

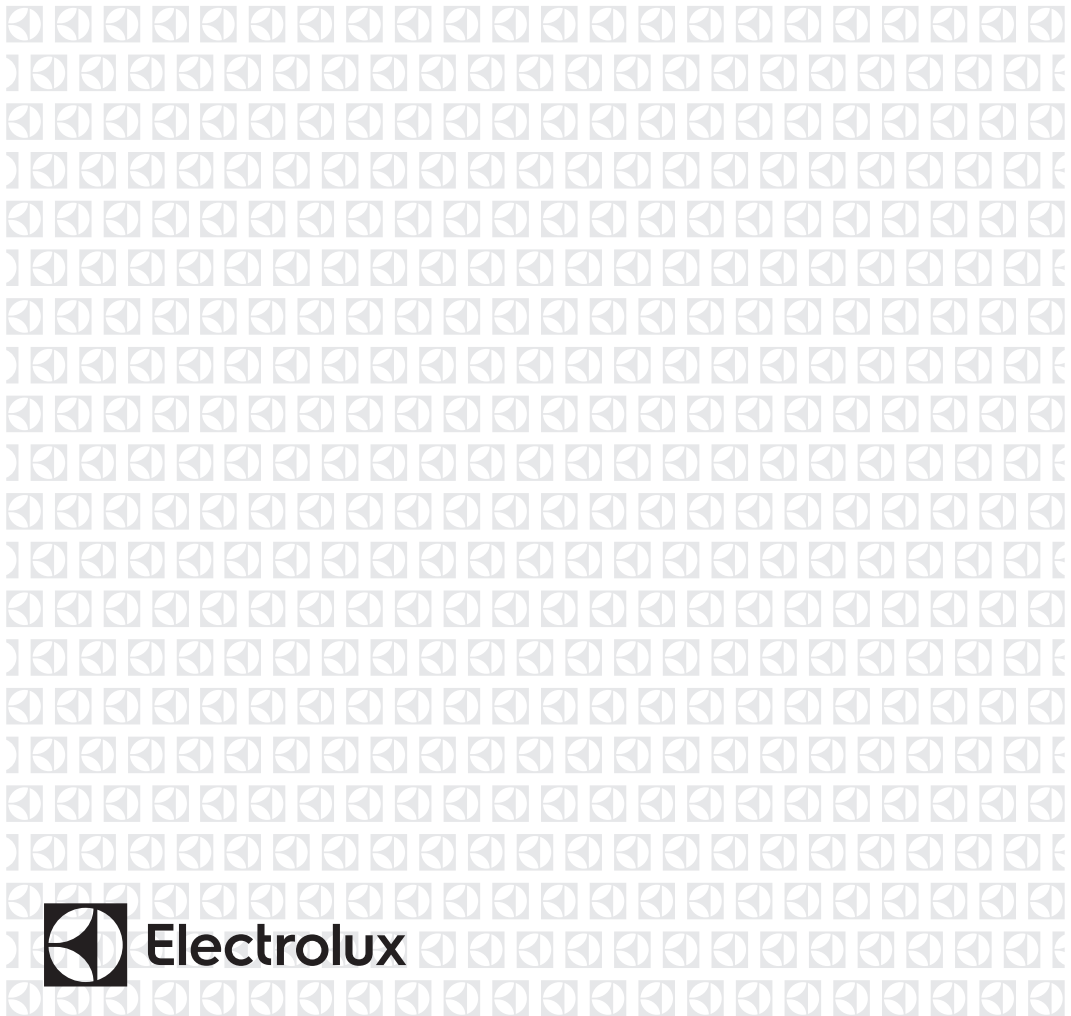
EOB3454



HU Sütő  
SL Pečica

Használati útmutató  
Navodila za uporabo

2  
32



## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	7
5. NAPI HASZNÁLAT.....	8
6. ÓRAFUNKCIÓK.....	11
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	11
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	12
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	13
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	23
11. HIBAELHÁRÍTÁS.....	27
12. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	29
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	30

## ÖNRE GONDOLUNK

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

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
**www.registerelectrolux.com**



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

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

### 1.2 Általános biztonság

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

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

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Elhelyezés



#### **VIGYÁZAT!**

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

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

- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### **VIGYÁZAT!**

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.

- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



#### VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

## 2.3 Használat



#### VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.5 Belső világítás

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



### VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.6 Ártalmatlanítás



### VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

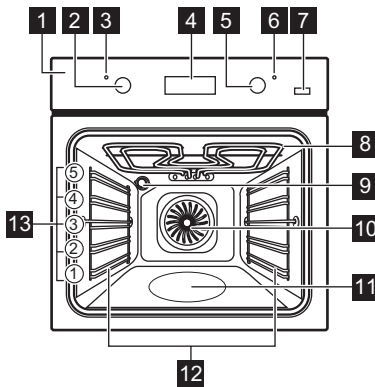
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## 2.7 Szerviz

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

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



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

### 3.2 Tartozékok

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

- **Mély tepszi**  
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sütősín**  
Polcokhoz és tálcákhoz.

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

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

### 4.2 Az óra beállítása




A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.


Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően a Pontos idő funkció szimbóluma villogni kezd.

A  $\oplus$  vagy  $\ominus$  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.

Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.


### 4.3 Az idő módosítása

 Az Időtartam  vagy Befejezés  funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

Nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a Pontos idő funkció visszajelzője villogni nem kezd. Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

### 4.4 Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiegészse a visszamaradt zsírt.

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






## 5. NAPI HASZNÁLAT



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

### 5.1 Visszahúzzható gombok

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

1. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percre működni a készüléket.
5. Állítsa be a   funkciót, nyomja meg a  gombot, majd állítsa be a maximum hőmérsékletet.
6. Hagyja egy óráig működni a készüléket.

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

### 5.2 A készülék be- és kikapcsolása













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

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

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



## 5.3 Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
<b>0</b>	Kikapcsolt állás A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Sütő világítás A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használatával nélkül.
	Felső/alsó fűtés 1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Felső fűtés Kenyér, sütemény és tészta pirításához. Főzött ételek befejezéséhez.
	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Grill Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Grill + felső sütés Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.
	Pizzasütés Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.

## 5.4 A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása

Ez a funkció sütés közben páráképződést eredményez.



### VIGYÁZAT!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

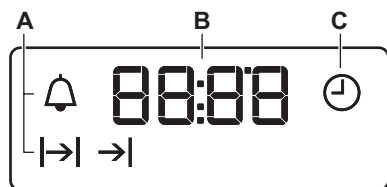
- Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció működése közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
- A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció használata után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.



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

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.  
A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml.  
A sütőtér mélyedését kizárólag akkor töltsse fel vízzel, amikor a sütő hideg.
3. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.
4. A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció beállítása: .
5. Nyomja meg a Plusz gőz gombot. Megjelenik a megfelelő visszajelző.
6. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

## 5.5 Kijelző



### FIGYELMEZTETÉS!

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

7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.
8. Távolítsa el a sütőtér A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik. Mielőtt hozzáfogna a megmaradt víznek a sütőtér bemélyedéséből való eltávolításához, győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt.





- A) Funkciók visszajelzői  
B) Időkijelző  
C) Funkció visszajelző






## 5.6 Gombok

Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
	ÓRA	Egy óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.
	Plusz gőz	A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása.




## 6. ÓRAFUNKCIÓK




### 6.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
 Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
 Időtartam	A sütési idő beállítása a sütőnél.
 Befejezés	A sütő kikapcsolási időpontjának beállítása.


 Egyidejűleg használhatja az Időtartam  és a Befejezés  funkciót annak beállítására, hogy mennyi ideig működjön és mikor kapcsoljon ki a készülék. Segítségével a készüléket késleltetéssel kapcsolhatja be. Először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .

### 6.2 Az óra funkciók beállítása




Az Időtartam  és a Befejezés  funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló  funkcióhoz.

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.



Az óra funkció működik. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője.

 A Percszámláló funkciónál a kijelző a fennmaradó időt jelzi.

3. Amikor letelik a beállított idő, az óra funkció jelzőfénye villog, és hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

 Az Időtartam  és a Befejezés  funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

### 6.3 Az óra funkciók törlése

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

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

## 7.1 Teleszkópos sütősínek



Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

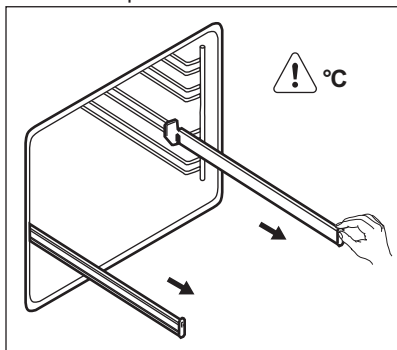
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



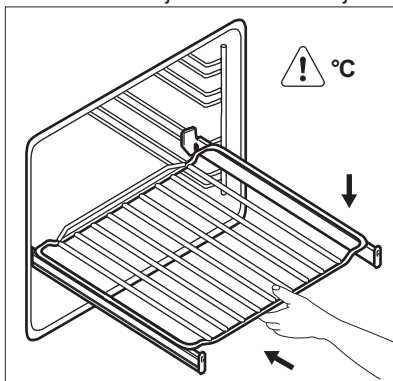
### FIGYELMEZTETÉS!

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

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



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



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

## 8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 8.1 Hűtőventilátor

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

### 8.2 Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása

veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

## 9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

### 9.1 Általános tudnivalók

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

### 9.2 Sütemények sütése

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

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

### 9.3 Húsok és halak sütése

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

### 9.4 Sütési időtartamok

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

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

### 9.5 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ



Az előmelegítés előtt kizárólag akkor töltsen fel vízzel a sütőtér mélyedését, amikor a sütő hideg. További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.

**Pék termékek**

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemelegedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Kenyér	100	180	35 - 40	2	Használjon sütő tálcát. <sup>1)</sup>
Zsemle	100	200	20 - 25	2	Használjon sütő tálcát. <sup>1)</sup>
Házi pizza	100	230	10 - 20	2	Használjon sütő tálcát. <sup>1)</sup>
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Használjon sütő tálcát. <sup>1)</sup>
Aprósütemények, lángosok, croissantok	100	150 - 180	10 - 20	2	Használjon sütő tálcát. <sup>1)</sup>
Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Használjon sütőformát. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

**Fagyasztott ételek elkészítése**

- Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemelegedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza, fagyasztott	100	200 - 210	10 - 20	2
Lasagne, fagyasztott	150	180 - 200	35 - 50	2
Croissant, fagyasztott	100	170 - 180	15 - 25	2

**Étel regenerálása**

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemelegedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kenyér	100	110	15 - 25	2
Zsemle	100	110	10 - 20	2

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

### Sültek

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

## 9.6 Tészta- és hússütési táblázat

### Sütemények

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajttorta	170	1	165	2	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a húzalpolcon

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcs-torta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskóta-tészta	170	2	160	2	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcs-torta gazdagon <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény - egy szinten	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálcán
Kecs / omlós tészták - egy szinten	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütő tálcán
Kecs / omlós tészták - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálcán



Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Kecs / omlós tészták - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálcán
Habcsók - egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók - két szinten <sup>1)</sup>	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán
Molnárika <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán
Képviselőfánk - egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk - két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcs torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	170	1	160	2 (bal és jobb)	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt 10 percig.

**Kenyér és pizza**

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

**Töltött tészták**

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

## Hús

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

## Hal

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

## 9.7 Grill



Melegítse elő az üres sütőt 3 perccel a sütés előtt.

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

## 9.8 Infrásütés

### Marhahús

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### Sertés

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

### Borjú

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

### Bárány

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

### Szárnyasok

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	1 vagy 2

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

**Hal (párolt)**

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

**9.9 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok**

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

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

**Zöldségek**

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

**Gyümölcs**

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

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

## 10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



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

### 10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

### 10.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



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

### 10.3 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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



Javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5. - 10. Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ ciklus után végezze el.

1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe.

Legfeljebb 6%-os, növényxi kivonatoktól mentes ecetet használjon.

2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.
3. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.

### 10.4 Az ajtó tömítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítés állapotát. Az ajtó tömítés a

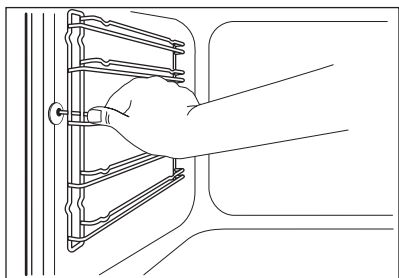
sütőnyílás kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótmítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.

- Az ajtótmítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

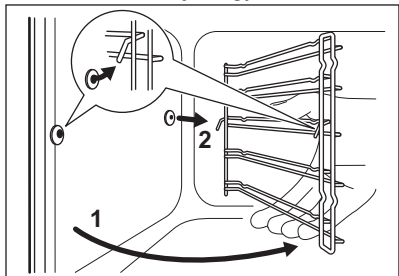
## 10.5 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A polctartó síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

## 10.6 Víz tisztítás

A Víz tisztítás program pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. Töltsön 200 ml vizet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe.

2. Állítsa be a Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkciót , majd nyomja meg a Plusz gőz gombot.
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.



### VIGYÁZAT!

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

## 10.7 A sütő mennyezete



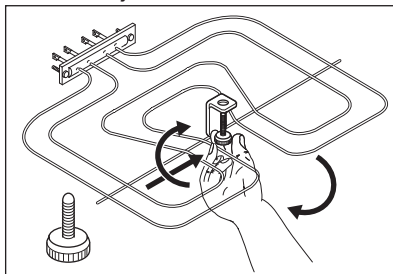
### VIGYÁZAT!

A fűtőelem eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Égésveszély!

Távolítsa el a polcvezető síneket.

A sütő mennyezetének könnyebb tisztításához a fűtőelem eltávolítható.

1. Csavarozza ki a fűtőelemet rögzítő csavart. A legelső alkalommal használjon csavarhúzó.



2. Óvatosan húzza lefelé a fűtőelemet.
3. Meleg vizes és mosószeres puha tőrlőkendővel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd hagyja megszáradni. A fűtőelemet az ellenkező sorrend betartásával kell visszaszerelni. Tegye be a polcvezető síneket.



**VIGYÁZAT!**

A fűtőelem visszahelyezése után ellenőrizze, hogy a megfelelő helyre tette-e azt vissza, illetve hogy szilárdan áll-e.

**10.8 A sütőajtó tisztítása**

A sütő ajtajában két üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglap eltávolítható.

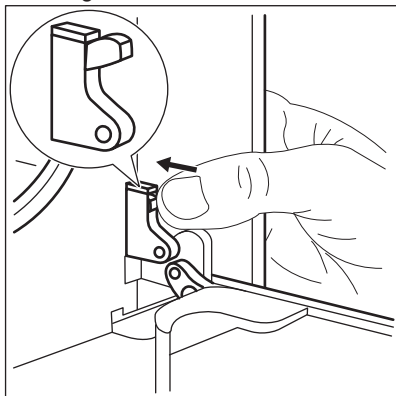


A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

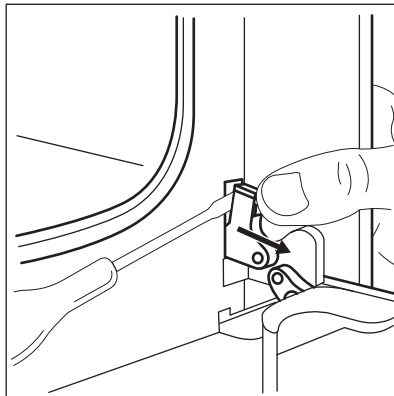
**FIGYELMEZTETÉS!**

Ne használja a készüléket a belső üveglap nélkül.

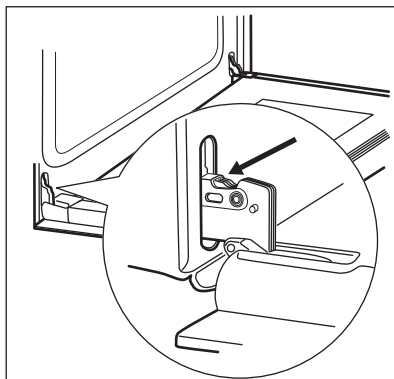
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Nyomja meg a feszítő alkatrészt, amíg az vissza nem húzódik.



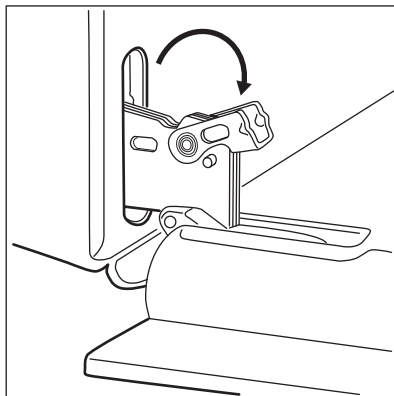
3. A benyomott alkatrészt tartsa az egyik kezével. A másik kezével egy csavarhúzó segítségével emelje fel és fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



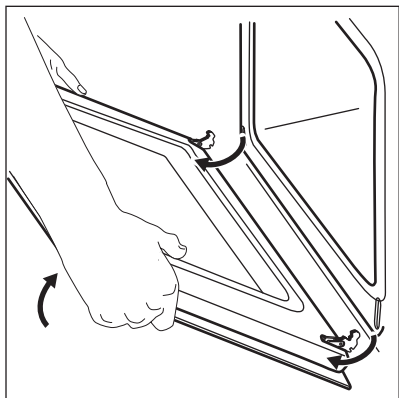
4. Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.



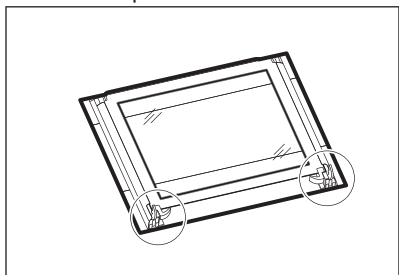
5. Emelje meg és fordítsa el a bal oldali zsanéron lévő kart.



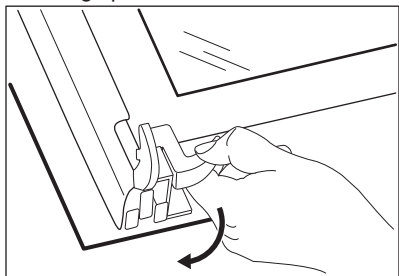
6. Csatkja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



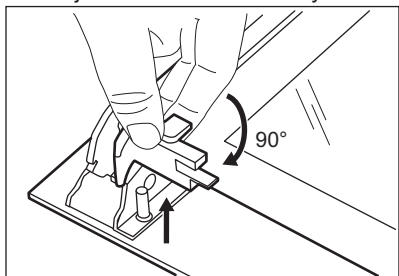
7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



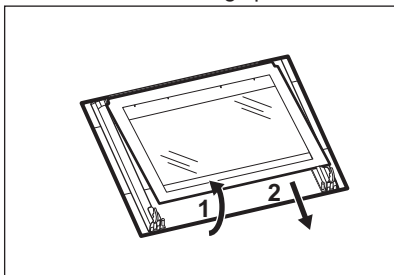
8. Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréhez.



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



10. Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.

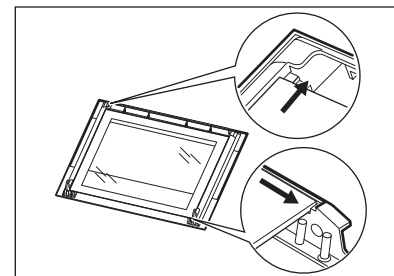


11. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Az üveglapot óvatosan tisztítsa meg.

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

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.

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



## 10.9 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.

**VIGYÁZAT!**

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sűtővilágítás izzója és üvegburája.

**FIGYELMEZTETÉS!**

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Kapcsolja ki a készüléket.

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

**Hátsó lámpa**

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


## 11. HIBAELHÁRÍTÁS

**VIGYÁZAT!**

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sűtő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sűtőt.
A sűtő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sűtő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sűtő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sűtőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sűtőben.	A sűtés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sűtőben.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor.	Nem kapcsolta be a Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkciót.	További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.
A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor.	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.
A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor.	Nem megfelelően kapcsolta be a Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkciót a Plusz gőz gombbal.	További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűvés, nagy hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.	A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció működik.	A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció leállításához nyomja meg a Plusz gőz  gombot.
A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevontatózó eljárását.

## 11.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	.....
Termékszám (PNC)	.....

**Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:**

Sorozatszám (S.N.) .....

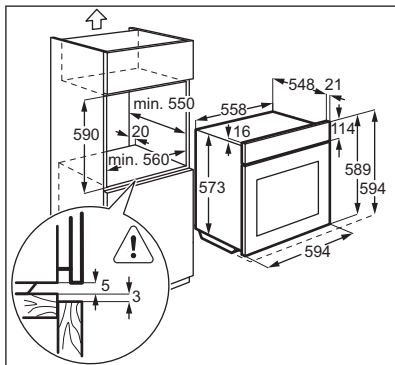
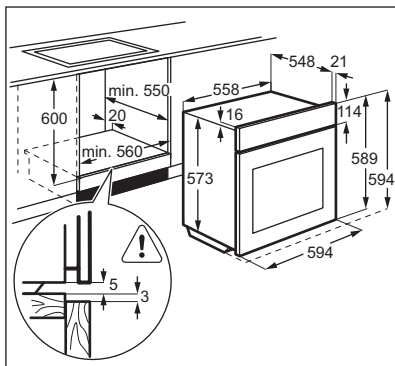
## 12. ÜZEMBE HELYEZÉS



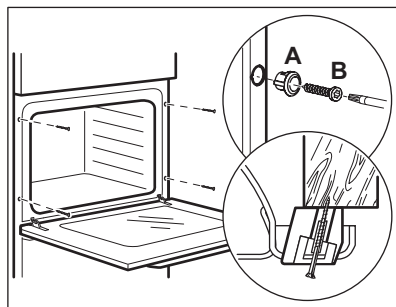
### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Beépítés



### 12.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



### 12.3 Elektromos bekötés



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

Ez a készülék dugással és csatlakozókábellel kerül szállításra.

### 12.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok:

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

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

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0,75
maximum 2300	3 x 1

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 3680	3 x 1,5

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

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOB3454AAX EOB3454AOX
Energiatakarékossági szám	100.0
Energiatakarékossági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.85 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	72 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	EOB3454AAX 33.6 kg
	EOB3454AOX 33.2 kg

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

### 13.2 Energiatakarékosság

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

#### • Általános javaslatok


- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
- Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.


- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.
- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhoz tovább folytatja a sütést.
- A maradékhot más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Melegen tartás** - a maradékhot használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető

legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

## 14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## KAZALO

1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO.....	33
2. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	34
3. OPIS IZDELKA.....	36
4. PRED PRVO UPORABO.....	37
5. VSAKODNEVNA UPORABA.....	37
6. ČASOVNE FUNKCIJE.....	40
7. UPORABA DODATNE OPREME.....	40
8. DODATNE FUNKCIJE.....	41
9. NAMIGI IN NASVETI.....	41
10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	50
11. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	54
12. NAMESTITEV.....	56
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	57

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za nakup Electroluxove naprave. Izbrali ste izdelek, ki vključuje desetletja profesionalnih izkušenj in izboljšav. Inovativen in eleganten je bil zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabili, ste lahko prepričani v zagotovitev odličnih rezultatov.

Dobrodošli pri Electroluxu.

**Obiščite naše spletno mesto za:**



nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrirajte vaš izdelek za boljši servis:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.



Opozorilo / Pozor - Varnostne informacije



Splošne informacije in nasveti



Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.



## 1. ⚠ NAVODILA ZA VARNO UPORABO

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, priporočamo, da ga vklopite.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.

### 1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Naprava se v notranjosti med delovanjem segreje. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Naprave ne čistite s paro.

- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

## 2. VARNOSTNE INFORMACIJE

### 2.1 Namestitev



#### OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.

### 2.2 Priključitev na električno napetost



#### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki na ploščici za tehnične navedbe skladni z

električno napeljavo. Če niso, se posvetujte z električarjem.

- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Napajalni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave, še posebej, ko so vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Če želite izključiti napravo, ne vlecite za električni priključni kabel. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti

med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

- Naprava je izdelana v skladu z direktivami EGS.

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- To napravo uporabljajte samo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprave ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
  - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.

- Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave. Garancija tega ne vrednoti kot pomanjkljivost.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.
- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava povsem ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Če se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gob, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.5 Notranja lučka

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.6 Odstranjevanje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadržitve.

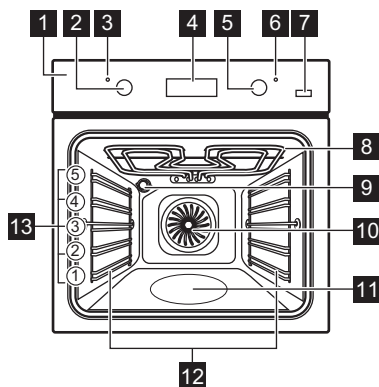
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v napravo.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

# 3. OPIS IZDELKA

## 3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Lučka/simbol/indikator napajanja
- 4 Elektronski programator
- 5 Gumb za nastavitev temperature
- 6 Lučka/simbol/indikator temperature
- 7 Tipka plus para
- 8 Grelec
- 9 Luč
- 10 Ventilator
- 11 Izboklina pečice
- 12 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 13 Položaji rešetk

## 3.2 Pripomočki

- **Rešetka**  
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač**  
Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar / pekač**  
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Teleskopska vodila**  
Za rešetke in pladnje.

## 4. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 4.1 Prvo čiščenje

Iz naprave odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo napravo očistite. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

### 4.2 Nastavitev časa

Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

Indikator za funkcijo Nastavitev ure utripa, ko napravo priključite na električno omrežje, če pride do izpada električnega toka ali ko programska ura ni nastavljena.

Pritisnite tipko  $\oplus$  ali  $\ominus$  za nastavitev pravega časa.


Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

### 4.3 Spreminjanje časa



Časa ne morete spremeniti, če deluje funkcija Trajanje

$\rightarrow$  ali Konec  $\rightarrow$ .

Pritiskajte , dokler ne utripa indikator za funkcijo Nastavitev ure.






Za nastavitev novega časa si oglejte »Nastavitev časa«.

### 4.4 Predgrevanje

Prazno napravo predhodno ogrevajte, da zažgete preostalo maščobo.



Za funkcijo Vroči zrak PLUS si oglejte »Vklop funkcije Vroči zrak PLUS«.

1. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
2. Naprava naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
4. Naprava naj deluje 15 minut.
5. Nastavite funkcijo  , pritisnite  in nastavite najvišjo temperaturo.
6. Naprava naj deluje eno uro. Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. To je običajno. V prostoru poskrbite za zadostno zračenje.

## 5. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite upravljalni gumb. Upravljalni gumb izskoči.

## 5.2 Vkllop in izklop naprave










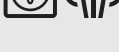



**Od modela je odvisno, ali ima naprava simbole, indikatorje ali lučke tipk:**

- Indikator zasveti, ko se pečica segreje.
- Lučka zasveti, ko naprava deluje.
- Simbol prikazuje, ali je z gumbom izbrana katera izmed funkcij pečice ali temperatura.

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavev temperature, da izberete želeno temperaturo.
3. Če želite izklopiti napravo, obrnite gumba za funkcije pečice in nastavev temperature v položaj za izklop.

## 5.3 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za izklop	Naprava je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči brez funkcije pečice.
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje jedi na eni višini pečice.
 Gretje zgoraj	Za porjavitev kruha, kolačev in peciva. Za dokončevanje že pečenih jedi.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane.
 Mali žar	Za pečenje ploskih živil na žaru in popekanje kruha.
 Veliki žar	Za peko velike količine ploskih jedi in za popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Primerno tudi za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj / spodaj.
 Vroči zrak PLUS	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Za doseganje prave barve in hrustljave skorje med peko. Za večjo sočnost med segrevanjem.
 Program za pizo	Za pečenje na eni višini za jedi, katere želite bolj zapečene in hrustljave. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj / spodaj.

## 5.4 Vklp funkcije Vroči zrak PLUS

Ta funkcija med peko omogoča boljšo vlažnost.



### POZOR!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

Sproščena vlaga lahko povzroči opekline:

- Med izvajanjem funkcije Vroči zrak PLUS ne odpirajte vrat naprave.
- Po koncu izvajanja funkcije Vroči zrak PLUS vrata naprave previdno odprite.



Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

1. Odprite vrata pečice.
2. Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.  
V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml.  
Vboklino pečice napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.

3. Hrano položite v napravo in zaprite vrata.
4. Nastavite funkcijo Vroči zrak PLUS:

5. Pritisnite tipko Plus para .  
Zasveti indikator.

6. Obrnite gumb za nastavev temperature, da izberete želeno temperaturo.

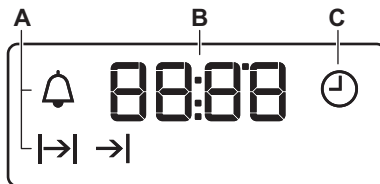


### POZOR!

Vbokline pečice ne polnite ponovno z vodo med peko ali ko je pečica vroča.

7. Če želite izklopiti napravo, pritisnite tipko Plus para in obrnite gumba za funkcije pečice in nastavev temperature v položaj za izklop.  
Indikator tipke Plus para ugasne.
8. Odstranite vodo iz vbokline pečice.  
Preden odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte, da je naprava hladna.

## 5.5 Prikazovalnik







- A) Indikatorji funkcij  
B) Prikazovalnik časa  
C) Indikator funkcije






## 5.6 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Za nastavev časa.
	URA	Za nastavev časovne funkcije.
+	PLUS	Za nastavev časa.
	Plus para	Za vklp funkcije Vroči zrak PLUS.




## 6. ČASOVNE FUNKCIJE




### 6.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija	Uporaba
 Ura	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.
 Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.
 Trajanje	Za nastavitev časa pečenja pečice.
 Konec	Za nastavitev časa, ko se mora pečica izklopiti.


 Funkciji Trajanje  in Konec  lahko uporabite sočasno za nastavitev časa delovanja naprave in časa, ko se mora naprava izklopiti. To vam omogoča vklop naprave z zamikom. Najprej nastavite funkcijo Trajanje  in nato Konec .

### 6.2 Nastavitev časovnih funkcij




Za funkciji Trajanje  in Konec  nastavite funkcijo ter temperaturo pečenja. To ni potrebno za odštevalno uro .

1. Pritisčajte , dokler ne začne utripati indikator zelene časovne funkcije.
2. Pritisnite  ali  za nastavitev časa za zeleno časovno funkcijo.



Časovna funkcija deluje. Na prikazovalniku se prikaže indikator za nastavljeno časovno funkcijo.

 Pri funkciji odštevalne ure se na prikazovalniku prikaže preostali čas.

3. Ko čas poteče, utripa indikator časovne funkcije in oglasi se zvočni signal. Pritisnite tipko za izklop signala.
4. Gumba za nastavitev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

 Pri funkcijah Trajanje  in Konec  se naprava samodejno izklopi.

### 6.3 Preklic časovnih funkcij

1. Pritiskajte , dokler ne začne utripati indikator zelene funkcije.
2. Pritisnite in držite . Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.


## 7. UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Teleskopska vodila

 Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

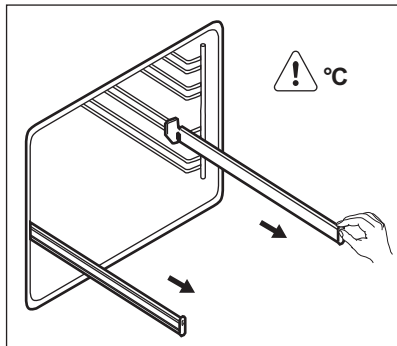
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



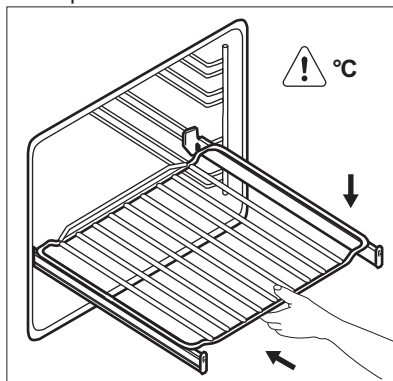
**POZOR!**

Teleskopskih vodil ne pomivajte v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne podmazujte.

1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



2. Na teleskopski vodili namestite rešetko ter ju previdno potisnite v napravo.



Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

## 8. DODATNE FUNKCIJE

### 8.1 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine naprave hladne. Če napravo izklopite, ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

### 8.2 Varnostni termostat

Neppravilno delovanje naprave ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno

pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

## 9. NAMIGI IN NASVETI

**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

### 9.1 Splošne informacije

- Naprava ima pet položajev rešetk. Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

- Naprava ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo mogočo raven.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.

- Po vsaki uporabi naprave očistite vlago.
- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultate pečenja in poškoduje emajl.

## 9.2 Peka tort

- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.
- Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

## 9.3 Peka mesa in rib

- Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.
- Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.
- Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine

dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

## 9.4 Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.

V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve (nastavitev gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

## 9.5 Vroči zrak PLUS



Pred predgrevanjem napolnite vboklino pečice z vodo samo, ko je pečica hladna. Oglejte si »Vklon funkcije Vroči zrak PLUS«.

### Pekovski izdelki

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Kruh	100	180	35 - 40	2	Uporabite pekač. <sup>1)</sup>
Žemlje	100	200	20 - 25	2	Uporabite pekač. <sup>1)</sup>
Domača pizza	100	230	10 - 20	2	Uporabite pekač. <sup>1)</sup>
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Uporabite pekač. <sup>1)</sup>
Piškoti, čajni kolački, rogljički	100	150 - 180	10 - 20	2	Uporabite pekač. <sup>1)</sup>
Češpljev kolač, jabolčna pita, cimetovi zvitki	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Uporabite tortni model. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Prazno pečico segrevajte pet minut pred vstavljanjem živil.

### Peka zamrznjenih živil

- Pečico predhodno ogrevajte 10 minut.

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pizza, zamrznjena	100	200 - 210	10 - 20	2
Zamrznjena lazanja	150	180 - 200	35 - 50	2
Zamrznjeni rogljički	100	170 - 180	15 - 25	2

### Regeneracija živil

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Kruh	100	110	15 - 25	2
Žemlje	100	110	10 - 20	2
Domača pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Zelenjava	100	110	15 - 25	2
Riž	100	110	15 - 25	2
Testenine	100	110	15 - 25	2
Meso	100	110	15 - 25	2

### Pečenje mesa

Jed	Voda v pečici (ml)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Pečena svinjina	200	180	65 - 80	2	Okrogel pladenj Pyrex
Goveja pečenka	200	200	50 - 60	2	Okrogel pladenj Pyrex
Piščanec	200	210	60 - 80	2	Okrogel pladenj Pyrex

## 9.6 Razpredelnica za peko peciva in pečenje mesa

### Pecivo

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Recepti za umešana testo	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	V tortnem modelu

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk	Tempera- tura (°C)	Položaj rešetk		
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	V tortnem modelu
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	60 - 80	V tortnem modelu 26 cm
Jabolčna torta (jabolčna pita) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (levo in desno)	80 - 100	V dveh tortnih modelih 20 cm na rešetki
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	V pekaču za pecivo
Kolač z marmelado	170	2	165	2 (levo in desno)	30 - 40	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit	170	2	160	2	50 - 60	V tortnem modelu 26 cm
Božični kolač / bogata sadna torta <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	V tortnem modelu 20 cm
Češpljev kolač <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	V pekaču za kruh
Drobno pecivo - en nivo	170	3	140 - 150	3	20 - 30	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	V pekaču za pecivo
Piškoti / pecivo iz krhkega testa - en nivo	140	3	140 - 150	3	30 - 35	V pekaču za pecivo

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Piškoti / pecivo iz krhkega testa - dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	V pekaču za pecivo
Piškoti / pecivo iz krhkega testa - trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	V pekaču za pecivo
Poljubčki - en nivo	120	3	120	3	80 - 100	V pekaču za pecivo
Poljubčki - dva nivoja <sup>1)</sup>	-	-	120	2 in 4	80 - 100	V pekaču za pecivo
Žemlje <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	V pekaču za pecivo
Éclair - en nivo	190	3	170	3	25 - 35	V pekaču za pecivo
Éclair - dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	V pekaču za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	V tortnem modelu 20 cm
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	V tortnem modelu 24 cm
Viktorijin kolač	170	1	160	2 (levo in desno)	50 - 60	V tortnem modelu 20 cm

<sup>1)</sup> Pečico predhodno ogrevajte 10 minut.

### Kruh in pizza

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Beli kruh <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kosa, 500 g na kos

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Rženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	V pekaču za kruh
Žemlje <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	6 - 8 žemelj v pekaču za pecivo
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	V pekaču za pecivo ali globokem pekaču
Čajni kolački <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	V pekaču za pecivo

<sup>1)</sup> Pečico predhodno ogrevajte 10 minut.

#### Sadni kolači

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Narastek s testeninami	200	2	180	2	40 - 50	V modelu
Zelenjavni narastek	200	2	175	2	45 - 60	V modelu
Pite (quiche) <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	V modelu
Lazanja <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu
Kaneloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu

<sup>1)</sup> Pečico predhodno ogrevajte 10 minut.

#### Meso

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na rešetki
Svinjina	180	2	180	2	90 - 120	Na rešetki

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	210	2	200	2	50 - 60	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	210	2	200	2	60 - 70	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	210	2	200	2	70 - 75	Na rešetki
Svinjsko pleče	180	2	170	2	120 - 150	S kožo
Svinjska krača	180	2	160	2	100 - 120	2 kosa
Jagnjetina	190	2	175	2	110 - 130	Stegno
Piščanec	220	2	200	2	70 - 85	Cel
Puran	180	2	160	2	210 - 240	Cel
Raca	175	2	220	2	120 - 150	Cela
Gos	175	2	160	1	150 - 200	Cela
Zajec	190	2	175	2	60 - 80	Razkosan
Zajec	190	2	175	2	150 - 200	Razkosan
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cel

### Riba

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Postrv / orada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna / losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filejev

## 9.7 Mali žar



Prazno pečico segrevajte tri minute pred vstavljanjem živil.

Jed	Količina		Temperatura (°C)	Čas (min.)		Položaj rešetk
	Kosov	(g)		1. stran	2. stran	
Goveji zrezki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biftki	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Klobase	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinjski kotleti	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Piščanec (prepolovljen)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Piščancje prsi	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Ribji file	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Popečeni obloženi kruhki	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Popečen kruh	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.8 Infra pečenje

### Govedina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka ali file, manj zapečen <sup>1)</sup>	na cm debeline	190 - 200	5 - 6	1 ali 2
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen <sup>1)</sup>	na cm debeline	180 - 190	6 - 8	1 ali 2



Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka ali file, dobro za-pečen <sup>1)</sup>	na cm debe-line	170 - 180	8 - 10	1 ali 2

<sup>1)</sup> Pečico predhodno ogrejte.

### Svinjina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče, vrat, šunka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ali 2
Kotlet, rebrca	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ali 2
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ali 2
Svinjska krača (predhodno kuha-na)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ali 2

### Teletina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Telečja pečenka	1	160 - 180	90 - 120	1 ali 2
Telečja krača	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ali 2

### Jagnjetina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jagnje-stegno, pečena jagnje-tina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ali 2
Jagnječji hrbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ali 2

### Perutnina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Porcije perut-nine	0,2 - 0,25 vsa-ka	200 - 220	30 - 50	1 ali 2
Piščanec, po-lovica	0,4 - 0,5 vsaka	190 - 210	35 - 50	1 ali 2
Piščanec, pita-nec	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ali 2

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Raca	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ali 2
Gos	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ali 2
Puran	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ali 2
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ali 2

### Riba (dušena)

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Cela riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ali 2

### 9.9 Sušenje - Vroči zrak

- Pekač prekrijte s proti maščobi odpornim papirjem ali papirjem za peko.

- Za boljše rezultate pečico izklopite po polovici časa sušenja, odprite vrata in za dokončanje sušenja pustite, da se ohlaja čez noč.

### Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Fižol	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gobe	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zelišča	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### Sadje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Slive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabolčni krljji	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 10.1 Opombe glede čiščenja

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom.

- Za čiščenje kovinskih površin uporabite običajno čistilo.
- Notranjost naprave po vsaki uporabi očistite. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane se lahko vžgejo. Pri ponvi za žar je nevarnost večja.
- Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.
- Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo.
- Če imate pribor z zaščito proti prijemanju, ga ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju. To lahko poškoduje premaz proti prijemanju.

## 10.2 Pripomočki iz nerjavnega jekla ali aluminija

- i** Vrata pečice čistite le z mokro gobico. Posušite z mehko krpo. Nikoli ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

## 10.3 Čiščenje vbokline pečice

Pri čiščenju se odstranijo ostanki apnenca s spodnjega dela pečice po kuhanju v vlagi.

- i** Čiščenje priporočamo vsaj na 5 - 10 ciklov Vroči zrak PLUS.
1. V vboklino na dnu pečice vlijte 250 ml belega kisa. Uporabite največ 6-odstotni kis brez zelišč.
  2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.
  3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

## 10.4 Čiščenje tesnil vrat

- Redno preverjajte tesnila vrat. Tesnilo vrat se nahaja na okvirju notranjosti pečice. Naprave ne uporabljajte, če je

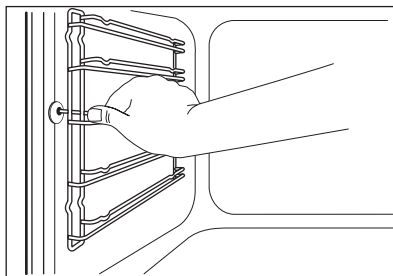
tesnilo vrat poškodovano. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

- Za čiščenje tesnil vrat si oglejte splošne informacije o čiščenju.

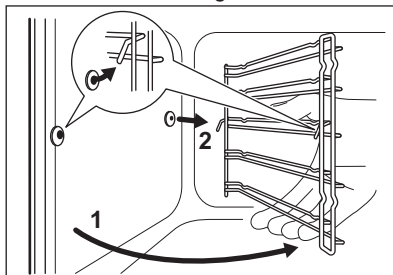
## 10.5 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.

1. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.





Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

- i** Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

## 10.6 Čiščenje z vodo

Pri postopku čiščenja z vodo se uporablja vlaga za pomoč pri

odstranjevanju preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

1. V vboklino na dnu pečice vlijte 200 ml vode.
2. Nastavite funkcijo Vroči zrak PLUS  in pritisnite tipko Plus para .
3. Nastavite temperaturo na 90 °C.
4. Naprava naj deluje 30 minut.
5. Izklopite napravo in pustite, da se ohladi.
6. Ko je naprava hladna, očistite notranje površine s krpo.



### OPOZORILO!

Prepričajte se, da je naprava hladna, preden se jo dotaknete. Obstaja nevarnost opeklin.

## 10.7 Strop pečice



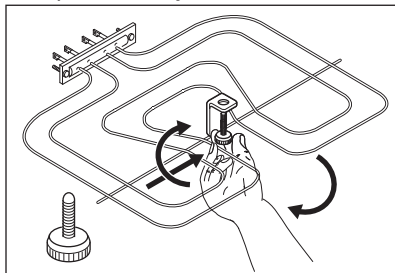
### OPOZORILO!

Preden odstranite grelec, izklopite napravo. Prepričajte se, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost opeklin.

Odstranite nosilce rešetk.

Za preprostejšo čiščenje stropa pečice lahko odstranite grelec.

1. Odstranite vijak, ki drži grelec. Prvič uporabite izvijač.



2. Grelec previdno povlecite navzdol.
3. Strop pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom ter pustite, da se posuši.

Namestite grelec v obratnem zaporedju.

Namestite nosilce rešetk.



### OPOZORILO!

Prepričajte se, da je grelec pravilno nameščen in ne more pasti dol.

## 10.8 Čiščenje vrat pečice

Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranjo stekleno ploščo.



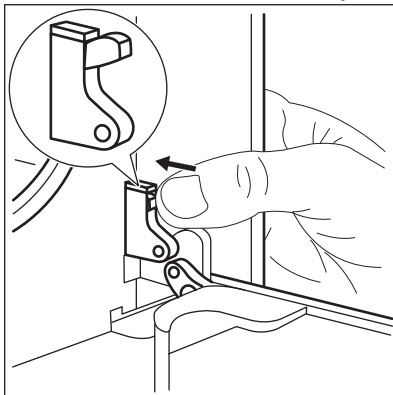
Če poskušate odstraniti notranje steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.



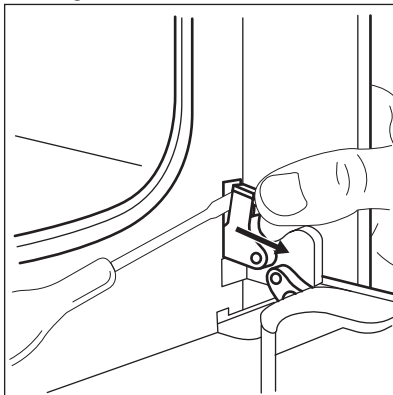
### POZOR!

Naprave ne uporabljajte brez notranje steklene plošče.

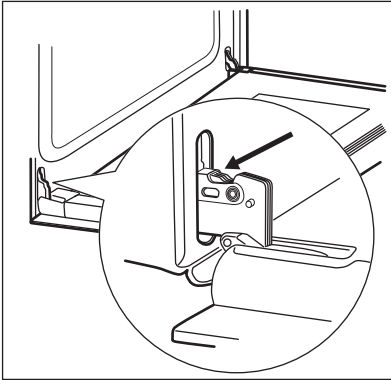
1. V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.
2. Potisnite zadrževalni del nazaj.



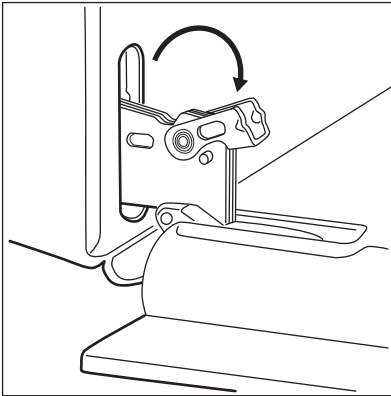
3. Z eno roko pridržite potisnjen del. Z drugo roko s pomočjo izvijača dvignite in obrnite desni vzvod tečaja.



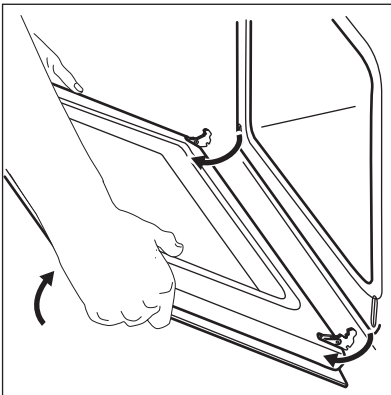
4. Poiščite tečaj na levi strani vrat.



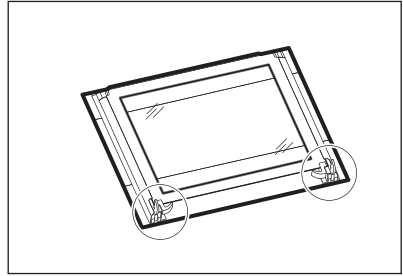
5. Dvignite in zavrtite vzvod na levem tečaju.



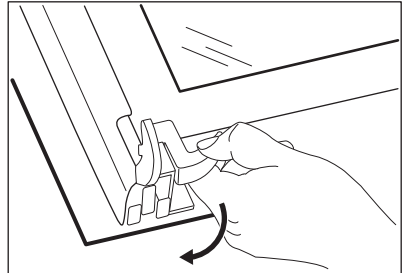
6. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



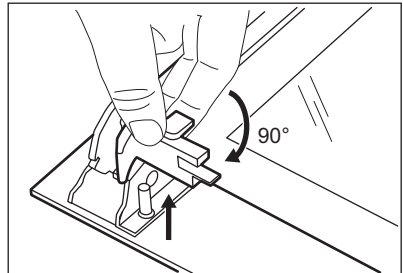
7. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



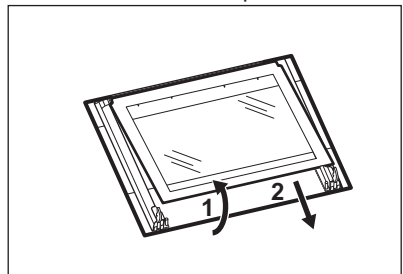
8. Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko sneli notranjo stekleno ploščo.



9. Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



10. Najprej previdno dvignite in nato odstranite stekleno ploščo.

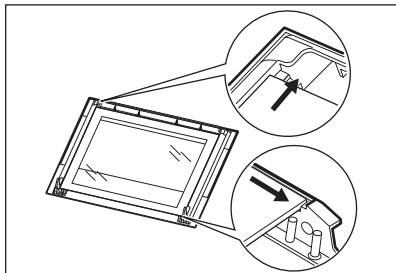


11. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

Ko končate s čiščenjem, namestite stekleno ploščo in vrata pečice. Ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju.

Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik.

Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 10.9 Zamenjava žarnice

Na dno notranjosti naprave postavite krpo. To preprečuje škodo na steklenem pokrovu žarnice in na pečici.



### OPOZORILO!

Nevarnost smrti zaradi električnega udara! Pred zamenjavo žarnice odklopite varovalko.

Žarnica in steklen pokrov žarnice sta lahko vroča.



### POZOR!

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

1. Izklopite napravo.
2. Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.

## Luč zadaj

1. Steklen pokrov žarnice obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

# 11. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 11.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Sprožena je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če se varovalka sproža vedno znova, se obrnite na električarja.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte stati v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.
S funkcijo Vroči zrak PLUS kuhanje ni učinkovito.	Funkcije Vroči zrak PLUS niste vklopili.	Oglejte si »Vklp funkcije Vroči zrak PLUS«.
S funkcijo Vroči zrak PLUS kuhanje ni učinkovito.	Vbokline pečice niste napolnili z vodo.	Oglejte si »Vklp funkcije Vroči zrak PLUS«.
S funkcijo Vroči zrak PLUS kuhanje ni učinkovito.	Funkcije Vroči zrak PLUS niste pravilno vklopili s tipko Plus para.	Oglejte si »Vklp funkcije Vroči zrak PLUS«.
Vklopiti želite funkcijo Vroči zrak, a sveti indikator tipke Plus para.	Izvaja se funkcija Vroči zrak PLUS.	Pritisnite tipko Plus para  za zaustavitev funkcije Vroči zrak PLUS.
Voda v vboklini pečice ne vre.	Temperatura je prenizka.	Temperaturo nastavite vsaj na 110 °C. Oglejte si poglavje »Namiigi in nasveti«.
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.	Izklopite pečico in se prepričajte, da je naprava hladna. Vodo obrišite s krpo ali gobo. V vboklino pečice dodajte pravo količino vode. Upoštevajte določen postopek.

## 11.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujete iz notranjosti naprave.

### Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.) .....

Številka izdelka (PNC) .....

Serijska številka (S.N.) .....

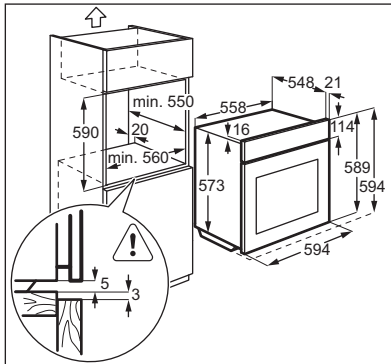
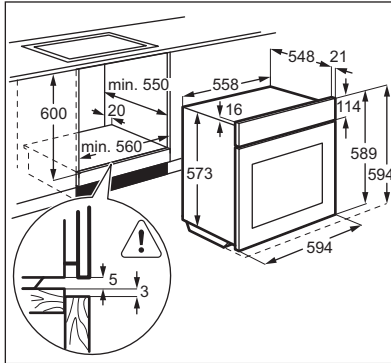
## 12. NAMESTITEV



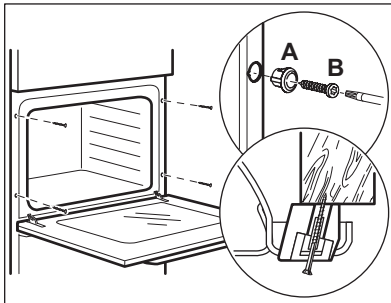
### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Vgradnja



### 12.2 Pritrditev naprave na omarico



### 12.3 Električna namestitvev



Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavja o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

### 12.4 Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe.

Ogledate si lahko tudi razpredelnico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
največ 1380	3 x 0,75
največ 2300	3 x 1
največ 3680	3 x 1,5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumen kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).



## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Standardni podatki o izdelku in informacije v skladu z EU 65-66/2014

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOB3454AAX EOB3454AOX
Kazalo energijske učinkovitosti	100.0
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri običajni obremenitvi ter načinu gretja zgoraj in spodaj	0.93 kWh/program
Poraba energije pri običajni obremenitvi in načinu ventilacije	0.85 kWh/program
Število pečic	1
Vir toplote	Elektrika
Glasnost	72 l
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Teža	EOB3454AAX 33.6 kg
	EOB3454AOX 33.2 kg

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

### 13.2 Varčevanje z energijo

Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.


#### • Splošni namigi

- Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice pravilno zaprta, med pečenjem pa jih čim manj odpirajte.
- Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.
- Ko je mogoče, jed postavite v pečico brez predhodnega segrevanja.

- Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo, odvisno od trajanja pečenja. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.
- Z akumulirano toploto pogrejte ostala živila.


- **Pečenje s pomočjo ventilatorja** - ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da prihranite energijo.
- **Ohranjanje živil toplih** - če želite uporabiti akumulirano toploto za ohranitev toplega obroka, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

## 14. SKRIB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne

zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter

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

reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z

gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.



www.electrolux.com/shop



867310849-A-022015

