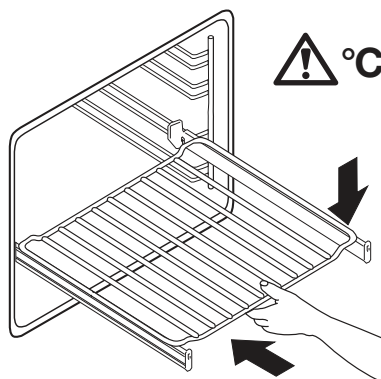
### Uporaba teleskopskih vodilica

Teleskopske vodilice olakšavaju vam umetanje i vađenje polica.

1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.



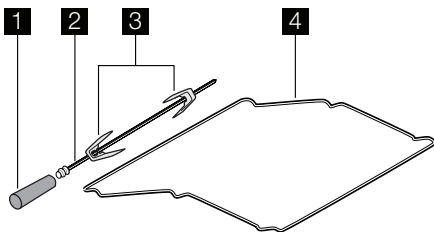
2. Namjestite policu pećnice na teleskopske vodilice i pažljivo ih gurnite u uređaj.  
Prije zatvaranja vrata pećnice obavezno gurnite teleskopske vodilice natrag do kraja.



**!** **Pozor** Teleskopske vodilice nemojte prati u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.

**i** Sklopive vodilice možete posebno kupiti.

## Okretni ražanj



- 1 Ručka
- 2 Ražanj
- 3 Vilice
- 4 Okvir okretnog ražnja

**⚠ Upozorenje** Vilice i ražanj su oštri (ako su isporučeni). Pažljivo rukujte tim dijelovima.

1. Umetnite duboku posudu za pečenje na mjesto prve police odozdo.
2. Umetnite okvir okretnog ražnja na mjesto druge police odozdo.

## DODATNE FUNKCIJE

### Blokiranje radi zaštite djece

**i** Kada se uključi Blokada za djecu, ne možete rukovati uređajem.

Aktiviranje Blokade za djecu

1. Pritisnite **Ⓛ** da bi isključili uređaj.
2. Istovremeno pritisćite **□** i **—** dok se na zaslону ne pojavi "SAFE". Blokada za djecu je uključena.

### Deaktiviranje Blokade za djecu

Za deaktiviranje Blokade za djecu ponovite iste korake.

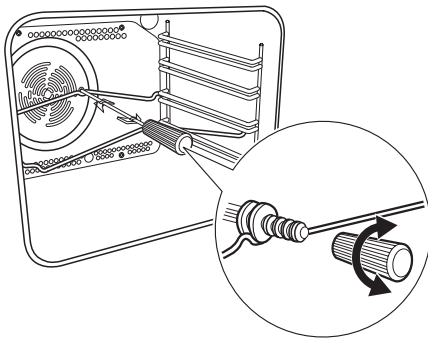
### Kontrolni zvuk

Deaktivacija kontrolnog zvuka

1. Pritisnite **Ⓛ** kako biste isključili uređaj.
2. Istovremeno pritisnite i zadržite tipke **□** i **+** dok se ne oglasi zvuk (otprilike 2 sekunde).

Kontrolni zvuk ne radi.

3. Umetnite prvu vilicu na ražanj.
4. Nabadite hranu koju treba roštiljati.
5. Umetnite drugu vilicu.  
Koristite vijke kako biste pritegnuli vilice.
6. Umetnite vrh ražnja u otvor okretnog ražnja (pogledajte „Opis proizvoda“).
7. Postavite prednji dio ražnja na okvir ražnja.
8. Uklonite ručku.
9. Postavite funkciju i temperaturu pećnice (pogledajte poglavlje „Tablice pečenja“).



Aktivacija kontrolnog zvuka

1. Istovremeno pritisnite i zadržite tipke **□** i **+** dok se ne oglasi zvuk (otprilike 2 sekunde).
2. Kontrolni zvuk opet radi.

### Automatsko isključivanje

- i** Uređaj se automatski isključuje nakon nekog vremena:
- ako ne isključite uređaj
  - ako ne promijenite temperaturu pećnice.

### Pećnica se isključuje kad je temperatura pećnice:

30 - 115 °C	nakon	12 sati
120 - 195 °C	nakon	8,5 sati
200 - 245 °C	nakon	5,5 sati
250 - maks°C	nakon	3,0 sata

Nakon automatskog isključivanja potpuno isključite pećnicu. Zatim je možete ponovno uključiti.

## Šifra pogreške

Ako neki parametri nisu ispravni, upravljačka jedinica prekinut će aktivne funkcije i na zaslonu će se pojaviti šifra pogreške. Pogledajte poglavlje „Rješavanje problema“.

## Rashladni ventilator

Kada uređaj radi, rashladni ventilator uključuje se automatski i hladi površine uređaja. Ako isključite uređaj, rashladni ven-

tilator i dalje radi sve dok se uređaj potpuno ne ohladi.

## Sigurnosni termostat

Radi izbjegavanja opasnog pregrijavanja (uslijed nepravilne uporabe uređaja ili neispravnih sastavnih dijelova), pećnica je opremljena termostatskim osiguračem koji prekida dovod struje. Pećnica će se ponovno automatski uključiti čim se temperatura snizi.

## KORISNI SAVJETI I PREPORUKE

- Uređaj ima četiri razine za police. Brojite razine za police od dna uređaja.
- Uređaj ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira, a para stalno recirkulira. Ovaj sustav omogućuje pečenje u okruženju punom pare i održava jela mekim unutra i hrskavim izvana. Skraćuje vrijeme pečenja i potrošnju energije na minimum.
- U uređaju ili na staklu na vratima može se kondenzirati vlaga. To je sasvim normalno. Kada otvarate vrata tijekom pečenja, uvijek stanite dalje od uređaja. Kako biste smanjili kondenzaciju, prije pečenja uključite pećnicu na 10 minuta.
- Nakon svakog korištenja obrišite vlagu.
- ne postavljajte nikakve predmete izravno na dno uređaja i ne prekrivajte ih aluminijskom folijom; To može izmijeniti rezultate pečenja i oštetiti emalj.

## Pečenje kolača

- Najbolja temperatura za pečenje kolača je između 150 °C i 200 °C.
- Prije pečenja zagrijte pećnicu otprilike 10 minuta.
- Nemojte otvarati vrata pećnice prije nego što prođu 3/4 vremena pečenja.
- Ako u pećnicu istovremeno stavite dva pladnja za pečenje, jedna razina za policu između njih treba ostati prazna.

## Pečenje mesa i ribe

- Nemojte peći komade mesa manje od 1 kg. Ako pečete premale količine, meso će se isušiti.
- Kako bi se crveno meso dobro ispeklo izvana, a ostalo sočno iznutra, postavite temperaturu između 200°C - 250°C.
- Za bijelo meso, perad i ribu postavite temperaturu između 150 °C - 175 °C.
- Kod vrlo masnih jela koristite pladanj za skupljanje umaka kako u pećnici ne bi bilo mrlja koje se ne mogu očistiti.
- Prije rezanja ostavite meso odležati otprilike 15 minuta tako da iz njega ne iscuri sok.
- Da biste spriječili pretjerani dim u pećnici tijekom pečenja na roštilju, ulijte malo vode u pladanj za skupljanje. Da biste smanjili kondenziranje dima, dodajte vode svaki put čim ona ispari.



## Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme ovisi o vrsti hrane, strukturi i količini.

U početku pratite pripremu hrane dok ne steknete određeno iskustvo. Pri korištenju uređaja pokušajte pronaći najbolje postavke (temperature, trajanja itd.) za svoje posuđe, recepte i količine.

## Tablice za pečenje slastica i mesa/ribe



### KOLAČI

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme pripreme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Kolači s istučanim tijestom	2	170	2 (1 i 3)	165	45-60	U kalupu za kolače
Prhko tijesto	2	170	2 (1 i 3)	160	24-34	U kalupu za kolače
Kolač od sira s mlijekom i maslacem	1	170	2	165	60-80	U kalupu za kolače od 26 cm
Kolač od jabuka (Pita od jabuka)	1	170	2 (1 i 3)	160	100-120	2 kalupa za tortu od 20 cm na rešetki
Savijača	2	175	2	150	60-80	Na plitici za pečenje
Torta s marmeladom	2	170	2 (1 i 3)	160	30-40	U kalupu za kolače od 26 cm
Voćna torta	2	170	2	155	60-70	U kalupu za kolače od 26 cm
Kolač od dizanog tijesta (kolač bez masti)	2	170	2	160	35-45	U kalupu za kolače od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač	2	170	2	160	50-60	U kalupu za kolače od 20 cm
Kolač od šljiva	2	170	2	165	50-60	U kalupu za kruh <sup>1)</sup>
Keksi	3	170	3 (1 i 3)	165	20-30	Na ravnoj plitici za pečenje
Biskviti	3	150	3 (1 i 3)	140	20-30	Na ravnoj plitici za pečenje <sup>1)</sup>
Puslice	3	100	3	115	90-120	Na ravnoj plitici za pečenje
Žemlje	3	190	3	180	15-20	Na ravnoj plitici za pečenje <sup>1)</sup>
Lisnato tijesto	3	190	3 (1 i 3)	180	25-35	Na ravnoj plitici za pečenje <sup>1)</sup>
Kore za torte	3	180	2	170	45-70	U kalupu za kolače od 20 cm
Sendvič Victoria	1 ili 2	180	2	170	40-55	Lijevo + desno u kalupu za kolače od 20 cm

1) Prethodno zagrijte 10 minuta.



### KRUH I PIZZA

VRSTA JELA	Pečenje gornji + donji grijač		Pečenje s ventilatorom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Bijeli kruh	1	190	1	195	60-70	1-2 komada, 500 g jedan komad <sup>1)</sup>

VRSTA JELA	Pečenje gornji +donji grijač		Pečenje s ventilatorom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Raženi kruh	1	190	1	190	30-45	U kalupu za kruh
Krušna peciva	2	190	2 (1 i 3)	180	25-40	6-8 peciva na ravnom pladnju za pečenje kolača <sup>1)</sup>
Pizza	1	190	1	190	20-30	U dubokoj posudi za pečenje <sup>1)</sup>
Pogačice	3	200	2	190	10-20	Na ravnom pladnju za pečenje <sup>1)</sup>

1) Prethodno zagrijati u trajanju od 10 minuta.



## ZAPEČENA JELA

VRSTA JELA	Pečenje gornji +donji grijač		Pečenje s ventilatorom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Zapečena jela s tjesteninom	2	180	2	180	40-50	U kalupu
Zeljanica	2	200	2	200	45-60	U kalupu
Slane pite	1	190	1	190	40-50	U kalupu
Lazanje	2	200	2	200	25-40	U kalupu
Kaneloni	2	200	2	200	25-40	U kalupu
Jorkširski pudding	2	220	2	210	20-30	6 kalupa za pudding <sup>1)</sup>


1) Prethodno zagrijati u trajanju od 10 minuta.

## MASO


VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme pripreme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50-70	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje
Svinjetina	2	180	2	180	90-120	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje
Teletina	2	190	2	175	90-120	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje
Pečena govedina, slabo pečeno	2	210	2	200	44-50	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje
Pečena govedina, srednje pečeno	2	210	2	200	51-55	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje
Pečena govedina, jako pečena	2	210	2	200	55-60	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme pripreme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Svinjska plečka	2	180	2	170	120-150	U dubokoj posudi za pečenje
Svinjske nogice	2	180	2	160	100-120	2 komada u dubokoj posudi za pečenje
Janjetina	2	190	2	190	110-130	But
Pile	2	200	2	200	70-85	Cijeli u dubokoj posudi za pečenje
Puretina	1	180	1	160	210-240	Cijeli u dubokoj posudi za pečenje
Patka	2	175	2	160	120-150	Cijeli u dubokoj posudi za pečenje
Guska	1	175	1	160	150-200	Cijeli u dubokoj posudi za pečenje
Žec	2	190	2	175	60-80	Razrezan na komade
Kunić	2	190	2	175	150-200	Razrezan na komade
Fazan	2	190	2	175	90-120	Cijeli u dubokoj posudi za pečenje

## RIBA

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme pripreme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Pastrva/komarča	2	190	2 (1 i 3)	175	40-55	3 – 4 ribe
Tuna/losos	2	190	2 (1 i 3)	175	35-60	4 – 6 fileta

## Pečenje na roštilju

 Prije pečenja zagrijte pećnicu otprilike 10 minuta.

VRSTA JELA	Količina		Pečenje na roštilju		Vrijeme pečenja u minutama 	
	komada	g	Razina 	Temp. (°C)	s jedne strane	s druge strane
Goveđi file	4	800	3	250	12-15	12-14
Goveđe pečenje	4	600	3	250	10-12	6-8
Kobasice	8	/	3	250	12-15	10-12
Svinjski kotlet	4	600	3	250	12-16	12-14
Pile (polovice)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Ražnjići	4	/	3	250	10-15	10-12
Pileća prsa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgeri	6	600	3	250	20-30	
Riblji fileti	4	400	3	250	12-14	10-12

VRSTA JELA	Količina		Pečenje na roštilju		Vrijeme pečenja u minutama ⌚	
	komada	g	Razina 	Temp. (°C)	s jedne strane	s druge strane
Topli sendviči	4-6	/	3	250	5-7	/
Tost	4-6	/	3	250	2-4	2-3


### Pečenje na roštilju pomoću topline

 **Upozorenje** Ovu funkciju koristite uz maksimalnu temperaturu od 200 °C.

VRSTA JELA	Količina		Pečenje na roštilju		Vrijeme pečenja u minutama ⌚	
	Komadi	g	razina 	Temp. (°C)	s jedne strane	s druge strane
Role (puretina)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pile (polovice)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Pileći batak	6	-	3	200	15-20	15-18
Prepelica	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinirano povrće	-	-	3	200	20-25	-
u komadima. Jakobove kapice	-	-	3	200	15-20	-
Skuša	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Riba u komadima	4-6	800	3	200	12-15	8-10

### Okretni ražanj

 Prije pečenja zagrijte pećnicu otprilike 10 minuta.


VRSTA JELA	Količina		temp. °C	Vrijeme pečenja u minutama
Perad	1000	2	250	50-60
Pečenje	800	2	250	50-60

### Podaci o akrilamidima

**Važno** rema najnovijim znanstvenim spoznajama, ako hrana puno potamni (naročito ona koja sadrži škrob), akrilamidi

mogu dovesti zdravlje u opasnost. Stoga preporučujemo da kuhate na nižim temperaturama i da ne tamnite previše hranu.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

- Očistite prednju stranu pećnice mekom krpom namočenom u mlaku sapunicu.
- Za čišćenje metalnih površina koristite uobičajeno sredstvo za čišćenje.
- Očistite uređaj iznutra nakon svake uporabe. Tako ćete prljavštinu lakše ukloniti i ona se neće zapeći.

- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Pribor čistite (mekom krpom namočenom u sredstvo za čišćenje) nakon svake upotrebe i ostavite ga da se osuši.
- Ako je pribor od neljepljivog materijala, nemojte ga čistiti agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici. Tako možete oštetiti oblogu!

### **i** Uređaji od nehrđajućeg čelika ili aluminija:

Vrata pećnice čistite samo vlažnom spužvom. Obrišite ih mekom krpom. Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne materijale jer njima možete oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz iste mjere opreza.

### Pirolitičko čišćenje




**!** **Upozorenje** Uređaj se jako zagrijava. Postoji opasnost od opekлина.

**Važno** Ne koristite funkciju pirolitičkog čišćenja i ploču istovremeno (ako se nalazi na uređaju). To može prouzročiti oštećenja na uređaju.


Prije pirolitičkog čišćenja:

1. Izvadite sve uklonjive dijelove iz uređaja višak prolivenih tekućina.
2. Ručno uklonite grube ostatke prljavštine.
3. Ispravno zatvorite vrata pećnice.


Uporaba pirolitičkog čišćenja

1. Pritisćite  dok se na zaslonu ne prikaže .
  - Zaslon prikazuje PYRO 1 or PYRO 2.
  - 3 sekunde zaslon prikazuje poruku da izvadite sve uklonjive dijelove iz uređaja.
2. Pritisnite **+** ili **-** kako biste odabrali trajanje pirolitičkog čišćenja:
  - P1 2:00 za nizak stupanj nečistoće
  - P2 2:30 za jaki stupanj nečistoće.
3. Pritisnite  za uključivanje pirolitičkog čišćenja.

Trake na simbolu  pojavljuju se jedna po jedna kako bi prikazale povećanje temperature u uređaju.



Kad uređaj dosegne postavljenu temperaturu, vrata se zaključavaju, a na zaslon se prikazuje .

Kad se pirolitičko čišćenje završi, na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme. Vrata pećnice su zabravljena. Kad se uređaj ohladi, oglašava se zvučni signal i vrata se otključavaju.

**i** Za prekid ciklusa pirolitičkog čišćenja u bilo kojem trenutku pritisnite .

### Vrijeme završetka pirolitičkog čišćenja

**i** Možete postaviti vrijeme završetka pirolitičkog čišćenja funkcijom sata Završetak →I.

1. Ponovite korake 1, 2 i 3 iz gornjeg postupka.
2. Pritisnite .
3. Zaslon prikazuje strelicu  i simbol →I. Zaslon prikazuje vrijeme za završetak pirolitičkog čišćenja.
4. Pritisnite **+** ili **-** za prilagođavanje vremena završetka pirolitičkog čišćenja.

### Podsjetnik za pirolitičko čišćenje

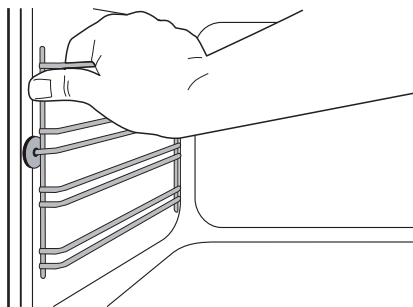
Funkcija podsjetnika podsjeća korisnika kada je potrebno pirolitičko čišćenje. Oglašava se zvučni signal i na zaslonu se na otprilike 15 sekundi prikazuje „Pyro“. Postavite funkciju Pirolitičkog čišćenja.

**i** Zaslon pokazuje podsjetnik kada je uređaj isključen sve dok uređaj ne očistite koristeći pirolitičku funkciju.

### Vodilice za police

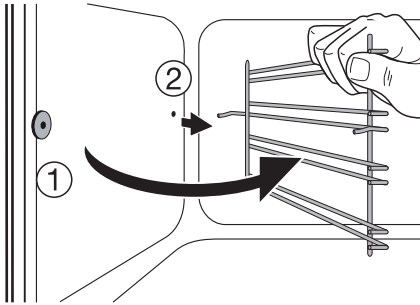
#### Skidanje vodilica za police

1. Povucite prednji dio vodilice za police od bočne stijenke.





2. Povucite stražnju vodilicu s bočne stijenke i skinite je.



### Stavljanje vodilica za police

Vodilice za police postavite obrnutim redoslijedom.

- i** Zaobljeni krajevi vodilica za police moraju biti okrenuti prema naprijed!

### Svjetlo pećnice

**!** **Upozorenje** Budite pažljivi! Postoji opasnost od električnog udara!

#### Prije zamjene žarulje:

- Isključite pećnicu.
- Izvadite osigurače iz kutije za osigurače ili isključite sklopku.

- i** Stavite krpu na dno pećnice radi zaštite žarulje i staklenog poklopa.

1. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju novom žaruljom za pećnice otpornom na temperaturu do 300°C.  
Koristite istu vrstu žaruljice za pećnicu.
4. Vratite stakleni poklopac.

### Čišćenje vrata pećnice

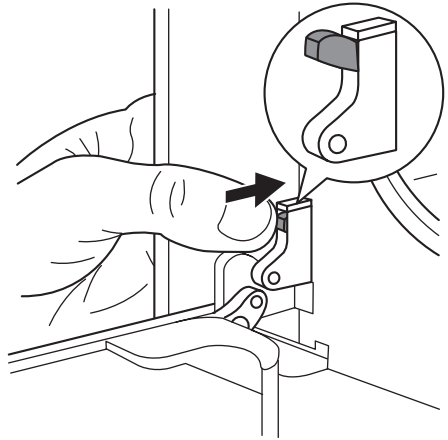
Vrata pećnice sastoje se od tri staklene ploče. Vrata pećnice i unutarnje staklene ploče možete skinuti kako biste ih očistili.

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

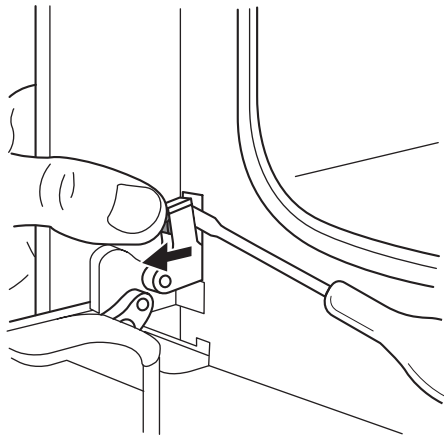
### Skidanje vrata pećnice i staklene ploče

1. Otvorite vrata do kraja i pogledajte šarku s lijeve strane vrata.

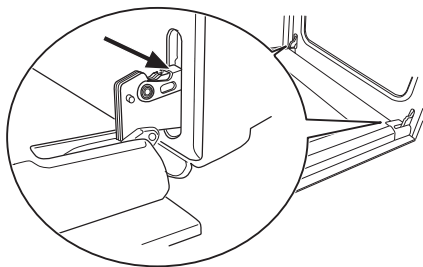
2. Lagano gurnite objumnicu sve dok se ne povuče prema nazad.



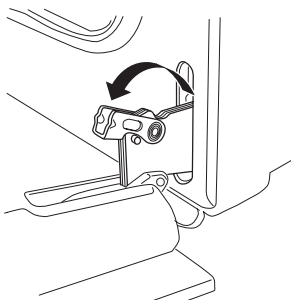
3. Pritisnuti dio držite jednom rukom i drugom rukom pomoću odvijača uklonite lijevu stranu vrata iz sjedišta.



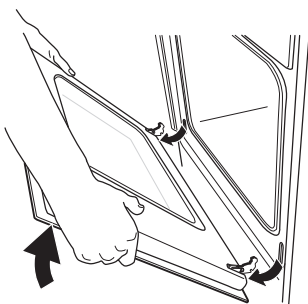
4. Pogledajte šarku na desnoj strani vrata.



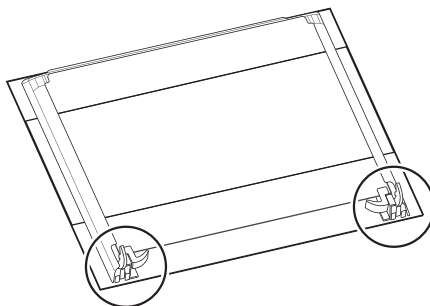
5. Okrenite polugu na šarki.



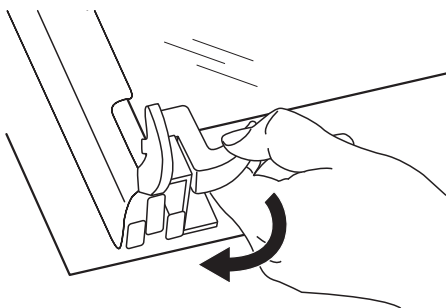
6. Zatvorite vrata pećnice do prvog položaja (napola). Zatim povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



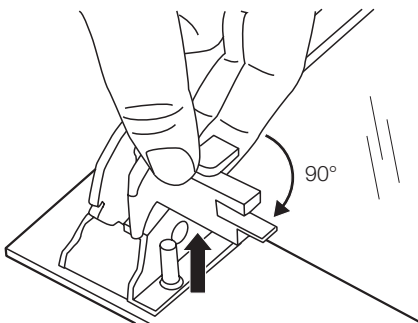
7. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



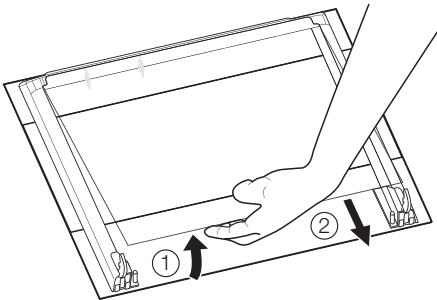
8. Otpustite sustav za blokiranje kako biste izvadili staklene ploče.



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



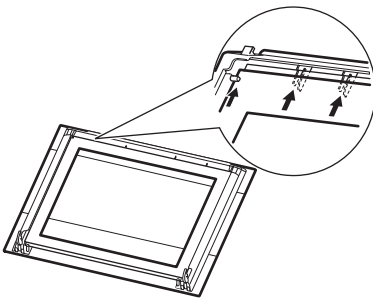
10. Pažljivo podignite (1. korak) i uklonite (2. korak) staklene ploče. Počnite od vrha staklene ploče.



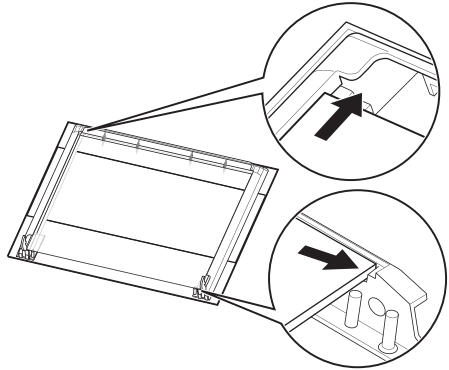
Očistite staklene ploče vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče.

### Umetanje vrata i staklenih ploča

Nakon dovršetka čišćenja umetnite staklene ploče i stavite vrata. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Srednja staklena ploča ima ukrasni okvir. Prilikom postavljanja te ploče, pobrinite se da dio s tiskom bude okrenut prema unutarnjoj strani vrata. Nakon montiranja uvjerite se da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir. Provjerite je li srednja staklena ploča pravilno postavljena u ležište (pogledajte sliku).



Provjerite je li gornja staklena ploča pravilno postavljena u ležište (pogledajte sliku).



### **i** Uređaji od nehrđajućeg čelika ili aluminija:

Vrata pećnice čistite samo vlažnom spužvom. Obrišite ih mekom krpom. Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne materijale jer njima možete oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz iste mjere opreza.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

**!** **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj se ne zagrijava.	Uređaj je isključen. Sat nije postavljen.	Uključite uređaj. Podesite sat.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite sve postavke.
	Uključeno je automatsko isključivanje.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
	Uključena je funkcija Osigurano.	Pogledajte poglavlje "Deaktiviranje Blokade za djecu".
	Pregorio je osigurač u kutiji s osiguračima.	Provjerite osigurač. Ako osigurač i dalje pregara, pozovite ovlaštenog servisera.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite svjetlo pećnice.
Ventilator pećnice proizvodi buku.	Police ili plitice dodiruju stražnju ploču pećnice.	Police i plitice postavite pravilno.
Para i kondenzat se nakupljaju na hrani i unutrašnjosti uređaja.	Jelo ste predugo ostavili u uređaju.	Ne ostavljajte jelo u pećnici dulje od 15-20 minuta nakon završetka pečenja.
Na zaslonu se prikazuje ► ili ⊕, uređaj se ne zagrijava i nema cirkulacije zraka.	Uključen je demonstracijski modus.	Isključite uređaj. Pritisnite ⊕ otprilike 2 sekunde. Oglašava se zvučni signal. Istovremeno pritisnite i držite tipke ⊕ i — dok se ne javi zvučni signal i ne ugasi indikator.
Na zaslonu se prikazuje šifra pogreške "F...".	Došlo je do elektroničke pogreške.	Zapišite šifru pogreške i obratite se servisnom centru.

Ako ne možete samostalno pronaći rješenje, obratite se dobavljaču ili servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru kućišta pećnice.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)

.....

Broj proizvoda (PNC)

.....


Serijski broj (S.N.)

.....

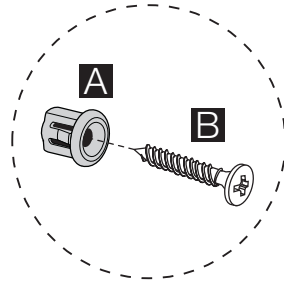
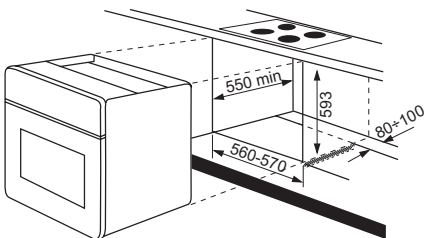
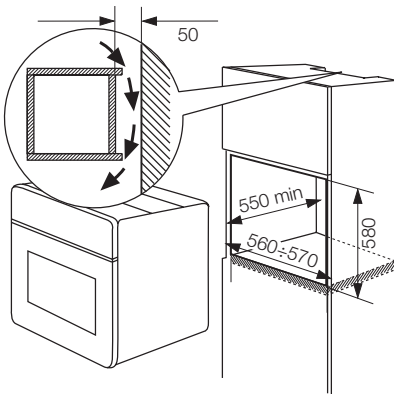
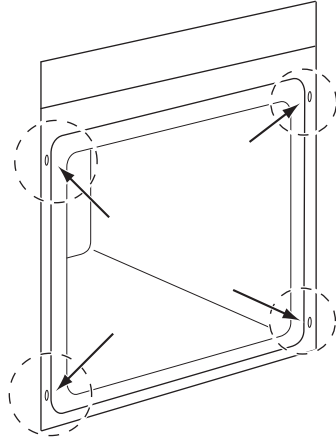
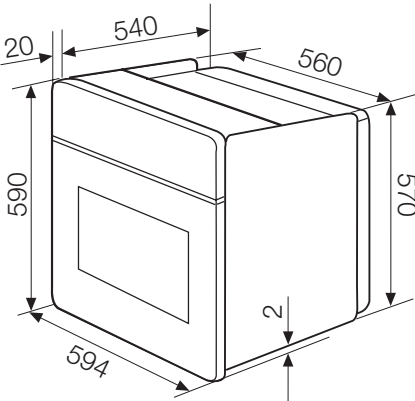
## TEHNIČKI PODACI

Napon	230 V
Frekvencija	50 Hz

## POSTAVLJANJE

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

## Ugrađivanje u kuhinjske elemente



### Električna instalacija

**!** **Upozorenje** Uređaj smije instalirati samo kvalificirana i kompetentna osoba.

**i** Proizvođač nije odgovoran ako ne poštuju sigurnosne mjere iz poglavlja "Sigurnosne informacije".

Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

### Kabel


Vrste kabela primjenjivih za montažu 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) i tablicu:

Ukupna snaga	Presjek kabela
maksimalno 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

Ukupna snaga	Presjek kabela
maksimalno 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maksimalno 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Žica uzemljenja (zeleno-žuti kabel) mora biti 2 cm duža od faze i neutralne žice (plavi smeđi kabel).

## BRIGA ZA OKOLIŠ

Simbol  na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o

recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.



### Ambalaža

Ambalaža je ekološka i može se reciklirati. Plastični dijelovi označeni su međunarodnim kraticama poput PE, PS itd. Ambalažu odložite u posebne spremnike za otpad na lokalnom odlagalištu.

## Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) címen

## TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági információk	23	Hasznos javaslatok és tanácsok	32
Termékleírás	26	Ápolás és tisztítás	36
Az első használat előtt	26	Mit tegyek, ha...	40
Napi használat	27	Műszaki adatok	41
Órafunkciók	29	Üzembe helyezés	41
Tartozékok használata	30	Környezetvédelmi tudnivalók	43
További funkciók	31		

A változtatások jogát fenntartjuk



## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót:

- személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
  - a környezet védelme, valamint
  - a készülék helyes használata érdekében.
- A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- A készülék működése közben, illetve ha az ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe, mert a készülék rendkívül forró lehet. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fenn.
- Ha a készülék rendelkezik Gyerekzár vagy Funkciózár (Kezelőszerv zár) funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

lyozhatja, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

### Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

### Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a beszállítóhoz.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrarahasznosítási szabályok, elektromos-és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra.

- Legyen óvatos, amikor mozgatja a készüléket. Ez a készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Megfelelő szigetelőberendezésekkel kell rendelkezni: hálózattól túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a többől eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen hatástalanítani azokat.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhai fülkében van-e elegendő hely a készülék számára.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy az egyik oldala és a hátulja magasabb készülék felé nézzen. A készülék másik oldalát viszont azonos magasságú bútorok vagy készülékek mellé kell állítani.
- A készülék nem helyezhető talapzatra.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. A készülék károsodásának megelőzése érdekében azonos gyártótól származó készülékeket használjon együtt.

### **Elektromos csatlakoztatás**

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromossági adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek.
- A feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésvédelemet használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszély áll fenn.
- Ne cserélje vagy módosítsa a hálózati kábelt. Forduljon szakszervizhez.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a dugaszt húzza – ha rendelkezésre áll.

### **Használat**

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célokra.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja. Ezzel megelőzheti a fizikai sérüléseket, illetve a vagyoni károkat.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére. Robbanás- vagy tűzveszély áll fenn.
- Használat közben a készülék belseje fel-forrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei
- Ha a készülék működésben van, mindig álljon megfelelő távolságra tőle, amikor kinyitja az ajtaját. Forró gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A zománc elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét és működését, ezért nem tekinthető meghibásodásnak garanciális értelemben.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
  - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér ajtajára és ne takarja le alumínium fóliával;
  - közvetlenül a készülékbe ne tegyen forró vizet;



- a sütés befejezése után a nedves edényeket és az ételeket ne tartsa a sütőben.
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára, amikor az nyitva van.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

### Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról.
- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga károsodjon.
- A nagyon nedvdús süteményekhez használjon mély tepsi, ellenkező esetben a gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor leszereli a készülék ajtaját. Az ajtó nehéz!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van ilyen).

### Pirolitikus tisztítás

- Pirolitikus tisztítás közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Pirolitikus tisztítás közben ne próbálja meg kinyitni az ajtó, és ne válassza le a hálózatról a készüléket.
- Pirolitikus tisztítás közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felforrósodik Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A pirolitikus tisztítás során a makacs szennyeződések a zománc elszíneződését okozhatják. A sütő zománcának az elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.

### Tűzveszély!

- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholt tartalmazó összetevők esetén sütés közben alkohol és levegő keveréke keletkezik. Tűzveszély áll fenn.
- Az ajtó kinyitásakor tartsa távol a szikrát vagy nyílt lángot a készüléktől.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

### Sütőlámpa

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!

### Szakszerviz

- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

### A készülék leselejtezése

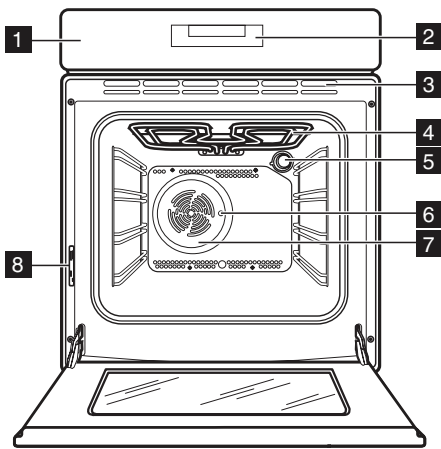
- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében
  - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.

- Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisál-

lat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély áll fenn.

## TERMÉKLEÍRÁS

### Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikai programkapcsoló
- 3 Szellőzőnyílások
- 4 Grill
- 5 Sütőlámpa
- 6 Forgónyárs furata
- 7 Ventilátor
- 8 Adattábla

### A sütő tartozékai

- **Rácspolc**  
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez.
- **Lapos teps**  
Kekszekhez és süteményekhez.
- **Mély hússütő teps**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

### • Nyárs

Nagyobb húsdarabok és baromfi sütéséhez.

### • Cserélhető teleszkópos sínek

Tálcákat vagy rácsokat helyezhet rájuk.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

**!** **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

### A legelső tisztítás

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

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

### Az idő beállítása és módosítása

**i** A sütő első használata előtt állítsa be az időt.

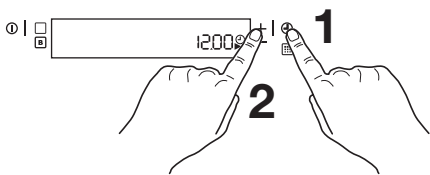
Amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az **⌚** időszimbólum és a **▶** jel automatikusan villogni kezd.

Állítsa be a pontos időt a **+** vagy **-** gombbal.

Az idő módosítása

1. Érintse meg többször a **⌚** gombot, amíg az **⌚** időszimbólum és a **▶** jel villogni nem kezd.

2. Állítsa be a pontos időt a **+** vagy **-** gombbal.



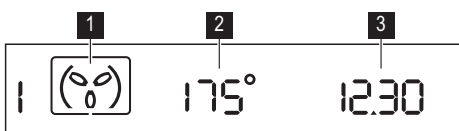
A kijelzőn az idő látható, és a villogás kb. 5 másodperc múlva megszűnik.

**Fontos** Csak akkor lehetséges a pontos idő beállítása, amikor a sütő ki van kapcsolva.

## NAPI HASZNÁLAT

**!** **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

### A kijelző



- 1** Sütési funkciók  
**2** Hőmérséklet  
**3** Idő

Gomb	Funkció	Leírás
⓪	BE/KI	A készülék be- vagy kikapcsolása.
☐	FUNKCIÓKAPCSOLÓ	Sütőfunkció beállítása.
B	GYORS FELMELEGÍTÉS	A gyorsfelfűtés funkció be- vagy kikapcsolása.
☐☐☐☐	PIROLITIKUS TISZTÍTÁS	A pirolitikus tisztítás indítása.
+ / -	PLUSZ, MÍNUSZ	Az értékek módosításához (hőmérséklet és idő).
🕒	ÓRA	Az óra funkció beállítása.

### Érintőgombok






Az érintőgombokkal lehet vezérelni a sütő összes funkcióját. Az érintőgombok segítségével beállíthatja a sütőfunkciót, a sütési hőmérséklet és az automatikus időzítést is. Ügyeljen arra, hogy egyszerre csak egy gombot érintsen meg. Egy sütőfunkció beállításához nyomja le és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.

### Előmelegítés


1. Állítsa be a **☐** funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Működtesse üresen a sütőt 45 percig.
3. Állítsa be a **☐** funkciót és a maximum hőmérsékletet.
4. Működtesse üresen a sütőt 15 percig. Ez a művelet elégeti a sütőtérben maradt ételmaradványokat. Előfordulhat, hogy a tartozékok a normál használatnál erősebben felmelegszenek. Ezalatt az idő alatt a készülékből kellemetlen szag és füst távozhat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

### Sütőfunkció beállítása












1. Érintse meg meg többször a  gombot mindaddig, míg a megfelelő sütőfunkció szimbóluma villogni nem kezd. A kijelző az automatikusan beállított hőmérsékletet mutatja. Ha a hőmérséklet nem módosítja kb. 5 másodpercen belül, a készülék elkezd a működést.
  2. A hőmérséklet módosításához érintse meg a  vagy  gombot.
-  Ha elindít egy sütőfunkciót, a  hőmérsékletszimbólum villogni kezd.

A szimbólum jelzi, hogy a hőmérséklet a készülékben emelkedik. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés szólal meg, és a hőmérsékletszimbólum villogása leáll.

-  Áramszünet esetén a beállítások kb. 3 percig megőrződnek. 3 percnél hosszabb áramkimaradás esetén a beállításokat ismét el kell végezni (a pontos idő beállítását is).

## Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Felső/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egyetlen szinten történő sütéshez.
 Légbefúvásos sütés	Egynél több tálca használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve hús- és tésztaféle egyidejű sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
 Teljes grill	A teljes grillezőelem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos ételmezer grillezéséhez. Pírtós készítéséhez.
 Forgónyárs	Hús grillezéséhez, illetve kebab vagy kisebb húsdarabok nyáron sütéséhez. Beállított hőmérséklet: 200°C – 250°C.
 Hússütés	Hús sütéséhez. A felső és az alsó fűtőelem is sugároz hőt.
 Termikus grillezés	A grillezőelem és a sütőventilátor üzemel, keringetve a forró levegőt az étel körül. Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. <b>Fontos</b> A maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: 200 °C.
 Melegen tartás	Az étel melegen tartásához.
 Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához. Kényes élelmiszerek, pl. krémmel töltött és fondant sütemények, cukrászkészítmények, kenyér és más kelt tésztából készült termékek kiolvasztásához.
 Pirolitikus tisztítás	A makacs szennyeződések eltávolításához.

## Maradék hő funkció

Az időtartam funkció használatakor a sütő néhány perccel a program lejárat előtt ki-kapcsol. A készülék a maradék hő segítségével befejezi a sütési folyamatot, energiafogyasztás nélkül.

**Fontos** A maradék hő funkció csak abban az esetben használható, ha az időtartam hosszabb 15 percnél.

## Gyorsfelfűtés funkció

A gyorsfelfűtés funkció segítségével csökkenteni lehet a felfűtési időt. Az összes sütőfunkcióval használható.

**Fontos** Ne tegyen ételt a sütőbe, amíg a gyorsfelfűtés funkció be nem fejeződik.

1. Állítson be egy sütőfunkciót. Szükség esetén módosítsa az ajánlott hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a **B** gombot A kijelzőn „FHU” látható, és a gyorsfelfűtés funkció bekapcsol.



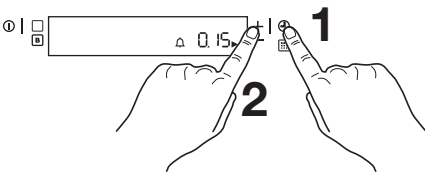
3. A gyorsfelfűtés funkció befejeződésekor hangjelzés szólal meg, és eltűnik az "FHU" felirat. A készülék tovább fűt a beállított sütőfunkciónak és sütőhőmérsékletnek megfelelően.
4. Helyezze be az ételt a sütőbe.

## ÓRAFUNKCIÓK

Óra funkció	Alkalmazás
	Pontos idő Az időt mutatja. A pontos idő beállítása, módosítása vagy ellenőrzése.
	Visszaszámlálósos időzítő Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. <b>Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.</b>
	Az időtartam Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
	Vége Valamelyik sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

**i** Az Időtartam és a Befejezés funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .

### Az órafunkciók beállítása






1. Válasszon ki egy sütőfunkciót és állítson be egy hőmérsékletet (a Percszámláló esetén nem szükséges). Lásd „A sütőfunkció beállítása” részt.

2. Érintse meg többször a gombot mindaddig, míg a megfelelő órafunkció szimbóluma villogni nem kezd.
3. A Percszámláló , az Időtartam vagy a Befejezés funkciókhoz tartozó időpontok beállítása a vagy gomb megérintésével végezhető el. Az órafunkciónak megfelelő szimbólum világít. A beállított időtartam lejártakor a megfelelő órafunkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.


- i** Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a készülék automatikusan kikapcsol.
4. Érintse meg a gombot a készülék kikapcsolásához.

### Az órafunkciók törlése

1. Érintse meg többször a  gombot mindaddig, míg a megfelelő órafunkció szimbóluma és a  villogni nem kezd.

2. Érintse meg többször a  gombot, amíg az idő „00:00”-ra áll.

## TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

 **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

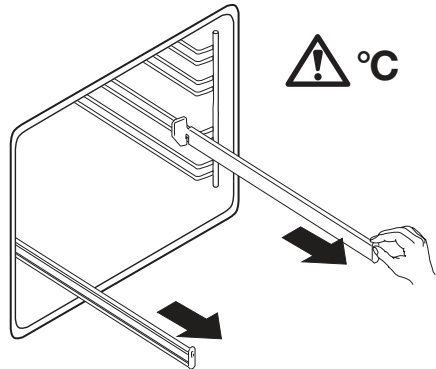
### Teleszkópos polctartók

#### A teleszkópos polctartók behelyezése

A teleszkópos polctartókat bármelyik szinten elhelyezheti.

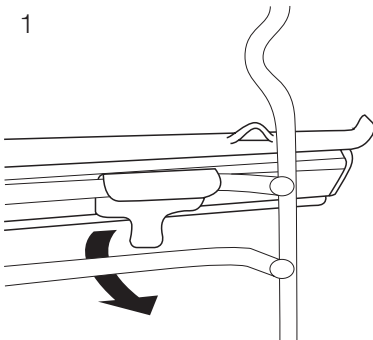
Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartót azonos szinten legyen.

A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.

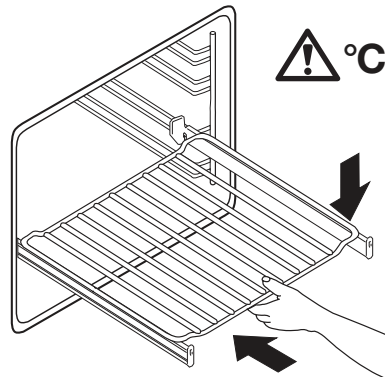
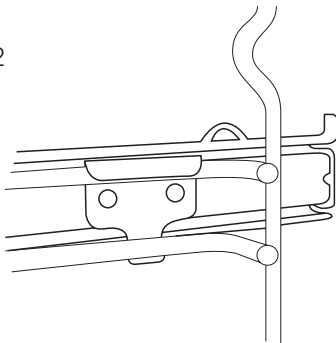



2. Helyezze a polcot a teleszkópos polctartókra, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.


Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a polctartókat ütközésig a helyükre toltá-e.



1



 **Figyelem** A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!

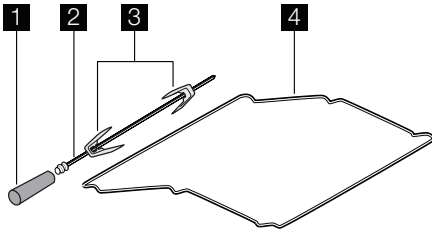
 Lehetőség van arra, hogy külön vásároljon teleszkópos síneket.

#### A teleszkópos polctartók használata

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

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

## Forgónyárs

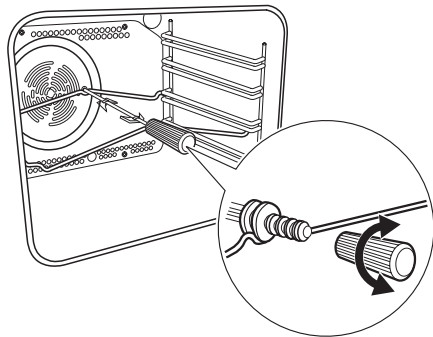


- 1 Fogantyú
- 2 Nyárs
- 3 Villák
- 4 Nyárstartó állvány

**⚠ Vigyázat** A villák és a nyárs hegyesek, illetve élesek lehetnek (ha mellékelve vannak). Használatukkor legyen körültekintő.

1. Helyezze a mély hűsítő tepsit alulról számolva az első polcra.
2. Helyezze a forgónyárstartó állványt alulról számolva a második polcmagasságba.
3. Illessze be az első villát a nyársba.

4. Helyezze rá az ételt, amit grillezni szeretne.
5. Rögzítse a második villát.  
A villák rögzítéséhez használja a csavarokat.
6. A nyárs csúcsát helyezze a sütőtérben lévő nyárs furatba (lásd a „Termékleírás” című részt).
7. Helyezze a nyárs elülső részét a nyárstartó állványra.
8. Vegye le a fogantyút.
9. Állítsa be a kívánt sütőfunkciót és hőmérsékletet (lásd az „Ételkészítési táblázatok” című részt).



## TOVÁBBI FUNKCIÓK

### Gyerekszár

**i** Amíg a gyerekszár funkció aktív, nem lehet használni a sütőt.

A Gyerekszár funkció aktiválása

1. Nyomja meg a **Ⓛ** gombot a készülék kikapcsolásához.
2. Nyomja meg a **□** és a **—** gombot egyszerre, amíg a kijelzőn a „SAFE” meg nem jelenik. A gyerekszár be van kapcsolva.

### A Gyerekszár kikapcsolása

A Gyerekszár kikapcsolásához ismételje meg a fenti műveletet.

### Gombok jelzőhangja

A gomb jelzőhangok kikapcsolása

1. Nyomja meg a **Ⓛ** gombot a készülék kikapcsolásához.

2. Nyomja meg és tartsa nyomva egyszerre a **□** és **+** gombokat, amíg egy hangjelzés hallható (kb. 2 másodpercig). A jelzőhangot ezután nem fogja hallani.

A gomb jelzőhangok bekapcsolása

1. Nyomja meg és tartsa nyomva egyszerre a **□** és **+** gombokat, amíg egy hangjelzés hallható (kb. 2 másodpercig).
2. A jelzőhangot ezután hallani fogja.

### Automatikus kikapcsolás

**i** A készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol:

- ha nem kapcsolja ki a készüléket
- nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

### A sütő kikapcsol, ha a sütőhőmérséklet:

30 - 115 °C	12, 0 óra után
120 - 195 °C	8,5 óra után
200 - 245 °C	5,5 óra után
250 °C - ma- ximális hőmér- sékletig	3,0 óra után

Az automatikus leállítás után teljesen kapcsolja ki a sütőt. Ezután újra be tudja kapcsolni.

### Hibakód

Ha egyes paraméterek nem megfelelőek, a vezérlőegység leállítja az éppen működő funkciókat, és a kijelzőn megjelenik a megfelelő hibakód. Lásd a "Mit tegyek, ha..." c. részt.

## HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő 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. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készülék belsőjében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

### Sütemények sütése

- Sütemények sütéséhez a legjobb a 150 °C és 200 °C közötti hőmérséklet.
- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a beállított sütési idő 3/4-e el nem telt.

### Hűtőventilátor

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.

### Biztonsági hőfokszabályozó

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

- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg alatti súlyú húst. Túl kis mennyiségek sütése azt eredményezi, hogy a hús kiszárad.
- Annak érdekében, hogy a vörös húsok kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200–250°C-os hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsok, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a saftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében tegyen egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstképződés megelőzése érdekében minden alkalommal töltsön vizet, amikor felszáradt.



### Sütési időtartamok

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





tőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

## Tészta- és hússütési táblázat SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légbefúvásos sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság  [cm]	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság  [cm]	Hőmérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	2 (1 és 3)	165	45-60	Sütőformában
Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)	160	24-34	Sütőformában
Írós-túrós lepény	1	170	2	165	60-80	26 cm-es sütőformában
Almatorta (almás pite)	1	170	2 (1 és 3)	160	100-120	2 darab 20 cm-es sütőformában a sütőrácsra
Rétes	2	175	2	150	60-80	Sütőtepsin
Gyümölcstorta	2	170	2 (1 és 3)	160	30-40	26 cm-es sütőformában
Gyümölcstorta	2	170	2	155	60-70	26 cm-es sütőformában
Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	2	170	2	160	35-45	26 cm-es sütőformában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	170	2	160	50-60	20 cm-es sütőformában
Szilvatorta	2	170	2	165	50-60	Kenyérsütő formában <sup>1)</sup>
Aprósütemények	3	170	3 (1 és 3)	165	20-30	Lapos tepsin
Kekszek	3	150	3 (1 és 3)	140	20-30	Lapos tepsin <sup>1)</sup>
Habcsók	3	100	3	115	90-120	Lapos tepsin
Molnárka	3	190	3	180	15-20	Lapos tepsin <sup>1)</sup>
Fánk	3	190	3 (1 és 3)	180	25-35	Lapos tepsin <sup>1)</sup>
Tortalapok	3	180	2	170	45-70	20 cm-es sütőformában
Lekváros piskóta	1 vagy 2	180	2	170	40-55	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában



1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

## KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	195	60-70	1-2 darab, 500 g/db <sup>1)</sup>
Rozskenyér	1	190	1	190	30-45	Kenyérsütő formában
Zsemle	2	190	2 (1 és 3)	180	25-40	6-8 zsemle lapos tepsiben <sup>1)</sup>
Pizza	1	190	1	190	20-30	Mély hússütő tepsiben <sup>1)</sup>
Lángos	3	200	2	190	10-20	Lapos tepsiben <sup>1)</sup>



1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

## FELFÚJTAK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Tésztakosárka	2	180	2	180	40-50	Formában
Zöldséges kosárka	2	200	2	200	45-60	Formában
Quiche	1	190	1	190	40-50	Formában
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Formában
Cannelloni	2	200	2	200	25-40	Formában
Yorkshire puding	2	220	2	210	20-30	6 pudingforma <sup>1)</sup>



1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

## HÚSOK


ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légbefúvásos sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Marha	2	200	2	190	50-70	Sütőrácsos és mély hússütő tepsiben
Sertés	2	180	2	180	90-120	Sütőrácsos és mély hússütő tepsiben
Borjú	2	190	2	175	90-120	Sütőrácsos és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	44-50	Sütőrácsos és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült közepesen átsütve	2	210	2	200	51-55	Sütőrácsos és mély hússütő tepsiben



ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légbefúvásos sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Angol marhasült jól átsütve	2	210	2	200	55-60	Sütőrácon és mély hússütő tepsiben
Sertéslapocka	2	180	2	170	120-150	Mély hússütő tepsiben
Sertéscsülök	2	180	2	160	100-120	2 darab, egy mély hússütő tepsiben
Bárány	2	190	2	190	110-130	Comb
Csirke	2	200	2	200	70-85	Egészben, mély hússütő tepsiben
Pulyka	1	180	1	160	210-240	Egészben, mély hússütő tepsiben
Kacsa	2	175	2	160	120-150	Egészben, mély hússütő tepsiben
Liba	1	175	1	160	150-200	Egészben, mély hússütő tepsiben
Nyúlhús	2	190	2	175	60-80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150-200	feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben, mély hússütő tepsiben


## HAL

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légbefúvásos sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2 (1 és 3)	175	40-55	3-4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2 (1 és 3)	175	35-60	4-6 filé


## Grillezés


 Melegítse elő az üres sütőt 10 percre a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben 	
	Darab	g	polc-magasság 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	250	12-15	12-14
Bífsztek	4	600	3	250	10-12	6-8
Kolbászok	8	/	3	250	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	3	250	12-16	12-14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	250	30-35	25-30


ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben ⌚	
	Darab	g	polcmagasság 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Halfilé	4	400	3	250	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	/	3	250	5-7	/
Pírtós	4-6	/	3	250	2-4	2-3


### Termikus grillezés

 **Vigyázat** Ezt a funkciót maximum 200°C hőmérséklettel használja.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben ⌚	
	Darab	g	polcmagasság 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Göngyölt hús (pulyka)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Csírke (félbevágva)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Csirkecomb	6	-	3	200	15-20	15-18
Fürj	4	500	3	200	25-30	20-25
Zöldséges csőben sült	-	-	3	200	20-25	-
darab Kagyló	-	-	3	200	15-20	-
Makréla	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Halszeletek	4-6	800	3	200	12-15	8-10

### Forgónyárs

 Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.


ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		hőmérs. °C	A sütés időtartama percekben
Szárnyasok	1000	2	250	50-60
Sütek	800	2	250	50-60

### Tudnivaló az akril-amidokról

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pírításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok

veszélyeztetethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pírítsa meg.

### ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

 **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószerezes puha ruhával tisztítsa meg.

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

### **i** Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

A sütőajtó tisztítását csak egy nedves szivaccsal végezze. Puha törőruhával törölje szárazra.

Ne használjon acélgyapotot, savakat vagy dörzshatású anyagokat, mivel azok károsíthatják a felületet. A sütő kezelőlapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg

## Pirolitikus tisztítás




**!** **Vigyázat** A készülék nagyon felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn.


**Fontos** A pirolitikus tisztítás során ne használja a tűzhelyet (ha egybe van építve a készülékkel). Ez kárt okozhat a készülékben.


Pirolitikus tisztítás előtt:

1. Távolítsa el minden kiszerezhető alkatrészt és kiömlött ételmaradékot a készülékből.
2. Kézvel távolítsa el a szennyeződés nagyját.
3. Csukja be megfelelően a sütő ajtaját.


A pirolitikus tisztítás használata

1. Érintse meg többször az  érzékelőmezőt, amíg a  szimbólum nem látható a kijelzőn.
  - A kijelzőn a következő látható: PYRO 1 vagy PYRO 2.
  - Három másodpercen belül egy üzenet jelenik meg, mely figyelmezteti, hogy távolítsa el a kiszerezhető alkatrészeket a készülékből.
2. A tisztítás időtartamának beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot:
  - P1 2:00 enyhe szennyezettség esetén
  - P2 2:30 erős szennyezettség esetén.
3. A pirolitikus tisztítás elindításához nyomja meg a  gombot.

Ahogy a készülékben a hőmérséklet emelkedik, a  szimbólum sávjai egyenként megjelennek.



Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszelődik, és a kijelzőn a  szimbólum jelenik meg.

A pirolitikus tisztítás befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. A sütő ajtaja be van zárva. Amikor a készülék kihűlt, egy hangjelzés hallható, és az ajtó nyitható.

**i** A pirolitikus tisztítás a  gombbal bármikor leállítható.

## A pirolitikus tisztítás kikapcsolási ideje

**i** A befejezési idő óra funkcióval →I beállítható a pirolitikus tisztítás befejezési ideje.

1. Ismétlje meg a fenti eljárást 1., 2. és 3. lépését.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. A kijelzőn egy nyíl  és a →I szimbólum jelenik meg. A kijelző a pirolitikus tisztítás befejezési idejét mutatja.
4. A pirolitikus tisztítás befejezési idejének módosításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.

## Pirolitikus emlékeztető

Az emlékeztető funkció figyelmezteti a felhasználót a pirolitikus tisztítás esedékességére.

Hangjelzés hallható, és a kijelzőn a "Pyro" látható kb. 15 másodpercig.

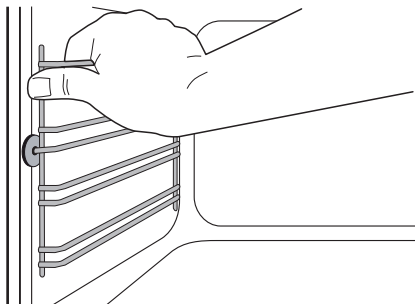
Állítsa be a pirolitikus tisztítás funkciót.

- i** Kikapcsolt állapotban a készülék kijelzőjén az emlékeztető látható mindaddig, míg a készüléket meg nem tisztítja a pirolitikus funkcióval.

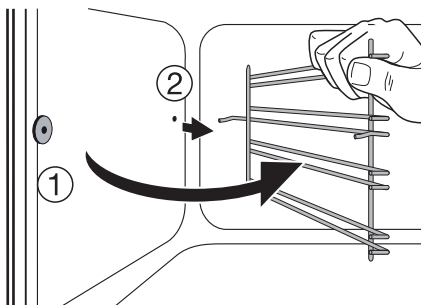
### Polctartó sínek

#### A polctartó sínek eltávolítása

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalaltól.



2. Húzza el a hátsó polctartó sínt az oldalaltól, majd vegye ki.



#### A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

- i** A polctartó sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk!

### Sütőtér lámpája

- !** **Vigyázat** Legyen óvatos! Áramütés veszélye áll fenn!

#### A sütőlámpa cseréje előtt:

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

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

1. Az üvegbúra eltávolításhoz fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300°C-ig hőálló izzóra. Használja ugyanazt a sütőlámpa típust.
4. Szerelje vissza az üvegburát.

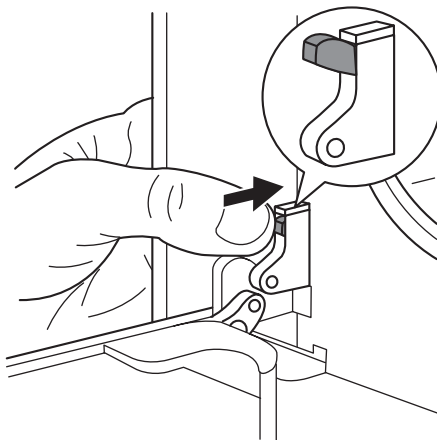
#### A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtaja három üvegtáblából áll. A sütő ajtaját és a belső üvegtáblákat tisztításkor kivetheti.

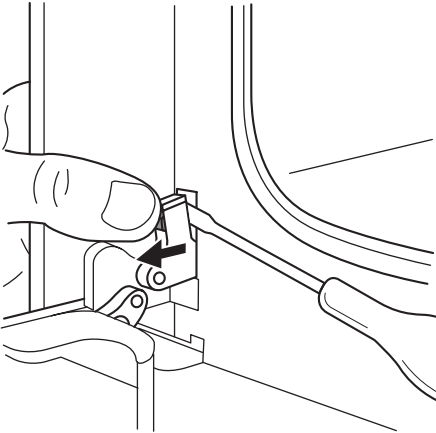
- i** A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üvegtáblákat, hogy az ajtó nincs leszerelve.

#### A sütőajtó és az üveglap leszerelése

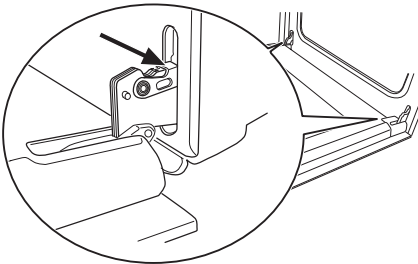
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.
2. Enyhén nyomja be a feszítő alkatrészt, amíg az visszaugrik.



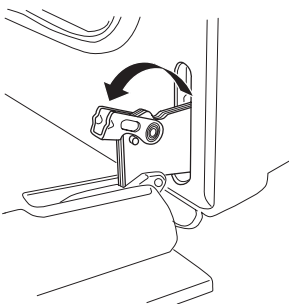
3. Egyik kezével fogja meg a benyomott komponenst, míg a másikkal - egy csavarhúzó segítségével - emelje ki az ajtó bal oldalát az ágyazatból.



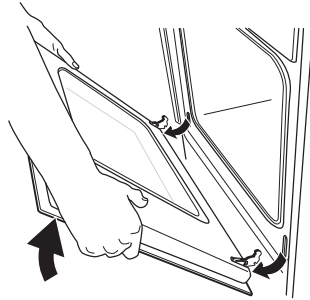
4. Keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.



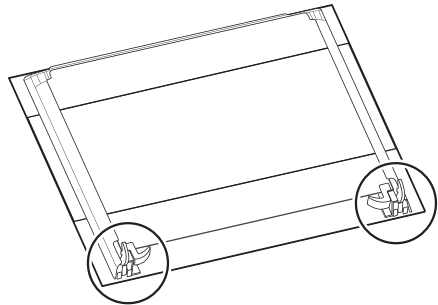
5. Fordítsa el a zsanéron lévő kart.



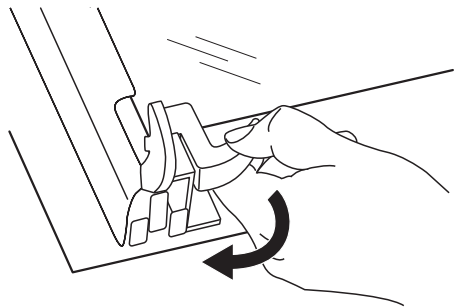
6. Csupkja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



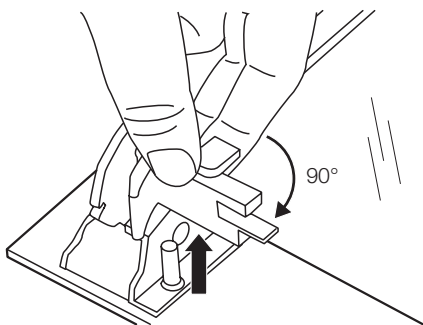
7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



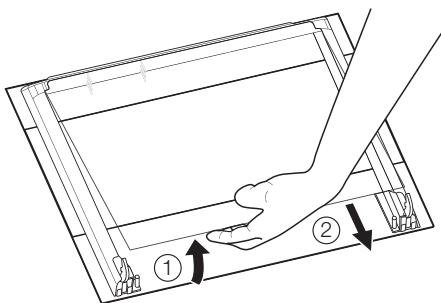
8. Az üvegtáblák kisereléséhez oldja ki a reteszelő rendszert.



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



10. Az üvegtáblákat egyesével emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés). A felső üvegtáblával kezdje.

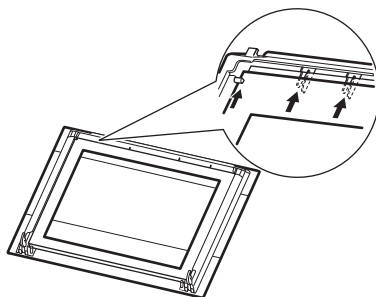


Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait.

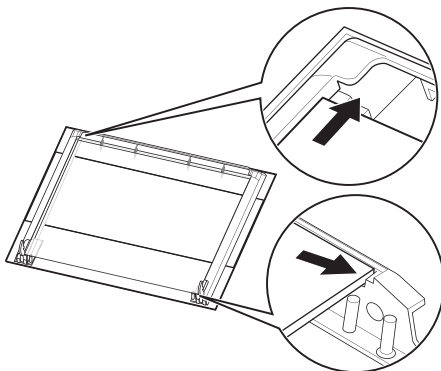
### A sütőajtó és az üvegtáblák visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. A középső lapnak díszkerete van. Amikor visszatesszi ezt a lapot, győződjön meg, hogy a gravírozott felületű zóna az ajtó belső oldala felé nézzen. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a gravírozott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a középső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyzatba (lásd az ábrát).



Ellenőrizze, hogy a felső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyzatba (lásd az ábrát).



### **i** Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

A sütőajtó tisztítását csak egy nedves szivaccsal végezze. Puha törölruhával törölje szárazra.

Ne használjon acélgyapotot, savakat vagy dörzshatású anyagokat, mivel azok károsíthatják a felületet. A sütő kezelőlapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg

## MIT TEGYEK, HA...

**!** **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a készüléket.



Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze a beállításokat.
	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” részt.
	A gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el a „A gyerekzár kikapcsolása” c. részt.
	A biztosítékdozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítéket. Ha a biztosító többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütővilágítás.	Hibás a sütővilágítás.	Cserélje ki a sütővilágítás izzóját.
A sütőventilátor erősen zajos.	A polcok vagy a tálcák hozzáérnek a sütő hátlapjához.	Helyezze be megfelelően a polcokat vagy a tálcákat.
Gőz és páralecsapódást észlel az ételen és a készülékben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a készülékben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a készülékben.
A kijelzőn a ► vagy ◂ látható, és a készülék nem melegít, illetve a levegőkeringetés nem működik.	A bemutató üzemmód van bekapcsolva.	Kapcsolja ki a készüléket. Nyomja meg a ◂ gombot kb. 2 másodpercig. Hangjelzés hallatszik. Tartsa nyomva egyszerre a ◂ és — gombot mindaddig, amíg hangjelzést nem hall, és a visszajelző ki nem alszik.
A kijelzőn az „F...” hibakód látható.	Elektronikus hiba lépett fel.	Jegyezze le a hibakódot, és forduljon a márkaszervizhez.

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

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.) .....  
 Termékszám (PNC) .....  
 Sorozatszám (S.N.) .....

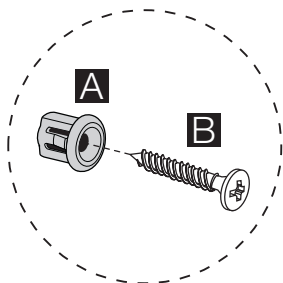
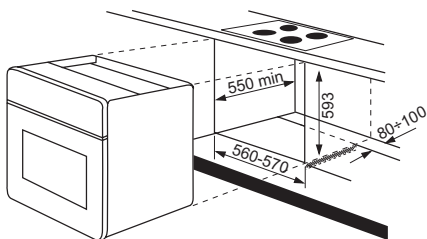
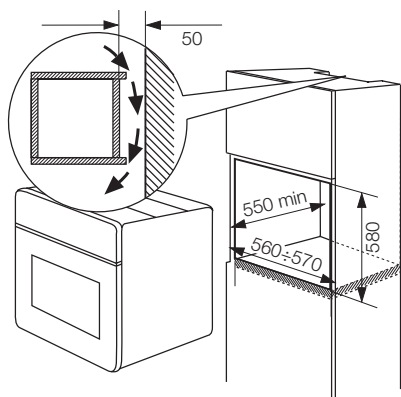
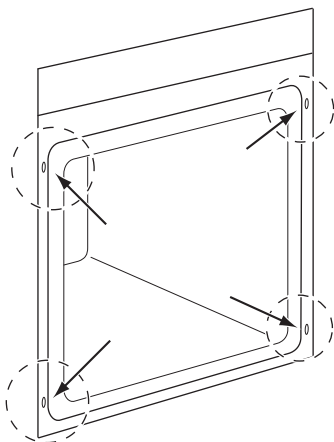
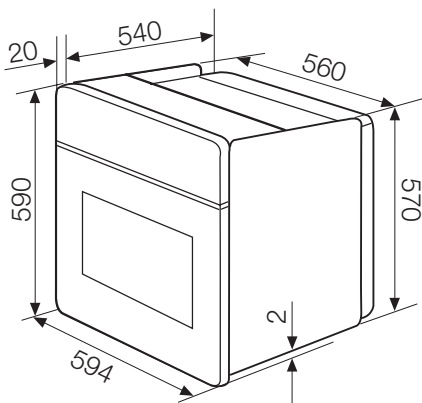
## MŰSZAKI ADATOK

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

## ÜZEMBE HELYEZÉS

 **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

## Beépítés



### Elektromos üzembe helyezés

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

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

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

### A vezeték

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 WF-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F


A vezeték szükséges keresztmetszetét az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapíthatja meg:

Összteljesítmény	Vezeték keresztmet- szet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximum 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>

Összteljesítmény	Vezeték keresztmet- szet
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

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

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha

részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



### Csomagolóanyag

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

## Electrolux. Thinking of you.

Pentru a vedea cum gândim, vizitați [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## CUPRINS

Informații privind siguranța	44	Sfaturi utile	54
Descrierea produsului	47	Îngrijirea și curățarea	58
Înainte de prima utilizare	47	Ce trebuie făcut dacă...	62
Utilizarea zilnică	48	Date tehnice	63
Funcțiile ceasului	50	Instalarea	63
Utilizarea accesoriilor	51	Protejarea mediului înconjurător	65
Funcții suplimentare	53		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări



## INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalare și utilizare, citiți cu atenție acest manual:

- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră.
- Pentru respectul față de mediu.
- Pentru utilizarea corectă a aparatului.

Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul în care îl mutați sau îl vindeți.

Producătorul nu este responsabil dacă instalarea sau utilizarea incorectă a aparatului provoacă daune.

### Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă riscurile la care se expun. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericolul sufocării sau vătămării fizice a acestora.
- Nu lăsați copiii sau animalele să se apropie de aparat atunci când ușa este deschisă sau aparatul este în funcțiune deoarece acesta devine fierbinte. Există riscul de rănire sau de provocare a unei dizabilități permanente.
- Dacă aparatul dispune de o funcție Blocare pentru copii sau Blocare taste (Blocare), folosiți-le. Acestea previn pornirea

accidentală a aparatului de către copii sau animale.

### Aspecte generale privind siguranța

- Nu modificați specificațiile acestui aparat. Există riscul vătămării persoanelor și deteriorării aparatului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Oprii aparatul după fiecare utilizare.

### Instalarea

- Aparatul poate fi instalat și branșat numai de către un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat. Această măsură este necesară pentru prevenirea deteriorărilor structurale sau vătămărilor corporale.
- Verificați dacă aparatul a fost deteriorat în timpul transportului. Nu conectați la priză un aparat deteriorat. Dacă este nevoie, contactați furnizorul.
- Înainte de prima utilizare îndepărtați toate ambalajele, etichetele și straturile de protecție de pe aparat. Nu înlăturați plăcuța cu datele tehnice. În caz contrar garanția poate fi anulată.
- Respectați în întregime legile, ordonanțele, directivele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementările privind siguranța, reciclarea, reglementările vizând utilizarea sigură a curentului electric sau gazului, etc.).
- Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare electrică în timpul instalării.
- Procedați cu atenție când deplasați aparatul. Acest aparat este greu. Purtați în-

totdeauna mănuși de protecție. Nu trageți aparatul de mâner.

- Instalația electrică trebuie să dispună de un dispozitiv izolator care să permită deconectarea aparatului de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Trebuie să dispuneți de dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Componentele care asigură protecția la șoc electric trebuie fixate astfel încât să nu poată fi desfăcute fără scule.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că spațiul de instalare din dulapul de bucătărie are dimensiunile necesare.
- Verificați ca aparatul să fie instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Păstrați distanțele minime față de celelalte aparate și unități.
- Instalați aparatul cu partea din spate și o latură aproape de aparatul mai înalt. Partea opusă trebuie amplasată aproape de mobilierul cu aceeași înălțime.
- Aparatul nu poate fi amplasat pe o bază.
- Cuptoarele și suprafețele de gătit încorporabile sunt fixate cu un sistem special de conectare. Pentru a preveni deteriorarea aparatului folosiți doar un aparat împănă cu alte aparate de la același producător.

### Conexiunea electrică

- Aparatul trebuie conectat la împământare.
- Verificați dacă parametrii electrici marcați pe plăcuța cu datele tehnice corespund sursei de tensiune pe care o aveți.
- Informații referitoare la tensiune se găsesc pe plăcuța cu datele tehnice.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare, montată corect.
- Când conectați aparate electrice la priză, nu permiteți apropierea sau contactul dintre cabluri și ușa aparatului.
- Nu folosiți prize multiple, alți conectori sau prelungitoare. Există pericol de incendiu.

- Nu înlocuiți sau schimbați cablul de alimentare. Contactați centrul de service.
- Asigurați-vă că nu striviți sau deteriorați ștecherul (dacă este disponibil) sau cablul de alimentare electrică din spatele aparatului.
- Verificați dacă după instalare este accesibilă conexiunea la priză.
- Pentru deconectarea aparatului nu trageți de cablul electric. Trageți întotdeauna de ștecher - dacă este disponibil.

### Utilizarea

- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic. Nu utilizați aparatul în scopuri comerciale sau industriale.
- Utilizați aparatul numai pentru prepararea alimentelor acasă. Astfel veți preveni producerea de vătămări corporale persoanelor și deteriorarea bunurilor.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile și/sau obiectele fuzibile (din plastic sau aluminiu) nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia. Există pericol de explozie sau incendiu.
- Interiorul aparatului devine foarte fierbinte în timpul utilizării. Există riscul de arsuri. Nu atingeți elementele de încălzire din aparat. Folosiți mănuși la introducerea sau scoaterea accesoriilor sau a vaselor.
- Procedați cu atenție când extrageți sau instalați accesoriile cuptorului pentru a preveni deteriorarea smaltului acestuia.
- Păstrați întotdeauna distanță față de aparat când deschideți ușa în timpul funcționării acestuia. Este posibilă scăparea de aburi fierbinți. Există pericol de arsuri.
- Decolorarea emailului nu are nici un efect asupra performanțelor aparatului, neconstituind un defect în sensul dat de legislația cu privire la garanție.
- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți obiecte direct pe partea inferioară a aparatului și nu-l acoperiți cu folie din aluminiu;
  - nu puneți apă fierbinte direct în aparat;
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.

- Nu folosiți aparatul dacă intră în contact cu apa. Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Când gătiți, închideți întotdeauna ușa aparatului, chiar și atunci când folosiți grătarul.

### Întreținerea și curățarea

- Înainte de a curăța aparatul, opriți-l și deconectați-l de la sursa de alimentare electrică.
- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, verificați dacă aparatul s-a răcit. Există pericol de arsuri. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Păstrați aparatul curat în permanență. Depunerile de grăsimi și de resturi alimentare pot cauza incendii.
- Curățarea cu regularitate previne deteriorarea materialului suprafeței
- Utilizați tava pentru coacere intensă atunci când preparați prăjituri succulente, pentru a preveni pătarea cu suc de fructe. Petele de suc de fructe pot fi permanente.
- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră, curățați aparatul doar cu apă și săpun. Nu utilizați produse inflamabile sau corozive.
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățat cu jet de abur sau cu presiune mare, agenți de curățare abrazivi, substanțe pentru înlăturarea petelor și obiecte ascuțite.
- În cazul în care utilizați un spray pentru curățat cuptoare, respectați instrucțiunile producătorului.
- Nu curățați ușa din sticlă cu agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice. Suprafața termorezistentă a sticlei interioare se poate fisura și sparge.
- Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate devin slabe și se pot sparge. Acestea trebuie înlocuite. Contactați centrul de service.
- Procedați cu atenție la demontarea ușii de pe aparat. Ușa este grea!
- Nu curățați smalțul catalitic (dacă este disponibil).

### Curățarea pirolitică

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul curățării pirolitice.

- Nu încercați să deschideți ușa și nu întrepușeați alimentarea electrică în timpul curățării pirolitice.
- Nu lăsați copiii să se apropie pe durata curățării pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte Există pericol de arsuri.
- În timpul curățării pirolitice murdăria persistentă poate provoca decolorarea emailului. Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului

### Pericol de incendiu!

- Deschideți ușa cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer. Există pericol de incendiu.
- Evitați prezența scânteiilor sau flăcărilor deschise în apropierea aparatului, atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile și/sau obiectele fuzibile (din plastic sau aluminiu) nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

### Lampa cuptorului

- Becurile cu filament din acest aparat sunt becuri speciale folosite numai pentru aparatele electrocasnice. Acestea nu trebuie și nu pot fi folosite pentru iluminarea parțială sau completă a unei încăperi din locuință.
- Dacă este necesar să înlocuiți becul, folosiți altul de aceeași putere și specificație, destinat numai pentru utilizarea în aparate electrocasnice.
- Înainte de a înlocui becul cuptorului deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. Există pericol de electrocutare.

### Centrul de service

- Reparațiile sau operațiunile de service aferente aparatului pot fi desfășurate exclusiv de către tehnicieni autorizați. Contactați un centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

### Casarea aparatului

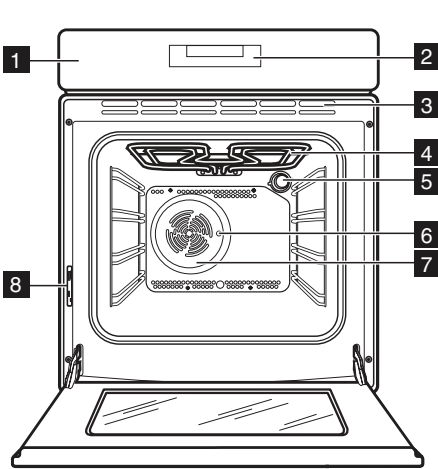
- Pentru prevenirea vătămărilor corporale sau deteriorării bunurilor
  - Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
  - Tăiați cablul electric și aruncați-l.

- Aruncați dispozitivul de blocare a ușii. Astfel se previne blocarea copiilor sau

a animalelor mici în interiorul aparatului. Există riscul de sufocare a acestora.

## DESCRIEREA PRODUSULUI

### Scurtă prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Programatorul electronic
- 3 Fante ventilație
- 4 Grătar
- 5 Bec cuptor
- 6 Orificiu pentru țepușa rotativă
- 7 Ventilator
- 8 Plăcuță cu datele tehnice

### Accesoriiile cuptorului

- **Raft de sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de copt plată**  
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Tavă de prăjire adâncă**  
Pentru a coace și a frige sau ca tavă pentru a aduna grăsimea.

### • Rotisor

Pentru prăjirea bucăților de carne și a păsărilor mai mari.

### • Ghidaje telescopice care se pot înlocui

Pentru tăvi sau rafturi.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**!** **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".



### Prima curățare

- Scoateți toate piesele din aparat.
- Curățați aparatul înainte de a-l folosi prima dată.

**!** **Atenție** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața. Consultați capitolul "Întreținerea și curățarea".






### Reglarea și modificarea ceasului

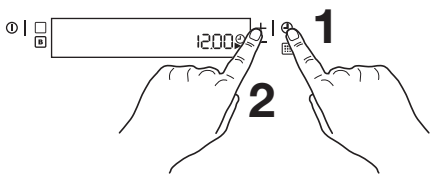
**i** Pentru a putea utiliza cuptorul setați mai întâi ceasul.

Când conectați cuptorul la sursa de electricitate sau după o pană de curent, simbolul pentru oră  și  se aprinde intermitent automat.

Setați ora corectă cu  sau .

Modificarea orei

1. Apăsăți  în mod repetat până când simbolul  se aprinde  intermitent.
2. Setați ora corectă cu  sau .



Ceasul indică ora și aprinderea intermitentă se oprește după aproximativ 5 secunde.

**Important** Ora zilei poate fi setată numai când cuptorul este oprit.

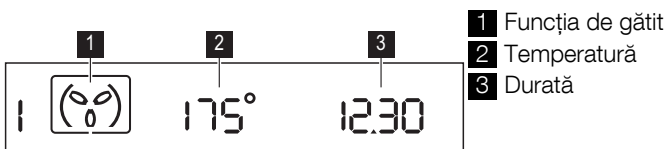
### Preîncălzirea

1. Setati funcția  și temperatura maximă.

## UTILIZAREA ZILNICĂ

**⚠ Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

### Afișajul



- 1 Funcția de gătit
- 2 Temperatură
- 3 Durată

Buton	Funcție	ciclu
	PORNIRE/OPRIRE	Pentru a porni sau opri aparatul.
	SELECTOR	Pentru a seta funcția cuptorului.
	ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Pentru a porni funcția de încălzire rapidă.
	CURĂȚAREA PIROLITICĂ	Pentru pornirea Curățării pirolitice.
	PLUS, MINUS	Pentru a ajusta valorile (temperatură și durată).
	CEAS	Pentru a seta funcția de ceas.

### Butoane acționate prin atingere


Butoanele acționate prin atingere controlează toate funcțiile cuptorului. Utilizați butoanele acționate prin atingere pentru a seta combinații de funcții de gătit, temperatura de gătit și programarea automată.

Aveți grijă să atingeți un singur buton la un moment dat.

Pentru a seta o funcție de gătit atingeți și țineți apăsat.





### Setarea funcției cuptorului



2. Lăsați cuptorul să funcționeze gol timp de 45 de minute.
3. Setati funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze gol timp de 15 de minute.

Acest lucru permite arderea oricărui reziduu de pe suprafața interioară. Accesoriile se pot încălzi mai tare decât în cazul utilizării normale. Cu această ocazie, cuptorul poate degaja un miros neplăcut și fum. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încăperea este aerisită suficient.












1. Apăsăți  în mod repetat până când simbolul pentru funcția cuptorului de care aveți nevoie se aprinde intermitent. Afișajul indică temperatura automată. Dacă nu modificați temperatura în aproximativ 5 secunde, aparatul va începe să funcționeze.
  2. Pentru a schimba temperatura, apăsați  sau  butonul.
- i** Dacă porniți funcția cuptorului, simbolul temperaturii se va  aprinde intermitent. Simbolul indică creșterea temperaturii din aparat.

Când aparatul ajunge la temperatura stabilită, se va auzi un semnal acustic și simbolul temperaturii se va opri din luminat.

- i** Dacă survine o pană de curent, dispozitivul de programare păstrează toate setările pentru aproximativ 3 minute. După mai mult de 3 minute fără alimentare, va trebui să refaceți setările (de asemenea cele pentru oră și dată).

## Funcții cuptor

Funcție cuptor	Aplicație
 Gătit convențional	Încălzește folosind ambele elemente, cel superior și cel inferior. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
 Gătit forțat cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente care necesită aceeași temperatură de gătire, utilizând mai mult de un raft, fără transfer de aromă.
 Grătar complet	Elementul grătar complet este pornit. Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită.
 Rotisor	Pentru carnea la grătar sau kebab și bucăți mai mici de carne. Temperatură presetată: 200 °C — 250 °C.
 Gătit carnea	Pentru a prăji carnea. Căldura vine de la elementele superioare și inferioare ale elementelor.
 Grătar termic	Elementul grătarului și ventilatorul cuptorului furnizează aer cald în jurul alimentelor. Pentru a găti bucăți mari de carne. <b>Important</b> Temperatură maximă pentru această funcție: 200 °C.
 Menținerea la cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 Decongelarea	Pentru a dezgheța alimente congelate. Potrivit pentru decongelarea alimentelor delicate, precum torturi cu cremă, prăjituri cu glazură, produse de patiserie, pâine și alte alimente cu drojdie.
 Curățarea pirolitică	Pentru a curăța murdăria persistentă.

## Funcția Căldura reziduală

Cu funcția Durată, cuptorul se oprește automat cu câteva minute înainte de încheierea perioadei setate. Cuptorul utilizează

căldura reziduală pentru a finaliza gătitul alimentelor fără consum de energie.

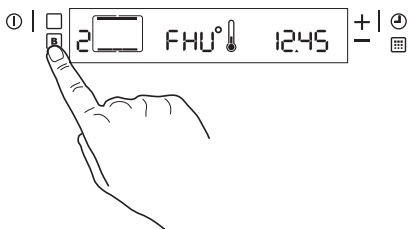
**Important** Funcția Căldură reziduală este aplicabilă numai dacă durata este mai mare de 15 minute.

### Funcția de încălzire rapidă

Cu funcția de încălzire rapidă, micșorați durata de pre-încălzire. O puteți utiliza cu fiecare funcție de gătit.

**Important** Nu introduceți alimentele în cuptor înainte de finalizarea funcției de încălzire rapidă.

1. Setati o funcție a cuptorului.  
La nevoie, modificați temperatura recomandată.
2. Apăsati butonul **B**. Pe afișaj apare "FHU" și funcția de încălzire rapidă acționează.



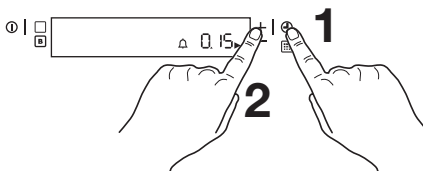
3. Când încălzirea rapidă este finalizată, este emis un semnal sonor și "FHU" dispare.  
În acest moment, aparatul continuă să încălzească conform funcției și temperaturii setate a cuptorului.
4. Introduceți alimentele în cuptor.

## FUNȚIILE CEASULUI







Funcția ceasului		Aplicație
	Ora curentă	Arată ora zilei. Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
	Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Când perioada de timp s-a scurs, este emis un semnal sonor. <b>Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.</b>
	Durata	Pentru a seta timpul de funcționare a cuptorului.
	Terminare	Pentru a seta ora de oprire a unei funcții a cuptorului.



**i** Durata și Sfârșit pot fi utilizate simultan, în cazul în care cuptorul urmează a fi pornit și oprit automat, ulterior. În acest caz first setați mai întâi Durata , apoi Sfârșitul .

### Setarea funcțiilor ceasului.






1. Setează o funcție a cuptorului și temperatura (nu este necesar pentru Ceas avertizor). Consultați „Setarea funcției cuptorului”.

2. Apăsați  în mod repetat până când simbolul pentru funcția ceasului de care aveți nevoie se aprinde intermitent.
3. Pentru a seta ora pentru Ceasul Avertizor  , Durată  sau Terminare  , apăsați butonul  sau  .  
Simbolul corespunzător funcției ceas se aprinde.  
După ce se scurge întreaga perioadă de timp, simbolul funcției ceas se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de 2 minute. Pentru a dezactiva semnalul acustic atingeți un câmp cu senzor.

 Cu funcțiile Durată  și Terminare  , aparatul se oprește automat.

4.  pentru a dezactiva aparatul.

### Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați  în mod repetat până când simbolul pentru funcția ceasului de care aveți nevoie și  se aprinde intermitent.
2. Apăsați  în mod repetat până când ora are valoarea "00:00".

## UTILIZAREA ACCESORIILOR

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

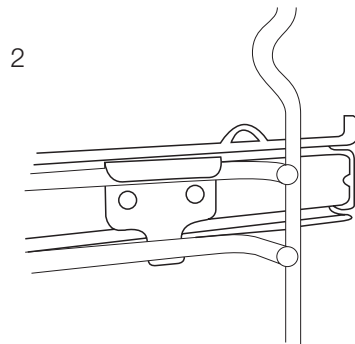
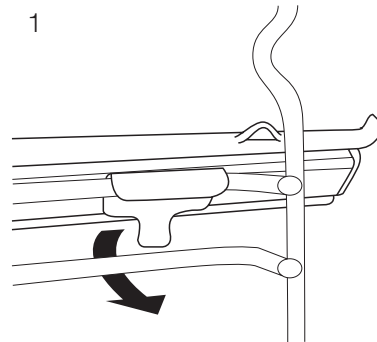
### Ghidaje telescopice

#### Utilizarea ghidajelor telescopice

Puteți atașa ghidaje telescopice la fiecare nivel.

Verificați ca ambele ghidaje telescopice să fie așezate la același nivel.

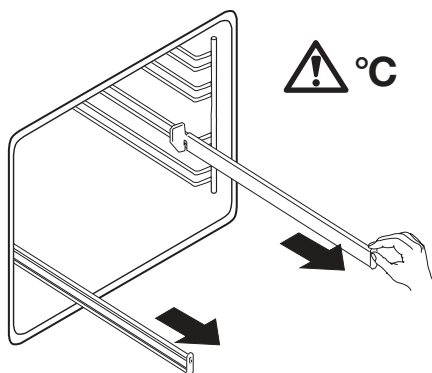
Elementul opritor de la capătul ghidajului telescopic trebuie să fie orientat în sus.



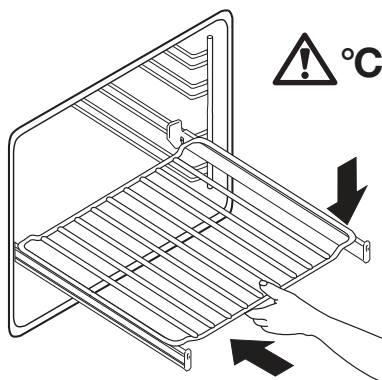
### Utilizarea ghidajelor telescopice

Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți introduce sau scoate rafturile mai ușor.

1. Trageți complet în afară ghidajele telescopice din stânga și dreapta.



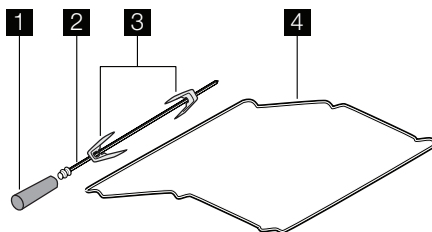
2. Puneți raftul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul cuptorului. Asigurați-vă că introduceți ghidajele telescopice până la capăt, înainte de a închide ușa cuptorului.



**!** **Atenție** Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

**i** Ghidajele telescopice pot fi cumpărate separat.

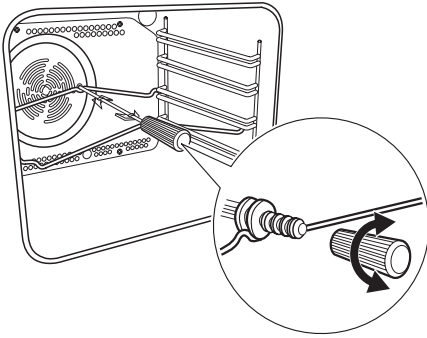
## Rotisor



- 1 Mâner
- 2 Țepușă
- 3 Furculițe
- 4 Cadrul țepușei rotative

**!** **Avertizare** Furculițele și frigăruia țepușei rotative sunt ascuțite (dacă sunt livrate). Trebuie să aveți grijă când o puneți în funcțiune.

1. Puneți tava pentru coacere intensă pe prima poziție a raftului, numărat începând de jos.
2. Montați cadrul țepușei rotative în poziția celui de-al doilea raft, numărat începând de jos.
3. Montați prima furculiță în țepușă.
4. Puneți alimentele care vor fi gătite la frigare.
5. Montați cea de-a doua furculiță. Pentru a strânge furculițele, strângeți de șuruburi.
6. Montați vârful țepușei în orificiul pentru țepușă rotativă (consultați „Descrierea produsului”).
7. Instalați partea frontală a țepușei pe cadrul țepușei.
8. Scoateți mânerul.
9. Setati funcția și o temperatură a cuptorului (consultați „Tabele de gătit”).



## FUNȚII SUPLIMENTARE

### Dispozitiv siguranță copii

**i** Când este activat dispozitivul de siguranță pentru copii, aparatul nu funcționează.

Activarea siguranței pentru copii

1. Apăsați **1** pentru a dezactiva aparatul.
2. Apăsați **2** și **3** în același timp până când afișajul indică "SAFE". Funcția siguranță pentru copii este activată.

### Dezactivarea siguranței pentru copii

Pentru a dezactiva dispozitivul de siguranță pentru copii, repetați aceiași pași.

### Sunet de control

Dezactivarea sunetului de control

1. Apăsați **1** pentru a dezactiva aparatul.
2. Apăsați și țineți **2** butoanele **+** în același timp, până când se aude un sunet (aproximativ 2 secunde).

Sunetul de control nu funcționează.

Activarea sunetului de control

1. Apăsați și țineți **2** butoanele **+** în același timp, până când se aude un sunet (aproximativ 2 secunde).
2. Sunetul de control pornește din nou.

### Oprirea automată

**i** Aparatul se dezactivează automat după o anumită perioadă de timp:

- Dacă nu dezactivați aparatul
- Dacă nu modificați temperatura cuptorului.

### Cuptorul se dezactivează când temperatura ajunge la:

30 - 115 °C	după	12,0 ore
120 - 195 °C	după	8,5 ore
200 - 245 °C	după	5,5 ore
250 - max. °C	după	3,0 ore

După oprirea automată, opriți complet cuptorul. Apoi îl puteți activa din nou.

### Coduri de eroare

În cazul în care unii parametri nu sunt corecți, unitatea de comandă oprește funcțiile activate și afișează codul de eroare corespunzător. Consultați capitolul "Ce trebuie făcut atunci când...".

### Ventilatorul de răcire

Când cuptorul funcționează, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

### Termostatul de siguranță

Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostat de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

## SFATURI UTILE



- Aparatul are patru niveluri de rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minim durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa acestuia pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

### Coacerea prăjiturilor

- cea mai bună temperatură pentru coacerea prăjiturilor este între 150 °C și 200 °C.
- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

### Tabel pentru coacere și frigere

#### PRĂJITURI

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu tel	2	170	2 (1 și 3)	165	45-60	În formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	2 (1 și 3)	160	24-34	În formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză de vaci	1	170	2	165	60-80	În formă pentru prăjituri de 26 cm

- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber pentru raft între ele.



### Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți bucăți de carne mai mici de 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Pentru a păstra carnea roșie bine făcută la exterior și succulentă la interior, setați temperatura între 200°C-250°C.
- Pentru carnea albă, pui și pește, setați temperatura între 150°C-175°C.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se scurgă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, adăugați puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

### Durate de gătit



Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.



La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	1	170	2 (1 și 3)	160	100-120	2 forme de prăjituri de 20 cm pe raftul tip grătar
Ștrudel	2	175	2	150	60-80	În tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2 (1 și 3)	160	30-40	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu fructe	2	170	2	155	60-70	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandișpan (Pandișpan fără grăsimi)	2	170	2	160	35-45	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură pentru Crăciun/Prăjitură bogată în fructe	2	170	2	160	50-60	În formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune	2	170	2	165	50-60	în tava de pâine <sup>1)</sup>
Prăjituri mici	3	170	3 (1 și 3)	165	20-30	În tava plată de coacere
Tarte mici	3	150	3 (1 și 3)	140	20-30	În tava plată de coacere <sup>1)</sup>
Bezele	3	100	3	115	90-120	În tava plată de coacere
Chifle	3	190	3	180	15-20	În tava plată de coacere <sup>1)</sup>
Choux	3	190	3 (1 și 3)	180	25-35	În tava plată de coacere <sup>1)</sup>
Tarte	3	180	2	170	45-70	În formă pentru prăjituri de 20 cm
Sandviș Victoria	1 sau 2	180	2	170	40-55	Stânga + dreapta în forma pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți timp de 10 minute.



## PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Pâine albă	1	190	1	195	60-70	1-2 bucăți, 500 gr per bucată <sup>1)</sup>
Pâine de seară	1	190	1	190	30-45	în tava de pâine
Chifle	2	190	2 (1 și 3)	180	25-40	6-8 role în tava plată de coacere <sup>1)</sup>
Pizza	1	190	1	190	20-30	În tava pentru coacere intensă <sup>1)</sup>

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Biscuiți	3	200	2	190	10-20	În tava plată de coacere <sup>1)</sup>



1) Preîncălziți timp de 10 minute.

## TARTE



TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	180	2	180	40-50	În formă
Tarte cu legume	2	200	2	200	45-60	În formă
Tartă cu slănină și omeletă	1	190	1	190	40-50	În formă
Lasagna	2	200	2	200	25-40	În formă
Cannelloni	2	200	2	200	25-40	În formă
Budincă Yorkshire	2	220	2	210	20-30	6 forme de budincă <sup>1)</sup>

1) Preîncălziți timp de 10 minute.



## CARNE

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Vită	2	200	2	190	50-70	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Carne de porc	2	180	2	180	90-120	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Vițel	2	190	2	175	90-120	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Friptură de vită englezească în sânge	2	210	2	200	44-50	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Friptură de vită englezească gătită mediu	2	210	2	200	51-55	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	2	200	55-60	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Ceafă de porc	2	180	2	170	120-150	În tava pentru coacere intensă
Picior de porc	2	180	2	160	100-120	2 bucăți în tava pentru coacere intensă
Miel	2	190	2	190	110-130	Pulpă



TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Pui	2	200	2	200	70-85	Totul este pus în tava pentru coacere intensă
Curcan	1	180	1	160	210-240	Totul este pus în tava pentru coacere intensă
Rață	2	175	2	160	120-150	Totul este pus în tava pentru coacere intensă
Gâscă	1	175	1	160	150-200	Totul este pus în tava pentru coacere intensă
lepure de casă	2	190	2	175	60-80	Tăiat în bucăți
lepure de câmp	2	190	2	175	150-200	Tăiat în bucăți
Fazan	2	190	2	175	90-120	Totul este pus în tava pentru coacere intensă

## PEȘTE

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Păstrăv/Doradă	2	190	2 (1 și 3)	175	40-55	3-4 pești
Ton/Somon	2	190	2 (1 și 3)	175	35-60	4-6 fileuri

## Frigerea la grătar

 Preîncălziți cuptorul gol timp de 10 minute, înainte de gătire.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Frigerea la grătar		Durate de coacere în minute 	
	Bucăți	g	nivel 	Temp. (°C)	Prima parte	A doua parte
File bucăți	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftec	4	600	3	250	10-12	6-8
Cârnați	8	/	3	250	12-15	10-12
Cotlet de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Pui (tăiat în două)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Piept de pui	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
File de pește	4	400	3	250	12-14	10-12
Pâine prăjită cu garnitură	4-6	/	3	250	5-7	/
Pâine prăjită	4-6	/	3	250	2-4	2-3

## Grătar termic

**⚠ Avertizare** Utilizați această funcție cu o temperatură maximă de 200°C.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Frigerea la grătar		Durate de coacere în minute 🕒	
	Bucăți	g	nivel 📏	Temp. (°C)	Prima parte	A doua parte
Ruladă de carne (curcan)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pui (tăiat în două)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Pulpe de pui	6	-	3	200	15-20	15-18
Prepeliță	4	500	3	200	25-30	20-25
Legume gratinate	-	-	3	200	20-25	-
bucăți. Escalop	-	-	3	200	15-20	-
Macrou	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Pește bucăți	4-6	800	3	200	12-15	8-10

## Rotisor

**i** Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	📏	temp. °C	Durata de gătit în minute
Carne de pasăre	1000	2	250	50-60
Friptură	800	2	250	50-60

## Informații despre acrilamide

**Important** Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon),

acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

## ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

**⚠ Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuți-

te sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

**i** **Pentru modelele din inox sau aluminu:**

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete umed. Uscați cu o cârpă moale. Nu utilizați bureți de sârmă, acizi sau materiale abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție

## Curățarea pirolitică






**⚠ Avertizare** Aparatul devine foarte fierbinte. Există riscul de arsuri.

**Important** Nu folosiți funcția de Curățare pirolitică și plita în același timp (dacă este inclusă la aparat). Aceasta poate duce la deteriorarea aparatului.


Înainte de Curățarea pirolitică:



1. Scoateți toate componentele mobile ale aparatului și urmele de alimente vărsate.
2. Curățați manual cât se poate din reziduurile persistente.
3. Închideți ușa cuptorului în mod corect.

Folosiți Curățarea pirolitică






1. Apăsăți  în mod repetat până când afișajul indică .
  - Afișajul indică PYRO 1 sau PYRO 2.
  - În 3 secunde afișajul va arăta un mesaj de înălțurare a tuturor componentelor mobile ale aparatului.
2. Apăsăți  sau  pentru a seta durata pentru Curățare pirolitică:
  - P1 2:00 pentru murdărie redusă
  - P2 2:30 pentru murdărie rezistentă.
3. Apăsăți  pentru pornirea Curățării pirolitice.

Barele simbolului  apar una câte una pentru a arăta că temperatura din aparat crește.

Când aparatul ajunge la temperatura prestată, ușa se blochează și afișajul arată . După terminarea procesului de Curățare pirolitică, afișajul indică ora zilei. Ușa cuptorului este blocată. Când aparatul se răcește, se va auzi un semnal acustic și ușa de va debloca.

 Pentru a opri ciclul de curățare pirolitică în orice moment, apăsați .

### Terminarea curățării pirolitice


-  Puteți seta terminarea curățării pirolitice prin intermediul funcției ceasului Sfârșit →I.
1. Repetați pașii 1, 2 și 3 de la procedura de mai sus.
  2. Apăsăți .
  3. Afișajul indică o săgeată  și simbolul →I. Afișajul indică timpul de terminare al curățării pirolitice.
  4. Apăsăți  sau  pentru a ajusta terminarea curățării pirolitice.

### Notificarea Pyro

Funcția de aducere aminte informează utilizatorul cu privire la momentul în care curățarea pirolitică este necesară.

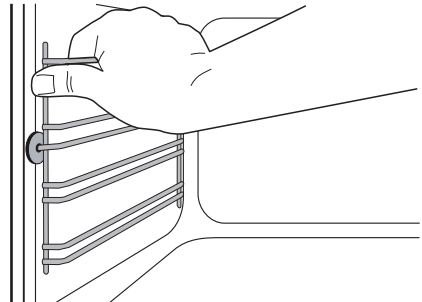
Va fi emis un semnal sonor iar afișajul va indica "Pyro" timp de aproximativ 15 secunde.

Setați funcția de curățare pirolitică.

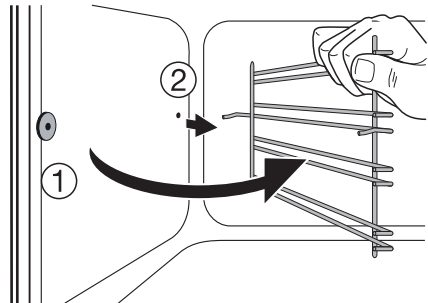
 Afișajul arată mesajul de reamintire când aparatul este oprit până când curățați aparatul cu ajutorul curățării Pirolitice.

### Ghidajele de sprijinire a rafturilor Scoaterea ghidajelor de sprijinire a rafturilor

1. Trageți partea din față a ghidajului de sprijinire a raftului din peretele lateral.



2. Trageți partea din spate a ghidajului de sprijinire a raftului din peretele lateral și scoateți-l.



### Instalarea ghidajelor de sprijinire a rafturilor

Instalați ghidajele de sprijinire a rafturilor în ordine inversă.

- i** Capetele rotunde ale ghidajelor de sprijinire a rafturilor trebuie îndreptate spre înaintele!

### Bec cuptor

- !** **Avertizare** Atenție! Există pericol de electrocutare!

#### Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau opriți întrerupătorul.

- i** Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru protejarea becului cuptorului și a capacului de sticlă.

1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul din sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.  
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul din sticlă.

### Curățarea ușii cuptorului

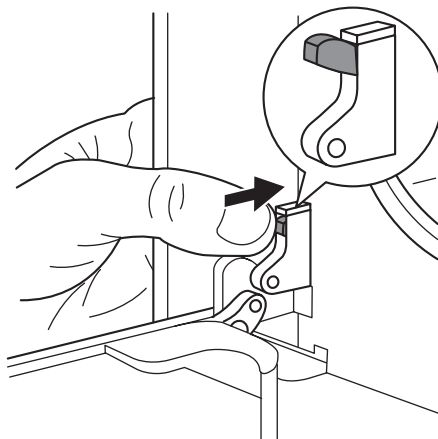
Ușa cuptorului este construită din trei panouri de sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului și panourile de sticlă interioare, pentru curățare.

- i** Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panourile din sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

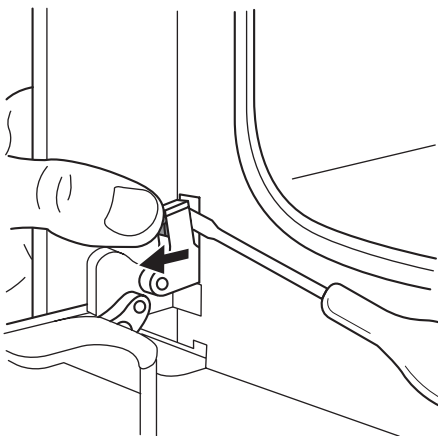
### Scoaterea ușii cuptorului și a panoului de sticlă

1. Deschideți complet ușa și identificați balamaua din partea stângă a ușii.

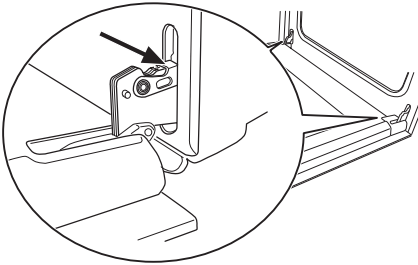
2. Împingeți ușor componenta de strângere până când se retrage.



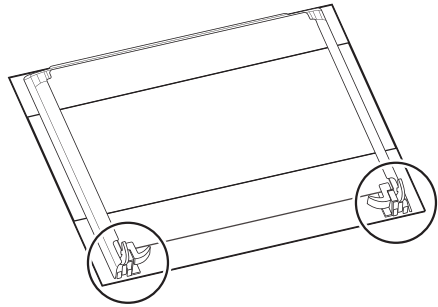
3. Țineți componenta împinsă cu o mână și utilizați o șurubelniță cu cealaltă mână pentru a scoate partea stângă a ușii din locaș.



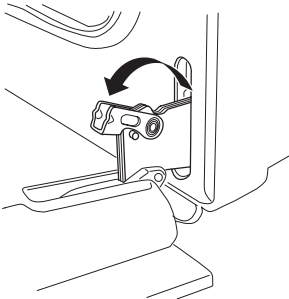
4. Identificați balamaua din partea dreaptă a ușii.



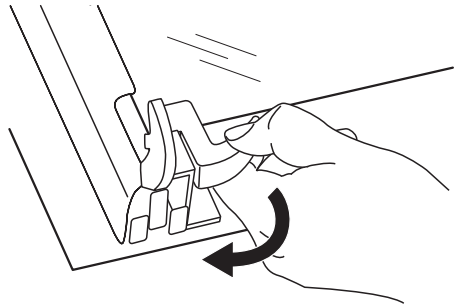
7. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



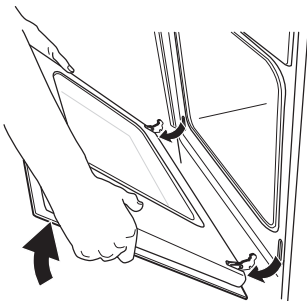
5. Rotiți maneta de pe balama.



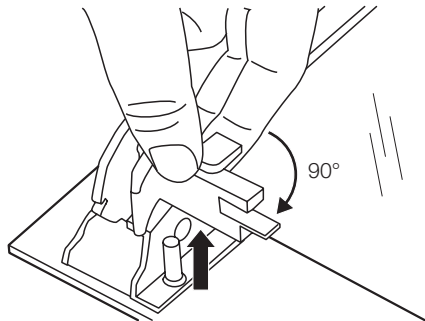
8. Eliberați sistemul de blocare pentru a înlătura panourile de sticlă.



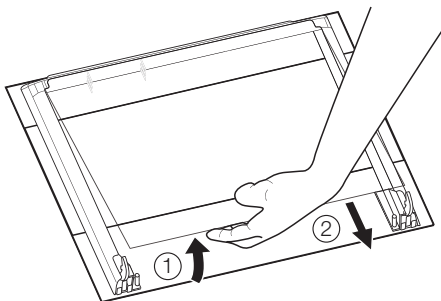
6. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



9. Rotiți cele 2 dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



10. Ridicați cu grijă (pasul 1) și scoateți (pasul 2) panourile de sticlă pe rând. Începeți cu panoul de sticlă superior.



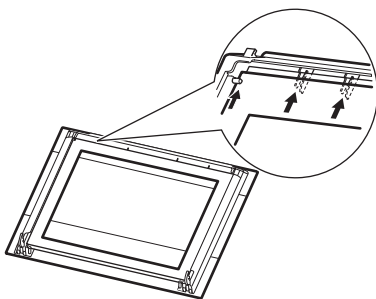
Curățați panourile din sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă.

### Instalarea ușii cuptorului și a panourilor de sticlă

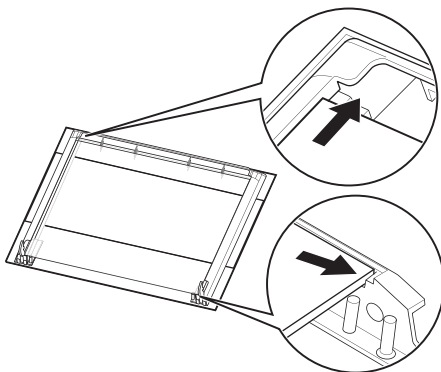
După terminarea procedurii de curățare, remontați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Faceți pașii de mai sus în ordine inversă.

Panoul din mijloc are un cadru decorativ. Când instalați panoul cu un cadru decorativ, asigurați-vă că zona imprimată a ecranului este orientată spre interiorul ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă cu cadre decorative nu prezintă asperități la atingere.

Asigurați-vă că ați așezat panoul din sticlă din mijloc în poziția corectă (consultați imaginea).



Asigurați-vă că ați așezat panoul din sticlă superior în poziția corectă (consultați imaginea).



### **i** Pentru modelele din inox sau aluminu:

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete umed. Uscați cu o cârpă moale. Nu utilizați bureți de sârmă, acizi sau materiale abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție

## CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

**!** **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Aparatul este oprit.	Activați aparatul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați setările.
	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprire automată”.
	Funcția siguranță pentru copii este activată.	Consultați secțiunea "Dezactivarea siguranței pentru copii".
	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Ventilatorul cuptorului face zgomot.	Verificați ca rafturile sau tăvile să nu se atingă de panoul spate al cuptorului.	Puneți rafturile sau tăvile corect.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul aparatului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în aparat.	Nu lăsați vasele cu mâncare să stea în aparat mai mult de 15-20 minute după terminarea procesului de gătire.
Afișajul indică ► sau ⌚, aparatul nu încălzește și nu este nicio circulație a aerului.	Modul de exploatare Demo este activ.	Opriti aparatul. Apăsati ⌚ pentru aproximativ 2 secunde. Este emis un semnal sonor. Apăsati și mențineți butoanele ⌚ și — simultan, până când se aude semnalul acustic iar indicatorul se oprește.
Afișajul arată codul de eroare „F...”.	Există o defecțiune electrică.	Scrieți codul de eroare și contactați Centrul de Service.

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, contactați dealerul sau centrul de service.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....

Numărul produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S-N.) .....

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

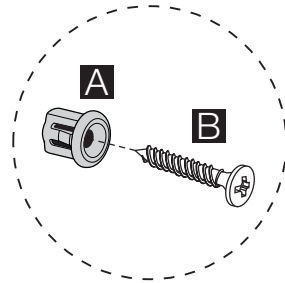
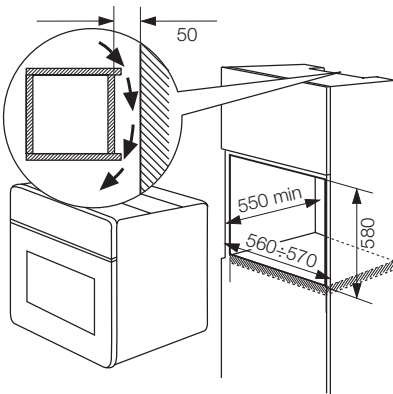
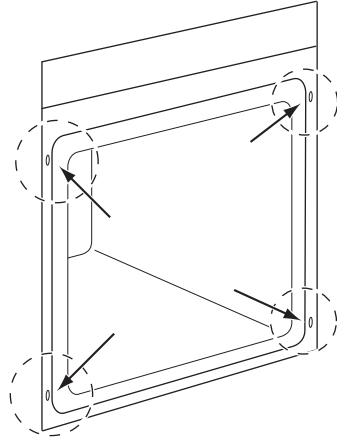
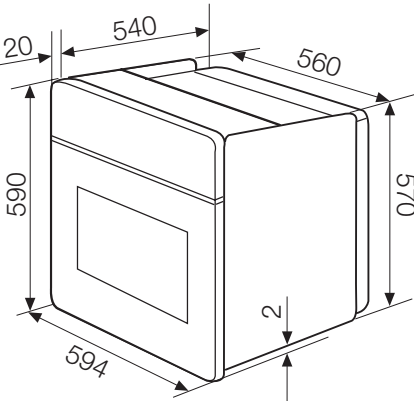
## DATE TEHNICE

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

## INSTALAREA

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

## Încorporarea în mobilier



### Conectarea electrică

**!** **Avertizare** Conectarea electrică trebuie efectuată numai de către o persoană competentă și calificată.

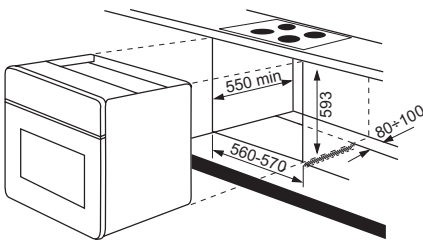
**i** Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații despre siguranță”.

Acest aparat este livrat cu ștecăr și cablu de conectare electrică.

### Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată (de pe plăcuța cu date tehnice) și tabelul:






Putere totală consumată	Secțiunea cablului
maxim 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maxim 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>

Putere totală consumată	Secțiunea cablului
maxim 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Cablul de masă (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

## PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a

acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.



### Materialele de ambalare

Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din facilitățile comunitare pentru deșeuri.







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

