



Thinking of you
Electrolux



EOC3430

HR PEĆNICA
HU SÜTŐ

UPUTE ZA UPORABU
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

2
29



SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	7
4. PRIJE PRVE UPORABE.....	7
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	8
6. FUNKCIJE SATA.....	10
7. KORIŠTENJE PRIBORA.....	11
8. DODATNE FUNKCIJE.....	12
9. SAVJETI I PREPORUKE.....	13
10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	21
11. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	25
12. POSTAVLJANJE.....	27
13. TEHNIČKI PODACI.....	28

MISLIMO NA VAS

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

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



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

www.electrolux.com



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

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

Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

1.1 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.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Unutrašnjost uređaja se zagrijava dok je u radu. Ne dodirujte grijače u uređaju. Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice za pećnicu.
- Prije obavljanja zahvata održavanja isključite napajanje.

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

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za instalaciju isporučenih s uređajem.
- Budite pažljivi kada pomičete uređaj jer je težak. Obavezno nosite zaštitne rukavice.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na nazivnoj pločici s električnim napajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanje dodiruje vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.

- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EU.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u uređaj, pored ili na njega.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.3 Koristite



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj koristite samo u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Provjerite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.

2.4 Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, uređaj isključite i utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučiće za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujuć sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emalj nemojte čistiti (ako je primjenjivo) nikakvom vrstom deterdženta.

2.5 Potrebno je čišćenje



Opasnost od ozljeda/kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije uključivanja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - Sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
 - Sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu dalje od uređaja dok je uključeno pirolitičko čišćenje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
 - Omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - Omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na

moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.

- Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude, uključujući i djecu ili osobe s kroničnim oboljenjima.

2.6 Unutarnje svjetlo

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvjetljenje.



UPOZORENJE!

Opasnost od strujnog udara.

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

2.7 Odlaganje



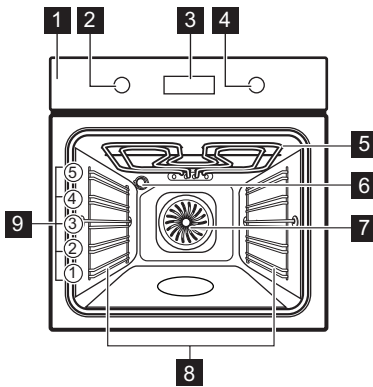
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Prerežite električni kabel i bacite ga.
- Uklonite bravicu vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zatvore u uređaj.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Elektronički programator
- 4 Regulator temperature
- 5 Grijač
- 6 Svjetlo
- 7 Ventilator
- 8 Vodilice police na skidanje
- 9 Položaji police

3.2 Pribor

- **Mreža za pečenje**
Za posuđe, kolače u kalupu i pečenje mesa.
- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.

- **Plitica za roštiljanje/pečenje**
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.
- **Sklopive vodilice**
Za police i pekače.

4. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

4.1 Početno čišćenje

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



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

1. Uređaj očistite prije prve upotrebe.
2. Pribor i uklonjive vodilice policia vratite na njihovo mjesto.

4.2 Postavljanje vremena

Nakon prvog spajanja na električnu mrežu svi simboli na zaslonu uključeni su

na nekoliko sekundi. Narednih nekoliko sekundi zaslon prikazuje verziju softvera.

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

1. Za postavljanje trenutnog sata pritisnite **+** ili **-**.
2. Za potvrdu pritisnite **⏸**. To je potrebno samo pri prvom postavljanju vremena. Kasnije će se novo vrijeme spremati automatski nakon 5 sekundi.

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


3. Za postavljanje trenutnih minuta pritisnite **+** ili **-**.
4. Za potvrdu pritisnite **⏸**. To je potrebno samo pri prvom postavljanju vremena. Kasnije će se

novo vrijeme spremati automatski nakon 5 sekundi.
Na zaslonu se prikazuje novo vrijeme.

4.3 Promjena vremena

Vrijeme možete promijeniti samo ako je pećnica isključena.



Pritisnite .

Postavljeno vrijeme i simbol  trepere u zaslonu.

Za postavljanje novog vremena, pogledajte „Postavljanje vremena“.

4.4 Prethodno zagrijavanje

Predgrijte prazan uređaj kako bi se spalili ostatci masnoće.

1. Postavite funkciju  i najvišu temperaturu.
2. Pustite da uređaj radi 1 sat.
3. Postavite funkciju  i najvišu temperaturu.
4. Pustite da uređaj radi 15 minuta. Dodatna oprema se može zagrijati više nego inače. Uređaj može ispuštati miris i dim. To je normalno. Osigurajte dovoljan protok zraka.

5. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite regulator. Regulator se izvlači.

5.2 Uključivanje i isključivanje uređaja













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

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

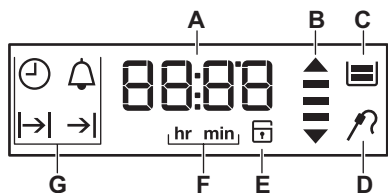
1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcija pećnice.
2. Okrenite regulator temperature za odabir temperature.
3. Za isključivanje uređaja, prekidače za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

5.3 Funkcija pećnice

Funkcije pećnice	Uporaba
 Vrući zrak	Za pečenje na 3 položaja polica istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Gorni i donji grijač.

Funkcije pećnice	Uporaba	
	Donji i gornji grijač	Za pečenje i prženje na jednoj razini.
	Mali roštilj	Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta.
	Veliki roštilj	Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.
	Turbo roštilj	Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednoj razini police. Za pripremu zapečenih jela i rumenjenje.
	Postavke za pizzu	Za pečenje namirnica koje se trebaju intenzivnije zapeći ili dobiti koricu na jednoj razini. Postavite temperaturu pećnice za 20 - 40 °C niže nego kod rada s gornjim i donjim grijačem.
	Meso	Priprema vrlo mekih, sočnih pečenja.
	Održavanje Topline	Za održavanje hrane toplom.
	Odmrzavanje	Za odmrzavanje zamrznute hrane.
	Pirolitičko	Za aktiviranje automatskog pirolitičkog čišćenja pećnice. Ova funkcija omogućuje izgaranje nečistoće preostale u pećnici. Pećnica se zagrijava do otprilike 500 °C.

5.4 Prikaz




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

5.5 Tipke

Tipka	Funkce	Zaslon
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
⌚	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.





5.6 Indikator zagrijavanja



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



Stupci prikazuju povećava li se ili smanjuje temperatura pećnice.

6. FUNKCIJE SATA






6.1 Tablica funkcija sata








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




 Za prebacivanje između funkcija pećnice pritisnite .

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





6.2 Postavljanje funkcije TRAJANJE i ZAVRŠETAK


1. Pritišćite  sve dok se na zaslonu ne prikaže  ili . Na zaslonu treperi  ili .


2. Pritisnite  ili  za postavljanje vrijednosti pa pritisnite  za potvrdu. Za Trajanje  najprije postavite minute i sate, a za Završetak  najprije postavite sate, a zatim minute. Po isteku vremena oglašava se zvučni signal trajanja 2 minute. Simbol  ili  i postavka vremena trepere na zaslonu. Pećnica se zaustavlja.
3. Pritisnite bilo koji tipku ili otvorite vrata pećnice za zaustavljanje zvučnog signala.

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

6.3 Postavljanje funkcije ZVUČNI ALARM



1. Pritisćite  sve dok na zaslonu ne zatreperi  i "00".
2. Za postavljanje opcije ZVUČNI ALARM pritisnite  ili . Vrijeme se najprije izračunava u minutama i sekundama. Kada je vrijeme koje postavite dulje od 60 minuta, na zaslonu se pojavljuje simbol **hr**. Uređaj sada izračunava vrijeme u satima i minutama.
3. ZVUČNI ALARM započinje automatski nakon pet sekundi. Nakon isteka 90% namještenog vremena, oglašava se zvučni signal.
4. Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije se minute oglašava zvučni



signal. "00:00"  trepere na zaslonu. Pritisnite bilo koju tipku ili otvorite vrata pećnice za zaustavljanje zvučnog signalal.

- i** Ako ZVUČNI ALARM postavljate dok traju funkcije **TRAJANJE** ili **ZAVRŠETAK**, na zaslonu se prikazuje simbol .

6.4 Tajmer za mjerenje

Tajmer za mjerenje koristite za praćenje koliko dugo radi pećnica. Uključuje se odmah kada se počne zagrijavati pećnica.

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

- i** Tajmer za mjerenje ne može se koristiti s funkcijama: Trajanje , Završetak .

7. KORIŠTENJE PRIBORA

- !** **UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

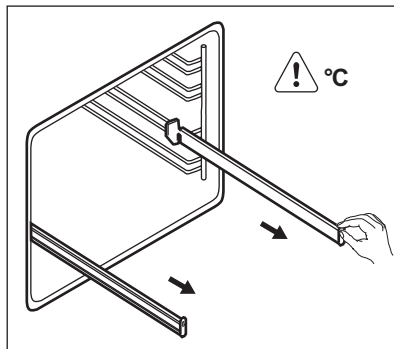
7.1 Sklopive vodilice

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

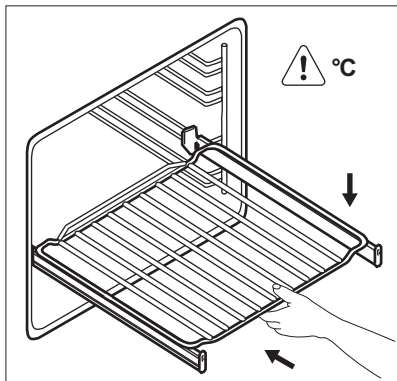
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.

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

1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.



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





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

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Uporaba blokiranja radi djece

Blokiranje radi djece sprječava nehotično uključivanje uređaja.


i Ako funkcija "Pirolitičko" radi, vrata su zaključana. SAFE se pojavljuje na zaslonu kada okrenete ili pritisnete tipku.

1. Ne postavljajte funkciju pećnice.
2. Dodirnite i istovremeno držite  i  2 sekunde.

Oglašava se zvučni signal. SAFE se pojavljuje na zaslonu.

Za isključenje funkcije "Blokiranje radi djece", ponovite korak 2.

8.2 Prikaz ostatka topline

Kad isključite uređaj, zaslon prikazuje indikator preostale topline  ako je temperatura pećnice viša od 40 °C. Regulator temperature okrenite ulijevo ili udesno za prikaz temperature pećnice.

8.3 Automatsko isključivanje

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

Temperatura	Vrijeme isključivanja
30 °C – 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250°C -maksimum °C	3,0 h

Nakon automatskog isključivanja, za ponovni rad uređaja dodirnite bilo koju tipku.

i Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Svjetlo, Trajanje, završetak.

8.4 Ventilator za hlađenje

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

8.5 Sigurnosni termostat

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

9. SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



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

9.1 Opće informacije

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

možete promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje emajla.

9.2 Pečenje kolača

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

9.3 Pečenje mesa i ribe

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

9.4 Vremena pripremanja

Vremena kuhanja ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

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

9.5 Tablice za pečenje tijesta/peciva i mesa/ribe

Kolači

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

Jelo	Donji i gornji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Kolač s jabukama (pita od jabuka)	170	2	160	2 (lijevo i desno)	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje
Štrudla	175	3	150	2	60 - 80	U plitici za pečenje
Torta s marmeladom	170	2	165	2 (lijevo i desno)	30 - 40	U kalupu za torte od 26 cm
Kolač od dizanog tijesta	170	2	150	2	40 - 50	U kalupu za torte od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač	160	2	150	2	90 - 120	U kalupu za torte od 20 cm
Kolač od šljiva	175	1	160	2	50 - 60	U kalupu za pečenje kruha
Mali kolačići - jedna razina	170	3	150 - 160	3	20 - 30	U plitici za pečenje
Mali kolačići - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	U plitici za pečenje
Mali kolačići - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	U plitici za pečenje
Biskvit / rezanci - jedna razina	140	3	140 - 150	3	25 - 45	U plitici za pečenje
Biskvit / rezanci - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	U plitici za pečenje

Jelo	Donji i gornji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Biskvit / rezanci - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	U plitici za pečenje
Poljupci - jedna razina	120	3	120	3	80 - 100	U plitici za pečenje
Meringue torte - dvije razine	-	-	120	2 i 4	80 - 100	U plitici za pečenje
Žemlje	190	3	190	3	12 - 20	U plitici za pečenje
Ekleri - jedna razina	190	3	170	3	25 - 35	U plitici za pečenje
Ekleri - dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	U plitici za pečenje
Voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	U kalupu za torte od 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	U kalupu za torte od 24 cm
Victoria sendvič	170	1	160	2	30 - 50	U kalupu za torte od 20 cm

Kruh i pizza

Jelo	Donji i gornji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Bijeli kruh	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 komada, 500 g po komadu
Raženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	U kalupu za pečenje kruha

Jelo	Donji i gornji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Peciva	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 kiflica u pekaču za pecivo
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	U pekaču za pecivo ili dubokoj plitici
Pogače	200	3	190	3	10 - 20	U plitici za pečenje

Pite

Jelo	Donji i gornji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Zapečena tjestenina	200	2	180	2	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	200	2	175	2	45 - 60	U kalupu
Bureci	180	1	180	1	50 - 60	U kalupu
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu
Caneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu

Meso

Jelo	Donji i gornji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na mreži za pečenje
Svinjetina	180	2	180	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na mreži za pečenje

Jelo	Donji i gornji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	2	200	2	50 - 60	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	2	200	2	60 - 70	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	2	200	2	70 - 75	Na mreži za pečenje
Svinjska plečka	180	2	170	2	120 - 150	S koricom
Svinjske nogice	180	2	160	2	100 - 120	2 komada
Janjetina	190	2	175	2	110 - 130	Noga
Pile	220	2	200	2	70 - 85	Cijelo
Purica	180	2	160	2	210 - 240	Cijela
Patka	175	2	220	2	120 - 150	Cijela
Guska	175	2	160	1	150 - 200	Cijela
Zec	190	2	175	2	60 - 80	Razrezan na komade
Kunić	190	2	175	2	150 - 200	Razrezan na komade
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cijeli

Riba

Jelo	Donji i gornji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Pastrva/komarča	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ribe

Jelo	Donji i gornji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Tuna/ losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileta

9.6 Mali roštilj



Ugrijte praznu pećnicu 3 minute prije kuhanja.

Jelo	Množství		Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
	Komada	(g)		1. strana	2. strana	
Teleći odresci	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Goveđi odrezak	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kobasice	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinjski kotleti	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Pileća prsa	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgery	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Riblji filet	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Tost sendviči	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Tost	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Turbo roštilj

Govedina

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

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

Svinjetina

Jelo	Množství	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plečka, vrat, but	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1 ili 2
Kotlet, rebra	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1 ili 2
Mesna štruca	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1 ili 2
Bunceak (prethodno kuhan)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1 ili 2

Teletina

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

Janjetina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but, janjeće pečenje	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1 ili 2
Janeći hrbat	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1 ili 2

Perad

Jelo	Množství	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Perad u komadima	po 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1 ili 2
Polovica pileta	po 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1 ili 2
Pile, mlada kokoš	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1 ili 2
Patka	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1 ili 2

Jelo	Množství	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Guska	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1 ili 2
Puretina	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1 ili 2
Puretina	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1 ili 2

Riba

Jelo	Množství	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1 ili 2

9.8 Odmrzavanje

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

9.9 Sušenje - Vrući zrak

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

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

Povrće

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

Voće

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

10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Napomene o čišćenju

- Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Za čišćenje metalnih površina koristite uobičajeno sredstvo za čišćenje.
- Unutrašnjost uređaja očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za pliticu roštilja.
- Tvrđokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpnu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u

perilici posuđa. To može uzrokovati oštećenja na neljepljivom sloju.

10.2 Uređaji od nehrđajućeg čelika ili aluminija

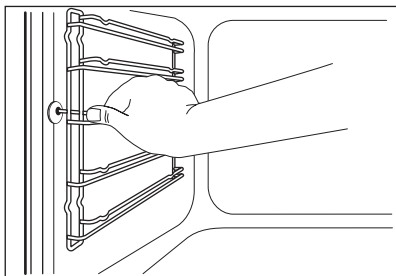


Očistite vrata pećnice samo vlažnom spužvom. Osušite mekanom krpom. Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

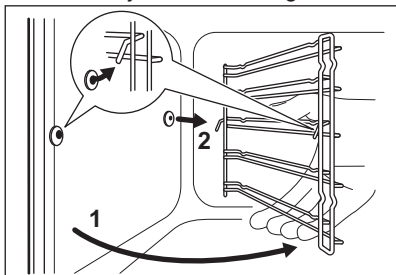
10.3 Skidanje vodilica polica

Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica.

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



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



Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redosljedom.

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

10.4 Pirolitičko

Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.

- i** Pirolizu ne pokrećite dok potpuno ne zatvorite vrata pećnice. Kod nekih modela, kada se ta greška dogodi, na zaslonu se prikazuje "C3".

- !** **UPOZORENJE!**
Uređaj se jako zagrijava. Postoji opasnost od opekline.

- !** **POZOR!**
Ne upotrebljavajte ploču za kuhanje dok je u radu funkcija pirolize. To može uzrokovati oštećenje uređaja.

1. Najtvrdokorniju prljavštinu uklonite ručno.

2. Očistite unutarnju strane vrata toplom vodom tako da ostaci ne izgore od toplog zraka.
3. Postavite funkciju Pirolitičko. Pogledajte poglavlje "Funkcije pećnice".
4. Kada zatreperi $\left| \rightarrow \right|$, pritisnite \oplus ili \ominus kako biste podesili potrebnu proceduru:

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

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

5. Kada pećnica dostigne postavljenu temperaturu, vrata se blokiraju.

Zaslon prikazuje simbol \square i linije indikatora topline dok se vrata ne otključaju.

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

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

10.5 Podsjetnik za čišćenje

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

i **Podsjetnik čišćenja se isključuje:**

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

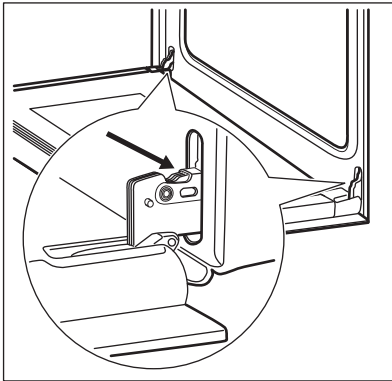
10.6 Čišćenje vrata pećnice

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

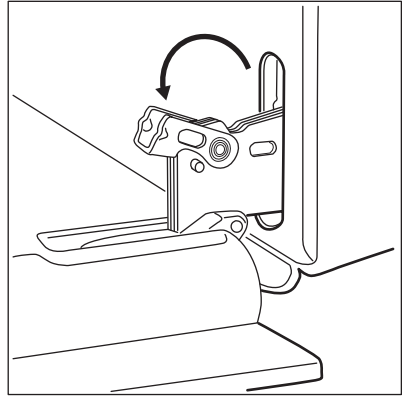
- i** Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako staklene ploče pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

! POZOR! Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

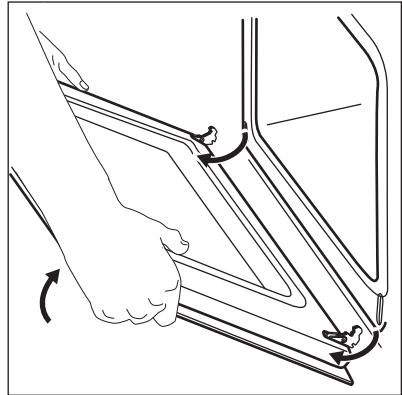
1. Otvorite vrata do kraja i pridržite šarke vrata.



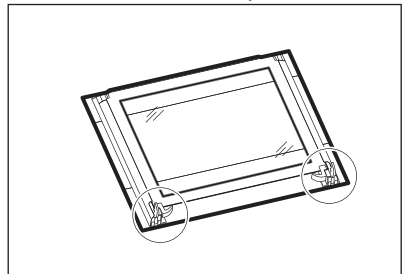
2. Podignite i okrenite poluge na objema šarkama.



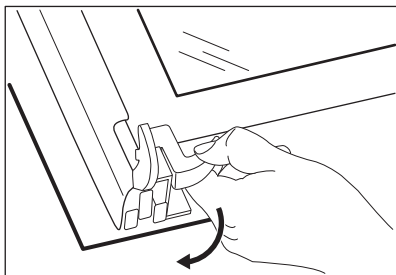
3. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



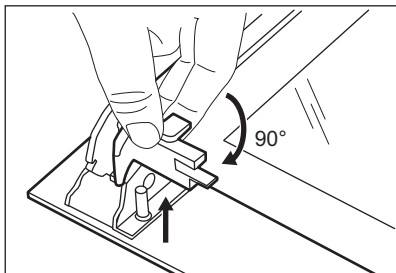
4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



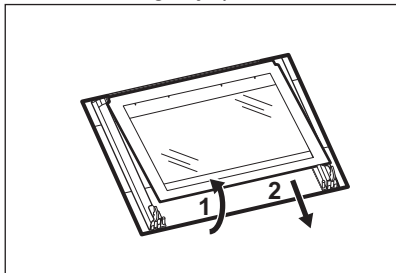
5. Otpustite sustav zaključavanja kako biste skinuli staklene ploče.



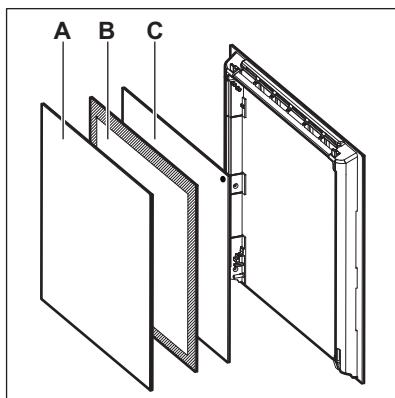
6. Dva pričvrсна elementa okrenite za 90° i izvucite ih iz ležišta.



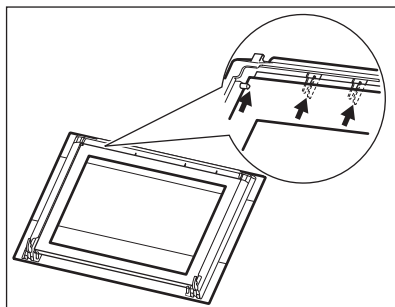
7. Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklene ploče jednu po jednu. Krenite od gornje ploče.



8. Staklene ploče očistite sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Kad završite čišćenje, postavite staklene ploče i vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Pazite da staklene ploče (A, B i C) vratite ispravnim redoslijedom. Srednja ploča (B) ima dekorativni okvir. Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutrašnjoj strani vrata. Osigurajte da nakon postavljanja površina okvira staklene ploče (B) na mjestu otiska nije hrapava na dodir.



Osigurajte da unutarnje staklene ploče postavite ispravno na mjesto.



10.7 Zamjena žarulje

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



UPOZORENJE!

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



POZOR!

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

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

Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac žaruljice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.

2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

11. RJEŠAVANJE PROBLEMA





UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Što učiniti kad...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne grije.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne grije.	Automatsko isključivanje je uključeno.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
Pećnica se ne grije.	Roditeljska zaštita je uključena.	Pogledajte poglavlje "Korištenje roditeljske zaštite".
Pećnica se ne grije.	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač neprestano pregara, zatražite pomoć kvalificiranog električara.
Žarulja ne radi.	Svjetlo nije ispravno.	Zamijenite žaruljicu.
Jela se predugo ili prebrzo peku.	Temperatura je previsoka ili preniska.	Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute u priručniku za upotrebu.
Para i kondenzat nakuplja se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 – 20 minuta nakon završetka pečenja.
Zaslon prikazuje "C3".	Funkcija čišćenja ne radi. Niste u potpunosti zatvorili vrata ili je brava vrata neispravna.	Zatvorite vrata do kraja.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Zaslon prikazuje "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Niste do kraja zatvorili vrata. Blokada vrata je neispravna. 	<ul style="list-style-type: none"> Zatvorite vrata do kraja. Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite pećnicu. Ako se na zaslonu ponovo prikaže "F102", obratite se službi za korisnike.
Na zaslonu se prikazuje šifra pogreške koja nije u tablici.	Prisutna je električna greška.	<ul style="list-style-type: none"> Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite pećnicu. Ako se na zaslonu ponovo prikaže kod greške, obratite se službi za korisnike.
Pećnica je uključena ali ne grije se. Ventilator ne radi. Na zaslonu se prikazuje "Demo".	Uključen je demo program.	<ol style="list-style-type: none"> Isključite pećnicu. Pritisnite i držite pritisnutu tipku . Kada se oglasi zvučni signal, prekidač funkcija pećnice okrenite na prvu funkciju. "Demo" treperi na zaslonu. Prekidač funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno. Otpustite tipku . Regulator temperature okrenite u smjeru kazaljki na satu i držite ga tri sekunde. Tri puta se oglašava zvučni signal. Demo program je isključen.

11.2 Servisni podaci

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

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

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

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)

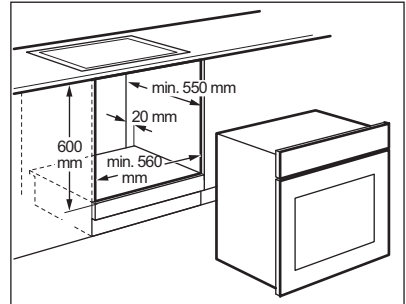
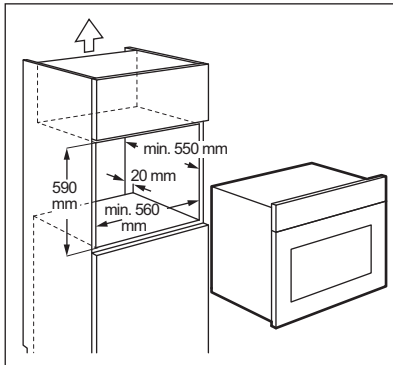
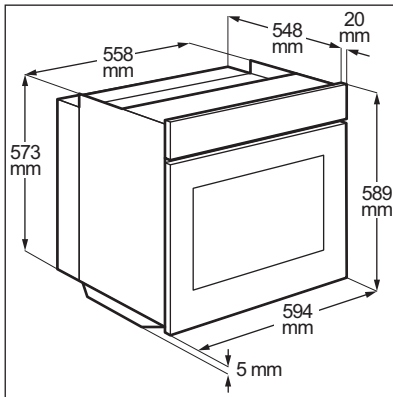
Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

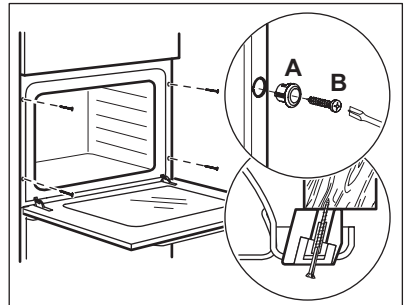
12. POSTAVLJANJE

! **UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja za sigurnosnim uputama.

12.1 Ugradnja



12.2 Pričvršćivanje uređaja za kuhinjski ormarić



12.3 Električna instalacija

i Proizvođač nije odgovoran ako ne poštujuete sigurnosne mjere iz poglavlja o sigurnosti.

Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

12.4 Kabel

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj pločici i tablicu:

Ukupna snaga	Presjek kabela
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm ²

Ukupna snaga	Presjek kabela
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm ²



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

13. TEHNIČKI PODACI

13.1 Tehnički podaci

Napon	230 V
Frekvencija	50 Hz

14. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale koji na sebi imaju oznaku . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja te u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom  ne odlažite zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	30
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	31
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	34
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	35
5. NAPI HASZNÁLAT.....	35
6. ÓRAFUNKCIÓK.....	37
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	39
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	40
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	40
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	49
11. HIBAELHÁRÍTÁS.....	53
12. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	55
13. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK.....	57

ÖNRE GONDOLUNK

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) 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.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megpedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.

- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.

- A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használja a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.

2.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerelemmel.

2.5 Pirolitikus tisztítás



Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés / tűz / vegyi anyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - Minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - Minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - Az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - Az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő

hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.

- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás

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

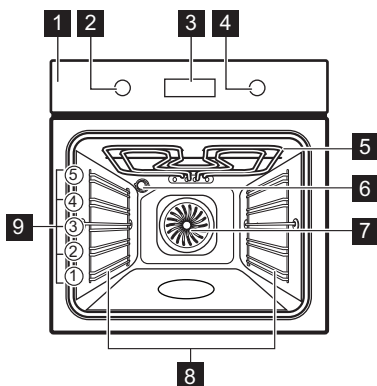


VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Elektronikus programkapcsoló
- 4 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5 Fűtőelem
- 6 Sütőlámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Polctartó, eltávolítható
- 9 Polcszintek

3.2 Tartozékok

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

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

2.7 Ártalmatlanítás



VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

- **Grillező / sütőedény**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sütősín**
Polcokhoz és tálcákhoz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.




Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

1. Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.
2. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.


4.2 Az óra beállítása

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

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

1. Az óra pontos beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg a(z)  gombot. Ez csak az idő első beállításakor szükséges. A későbbiekben a készülék az új időt 5 másodperc múlva automatikusan menti.


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


3. A perc pontos beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg a(z)  gombot. Ez csak az idő első beállításakor szükséges. A későbbiekben a készülék az új időt 5 másodperc múlva automatikusan menti.

A kijelző az új időt mutatja.

4.3 Az idő módosítása

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



Nyomja meg a(z)  gombot.

A kijelzőn villog a beállított idő és az  szimbólum.

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

4.4 Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiegészse a visszamaradt zsírt.

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

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

5. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Visszahúzzható gombok

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

5.2 A készülék be- és kikapcsolása













Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően):

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

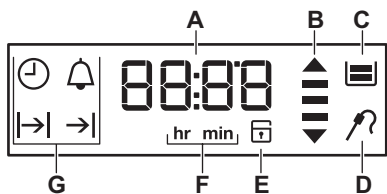
1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

5.3 Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 – 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Alsó + felső sütés 1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Grill Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Grill + felső sütés Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Turbógrill Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfújta készítéséhez és pirításhoz.
	Pizzasütés Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 – 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Hús Különösen puha és szaftos sültékek készítéséhez.
	Melegen Tartás Az étel melegen tartásához.
	Felolvasztás Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Pirólitika	A sütő automatikus pirólitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. Ez a funkció égetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből. A sütő körülbelül 500 °C-ra hevül.

5.4 Kijelzés




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

5.5 Gombok

Gomb	Funkció	Leírás
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
⌚	ÓRA	Egy óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.

5.6 Felfűtés visszajelző

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn egymás után


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


6. ÓRAFUNKCIÓK


6.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
⌚ ÓRA	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. Lásd „Az óra beállítása” című részt.
🔔 PERCSZÁMLÁLÓ	Használja a visszaszámlálásos időzítés beállítására (maximum 23:59 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék ki-csatolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.



Óra funkció	Alkalmazás
→ IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.
→ BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított. Az Időtartam és a Befejezés funkciók (késleltetési időtartam) egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia.

i Az órafunkciók átváltásához nyomja meg ismételten az  gombot.




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


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

6.2 Az IDŐTARTAM vagy BEFEJEZÉS beállítása

1. Nyomja meg ismételten az  gombot, amíg a kijelzőn a |→| vagy →| meg nem jelenik.
A |→| vagy →| villogni kezd a kijelzőn.
2. Az értékek beállításához nyomja meg a + vagy - gombot, majd megerősítéshez a  gombot.
Az Időtartam |→| esetén először a perceret, majd az órát, míg a Befejezés →| esetén először az órát, majd a perceret állítsa be.
Az idő lejártát követően 2 percen át hangjelzés hallható. A |→| vagy a →| szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő leáll.
3. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.

6.3 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása



1. Annyiszor érintse meg a(z)  érzékelőmezőt, amíg a  szimbólum és a „00” villogni nem kezd a kijelzőn.
2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához nyomja meg a + vagy a - gombot. Az idő számlálása először percben és másodpercben történik. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a hr szimbólum jelenik meg a kijelzőn.
A készülék ilyen esetben az időt órában és percben számolja.
3. A készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.
A beállított időtartam 90%-ának leteltekor hangjelzés hallható.
4. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. "00:00" és  villog a kijelzőn. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.



- i** Ha úgy állítja be a PERCSZÁMLÁLÓ-t, hogy az IDŐTARTAM vagy a BEFEJEZÉS funkció működik, a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

6.4 Számláló

Használja a Számlálót, ha figyelni kívánja, hogy a sütő milyen hosszú ideig

üzemel. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol.

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

- i** Az előreszámlálásos időzítő a következő funkciókkal nem használható: Időtartam , Befejezés .

7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

- !** **VIGYÁZAT!**
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

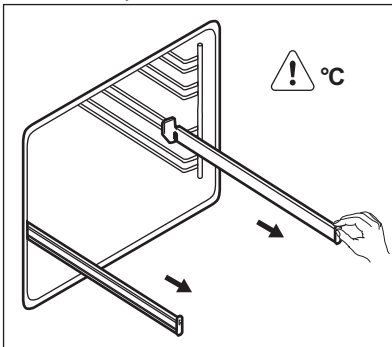
7.1 Teleszkópos sütősínek

- i** Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

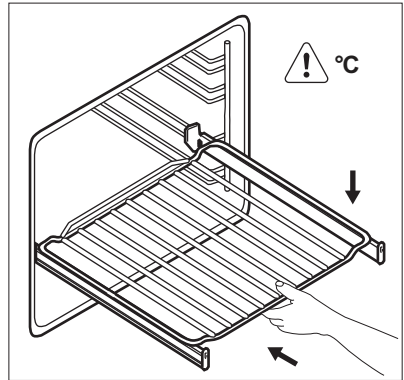
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

- !** **FIGYELMEZTETÉS!**
A teleszkópos sütősíneket tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!

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



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






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

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 A gyerekszár használata

A Gyerekszár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.


 Ha a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja reteszelődik. Amikor elfordít vagy megnyom egy gombot, a SAFE megjelenik a kijelzőn.

1. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva az  és a  gombot.

Hangjelzés hallható. A SAFE üzenet megjelenik a kijelzőn.

A Gyerekszár kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

8.2 Maradék hő visszajelző

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


8.3 Automatikus kikapcsolás

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

Hőmérséklet	Kikapcsolási idő
30 °C – 115 °C	12,5 ó

Hőmérséklet	Kikapcsolási idő
120 °C – 195 °C	8,5 ó
200 °C – 245 °C	5,5 ó
250 °C-tól maximális hőmérsékletig	3,0 ó

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

 Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Világítás, Időtartam, Befejtés.

8.4 Hűtőventilátor

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

8.5 Biztonsági felszerelés

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

9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

9.1 Általános tudnivalók

- A készülék öt polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használatát után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcosását.

9.2 Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

9.5 Tészta- és hússütési táblázat

Sütemények

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcgasság	Hőmérséklet (°C)	Polcgasság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajtorta	170	1	165	2	80 - 100	26 cm-es tortasütő formában

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

9.3 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

9.4 Sütési időtartamok

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

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

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Almatorta (almás pite)	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	170	2	150	2	40 - 50	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény – egy szinten	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény – két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény – három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – egy szinten	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sütő tálcán

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Kecs / omlós tészták – két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálcán
Kecs / omlós tészták – három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálcán
Habcsók – egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók – két szinten	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán
Molnárika	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán
Képviselőfánk – egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk – két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	170	1	160	2	30 - 50	20 cm-es tortasütő formában

Kenyér és pizza

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tep-siben
Pogácsák	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

Töltött tészták

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	Formában
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában

Hús

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűtés, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	2	200	2	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslepoca	180	2	170	2	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 db
Bárány	190	2	175	2	110 - 130	Comb
Csirke	220	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúlhús	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng/ tengeri keszeg	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/ lazac	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filé

9.6 Grill



Melegítse elő az üres sütőt 3 percre a sütés előtt.

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

9.7 Turbógrill

Marhahús

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

Sertés

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 – 1,5 kg	160 – 180	90 – 120	1 vagy 2
Borda, karaj	1 – 1,5 kg	170 – 180	60 – 90	1 vagy 2
Fasírt	750 g – 1 kg	160 – 170	50 – 60	1 vagy 2
Sertés csülök (előfőzött)	750 g – 1 kg	150 – 170	90 – 120	1 vagy 2

Borjú

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

Bárány

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 – 1,5 kg	150 – 170	100 – 120	1 vagy 2
Báránygerinc	1 – 1,5 kg	160 – 180	40 – 60	1 vagy 2

Szárnyas

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	200 – 220	30 – 50	1 vagy 2
Fél csirke	Egyenként 400–500 g	190 – 210	35 – 50	1 vagy 2

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Csirke, jérce	1 – 1,5 kg	190 – 210	50 – 70	1 vagy 2
Kacsa	1,5 – 2 kg	180 – 200	80 – 100	1 vagy 2
Liba	3,5 – 5 kg	160 – 180	120 – 180	1 vagy 2
Pulyka	2,5 – 3,5 kg	160 – 180	120 – 150	1 vagy 2
Pulyka	4 – 6 kg	140 – 160	150 – 240	1 vagy 2

Hal

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 – 1,5 kg	210 – 220	40 – 60	1 vagy 2

9.8 Felolvasztás

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

9.9 Aszalás – Hőlégbefúvás, nagy hőfok

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

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

Zöldségek

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

Gyümölcs

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

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**VIGYÁZAT!**

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerral végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillleződény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon.

- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló bevonat sérülését okozhatják.

10.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek

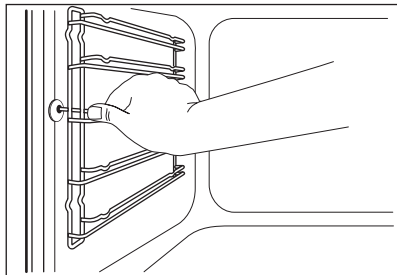


A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

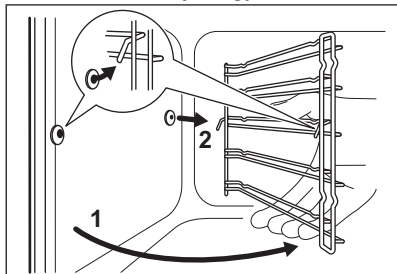
10.3 A polcvezető sínek eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polcvezető síneket.

1. Húzza el a polcvezető sín elejét az oldalfaltól.



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



A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

- i** A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

10.4 Pirolitika

Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.

- i** Ne indítsa el addig a pirolitika funkciót, amíg nem zárta be teljesen a sütőajtót. Egyes modelleken a kijelző a „C3” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.

- !** **VIGYÁZAT!**
A készülék nagyon felforrósodik. Égésveszély!

! FIGYELMEZTETÉS!

Soha ne használja a főzőlapot, a pirolízis funkcióval egy időben. Ez kárt tehet a készülékben.

1. Távolítsa el a nagyobb szennyeződéseket kézzel.
2. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványokat a forró levegő leégesse.
3. Állítsa be a Pirolitika funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.
4. Amikor a villog, a szükséges művelethez nyomja meg a vagy a gombot:

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

A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási műveletet.

A sütőlámpa nem világít a Pirolitika funkció alatt.

5. Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az ajtó reteszeli. A kijelzőn a(z) szimbólum látható, és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol. Ha a Pirolitika funkciót a befejeződése előtt szeretné kikapcsolni, forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

6. A Pirolitika funkció befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. Zárva marad a sütő ajtaja.
7. Amikor a készülék kihűlt, egy hangjelzés hallható, és az ajtó nyitható.

10.5 Tisztítás emlékeztető

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

- i** **A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:**
- a Pirolitika funkció befejezése után.
 - ha megnyomja egyszerre a „+” és „-” gombot, amikor a PYR villog a kijelzőn.

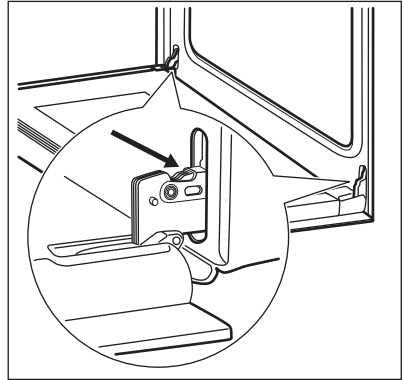
10.6 A sütőajtó tisztítása

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

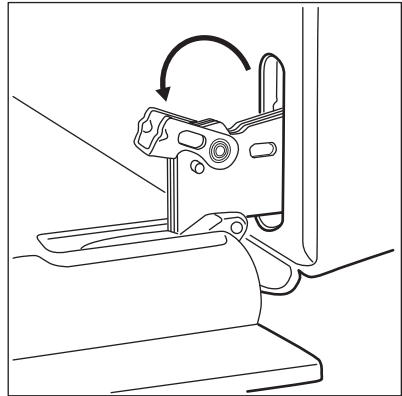
- i** A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

! **FIGYELMEZTETÉS!**
Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

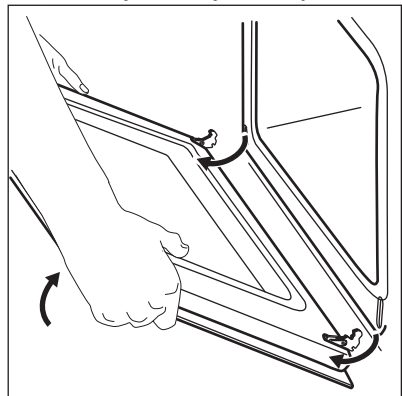
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



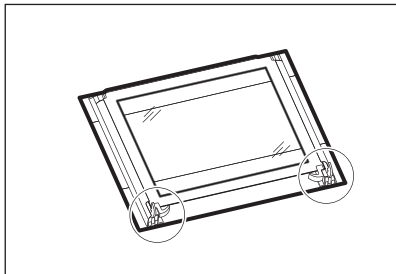
2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



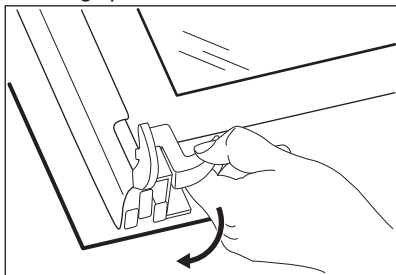
3. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



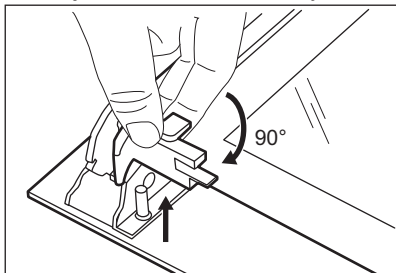
4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



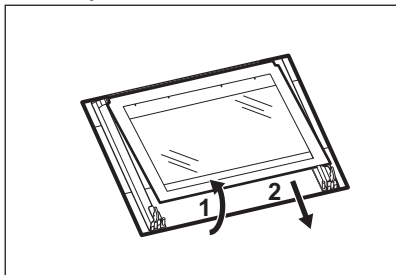
5. Oldja ki a reteszelőrendszert az üveglapok kiszerezéséhez.



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

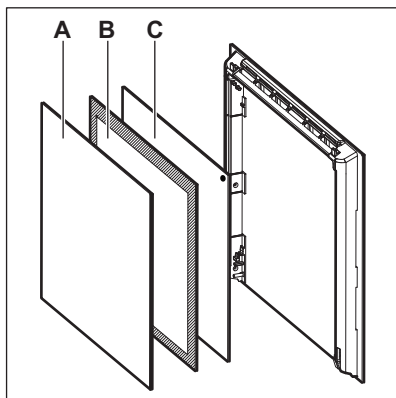


7. Először emelje meg óvatosan, majd egyenként távolítsa el az üveglapokat. A felső üveglappal kezdje.

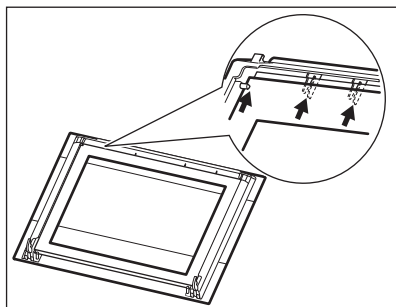


8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az üveglapokat. A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

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



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



10.7 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás

üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.



VIGYÁZAT!

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



FIGYELMEZTETÉS!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Kapcsolja ki a készüléket.

2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramkört megszakítót.

Hátsó lámpa

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

11. HIBAELEHÁRÍTÁS





VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „C3” látható.	Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózár hibás.	Teljesen csukja be az ajtót.
A kijelzőn „F102” látható.	<ul style="list-style-type: none"> Nem zárta be teljesen a sütőajtót. Az ajtózár meghibásodott. 	<ul style="list-style-type: none"> Teljesen csukja be az ajtót. Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsolt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a sütőt. 2. Tartsa nyomva a  gombot. 3. Amikor a hangjelzés megszólal, forgassa el a sütőfunkciók szabályozógombját az első funkcióra. A "Demo" üzenet villogni kezd a kijelzőn. 4. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe. 5. Engedje fel a  gombot. 6. Három másodpercig forgassa el a hőmérséklet-szabályzó gombot az óramutató járásával megegyező irányba. Három hangjelzés hallható. A demo üzemmód kikapcsolt.

11.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

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

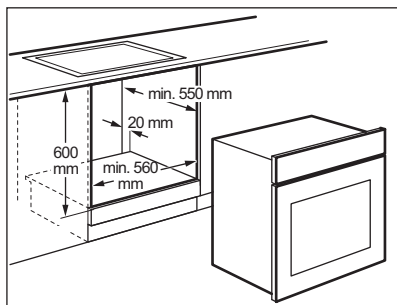
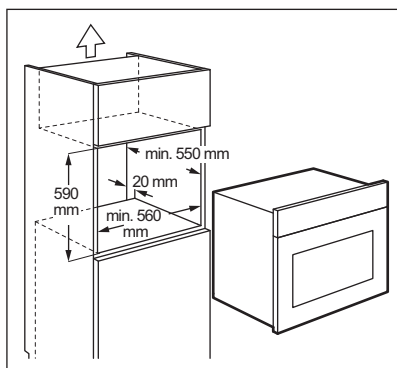
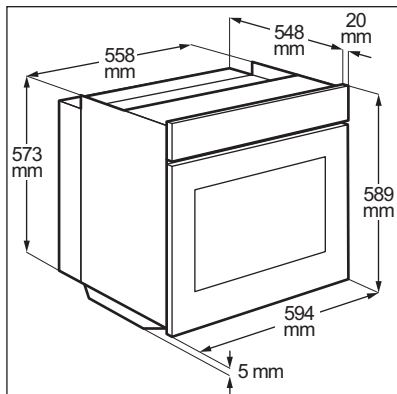
12. ÜZEMBE HELYEZÉS



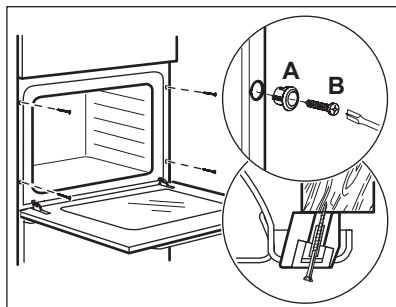
VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Beépítés



12.2 A készülék rögzítése a konyhaszekrényhez



12.3 Elektromos bekötés

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

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

12.4 Kábel

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

A vezeték szükséges keresztmetszete az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapítható meg:

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm ²



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

13. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

13.1 Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

 jelzéssel ellátott anyagok újrahasznosíthatóak. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és használtsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

