



HU Sütő
PL Piekarnik

Használati útmutató 2
Instrukcja obsługi 31

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register

TARTALOM

| | |
|---|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 3 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 4 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 7 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS..... | 9 |
| 5. KEZELŐPANEL..... | 9 |
| 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 10 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT..... | 10 |
| 8. ÓRAFUNKCIÓK..... | 11 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... | 13 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 14 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 14 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 24 |
| 13. HIBAE LHÁRÍTÁS..... | 27 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 28 |

GONDOLUNK ÖNRE

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

♻ Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodhatnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

| | |
|--|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 590 (600) mm |
| Konyhaszekrény szélessége | 560 mm |
| Konyhaszekrény mélysége | 550 (550) mm |
| Készülék elejének magassága | 594 mm |
| Készülék hátuljának magassága | 576 mm |
| Készülék elejének szélessége | 595 mm |
| Készülék hátuljának szélessége | 559 mm |
| Készülék mélysége | 569 mm |
| Készülék beépített mélysége | 548 mm |
| Mélység nyitott ajtóval | 1022 mm |
| Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás | 560x20 mm |
| Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el | 1500 mm |
| Rögzítőcsavarok | 4x25 mm |

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja 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), földzárlatkiloldót 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.

- Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábelrel kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok Európa számára:

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

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

| Teljes teljesítmény (W) | Vezeték keresztmetszet (mm ²) |
|-------------------------|---|
| maximum 1380 | 3 x 0.75 |
| maximum 2300 | 3 x 1 |
| maximum 3680 | 3 x 1.5 |

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- 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.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönb 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 felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószeret használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa tisztítószerrel a katalitikus zománcreteget (ha van ilyen).

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

2.5 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékeknek alkalmazható. Otthona kivilágítására ne használja.
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Szerviz

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

2.7 Ártalmatlanítás

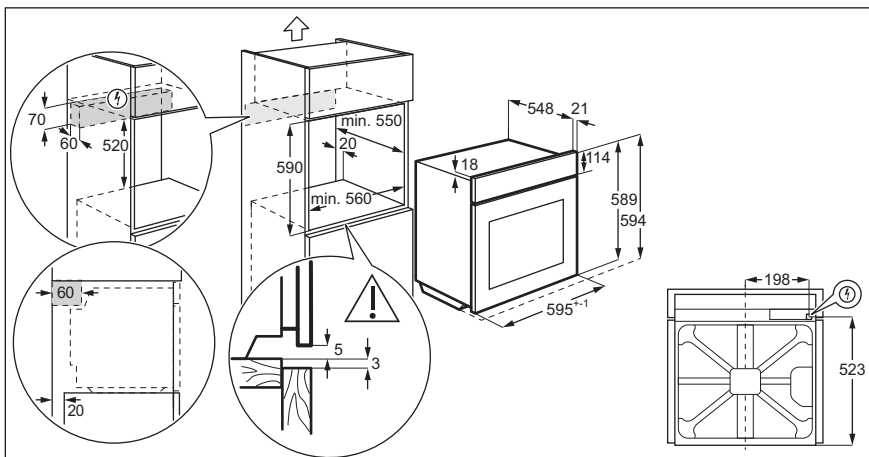
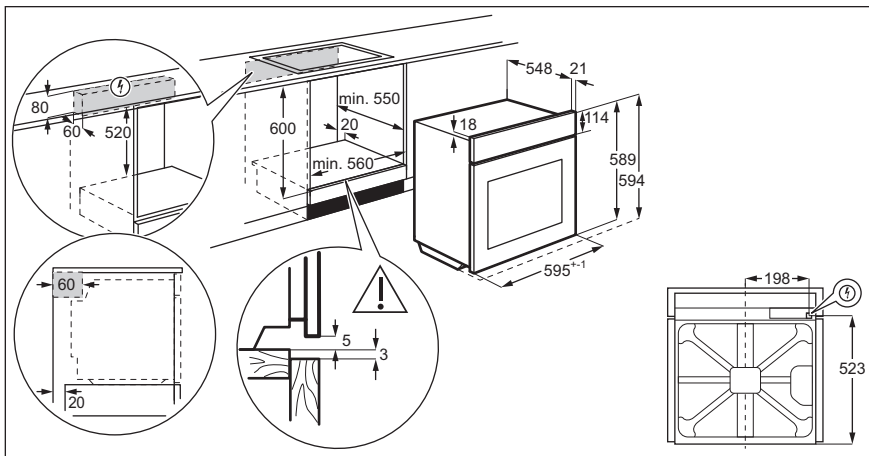


FIGYELMEZTETÉS!

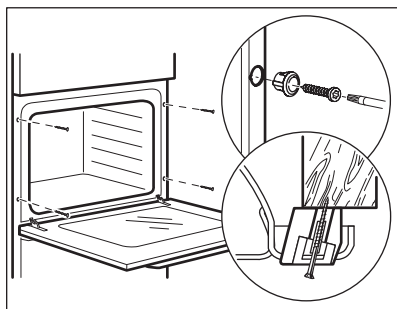
Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3.1 Beépítés

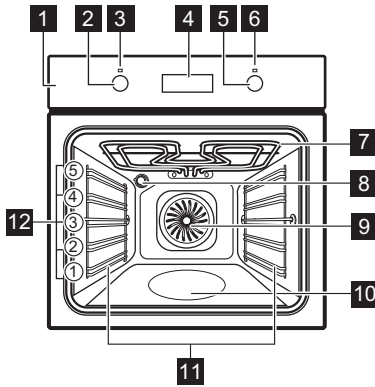


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Fűtőbetét
- 8 Sütőtér világítás
- 9 Ventilátor
- 10 Sütőtér mélyedése - Víz tisztítás tartálya
- 11 Polcvezető sín, eltávolítható
- 12 Polcszintek

4.2 Kiegészítők

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Mély tepsi**

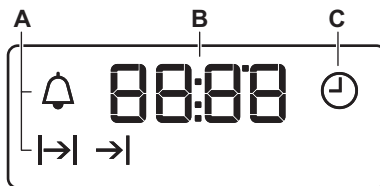
- Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Extra mély tepsi**
Muszaka készítéséhez.

5. KEZELŐPANEL

5.1 Gombok

| Érzékelőmező / Gomb | Funkció | Leírás |
|---------------------|---------|----------------------------|
| — | MÍNUSZ | A pontos idő beállítása. |
| ⌚ | ÓRA | Egy órafunkció beállítása. |
| + | PLUSZ | A pontos idő beállítása. |

5.2 Kijelző



- A. Óra funkciók
- B. Időzítő
- C. Óra funkció

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



A pontos idő beállításához olvassa el az „Órafunkciók” c. fejezetet.

6.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető poltartót.




Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető poltartókat az eredeti helyükre.

6.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.




7.1 Visszahúzható gombok



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

7.2 Egy sütőfunkció beállítása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
 2. A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
- A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

7.3 Sütőfunkciók




| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  Kikapcsolt állás | A sütő ki van kapcsolva. |
|  Sütő világítás | A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használatával nélkül. |
|  Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabban állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés funkció esetén. |



| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  <p>Konvekciós levegő (nedves)</p> | <p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatóskért olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energia-takarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.</p> |
|  <p>Alsó sütés</p> | <p>Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.</p> |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  <p>Grill</p> | <p>Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.</p> |
|  <p>Grill + Felső Sütés</p> | <p>Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.</p> |
|  <p>Infrasütés</p> | <p>Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütese egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.</p> |
|  <p>Pizza funkció</p> | <p>Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.</p> |
|  <p>Alsó + felső sütés / Víz-tisztítás</p> | <p>Egy szinten történő tészta- és hússütés számára. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Aqua Clean víz-tisztítás.</p> |

8. ÓRAFUNKCIÓK


8.1 Órafunkciók táblázata





| Óra funkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  <p>ÓRA</p> | <p>A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.</p> |
|  <p>IDŐTARTAM</p> | <p>Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.</p> |
|  <p>BEFEJEZÉS</p> | <p>Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.</p> |

| Óra funkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  KÉSLELTETÉSI IDŐ | Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása. |
|  PERCSZÁMLÁLÓ | Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. |







8.2 Az óra beállítása. Az idő módosítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.







Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva, a  szimbólum villogni kezd.

A  vagy  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására. Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja. Az idő beállításához nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a  villogni nem kezd.









8.3 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. A kijelzőn  jelenik meg.
4. Befejezéskor a  visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

8.4 A BEFEJEZÉS beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. A kijelzőn  jelenik meg.
4. Befejezéskor a  visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.





8.5 A KÉSLELTETÉSI IDŐ beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
4. Nyomja meg az  gombot.
5. A BEFEJEZÉS idejének beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
6. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.

A készülék később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. A beállított időpontban hangjelzés hallható.



7. A készülék automatikusan kikapcsol. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
8. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

8.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.

3. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

8.7 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a  gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



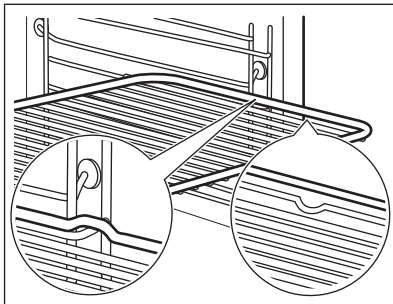
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tartozékok behelyezése

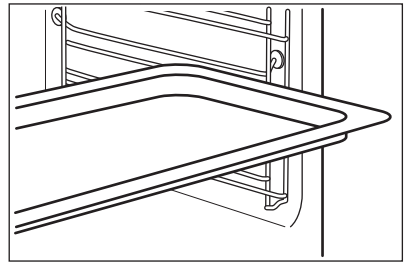
Huzalpolc:

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



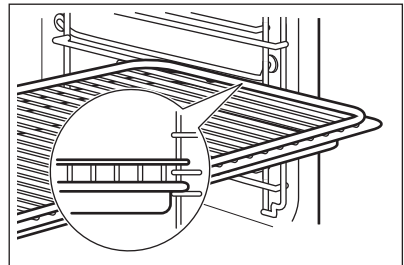
mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsigyűtt:

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





A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

10.2 Biztonsági termosztát

A sütő 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.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

11.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

Extra mély tepsit ne helyezzen a legalsó polcszintre.

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. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

Sütemények sütése

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

Ha egyszerre két sütőtálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húсок és halak sütése

Nagyon zsíros húсок sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst

lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.









Sütési időtartamok









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

Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb









beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.









11.2 Tészta- és hússütés

|  SÜTEMÉNYEK | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|--|
|  | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | |  (perc) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Habos sütemények | 170 | 2 | 160 | 3 (2 és 4) | 45 - 60 | Sütőforma |
| Linzertészta | 170 | 2 | 160 | 3 (2 és 4) | 20 - 30 | Sütőforma |
| Kefires sajt-torta | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Sütőforma, Ø 26 cm |
| Rétes | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Sütőtálca |
| Kandírozott gyümölcs-torta | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Sütőforma, Ø 26 cm |
| Karácsonyi püspökkenyér, melegítse elő az üres sütőt | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Sütőforma, Ø 20 cm |
| Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Kenyérsütő tepszi |
| Muffin | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Sütőtálca |
| Muffin, két szinten | - | - | 140 - 150 | 2 és 4 | 25 - 35 | Sütőtálca |
| Muffin, három szinten | - | - | 140 - 150 | 1, 3 és 5 | 30 - 45 | Sütőtálca |
| Teasütemények | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Sütőtálca |
| Teasütemények, két szinten | - | - | 140 - 150 | 2 és 4 | 35 - 40 | Sütőtálca |

|  SÜTEMÉNYEK | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|--|
|  | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | |  (perc) |  | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | | |
| Teasütemények, három szinten | - | - | 140 - 150 | 1, 3 és 5 | 35 - 45 | Sütőtálca | |
| Habcsók | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Sütőtálca | |
| Habcsók, két szinten, melegítse elő az üres sütőt | - | - | 120 | 2 és 4 | 80 - 100 | Sütőtálca | |
| Molnárka, melegítse elő az üres sütőt | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Sütőtálca | |
| Képviselőfánk | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Sütőtálca | |
| Képviselőfánk, két szinten | - | - | 170 | 2 és 4 | 35 - 45 | Sütőtálca | |
| Tortalapok | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Sütőforma, Ø 20 cm | |
| Gyümölcs torta gazdagon | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Sütőforma, Ø 24 cm | |








Melegítse elő az üres sütőt.

|  KENYÉR ÉS PIZZA | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|--|
|  | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | |  (perc) |  | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | | |
| Fehér kenyér, 1 - 2 darab, 0,5 kg/db | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - | |

|  KENYÉR ÉS PIZZA | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|---|
|  | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | |  (perc) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Rozskenyér, nem szükséges előmelegíteni a sütőt | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Kenyérsütő tepsi |
| Zsemle, 6 - 8 péksütemény | 190 | 2 | 180 | 2 (2 és 4) | 25 - 40 | Sütőtálca |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Mázás tepsi |
| Pogácsák | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Sütőtálca |






Melegítse elő az üres sütőt.








Használjon tortaformát.

|  TÖLTÖTT TÉSztÁK | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|--|
|  | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | |  (perc) | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Rakott tészta, nem szükséges előmelegíteni a sütőt | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | |
| Rakott zöldség, nem szükséges előmelegíteni a sütőt | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | |
| Quiche | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | |






A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.

|  HÚS | | | |
|---|---|---|---|
|  | Alsó + felső sü- tés | Hőlégbefúvás, nagy hőfok |  (perc) |
| |  (°C) |  (°C) | |
| Marhahús | 200 | 190 | 50 - 70 |
| Sertés | 180 | 180 | 90 - 120 |
| Borjú | 190 | 175 | 90 - 120 |
| Angol marhasült, véresen | 210 | 200 | 50 - 60 |
| Angol marhasült, közepesen átsüt- ve | 210 | 200 | 60 - 70 |
| Angol marhasült, jól átsütve | 210 | 200 | 70 - 75 |

|  HÚS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | |  (perc) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Sertéslapocka, bőros | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Sertéslábszár, 2 db | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Báránycsülök | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Csirke egészben | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Pulyka egészben | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Kacsa egészben | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Liba egészben | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Vadnyúl, feldarabolva | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Vadnyúl, feldarabolva | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Fácán egészben | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

A második polcszintet használja.






|  HAL | | | |
|---|---|---|---|
|  | Alsó + felső sütés | Hőlégbefúvás, nagy hőfok |  (perc) |
| |  (°C) |  (°C) | |
| Pisztráng / Tengeri sügér, 3 - 4 hal | 190 | 175 | 40 - 55 |
| Tonhal / Lazac, 4 - 6 filé | 190 | 175 | 35 - 60 |

11.3 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A negyedik polcszintet használja.

Grillezés maximális hőmérséklettel.





|  GRILL | | | |
|---|---|--|--|
|  |  (kg) |  (perc) Egyik oldal |  (perc) Másik oldal |
| | Filészeletek, 4 db | 0.8 | 12 - 15 |
| Bifsztek, 4 db | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Kolbászok, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Sertésborda, 4 db | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Fél csirke, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebab, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Csirkemell, 4 db | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburgerek, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Halfilé, 4 db | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Melegszendvics, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Pirítós, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

11.4 Infrásütés





Melegítse elő az üres sütőt.





Az első vagy a második polcszintet használja.





A sütési idő kiszámításához szorozza meg az alábbi táblázatban lévő időértéket a hús centiméterben mérhető vastagságával.





|  MARHA | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (perc) |
| Marhasült vagy - szelet, véresen | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Marhasült vagy - szelet, közepesen | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Marhasült vagy - szelet, átsütve | 170 - 180 | 8 - 10 |

|  SERTÉS | | |
|---|---|---|
|  |  (°C) |  (perc) |
| Lapocka / Nyak / Sonka, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Sertésszelet / Karaj, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Fasírt, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Sertés csülök, előfőzött, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  BORJÚ | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (perc) |
| Borjú roston, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Borjú csülök, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

|  BÁRÁNY | | |
|---|---|---|
|  |  (°C) |  (perc) |
| Bárány comb / Bárány roston, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Bárány gerinc, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

|  SZÁRNYASOK | | |
|---|---|---|
|  |  (°C) |  (perc) |
| Baromfidarabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Csirke, jérce, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Kacsa, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Liba, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Pulyka, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Pulyka, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

|  HAL (PÁROLT) | | |
|---|---|---|
|  |  (°C) |  (perc) |
| Hal egészben, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |





11.5 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.




Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

|  ZÖLDSÉGEK | | | |
|---|---|--|--|
|  |  (°C) |  (ó) | |
| Bab | 60 - 70 | 6 - 8 | |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 | |
| Leveszöldség | 60 - 70 | 5 - 6 | |
| Gomba | 50 - 60 | 6 - 8 | |

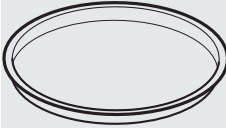
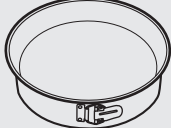
|  ZÖLDSÉGEK | | |
|---|---|---|
|  |  (°C) |  (ó) |
| Fűszernövények | 40 - 50 | 2 - 3 |

Állítsa be a hőmérsékletet 60 - 70 °C-ra.

|  GYÜMÖLCS | |
|--|--|
|  |  (ó) |
| Szilva | 8 - 10 |
| Sárgabarack | 8 - 10 |
| Almaszeletek | 6 - 8 |
| Körte | 6 - 9 |






11.6 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok






Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizzaszerpenyő | Tésztasütő edény | Ramekin (kerámipohár) | Tortasütő forma |
| Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő | Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő | Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság | Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő |

11.7 Konvekciós levegő (nedves)








A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.






|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Édes sütemény, 12 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Péksütemény, 9 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Fagyasztott pizza, 0,35 kg | huzalpolc | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Piskótarolád | sütőtálca vagy csepp-tálca | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | sütőtálca vagy csepp-tálca | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Szufflé, 6 db | kerámiapoharak huzalpolcon | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Gyümölcs torta alap | tortaforma huzalpolcon | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Lekváros piskóta | sütőforma huzalpolcon | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Párolt hal, 0,3 kg | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Hal egészben, 0,2 kg | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Halfilé, 0,3 kg | pizzaserpenyő huzalpolcon | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Párolt hús, 0,25 kg | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Saslik, 0,5 kg | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Aprósütemények, 16 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Puszedli, 20 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffin, 12 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pikáns péksütemény, 16 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Aprósütemény omlós tésztából, 20 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 150 | 2 | 40 - 50 |

|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Mini gyümölcs-torta, 8 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Zöldség, párolva, 0,4 kg | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetáriánus omlett | pizzaszerpenyő huzalpolcon | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Mediterrán zöldségek, 0,7 kg | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.8 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

|  |  |  |  |  (°C) |  (perc) |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Alsó + felső sütés | Sütő tálcá | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütő tálcá | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütő tálcá | 2 és 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm | Alsó + felső sütés | Huzalpolc | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Huzalpolc | 2 | 160 | 70 - 90 | - |

|  |  |  |  | (°C) | (perc) |  |
|---|---|---|---|--------------|---|---|
| Piskóta Ø26 cm kerek sü- tőformá- ban | Alsó + felső sütés | Huzal- polc | 2 | 170 | 40 - 50 | Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Piskóta Ø26 cm kerek sü- tőformá- ban | Hőlégbefű- vás, nagy hőfok | Huzal- polc | 2 | 160 | 40 - 50 | Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Piskóta Ø26 cm kerek sü- tőformá- ban | Hőlégbefű- vás, nagy hőfok | Huzal- polc | 2 és 4 | 160 | 40 - 60 | Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Linzer | Hőlégbefű- vás, nagy hőfok | Sütő tál- ca | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Linzer | Hőlégbefű- vás, nagy hőfok | Sütő tál- ca | 2 és 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Linzer | Alsó + felső sütés | Sütő tál- ca | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Pirítós, 4 - 6 db | Grill | Huzal- polc | 4 | max. | 2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal | Melegítse elő a sütőt 3 percig. |
| Marha- hús ham- burger, 6 db, 0,6 kg | Grill | Huzal- polc és cseptál- ca | 4 | max. | 20 - 30 | Helyezze a hu- zalpolcot a ne- gyedik szintre, míg a cseptál- cát a harmadik szintre. A sütési idő felidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig. |




12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című
fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

| | |
|--|---|
|  <p>Tisztítósze- rek</p> | <p>A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.</p> <p>A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.</p> <p>A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.</p> |
|  <p>Napi hasz- nát</p> | <p>Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.</p> <p>A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.</p> |
|  <p>Tartozékok</p> | <p>Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p> <p>A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa agresszív tisztítószerrel, éles tárgyakkal vagy mosogatógépben.</p> |

12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törlőruhát 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.

12.3 Az ajtó tömítések megtisztítása

Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítés állapotát. Az ajtó tömítés a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a sütőt, ha az ajtó tömítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.

Az ajtó tömítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

12.4 Hogyan távolítsa el: polctartók

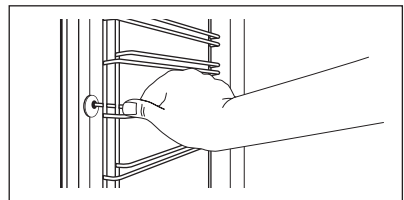
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



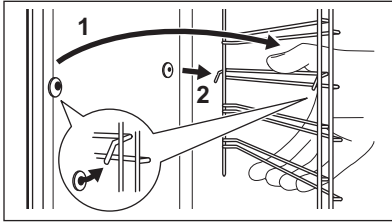
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.




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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.

12.5 Aqua Clean

Ez a tisztítóprogram pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. Töltsön 300 ml vizet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe.
2. Állítsa be ezt a funkciót:  gombot.
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a sütőt.
5. Kapcsolja ki a sütőt.
6. Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



FIGYELMEZTETÉS!

A sütő megérintése előtt győződjön meg róla, hogy lehűlt-e. Égésveszély!

12.6 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



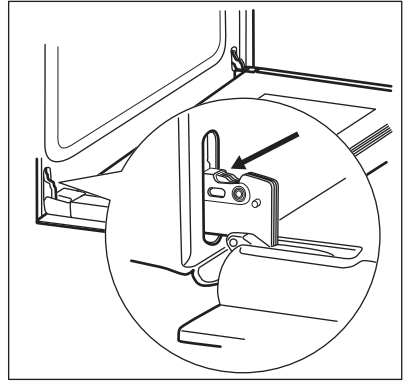
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszélni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



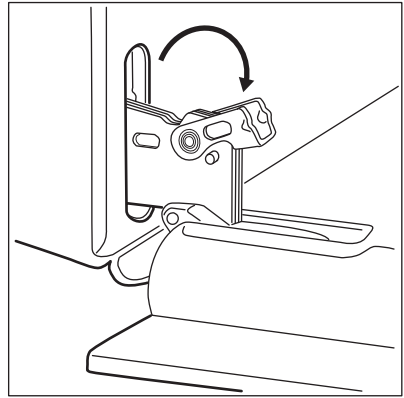
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt a belső üveglap nélkül.

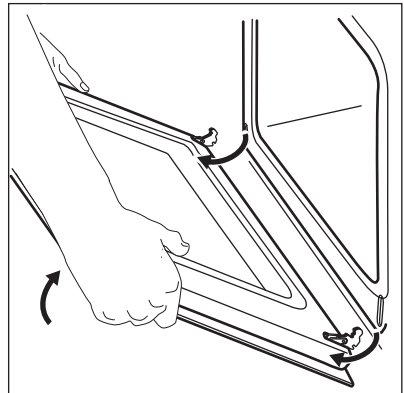
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



2. Emelje fel és fordítsa el teljesen mindkét zsanéron a kart.

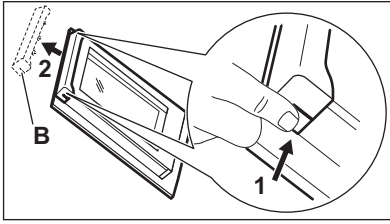


3. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

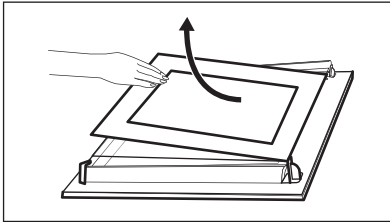


4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

5. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögítő kapocs kioldásához.



6. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz
7. Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

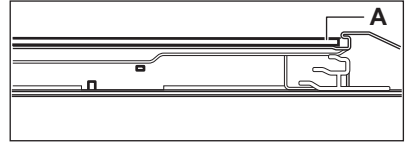
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap

kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánót hangot ad.

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



12.7 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.



VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

Hátsó lámpa

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

13. HIBAE LHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Hibaelhárítás

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---------------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| A sütő nem melegszik fel. | A készülék kikapcsolt állapotban van. | Kapcsolja be a sütőt. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|---|
| 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. | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| A világítás nem működik. | A világítás izzója meghibásodott. | Cserélje ki az izzót. |
| 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 „12.00” látható. | Áramkimaradás volt. | Állítsa be újra az órát. |

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér 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.) | |

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*

| | |
|--|--------------------|
| Gyártó neve | Electrolux |
| A készülék azonosítójele | EOF3H40X 949496269 |
| Energihatékonysági szám | 95.3 |
| Energihatékonysági osztály | A |
| Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett | 0.93 kWh/ciklus |

| | |
|--|------------------|
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.81 kWh/ciklus |
| Sütőterek száma | 1 |
| Hőforrás | Villamos energia |
| Hangerő | 72 l |
| Sütő típusa | Beépíthető sütő |
| Tömeg | 28.8 kg |

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint. Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint. Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

14.2 Energiatakarékosság



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

Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.


Ételek melegen tartása


A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon

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

ne dobja a háztartási hulladék közé.
Juttassa el a készüléket a helyi
újrahasznosító telepre, vagy lépjen

kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős
hivatallal.

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 32 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 34 |
| 3. INSTALACJA..... | 37 |
| 4. OPIS URZĄDZENIA..... | 39 |
| 5. PANEL STEROWANIA..... | 39 |
| 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 40 |
| 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 40 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA..... | 41 |
| 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... | 43 |
| 10. DODATKOWE FUNKCJE..... | 44 |
| 11. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 44 |
| 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 56 |
| 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 59 |
| 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 60 |

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

| | |
|--|--------------|
| Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem) | 590 (600) mm |
| Szerokość szafki | 560 mm |
| Głębokość szafki | 550 (550) mm |
| Wysokość przedniej części urządzenia | 594 mm |
| Wysokość tylnej części urządzenia | 576 mm |
| Szerokość przedniej części urządzenia | 595 mm |
| Szerokość tylnej części urządzenia | 559 mm |

| | |
|---|-----------|
| Głębokość urządzenia | 569 mm |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy | 548 mm |
| Głębokość z otwartymi drzwiami | 1022 mm |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki | 560x20 mm |
| Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu | 1500 mm |
| Wkręty mocujące | 4x25 mm |

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu

drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm²) |
|--------------------------|---|
| maksymalnie 1380 | 3 x 0.75 |
| maksymalnie 2300 | 3 x 1 |
| maksymalnie 3680 | 3 x 1.5 |

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

2.3 Użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonogo urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanek alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów

nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamieć emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) przy użyciu detergentów.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

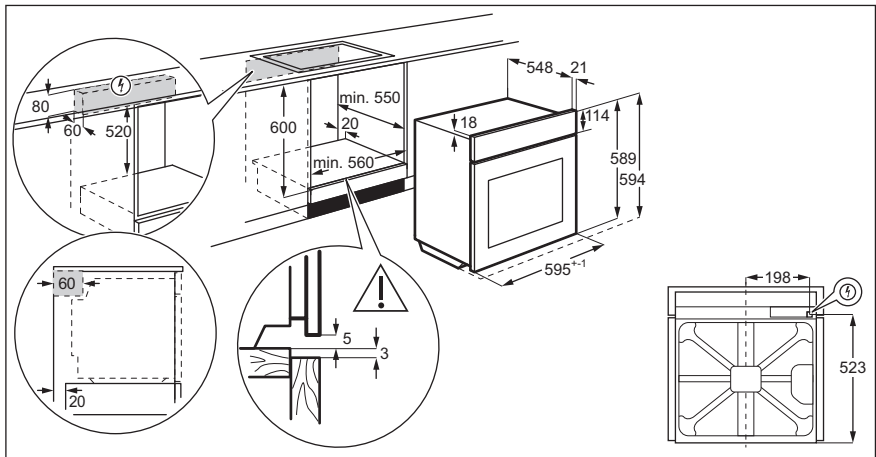
3. INSTALACJA

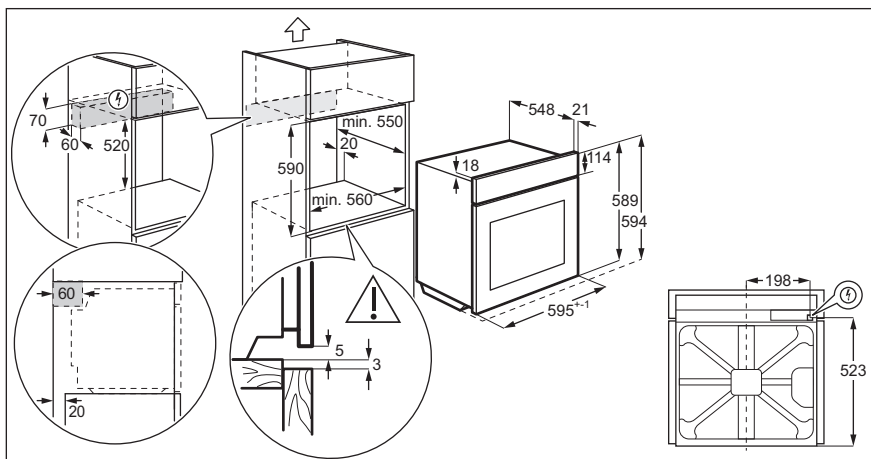


OSTRZEŻENIE!

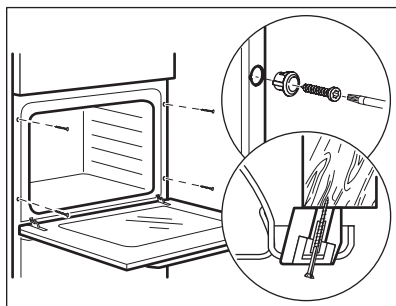
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa urządzenia



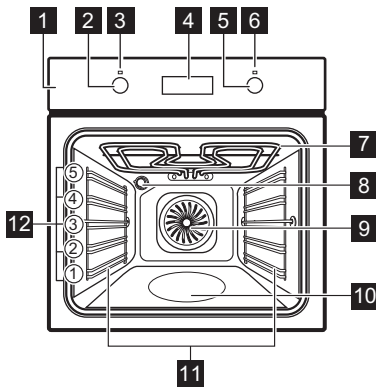


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Grzałka
- 8 Oświetlenie
- 9 Wentylator
- 10 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Poziomy umieszczenia potraw

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Głęboka blacha**

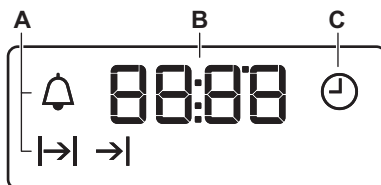
- Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Głęboka blacha do pieczenia**
Do przyrządzania moussaki.

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Przyciski

| Pole czujnika/przycisk | Funkcja | Opis |
|------------------------|---------|----------------------------|
| — | MINUS | Ustawianie czasu. |
| ⌚ | ZEGAR | Ustawianie funkcji zegara. |
| + | PLUS | Ustawianie czasu. |

5.2 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar
- C. Funkcja zegara

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Aby ustawić aktualną godzinę, patrz rozdział „Funkcje zegara”.

6.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.




Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

1. Włączyć funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Włączyć funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Włączyć funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
7. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

Aksesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




7.1 Chowane pokrętki sterujące



Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.






7.2 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
2. Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać temperaturę.
Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

7.3 Funkcje pieczenia




| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|---|--|
|  Położenie wyłączenia | Piekarnik jest wyłączony. |
|  Oświetlenie piekarnika | Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie włączono funkcji pieczenia. |
|  Termoobiegi | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. |



| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--|--|
|  Termoobieg wilgotny | <p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Można zmniejszyć moc grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.</p> |
|  Grzałka dolna | <p>Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p> |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|---|--|
|  Grill | <p>Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.</p> |
|  Szybki grill | <p>Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz do opiekania pieczywa.</p> |
|  Turbo grill | <p>Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.</p> |
|  Funkcja Pizza | <p>Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.</p> |
|  Górna/dolna grzałka / Czyszczenie wodą | <p>Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.</p> |

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Tabela funkcji zegara


| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|--|---|
|  AKTUALNA GODZINA | Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnej godziny. |
|  CZAS | Ustawianie czasu pracy urządzenia. |
|  KONIEC | Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. |



| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|--|--|
|  CZAS OPÓŹNIE-NIA | Łączy funkcje CZAS i KONIEC. |
|  MINUTNIK | Ustawianie czasu odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. |

8.2 Ustawianie godziny.



Zmiana czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.





Wskaźnik  miga po podłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.


Nacisnąć  lub , aby ustawić prawidłową godzinę.


Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Aby zmienić aktualny czas, naciskać , aż zacznie migać .

8.3 Ustawianie funkcji CZAS



1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.



Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .


4. Gdy upływie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.


8.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.









2. Naciskać , aż  zacznie migać.

3. Nacisnąć  lub , aby ustawić czas.





Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .

4. Gdy upływie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

8.5 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.
4. Nacisnąć .
5. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję KONIEC.
6. Nacisnąć , aby potwierdzić. Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

8.6 Ustawianie MINUTNIKA



1. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
2. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.

Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

4. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury w położeniu wyłączenia.

8.7 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



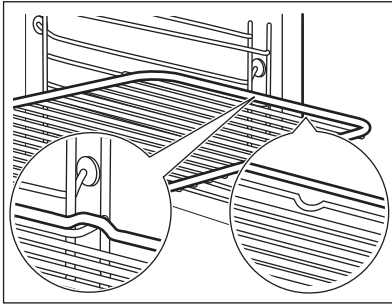
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

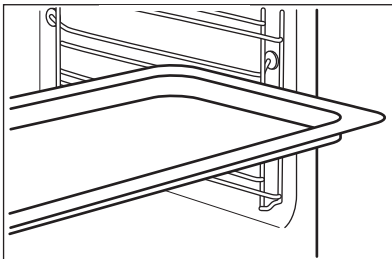
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczenia potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



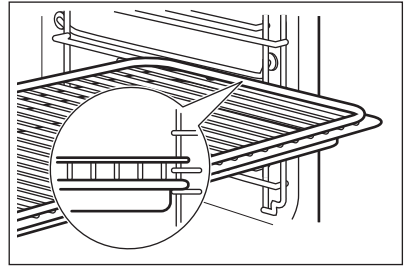
głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą

spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

11. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłacznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Na najniższym poziomie piekarnika nie należy umieszczać głębokiej blachy do pieczenia.

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary,

umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórą. Pozwala skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Pieczenie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.









Czasy pieczenia









Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla









posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

11.2 Pieczenie ciast i mięs

|  CIASTA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Ciasta ucierane | 170 | 2 | 160 | 3 (2 i 4) | 45 - 60 | Foremka do ciasta |
| Krucze ciasto | 170 | 2 | 160 | 3 (2 i 4) | 20 - 30 | Foremka do ciasta |
| Sernik | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Foremka do ciasta, Ø 26 cm |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Blacha do pieczenia ciasta |
| Tarta z dżemem | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Foremka do ciasta, Ø 26 cm |
| Keks, nagrzać pusty piekarnik | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Foremka do ciasta, Ø 20 cm |
| Ciasto ze śliwkami, nagrzać pusty piekarnik | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Forma do chleba |
| Babeczki | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Blacha do pieczenia ciasta |
| Babeczki, na dwóch poziomach | - | - | 140 - 150 | 2 i 4 | 25 - 35 | Blacha do pieczenia ciasta |
| Babeczki, na trzech poziomach | - | - | 140 - 150 | 1, 3 i 5 | 30 - 45 | Blacha do pieczenia ciasta |








|  CIASTA | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Ciasteczka | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Blacha do pieczenia ciasta |
| Ciasteczka, na dwóch poziomach | - | - | 140 - 150 | 2 i 4 | 35 - 40 | Blacha do pieczenia ciasta |
| Ciasteczka, na trzech poziomach | - | - | 140 - 150 | 1, 3 i 5 | 35 - 45 | Blacha do pieczenia ciasta |
| Bezy | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Blacha do pieczenia ciasta |
| Bezy, na dwóch poziomach, nagrzać pusty piekarnik | - | - | 120 | 2 i 4 | 80 - 100 | Blacha do pieczenia ciasta |
| Drożdżówki, nagrzać pusty piekarnik | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Blacha do pieczenia ciasta |
| Eklery | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Blacha do pieczenia ciasta |
| Eklery, na dwóch poziomach | - | - | 170 | 2 i 4 | 35 - 45 | Blacha do pieczenia ciasta |
| Tarty płaskie | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Foremka do ciasta, Ø 20 cm |
| Ciasto owocowe z dużą ilością owoców | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Foremka do ciasta, Ø 24 cm |








Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

|  CHLEB I PIZZA | | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|---|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Forma do chleba |
| Bułki, 6-8 bułek | 190 | 2 | 180 | 2 (2 i 4) | 25 - 40 | Błacha do pieczenia ciasta |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Błacha emaliowana |
| Drożdżówki | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Błacha do pieczenia ciasta |

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.






Użyć foremki do ciasta.








|  TARTY | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | |
| Zapiekanka warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | |
| Quiche | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | |








|  TARTY | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

Użyć drugiego poziomu piekarnika.






Użyć rusztu.

|  MIĘSO | | | |
|---|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | |  (min) |
| |  (°C) |  (°C) | |
| Wołowina | 200 | 190 | 50 - 70 |
| Wieprzowina | 180 | 180 | 90 - 120 |
| Cielęcina | 190 | 175 | 90 - 120 |
| Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona | 210 | 200 | 50 - 60 |
| Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona | 210 | 200 | 60 - 70 |
| Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona | 210 | 200 | 70 - 75 |

|  MIĘSO | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Łopatka wieprzowa, ze skórą | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Golonka wieprzowa, 2 porcje | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |

|  MIĘSO | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Udziec jagnięcy | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Cały kurczak | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Cały indyk | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Cała kaczka | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Cała gęś | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Królik, pokrojony na kawałki | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Zając, pokrojony na kawałki | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Cały bażant | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Użyć drugiego poziomu piekarnika.






|  RYBA | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
|  | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | |  (min) |
| |  (°C) | |  (°C) | | |
| Pstrąg / Dorada, 3-4 ryby | 190 | | 175 | | 40 - 55 |
| Tuńczyk / Łosoś, 4-6 filetów | 190 | | 175 | | 35 - 60 |

11.3 Grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.





|  GRILL | | | |
|--|---|---|---|
|  |  (kg) |  (min) 1. strona |  (min) 2. strona |
| Steki, 4 szt. | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Befszytk, 4 szt. | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Kielbasa, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Kotlety wieprzowe, 4 szt. | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Kurczak, połowa, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebaby, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Pierś kurczaka, 4 szt. | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburgery, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Filet rybny, 4 szt. | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Zapiekane kanapki, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Tosty, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |





11.4 Turbo grill




Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.





Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.





Aby obliczyć czas pieczenia, należy pomnożyć czas podany w poniższej tabeli przez liczbę centymetrów grubości filetu.





|  WOŁOWINA | | |
|---|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone | 180 - 190 | 6 - 8 |





|  WOŁOWINA | | |
|---|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone | 170 - 180 | 8 - 10 |





|  WIEPRZOWINA | | |
|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Łopátka / Kar-kówka / Szynka, 1-1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kotlety / Żeber-ka, 1-1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |





|  WIEPRZOWINA | | | |
|--|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Klops, 0,75-1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | |
| Golonka wieprzowa, podgot., 0,75-1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | |

|  CIELEŃCINA | | | |
|---|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Pieczeń cielęca, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Gicz cielęca, 1,5-2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |

|  JAGNIĘCINA | | | |
|---|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca, 1-1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | |
| Comber jagnięcy, 1-1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | |

|  DRÓB | | | |
|---|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Drób, porcjowany, 0,2-0,25 kg porcja | 200 - 220 | 30 - 50 | |
| Kurczak, połowa, 0,4-0,5 kg porcja | 190 - 210 | 35 - 50 | |

|  DRÓB | | | |
|---|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Kurczak, pular-da, 1-1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | |
| Kaczka, 1,5-2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | |
| Gęś, 3,5-5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | |
| Indyk, 2,5-3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |
| Indyk, 4-6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | |

|  RYBA (NA PARZE) | | | |
|--|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Cała ryba, 1-1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | |





11.5 Suszenie - Termoobieg





Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na noc w celu dokończenia suszenia.




W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

|  WARZYWA | | | |
|--|--|--|--|
|  |  (°C) |  (godz.) | |
| Fasola | 60 - 70 | 6 - 8 | |

|  WARZYWA | | |
|--|---|--|
|  |  (°C) |  (godz.) |
| Papryka | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Warzywa na zupę | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Grzyby | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Zioła | 40 - 50 | 2 - 3 |



Ustawić temperaturę 60-70°C.

|  OWOCE | |
|--|--|
|  |  (godz.) |
| Śliwki | 8 - 10 |

|  OWOCE | |
|--|--|
|  |  (godz.) |
| Morele | 8 - 10 |
| Krojone jabłka | 6 - 8 |
| Gruszki | 6 - 9 |






11.6 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria






Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Blacha do pizzy | Forma do pieczenia | Kokilki | Forma do tarty |
| W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm | W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm | Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm | W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm |

11.7 Termoobieg wilgotny








Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Słodkie bułeczki, 12 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Bułki, 9 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, mrożona, 0,35 kg | ruszt | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Rolada biszkopowa | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Suflet, 6 szt. | ceramiczne kokilki na ruszcie | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Biszkoptowy spód tarty | forma do tarty na ruszcie | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Biszkopt królowej Wiktorii | naczynie do pieczenia na ruszcie | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Gotowana ryba, 0,3 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Cała ryba, 0,2 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filet rybny, 0,3 kg | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Mięso z wody, 0,25 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Szaszłyk, 0,5 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Ciasteczka, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 150 | 2 | 30 - 45 |








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Makaroniki, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Babeczki, 12 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Ciasto na słono, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Kruche ciasteczka, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Babeczki, 8 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Warzywa, z wody, 0,4 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Omlet wegetariański | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Warzywa różnorodnie, 0,7 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.8 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze | Górna/dolna grzałka | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 170 | 20 - 30 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (°C) | (min) | |
| Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze | Termoobieg | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze | Termoobieg | Blacha do pieczenia ciasta | 2 i 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm | Termoobieg | Ruszt | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 170 | 40 - 50 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm | Termoobieg | Ruszt | 2 | 160 | 40 - 50 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm | Termoobieg | Ruszt | 2 i 4 | 160 | 40 - 60 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Ciasteczka maślane | Termoobieg | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Ciasteczka maślane | Termoobieg | Blacha do pieczenia ciasta | 2 i 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Ciasteczka maślane | Górna/dolna grzałka | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Tosty, 4-6 szt. | Grill | Ruszt | 4 | maks. | 2-3 minuty pierwsza stro- na; 2-3 minu- ty druga stro- na | Nagrzewać wstępnie piekar- nik przez 3 mi- nut. |
| Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg | Grill | Ruszt i ociekaacz | 4 | maks. | 20 - 30 | Umieścić ruszt na czwartym po- ziomie, a ocie- kaacz na trzecim poziomie piekar- nika. Obrócić produkt w poło- wie czasu pie- czenia. Nagrzewać wstępnie piekar- nik przez 3 mi- nut. |

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czy- szczące

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.



Codzienne użytkowanie

Po każdym użyciu należy oczyścić komorę piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może skutkować pożarem. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



Akcesoria

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć akcesoriów w zmywarce do naczyń.

Nie czyścić akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu agresywnymi środkami czyszczącymi, ostrymi przedmiotami ani nie myć ich w zmywarce.

12.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

12.3 Czyszczenie uszczelki drzwi

Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z piekarnika, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

12.4 Sposób wyjmowania: przewodnice blach

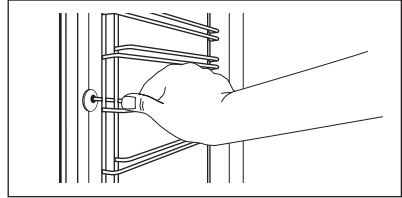
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.



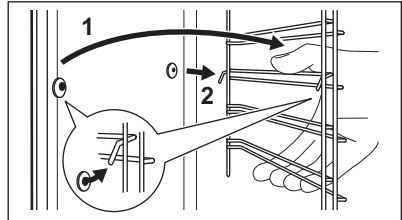
UWAGA!

Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część przewodnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

12.5 Czyszczenie wodą

W systemie czyszczenia wykorzystano wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

1. Nalać 300 ml wody do wnęki komory w dolnej części piekarnika.
2. Wybrać funkcję:
3. Ustawić temperaturę 90°C.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 30 minut.
5. Wyłączyć piekarnik.
6. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.





OSTRZEŻENIE!

Przed dotknięciem piekarnika należy upewnić się, że jest chłodny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

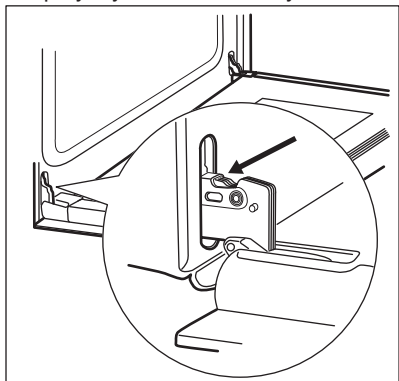
12.6 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

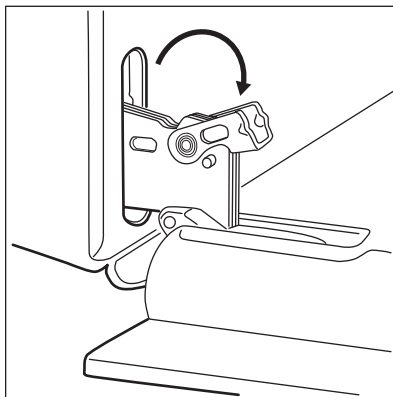
 Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby wewnętrznej.

 **UWAGA!** Nie używać piekarnika bez wewnętrznej szyby.

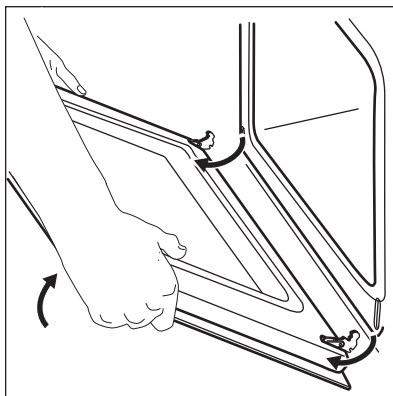
1. Całkowicie otworzyć drzwi i przytrzymać oba zawiasy.



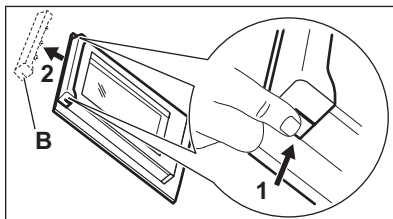
2. Unieść i całkowicie obrócić dźwignie przy obu zawisach.



3. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

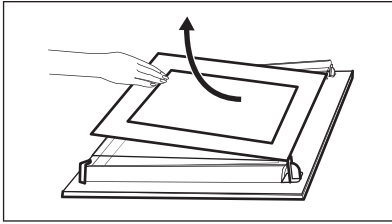


4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
5. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

7. Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



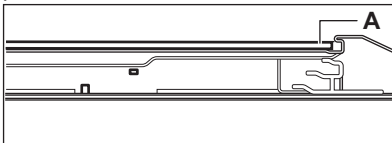
8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Po umyciu zamontować szybę oraz drzwi piekarnika.

Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|-----------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Piekarnik jest wyłączony. | Włączyć piekarnik. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie jest ustawiony aktualny czas. | Ustawić aktualny czas. |

12.7 Sposób wymiany: żarówka



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie komory.



UWAGA!

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|--|--|--|
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie wprowadzono wymaganych ustawień. | Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Nie działa oświetlenie. | Przepaliła się żarówka. | Wymienić żarówkę. |
| Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny. | Potrava pozostawała za długo w piekarniku. | Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia. |
| Wyświetlacz pokazuje „12.00”. | Wystąpiła przerwa w zasilaniu. | Ponownie ustawić zegar. |

13.2 Informacje serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

| Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu: | |
|---|-------|
| Model (MOD.) | |
| Numer produktu (PNC) | |
| Numer seryjny (S.N.) | |

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
| Oznaczenie modelu | EOF3H40X 949496269 |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 95.3 |

| | |
|---|-----------------------|
| Klasa efektywności energetycznej | A |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym | 0.93 kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem | 0.81 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |
| Źródło ciepła | Zasilanie elektryczne |
| Pojemność | 72 l |
| Typ piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Masa | 28.8 kg |

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Republiki Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło reszkowe

Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 minut przed zakończeniem pieczenia. Ciepło reszkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



867359062-A-472019

