

EOA5654



---

HU Sütő  
PL Piekarnik

---

Használati útmutató  
Instrukcja obsługi

2  
39

## 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.....	13
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	15
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	16
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	28
11. HIBAELHÁRÍTÁS.....	33
12. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	36
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	37

## ÖNRE GONDOLUNK

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

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

### 1.2 Általános biztonság

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

fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a 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 elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Elhelyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak 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 használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett 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 EGC irányelveinek.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

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

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószer, súrolószivacsot, oldószer 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.



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.6 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

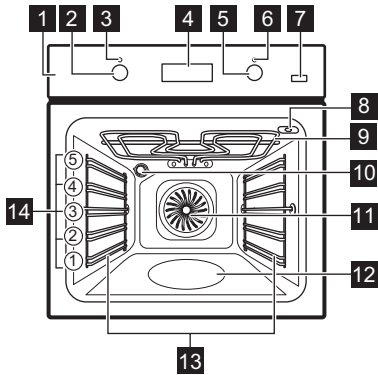
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## 2.7 Szerviz

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

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



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

### 3.2 Tartozékok

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

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

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

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

### 4.2 Az óra beállítása

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

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

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

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

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

### 4.3 Az idő módosítása

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

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

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

### 4.4 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

## 5. NAPI HASZNÁLAT



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

### 5.1 Visszahúzható gombok

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



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

1. Állítsa be a **!** funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a **!** funkciót, nyomja meg a Plusz gőz gombot **!**, majd állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

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

### 5.2 A készülék be- és kikapcsolása



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













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

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



szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

### 5.3 Sütőfunkció

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

## 5.4 A Forró hőlégbefűvés PLUSZ funkció bekapcsolása

Ez a funkció sütés közben páráképződést eredményez.



### FIGYELMEZTETÉS!



Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- A Forró hőlégbefűvés PLUSZ funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.



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

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


A visszajelző világítani kezd.

6. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.



### VIGYÁZAT!

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

7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.

8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.



### FIGYELMEZTETÉS!

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

## 5.5 Gyors felfűtés funkció

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.



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

1. Állítsa be a Gyors felfűtés funkciót. Lásd a Sütőfunkciók táblázatát.
2. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.

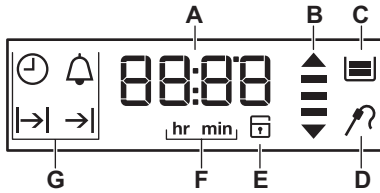
Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.



A Gyors felfűtés funkció nem kapcsol ki a hangjelzést követően. A funkciót kézi vezérléssel kell kikapcsolni.

3. Állítson be egy sütőfunkciót.

## 5.6 Kijelzés



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

## 5.7 Gombok

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

## 5.8 Felfűtés visszajelző




Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn egymás után

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


# 6. ÓRAFUNKCIÓK

## 6.1 Órafunkciók táblázata


Óra funkció	Alkalmazás
ÓRA	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. Lásd „Az óra beállítása” című részt.

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






Az órafunkciók átváltásához nyomja meg ismételten az  gombot.











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



- A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.





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

## 6.2 Az IDŐTARTAM vagy BEFEJEZÉS beállítása





- Állítson be egy sütőfunkciót.
  - Nyomja meg ismételten a  gombot, amíg a kijelzőn a  vagy  meg nem jelenik.
- A  vagy  villogni kezd a kijelzőn.
- Az értékek beállításához nyomja meg a  vagy  gombot, majd megerősítéshez a  gombot.


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





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

- A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

## 6.3 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

- Nyomja meg a  gombot. A  és a „00” villog a kijelzőn.
- A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. Először a másodpercet, majd a perceret és az órát állítsa be. Az idő számlálása először percben és másodpercben történik. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** szimbólum jelenik meg a kijelzőn. A készülék ilyen esetben az időt órában és percben számolja.
- A készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. A beállított időtartam 90%-ának leteltakor hangjelzés hallható.
- Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. „00:00”



és  villog a kijelzőn. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.




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

## 6.4 Számláló


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

üzemel. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol.

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

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

# 7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA


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


## 7.1 A húshőmérő szenzor használata

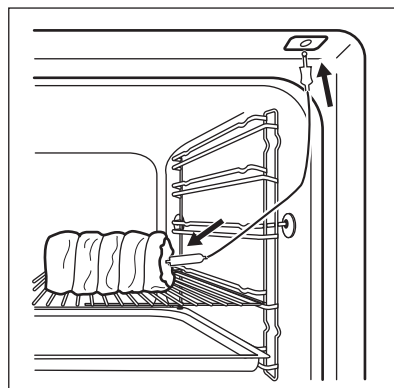
A húshőmérő szenzor a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

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


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

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




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

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


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

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

4. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a  gombot, vagy várjon 10

másodpercet, hogy a készülék az automatikus mentést elvégezze.

Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatkor megjelenik.

Amikor a hús elérte a beállított maghőmérsékletet, a maghőmérséklet alapértelmezett szimbóluma és a húshőmérő szenzor  szimbóluma villogni kezd. Két percen át hangjelzés hallható.

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




### FIGYELMEZTETÉS!

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




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



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

A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a hőmérséklet értéke:

1. Nyomja meg a  gombot:
  - egyszer – a kijelzőn megjelenik a beállított maghőmérséklet, mely 10 másodpercenként átvált az aktuális maghőmérsékletre.

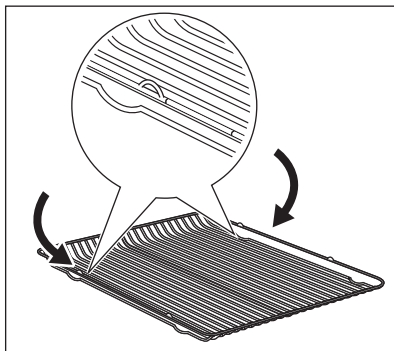
- kétszer – a kijelzőn megjelenik a sütő aktuális hőmérséklete, mely 10 másodpercenként átvált a sütő beállított hőmérsékletére.
- háromszor – a kijelzőn a sütő beállított hőmérséklete jelenik meg.

2. A hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható.

## 7.2 Tartozékok behelyezése

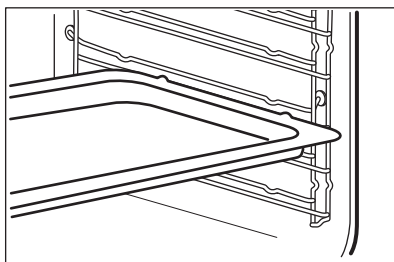
Huzalpolc:

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



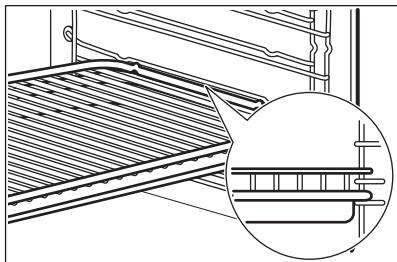
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



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

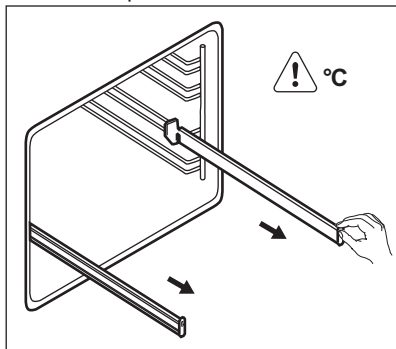
### 7.3 Teleszkópos sütősínek

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

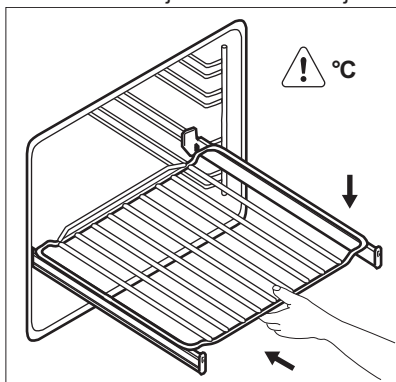
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

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

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



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





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

## 8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 8.1 A Gyermekzár használata

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

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

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



A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

### 8.2 A Funkciózár használata

Csak a készülék működése közben lehet bekapcsolni a Funkciózár opciót.

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

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót, és állítsa be igényeinek megfelelően

2. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva a  és a  gombot.

Hangjelzés hallható. A Loc üzenet megjelenik a kijelzőn.

A Funkciózár kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.




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



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

### 8.3 Maradékhő visszajelző

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

### 8.4 Automatikus kikapcsolás

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

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

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



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

### 8.5 Hűtőventilátor

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

### 8.6 Biztonsági felszerelés

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

## 9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



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



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



## 9.1 Az ajtó belső oldala

### Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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

## 9.2 Általános tudnivalók

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

## 9.3 Sütemények sütése

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

### Pék termékek

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Kenyér	150	180	35 - 40	2	Használjon sütőtálcát. <sup>1)</sup>

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

## 9.4 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 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.

## 9.5 Sütési időtartamok

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

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

## 9.6 Forró hőlégbefúvás PLUSZ



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

További tájékoztatásért tekintse meg „A Forró hőlégbefúvás PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Zsemle	150	200	20 - 25	2	Használjon sütőtálcát. <sup>1)</sup>
Házi pizza	150	230	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát. <sup>1)</sup>
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát. <sup>1)</sup>
Aprósütemények, lángosok, croissantok	150	150 - 180	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát. <sup>1)</sup>
Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek	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

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő az üres sütőben 10 percig a sütés előtt.

### Étel regenerálása

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

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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

### Hússütés

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

## 9.7 Tészta- és hússütési táblázat

### Sütemények

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajttorta	170	1	165	2	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
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Gyümölcsstorta	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
Keksz / omlós tészták - egy szinten	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálcán

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
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 perccig.

### Kenyér és pizza

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, 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
Rozskekenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Zsemle 1)	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza 1)	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tep-siben
Pogácsák 1)	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

#### Töltött tészták

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

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

#### Hús

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
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

## 9.8 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
Melegszendvics	4 – 6	-	maximális	5 – 7	-	4
Píritós	4 – 6	-	maximális	2 – 4	2 – 3	4



## 9.9 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

**9.10 Hőlégbefúvás (nedves)**

Sütés közben csak szükség esetén nyissa ki a készülék ajtaját.

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

## 9.11 Felolvasztás

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

## 9.12 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

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

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

### Zöldségek

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

### Gyümölcs

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

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

### 9.13 Húshőmérő szenzor táblázat

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

## 10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



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

### 10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerezrel 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 tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

## 10.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek

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

## 10.3 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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

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

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

## 10.4 Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótomítás sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
- Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

## 10.5 A polctartók eltávolítása és a katalitikus panelek eltávolítása

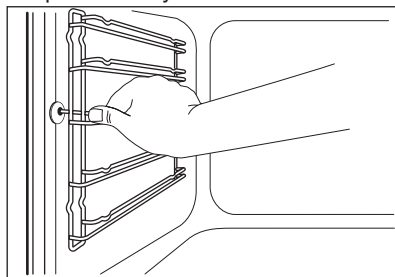
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat és a katalitikus paneleket.



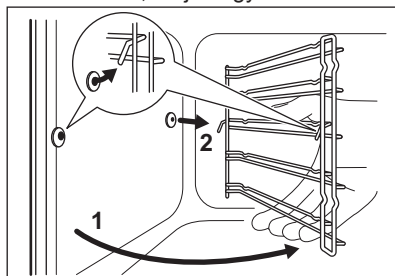
### VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat. A katalitikus panelek nincsenek rögzítve a sütő falához, és kidőlhetnek, amikor a polctartókat eltávolítja.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. Másik kezével tartsa a hátsó polctartókat és a katalitikus panelet a helyükön.



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 Katalízis



### VIGYÁZAT!

Ne tisztítsa a katalitikus felületeket sütőtisztító aeroszollal, súrolóporral, szappannal vagy más tisztítószerrel. Ez károsíthatja a katalitikus felületet.

Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőajtó belső üveglapját.

Vegye ki az összes tartozékot.

A sütő felső és oldalsó falain katalitikus bevonat található. Ez összegyűjti a rajta lerakódó zsíradékot és szennyeződést, mely magas hőmérsékleten szag nélkül leég.

Az öntisztító funkciót hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel a készüléket.



A katalitikus felület elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a katalitikus tulajdonságokra.

1. Állítsa be a Katalízis funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.

A kijelzőn megjelenik a CATA felirat és a tisztítási folyamat időtartama (1 óra). Az időtartam nem módosítható, azonban a Befejezés funkció segítségével késleltetve is elindíthatja a tisztítási folyamatot.

A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol.

2. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, .
3. A sütőtér alsó részét puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.

Ha a Katalízis funkciót a befejeződése előtt szeretné kikapcsolni, forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

## 10.7 Tisztítási emlékeztető

A katalitikus tisztítás szükségességét a CATA tisztítási emlékeztető jelzi, mely 10 másodpercig villog a kijelzőn, a készülék

minden bekapcsolása és kikapcsolása után.



### A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- a Katalízis funkció befejezése után.
- a  $\oplus$  és  $\ominus$  gomb egyidejű megnyomása után.

## 10.8 A sütőajtó tisztítása

A sütő aijában három üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók.



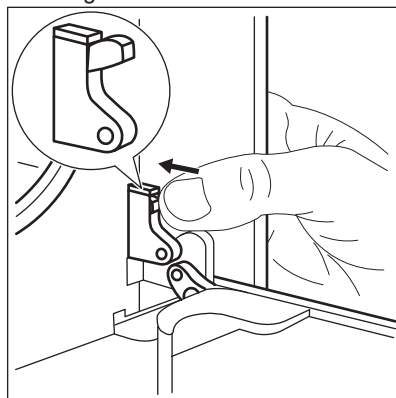
A sütő aijtája bezáródhat, ha úgy próbálja kiserelni az üveglapokat, hogy a sütő aijtája nincs leszerelve.



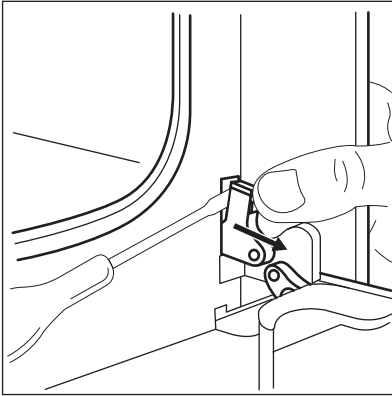
### VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

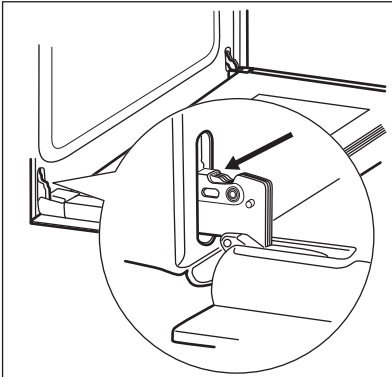
1. Nyissa ki teljesen az aijtót, és keresse meg az aijtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Nyomja meg a feszítő alkatrészt, amíg az vissza nem húzódik.



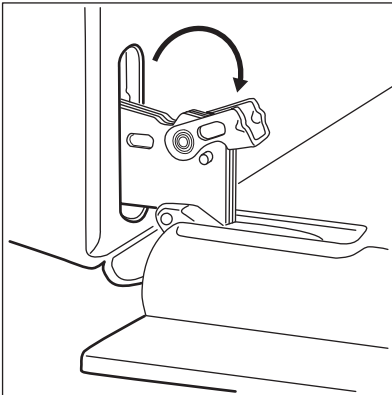
3. A benyomott alkatrészt tartsa az egyik kezével. A másik kezével egy csavarhúzó segítségével emelje fel és fordítsa el a jobb oldali zsanérrkart.



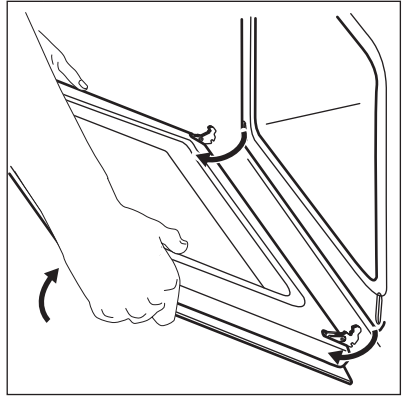
4. Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.



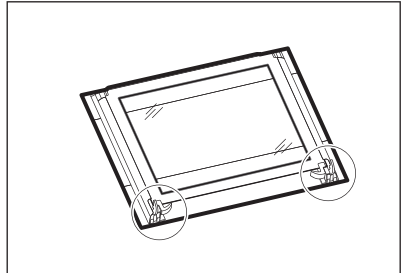
5. Emelje meg és fordítsa el a bal oldali zsanéron lévő kart.



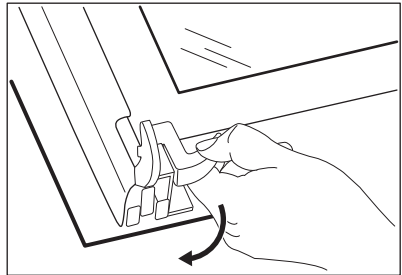
6. Csjukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



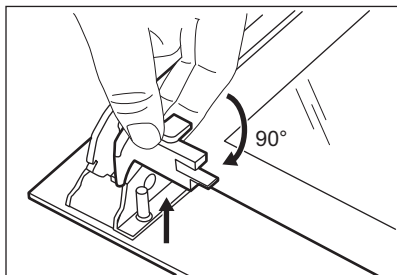
7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



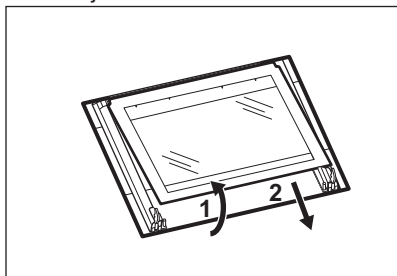
8. Oldja ki a reteszelőrendszert az üveglapok kisereléséhez.



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



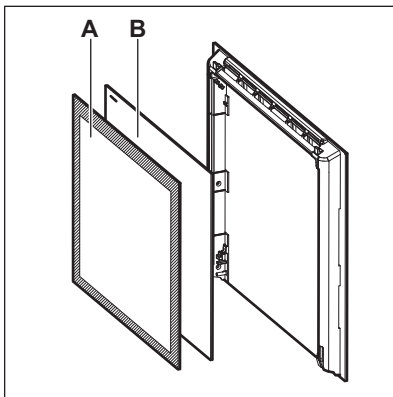
10. Először emelje meg óvatosan, majd egyenként távolítsa el az üveglapokat. A felső üveglappal kezdje.



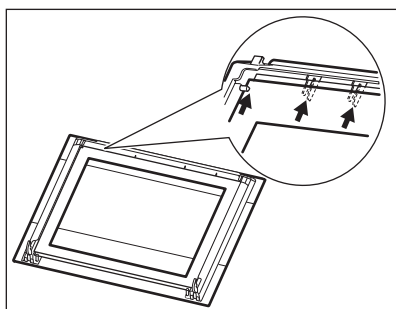
11. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az üveglapokat.

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

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) megfelelő sorrendben tegye vissza. Az első üveglap (A) díszkerettel rendelkezik. Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg róla, hogy a behelyezés után az üveglap kerete (A) a filmnyomott részeken nem érdes felületű, 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 üvegbúrójának és a sütőtérnek a sérülését.



### FIGYELMEZTETÉS!

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

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrója.



### VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Kapcsolja ki a készüléket.



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

## Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt az

óramutató járásával ellentétes irányba.

2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegfedelelet.

# 11. HIBAELEHÁRÍTÁS




## FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A húshőmérő szenzor nem működik.	A húshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „C2” látható.	Szeretné elindítani a Katalitikus tisztítás vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.	Húzza ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>• Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.</li> </ul>
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 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.
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.
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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A tisztítás funkciót szeretné bekapcsolni, azonban a kijelzőn "C4" jelenik meg.	Be van nyomva a Plusz gőz gomb.	Nyomja meg ismét a Plusz gőz gombot.
A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsol.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapcsolja ki a sütőt.</li> <li>2. Tartsa nyomva a <b>+</b> gombot.</li> <li>3. A kijelző első számjegye és a <b>Demo</b> visszajelző villogni kezd.</li> <li>4. Az értékek módosításához írja be a 2468 kódot a <b>+</b> vagy <b>-</b> gomb segítségével, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a <b>⌚</b> gombot.</li> <li>5. A következő számjegy kezd villogni.</li> <li>6. A <b>Demo</b> üzemmód kikapcsol az utolsó számjegy jóváhagyásakor, ha a kód megfelelő.</li> </ol>

## 11.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

Típus (MOD.) .....

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

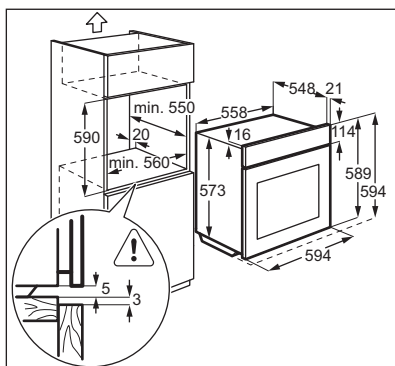
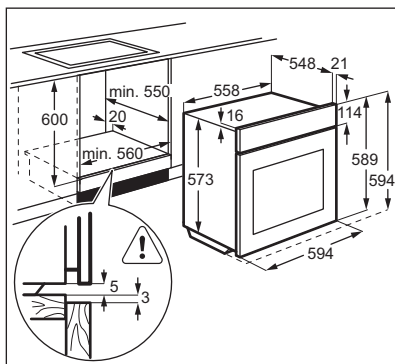
## 12. ÜZEMBE HELYEZÉS



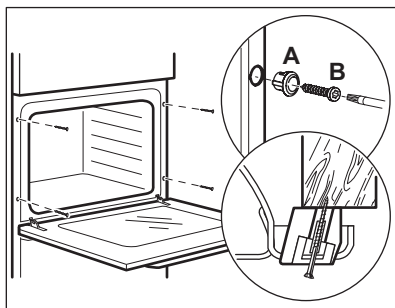
### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Beépítés



### 12.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



### 12.3 Elektromos bekötés



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

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

### 12.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok:

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

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

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75

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

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

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOA5654AAX EOA5654AOX
Energiatakarékosági szám	81.2
Energiatakarékosági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	72 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	EOA5654AAX 34.6 kg
	EOA5654AOX 34.4 kg

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

### 13.2 Energiatakarékosság

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

- **Általános javaslatok**


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


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

légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

- **Maradékhő**  
Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki. A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.
- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** - kapcsolja ki a sütővilágítást sütés közben, és csak akkor kapcsolja be, amikor szüksége van rá.
- A **Hőlégbefúvás (nedves)** funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti az elvárt energiamegtakarítás mértékét.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradékhő hőmérsékleti értékét mutatja.

## 14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	40
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	41
3. OPIS URZĄDZENIA.....	44
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	45
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	45
6. FUNKCJE ZEGARA.....	49
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	50
8. DODATKOWE FUNKCJE.....	53
9. WSKAZÓWKI I PORADY.....	54
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	66
11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	71
12. INSTALACJA.....	74
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	75

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

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

## OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie / Przystroga – 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 załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do 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 niepełnosprawne, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Dzieci w wieku do 3 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.

### 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.



- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi wymienić go producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec zagrożeniu porażeniem prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

## 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.

- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

## 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy używać wyłącznika 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 drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy 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 w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (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 spełnia wymogi dyrektyw EWG.

## 2.3 Obsługa



### **OSTRZEŻENIE!**

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego 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 powierzonej roboty 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.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego ogrzania piekarnika.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie uszkodzenia 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 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 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), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania 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!**

Występuje 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 stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Podczas stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

## 2.5 Wewnętrzne oświetlenie

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

**OSTRZEŻENIE!**

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

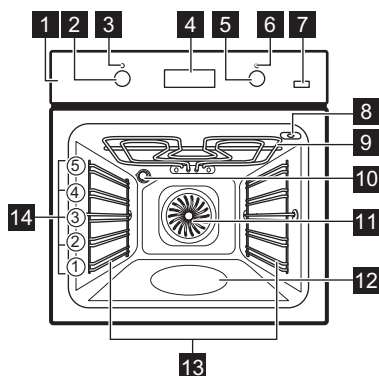
**2.6 Utylizacja****OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

- 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 Serwis**

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

**3. OPIS URZĄDZENIA****3.1 Widok urządzenia**

- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Sterowanie elektroniczne
- 5 Pokrętko regulacji temperatury
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Przycisk Parowe Plus
- 8 Gniazdo termosondy
- 9 Grzałka
- 10 Oświetlenie
- 11 Wentylator
- 12 Wgłębienie komory
- 13 Prowadnice blach, wyjmowane
- 14 Poziomy umieszczenia potraw

**3.2 Akcesoria**

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

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

- **Czujka temperatury**  
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Do umieszczania rusztów i blach.

## 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.


Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.


### 4.2 Ustawianie czasu

Po pierwszym podłączeniu do zasilania na wyświetlaczu na kilka sekund pojawią się wszystkie symbole. Przez kolejnych kilka sekund będzie wyświetlana informacja o wersji oprogramowania.

Gdy zniknie wskazanie dotyczące wersji oprogramowania, na wyświetlaczu pojawi się **hr** oraz „12:00”. „12” będzie migać.

1. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej godziny.



Na wyświetlaczu pojawi się **min** oraz ustawiona godzina. Będzie migać wskazanie „00”.

3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej liczby minut.

Na wyświetlaczu zostanie pokazany nowo ustawiony czas.

### 4.3 Zmiana ustawienia czasu

Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik aktualnego czasu .





Aby ustawić nowy czas, patrz „Ustawianie czasu”.

### 4.4 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.



Informacje na temat funkcji Termoobieg PLUS znajdują się w rozdziale „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”.

1. Ustawić funkcję  i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję  , nacisnąć przycisk dodatkowej pary  i ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

## 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Chowane pokrętła sterowania

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło sterujące. Pokrętło wysunie się.

## 5.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia







**W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się kontrolki, symbole przy pokrętkach lub wskaźniki:**

- Kontrolka zapala się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętki modyfikowane są ustawienia dotyczące funkcji piekarnika lub temperatury.
- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.

1. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

## 5.3 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
	Położenie wyłączenia Urządzenie jest wyłączone.
	Szybkie nagrzewanie Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania.
	Termoobieg Do pieczenia na trzech poziomach jednocześnie oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna / dolna grzałka.
	Termoobieg PLUS Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.
	Pizza Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna / dolna grzałka.
	Górna/dolna grzałka Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Grzałka dolna Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Rozmrażanie Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termoobieg + para	Oszczędzanie energii podczas pieczenia oraz do pieczenia w formach na jednym poziomie piekarnika. Na podstawie tej funkcji określana była klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Kataliza	Umożliwia samoczynne czyszczenie powłoki katalizacyjnej piekarnika.

## 5.4 Włączanie funkcji Termoobieg PLUS

Funkcja ta służy zwiększeniu wilgotności podczas pieczenia.



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie poparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

- Po zakończeniu funkcji Termoobieg PLUS otworzyć drzwi, zachowując ostrożność.



Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Napełnić wnękę komory wodą z kranu.  
Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml.  
Wnękę komory należy napełniać wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.
3. Włożyć potrawę do urządzenia i zamknąć drzwi piekarnika.
4. Ustawić funkcję Termoobieg PLUS:



5. Nacisnąć przycisk dodatkowej pary




Przycisk dodatkowej pary działa tylko wraz z funkcją Termoobieg PLUS. Zaświeci się odpowiedni wskaźnik.

6. Obrócić pokrętko regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.



### **UWAGA!**

Wnęki komory nie należy napełniać wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

7. Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk dodatkowej pary  i obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

Wskaźnik przycisku dodatkowej pary zgaśnie.

8. Usunąć wodę z wnęki komory.




### **OSTRZEŻENIE!**

Przed usunięciem wody z wnęki komory należy upewnić się, że urządzenie ostygło.

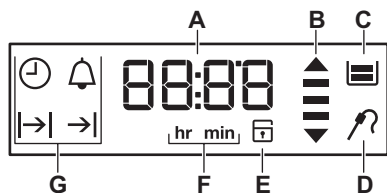
## 5.5 Funkcja Szybkie nagrzewanie


Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.

 Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.

1. Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania: patrz tabela „Funkcje piekarnika”.




## 5.6 Wyświetlacz



2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury na żadaną temperaturę. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
-  Funkcja szybkiego nagrzewania nie przestaje działać po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego. Konieczne jest ręczne wyłączenie funkcji.
3. Wybrać funkcję piekarnika.


- A. Zegar  
 B. Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego  
 C. Szuflada na wodę (tylko w wybranych modelach)  
 D. Termosonda (tylko w wybranych modelach)  
 E. Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)  
 F. Godziny/minuty  
 G. Funkcje zegara

## 5.7 Przyciski

Przycisk	Funkcja	Opis
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
—	MINUS	Ustawianie czasu.
	MINUTNIK	Ustawianie MINUTNIKA. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
+	PLUS	Ustawianie czasu.
°C	TEMPERATURA	Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury termosondy (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy włączona jest funkcja piekarnika.
	Dodatkowa para	Włączanie funkcji Termoobieg PLUS.







## 5.8 Wskaźnik rozgrzania



Po włączeniu funkcji piekarnika na wyświetlaczu  pojawiają się kolejno



paski. Sygnalizują one wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

# 6. FUNKCJE ZEGARA




## 6.1 Tabela funkcji zegara



Funkcja zegara	Zastosowanie
 BIEŻĄCA GODZINA	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu. Patrz „Ustawianie czasu”.
 MINUTNIK	Minutnik służy do ustawiania czasu odliczania (maksymalnie 23 godziny i 59 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika.
 KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika. Funkcje Czas i Koniec można włączyć jednocześnie (Opóźnienie), jeśli urządzenie ma w późniejszym czasie włączyć się i wyłączyć automatycznie.




 Naciskać wielokrotnie przycisk , aby przełączać kolejno funkcje zegara.



 Aby potwierdzić ustawienia funkcji zegara, należy nacisnąć przycisk  lub poczekać 5 sekund na automatyczne potwierdzenie.

## 6.2 Ustawianie funkcji CZAS lub KONIEC



- Wybrać funkcję piekarnika.
- Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się  lub .

Na wyświetlaczu będzie migać  lub .





- Nacisnąć  lub , aby ustawić wartości i nacisnąć , aby potwierdzić.

Dla funkcji Czas  ustawić najpierw minuty, a następnie godziny, natomiast dla funkcji Koniec  ustawić najpierw godziny, a następnie minuty.




Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie

migać symbol  lub  oraz wskazanie ustawionego czasu. Piekarnik wyłączy się.



- Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.

 Po naciśnięciu  podczas ustawiania godzin w ramach funkcji CZAS  urządzenie przechodzi do ustawień funkcji KONIEC .

## 6.3 Ustawianie MINUTNIKA

1. Nacisnąć .  
Na wyświetlaczu zacznie migać  i „00”.
2. Nacisnąć  $\oplus$  lub  $\ominus$ , aby ustawić MINUTNIK.  
Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.  
Domyślnie czas jest wyświetlany w minutach i sekundach. Po ustawieniu czasu dłuższego niż 60 minut na wyświetlaczu pojawi się symbol **hr**.  
Czas będzie wyświetlany w godzinach i minutach.
3. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach.  
Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
4. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. "Na wyświetlaczu będą migać wskazanie „00:00” i symbol . Nacisnąć dowolny


przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

-  Po ustawieniu MINUTNIKA, gdy działa funkcja CZAS  $\rightarrow|$  lub KONIEC  $\rightarrow|$ , na wyświetlaczu pojawia się symbol .

## 6.4 Stoper

Stoper umożliwia monitorowanie czasu pracy piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Aby wyzerować stoper, należy nacisnąć i przytrzymać  $\oplus$  i  $\ominus$ . Zacznie się ponownie odliczanie ustawionego czasu.

-  Stopera nie można używać z funkcjami: Czas  $\rightarrow|$ , Koniec  $\rightarrow|$ , Czujka temperatury.

## 7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Korzystanie z termosondy

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie wyłącza się.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:


- Temperatura piekarnika. Patrz tabela pieczenia mięsa.
- Temperatura wewnątrz produktu. Patrz tabela dla termosondy.

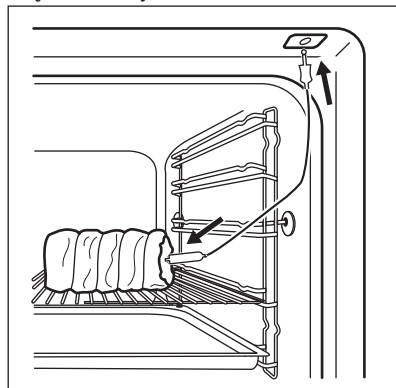


### UWAGA!


Należy stosować wyłącznie termosondę w zestawie z urządzeniem lub oryginalną część zamienną.

1. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.


2. Włożyć końcówkę termosondy (z symbolem  na uchwycie) w środek mięsa.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w górnej części komory.



Należy upewnić się, że podczas pieczenia termosonda pozostaje w mięsie, a jej wtyczka jest podłączona do gniazda w urządzeniu.


Podczas pierwszego użycia termosondy domyślna temperatura wewnątrz produktu wynosi 60°C. Gdy miga , można za pomocą pokrętki regulacji temperatury zmienić domyślną temperaturę wewnątrz produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy i domyślna temperatura wewnątrz produktu.

4. Nacisnąć , aby zapisać w pamięci nową temperaturę wewnątrz produktu lub zaczekać 10 sekund, aby ustawienie zostało zapisane automatycznie.

Nowa domyślna temperatura wewnątrz produktu zostanie wyświetlona przy następnym użyciu termosondy.

Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zaczną migać symbol

termosondy  i wskazanie domyślnej temperatury wewnątrz produktu. Przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć mięso z urządzenia.
7. Wyłączyć urządzenie.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.



Przy każdym podłączeniu termosondy do gniazda należy ponownie ustawić czas dla termosondy. Nie można wybrać czasu trwania i zakończenia.



Gdy urządzenie po raz pierwszy oblicza szacowany czas trwania pieczenia, na wyświetlaczu miga symbol

— . Gdy obliczanie dobiegnie końca, na wyświetlaczu pojawia się czas pieczenia. Podczas pieczenia urządzenie stale przelicza czas i w razie potrzeby aktualizuje jego wartość na wyświetlaczu.

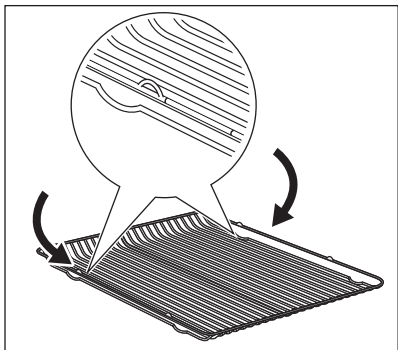
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury:

1. Nacisnąć  $^{\circ}\text{C}$ :
  - jednokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawionej temperatury wewnątrz produktu, które będzie co 10 sekund zmieniać się ze wskazaniem aktualnej temperatury wewnątrz produktu.
  - dwukrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej temperatury piekarnika, które będzie co 10 sekund zmieniać się ze wskazaniem ustawionej temperatury piekarnika.
  - trzykrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawionej temperatury piekarnika.
2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby zmienić temperaturę.

## 7.2 Wkładanie akcesoriów

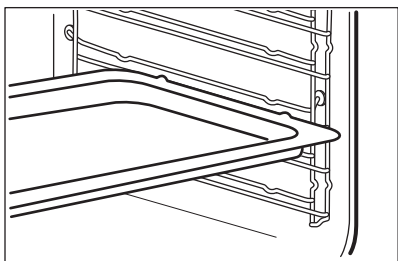
Ruszt:

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



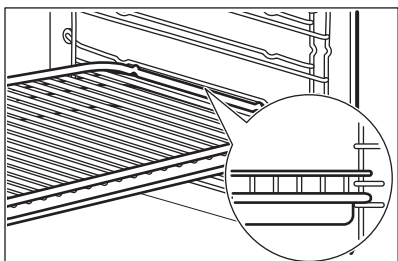
Głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

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



Wszystkie akcesoria mają na górnej stronie prawej i lewej krawędzi niewielkie występy poprawiające bezpieczeństwo. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń.

### 7.3 Prowadnice teleskopowe



Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

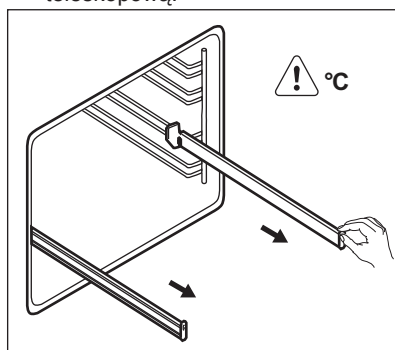
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.



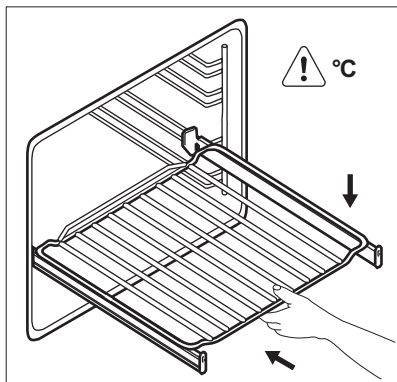
#### **UWAGA!**

Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce.  
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza urządzenia.





Przed zamknięciem drzwi upewnij się, że prowadnice teleskopowe zostały całkowicie wsunięte do wnętrza urządzenia.

## 8. DODATKOWE FUNKCJE

### 8.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć urządzenia.

1. Sprawdzić, czy pokrętło wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
2. Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać  i  przez 2 sekundy.



Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się SAFE .

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

### 8.2 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję blokady panelu można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień temperatury i czasu uruchomionej funkcji piekarnika.

1. Wybrać funkcję piekarnika i ustawić ją według potrzeb.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy  i .

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się Loc.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.




Po obróceniu pokrętła regulacji temperatury lub naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Loc. Jeśli zostanie obrócone pokrętło wyboru funkcji piekarnika, urządzenie wyłączy się.



Jeśli urządzenie zostanie wyłączone z działającą funkcją Blokada panelu, funkcja ta przełączy się automatycznie na funkcję Blokada uruchomienia. Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

### 8.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła resztkowego , jeśli temperatura w piekarniku przekracza 40°C. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w lewo lub w prawo, aby wyświetlić temperaturę piekarnika.

### 8.4 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiono funkcję piekarnika, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5

Po samoczynnym wyłączeniu należy nacisnąć dowolny przycisk, aby ponownie uruchomić urządzenie.



Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: termosonda, Oświetlenie piekarnika, Czas, Koniec.

## 8.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby

utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia urządzenia.

## 8.6 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia 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.

# 9. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

## 9.1 Wewnętrzna strona drzwi

**W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:**

- numery poziomów piekarnika.
- informacje o funkcjach piekarnika, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla popularnych potraw.

## 9.2 Informacje ogólne

- W urządzeniu jest pięć poziomów. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to

wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

### 9.3 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Wykorzystując dwie blachy do pieczenia jednocześnie, należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

### 9.4 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 wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

### 9.5 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.

### 9.6 Termoobieg PLUS



Wnękę komory należy napełniać wodą przed wstępnym nagraniem, tylko gdy piekarnik jest zimny.

Patrz „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”

### Produkty piekarnicze

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Chleb	150	180	35 - 40	2	Użyć blachy do pieczenia ciasta. <sup>1)</sup>
Bułki	150	200	20 - 25	2	Użyć blachy do pieczenia ciasta. <sup>1)</sup>
Pizza domowa	150	230	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia ciasta. <sup>1)</sup>
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia ciasta. <sup>1)</sup>
Ciastka, babeczki, croissanty	150	150 - 180	10 - 20	2	Użyć blachy do pieczenia ciasta. <sup>1)</sup>

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Ciasto ze śliwkami, szarlotka, bułki z cynamonem	150	160 - 180	30 - 60	2	Użyć foremki do ciasta. <sup>1)</sup>

1) Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

### Potrawy mrożone

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200	200 - 210	10 - 20	2 <sup>1)</sup>
Lasagne, mrożona	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Croissant mrożony	200	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

1) Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

### Ponowne przygotowanie potraw

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Chleb	100	110	15 - 25	2
Bułki	100	110	10 - 20	2
Pizza domowa	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Warzywa	100	110	15 - 25	2
Ryż	100	110	15 - 25	2
Makaron	100	110	15 - 25	2
Mięso	100	110	15 - 25	2



**Pieczenie mięs**

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Pieczeń wieprzowa	200	180	65 - 80	2	Okrągła taca Pyrex
Pieczeń wołowa	200	200	50 - 60	2	Okrągła taca Pyrex
Kurczak	200	210	60 - 80	2	Okrągła taca Pyrex

**9.7 Tabela pieczenia****Ciasta**

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	W foremce do ciasta
Krucze ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	170	1	165	2	60 - 80	W 26 cm foremce do ciasta
Jabłecznik (szarlotka) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (po lewej i po prawej)	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2 (po lewej i po prawej)	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	170	2	160	2	50 - 60	W 26 cm foremce do ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Keks / Ciasto owoco- we <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	W formie do chleba
Małe cias- teczka – jeden po- ziom	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Na blasze do piecze- nia ciasta
Małe cias- teczka – dwa po- ziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Na blasze do piecze- nia ciasta
Małe cias- teczka – trzy pozio- my	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Na blasze do piecze- nia ciasta
Ciastecz- ka / ciasta przekłada- ne – jeden poziom	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Na blasze do piecze- nia ciasta
Ciastecz- ka / ciasta przekłada- ne – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Na blasze do piecze- nia ciasta
Ciastecz- ka / ciasta przekłada- ne – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Na blasze do piecze- nia ciasta
Bezy – je- den po- ziom	120	3	120	3	80 - 100	Na blasze do piecze- nia ciasta
Bezy – dwa po- ziomy <sup>1)</sup>	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Na blasze do piecze- nia ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Bułeczki <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – jeden poziom	190	3	170	3	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – dwa poziomy	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	170	1	160	2 (po lewej i po prawej)	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta

<sup>1)</sup> Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

### Chleb i pizza

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g
Chleb żytni	190	1	180	1	30 - 45	W formie do chleba
Bułki <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze
Babeczki <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta

<sup>1)</sup> Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

### Zapiekanki

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Zapiekanka makaronowa	200	2	180	2	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	200	2	175	2	45 - 60	W formie
Quiche <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	W formie
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie

<sup>1)</sup> Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

### Mięso

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	180	2	180	2	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na ruszcie

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Angielska pieczeń wołowa, lekko wy- pieczona	210	2	200	2	50 - 60	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczo- na	210	2	200	2	60 - 70	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczo- na	210	2	200	2	70 - 75	Na ruszcie
Łopátka wieprzowa	180	2	170	2	120 - 150	Ze skórą
Goleń wie- przowa	180	2	160	2	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	190	2	175	2	110 - 130	Udziec
Kurczak	220	2	200	2	70 - 85	W całości
Indyk	180	2	160	2	210 - 240	W całości
Kaczka	175	2	220	2	120 - 150	W całości
Gęś	175	2	160	1	150 - 200	W całości
Królik	190	2	175	2	60 - 80	W kawał- kach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawał- kach
Bażant	190	2	175	2	90 - 120	W całości

## Ryba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Pstrąg / Dorada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuńczyk / Łosoś	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 file- tów

## 9.8 Grill



Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

Produkt	Ilość		Tempera- tura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarni- ka
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Steki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Befsztyki	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kiełbaski	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Kotlety wieprzowe	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kurczak (połówki)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Pierś z kurczaka	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hambur- ger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Filet rybny	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Zapiekane kanapki	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Tosty	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.9 Turbo grill

### Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa lub fileć, lekko wypieczone <sup>1)</sup>	na każdy cm grubości	190 - 200	5 - 6	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub fileć, średnio wypieczone <sup>1)</sup>	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub fileć, dobrze wypieczone <sup>1)</sup>	na każdy cm grubości	170 - 180	8 - 10	1 lub 2

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Wieprzowina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
Kotlet, żeberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 lub 2
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 lub 2
Golonka wieprzowa (obgotowana)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 lub 2

### Cielęcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 lub 2

### Jagnięcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 lub 2
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 lub 2

**Drób**

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 0,2 - 0,25 każdy	200 - 220	30 - 50	1 lub 2
Kurczak, półka	po 0,4 - 0,5 każdy	190 - 210	35 - 50	1 lub 2
Kurczak, pular-da	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 lub 2
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 lub 2
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 lub 2
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 lub 2
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 lub 2

**Ryba (gotowanie na parze)**

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 lub 2

**9.10 Termoobieg + para**

Podczas pieczenia drzwi urządzenia można otwierać tylko w razie konieczności.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanek z makaronu	190 - 200	45 - 55	2
Zapiekanek ziemniaczana	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Pudding chlebowy	150 - 160	75 - 90	2
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60	2
Ciasto z jabłkami	150 - 160	75 - 85	2
Biały chleb	180 - 190	50 - 60	2



## 9.11 Rozmrażanie

Produkt	Ilość (g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1000	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1400	60	60	-

## 9.12 Suszenie – Termoobieg

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

## Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zioła	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

**Owoce**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

**9.13 Tabela temperatur dla termosondy**

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	45 - 50
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	60 - 65
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	70 - 75
Łopatka wieprzowa	80 - 82
Goleń wieprzowa	75 - 80
Jagnięcina	70 - 75
Kurczak	98
Zając	70 - 75
Pstrąg/dorada	65 - 70
Tuńczyk/tosoś	65 - 70

**10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**

**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

**10.1 Uwagi dotyczące czyszczenia**

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać delikatnego środka czyszczącego.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Ryzyko jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- 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.

- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

## 10.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

- i** 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.

## 10.3 Czyszczenie wnętrza komory

Procedura czyszczenia ma na celu usunięcie osadu z kamienia z wnętrza komory po zakończeniu pieczenia parowego.

- i** Zaleca się wykonywanie czyszczenia co najmniej co 5-10 cykli Termoobieg PLUS.

1. Nalać 250 ml białego octu do wnętrza komory w dolnej części piekarnika. Użyć octu maks. 6%, bez dodatku ziół.
2. Zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.
3. Wyczyścić wnętrze za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

## 10.4 Czyszczenie uszczelki drzwi

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest

uszkodzona. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

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

## 10.5 Wyjmowanie przewodnic blach i wkładów katalitycznych

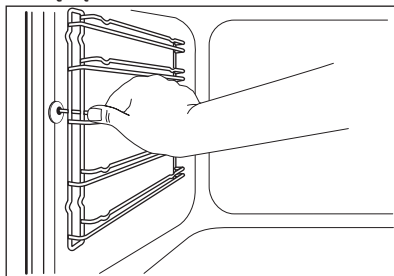
Aby oczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach i wkłady katalityczne.



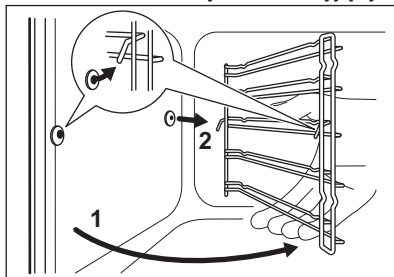
### UWAGA!

Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność. Wkłady katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika i mogą wypaść podczas wyjmowania przewodnic blach.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać tylne przewodnice blach i wkład katalityczny na miejscu drugą ręką.



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



Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.



Kółki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

## 10.6 Kataliza



### UWAGA!

Nie czyścić powłoki katalitycznej środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ściernymi środkami czyszczącymi, środkami zawierającymi mydło ani innymi środkami czyszczącymi. Uszkodzają one powłokę katalityczną.

Wewnętrzną szybę drzwi piekarnika należy czyścić delikatną szmatką zwilżoną ciepłą wodą

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Ścianki boczne oraz górna ścianka są pokryte emalią katalityczną. Osadzają się na niej tłuszcze i zabrudzenia, które następnie spalają się w wysokiej temperaturze, nie pozostawiając zapachu.

Aby zwiększyć skuteczność procesu samoczyszczenia, należy regularnie nagrzewać puste urządzenie.



Plamy lub odbarwienie powłoki katalitycznej nie mają wpływu na jej właściwości.

1. Ustawić funkcję Kataliza. Patrz „Funkcje piekarnika”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie CATA oraz czas trwania procesu czyszczenia (1 godzina). Nie można zmienić czasu trwania czyszczenia, możliwe jest jednak użycie funkcji Koniec w celu opóźnienia rozpoczęcia procesu czyszczenia.

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się.

2. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk lub .
3. Wyczyścić dno komory urządzenia miękką, wilgotną gąbką.

Aby wyłączyć funkcję Kataliza przed jej zakończeniem, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.

## 10.7 Przypomnienie o czyszczeniu

Aby przypomnieć użytkownikowi o konieczności wykonania czyszczenia katalitycznego, za każdym razem po włączeniu i wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu będzie przez 10 sekund migać symbol CATA.



### Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłączy się:

- po zakończeniu czyszczenia katalitycznego.
- po jednoczesnym naciśnięciu przycisków  $\oplus$  i  $\ominus$ .

## 10.8 Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika składają się z trzech szyb. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wyjąć do wyczyszczenia.



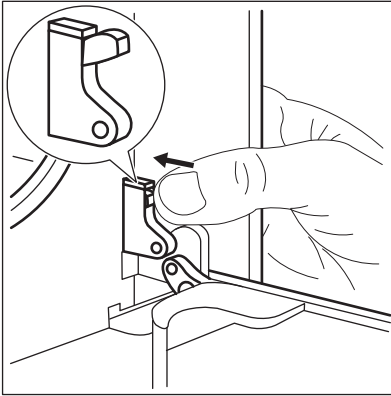
Jeśli nie zdemontuje się drzwi, mogą się one gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby.



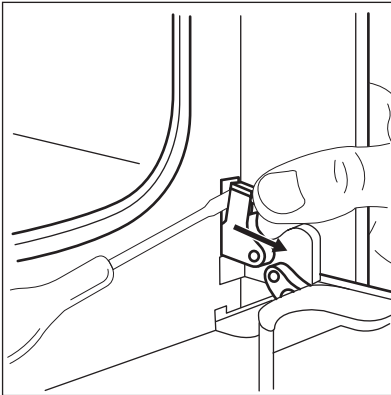
### UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyby.

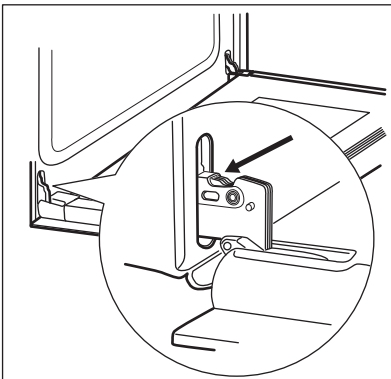
1. Otworzyć całkowicie drzwi i zlokalizować zawias po prawej stronie drzwi.
2. Nacisnąć element mocujący, tak aby przesunął się do tyłu.



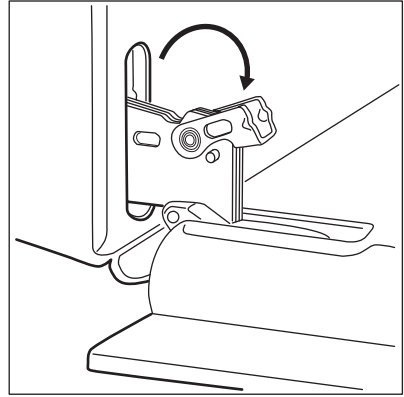
3. Przytrzymać naciśnięty element jedną ręką. Drugą ręką, za pomocą śrubokręta, unieść i obrócić dźwignię zawiasu po prawej stronie.



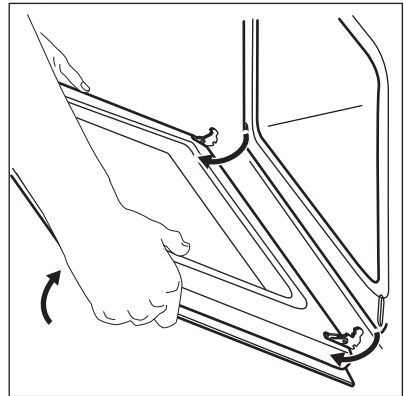
4. Zlokalizować zawias po lewej stronie drzwi.



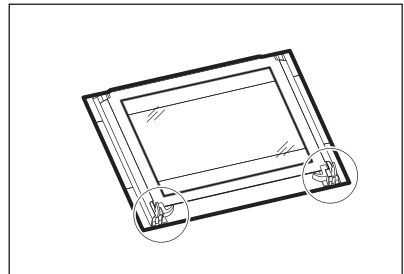
5. Podnieść i obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



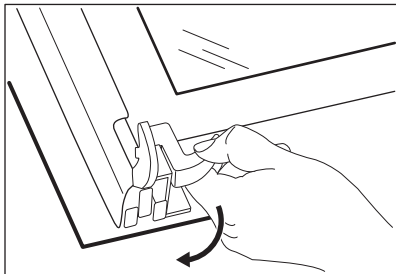
6. Przykneść drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie, pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



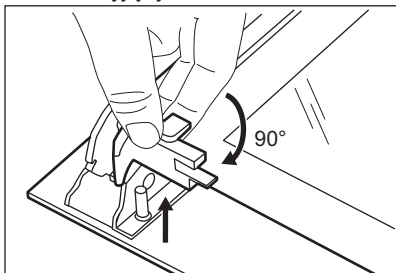
7. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



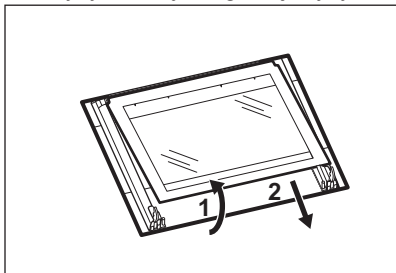
8. Zwolnić blokadę, aby wyjąć szyby.



9. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



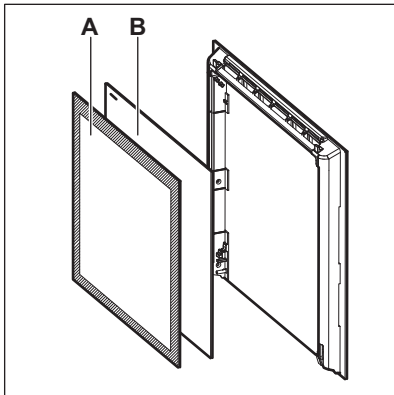
10. Ostrożnie podnieść i po kolei wyjąć szyby. Zacząć od górnej szyby.



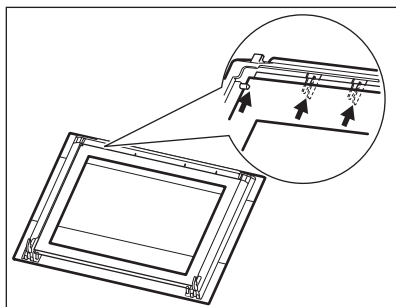
11. Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha.

Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Należy upewnić się, że szyby (A i B) zostały włożone w odpowiedniej kolejności. Na pierwszej szybie (A) znajduje się ozdobne obramowanie. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy upewnić się, czy po zamontowaniu szyby powierzchnia jej obramowania (A) w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo umieszczona w mocowaniu.



## 10.9 Wymiana oświetlenia

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.



### **OSTRZEŻENIE!**

Ryzyko porażenia prądem!  
Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.



### **UWAGA!**

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

1. Wylączyć urządzenie.

2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

### Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.

2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.

## 11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW




### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Termosonda nie działa.	Wtyczkę termosondy nieprawidłowo włożono do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Kataliza lub Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu nie wymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć.</li> <li>Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.</li> </ul>
Efekt pieczenia z użyciem funkcji Termoobieg PLUS nie jest zadowalający.	Nie włączono funkcji Termoobieg PLUS.	Patrz „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”.
Efekt pieczenia z użyciem funkcji Termoobieg PLUS nie jest zadowalający.	Nie włączono prawidłowo funkcji Termoobieg PLUS za pomocą przycisku dodatkowej pary.	Patrz „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”.
Efekt pieczenia z użyciem funkcji Termoobieg PLUS nie jest zadowalający.	Nie napełniono wnęki komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji Termoobieg PLUS”.
Użytkownik chce włączyć funkcję Termoobieg PLUS, ale wskaźnik przycisku dodatkowej pary jest włączony.	Funkcja Termoobieg PLUS działa.	Nacisnąć przycisk dodatkowej pary  , aby wyłączyć funkcję Termoobieg PLUS.



Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Przy próbie włączenia funkcji czyszczenia wyświetlacz pokazuje wskazanie "C4".	Wciśnięto przycisk funkcji dodatkowej pary.	Ponownie naciśnąc przycisk funkcji dodatkowej pary.
Woda we wnęce komory nie gotuje się.	Za niska temperatura.	Ustawić temperaturę co najmniej 110°C. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano zbyt dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz opis danej procedury.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć piekarnik.</li> <li>2. Naciśnąć i przytrzymać przycisk <math>\oplus</math>.</li> <li>3. Na wyświetlaczu zacznie migać pierwsza cyfra oraz wskaźnik <b>De-mo</b>.</li> <li>4. Wprowadzić kod 2468 poprzez naciśnięcie przycisku <math>\oplus</math> lub <math>\ominus</math> w celu zmiany wartości, a następnie naciśnięcie <math>\downarrow</math>, aby potwierdzić.</li> <li>5. Zacznie migać następna cyfra.</li> <li>6. Jeśli kod jest prawidłowy, tryb <b>Demo</b> wyłączy się po potwierdzeniu ostatniej cyfry.</li> </ol>

## 11.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

**Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:**

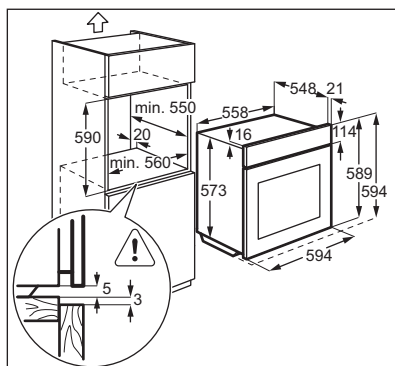
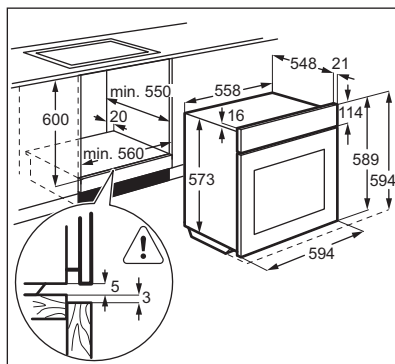
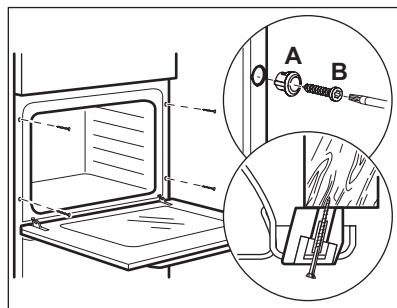
Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

**12. INSTALACJA****OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

**12.1 Zabudowa urządzenia****12.2 Mocowanie urządzenia do szafki****12.3 Instalacja elektryczna**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

**12.4 Przewody**

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

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 (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 3680	3 x 1.5

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

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOA5654AAX EOA5654AOX
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
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	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Prąd elektryczny
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	EOA5654AAX 34.6 kg
	EOA5654AOX 34.4 kg

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

### 13.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.


- **Ogólne porady**
  - Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika


są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.

- Użycie metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.
- Jeśli to możliwe, należy wkładać potrawy do nienagrzanego piekarnika.
- Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Obecne w piekarniku

- ciepło resztkowe umożliwi dokończenie pieczenia.
- Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.
  - **Pieczenie z termoobiegiem** – jeśli to możliwe, należy używać funkcji pieczenia z termoobiegiem, aby oszczędzać energię.
  - **Ciepło resztkowe**  
Gdy w niektórych funkcjach piekarnika wybrany jest program z wyborem czasu (Czas, Koniec), a czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, grzałki są wyłączane automatycznie po upływie 10% ustawionego czasu. Wentylator i oświetlenie nadal pracują.
  - **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** – należy wyłączać
- oświetlenie podczas pieczenia i włączać je tylko w razie potrzeby.
  - Gdy używana jest funkcja **Termoobieg + para**, oświetlenie wyłącza się po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.
  - **Podtrzymywanie temperatury potraw** – aby wykorzystać ciepło resztkowe do podtrzymania temperatury potraw, należy wybrać najniższe ustawienie temperatury. Na wyświetlaczu pokazywana jest temperatura ciepła resztkowego.

## 14. 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



867323894-A-132016

