



Thinking of you
Electrolux



EEC2400

HU SÜTŐ
MK ПЕЧКА

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 2
УПАТСТВО ЗА РАКУВАЊЕ 28

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	7
5. NAPI HASZNÁLAT.....	8
6. ÓRAFUNKCIÓK.....	10
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	11
8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	12
9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	19
10. HIBAELHÁRÍTÁS.....	22
11. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	24
12. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	26

ÖNRE GONDOLUNK

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

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

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

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

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek

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

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.

- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.

2.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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

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

2.5 Pirolitikus tisztítás



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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes

felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.

- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás

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



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.7 Ártalmatlanítás



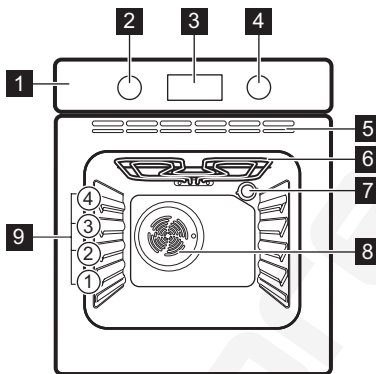
VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Elektronikus programkapcsoló
- 4 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5 Hűtőventilátor szellőzőnyílásai
- 6 Fűtőelem
- 7 Sütőtér világítás
- 8 Ventilátor
- 9 Polcszintek

3.2 Tartozékok

- Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

- Mély tepszi**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Távolítson el minden tartozékot a készülékből.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyükre.

4.2 Az óra beállítása

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

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

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

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

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

A kijelző az új időt mutatja.

4.3 Az idő módosítása

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

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 Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiigazítsa a visszamaradt zsírt.

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

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

5. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 A készülék be- és kikapcsolása



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

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

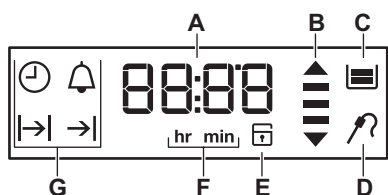
1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.

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

5.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Légkeveréses sütés Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Alsó + felső sütés 1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Grill Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
	Grill + felső sütés Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.
	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Hús Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez.
	Melegen tartás Az étel melegen tartásához.
	Felolvasztás Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.
	Pirolitika A sütő automatikus pirolitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. Ez a funkció égetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből.

5.3 Kijelzés



- A) Időzítő
- B) Felfűtés és maradékhő visszajelző
- C) Víztartály (csak bizonyos modelleken)
- D) Hűshőmérő szenzor (csak bizonyos modelleken)
- E) Ajtózárs (csak bizonyos modelleken)
- F) Óra / perc

G) Óra funkciók

5.4 Gombok

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

5.5 Felfűtés visszajelző

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn egymás után

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

6. ÓRAFUNKCIÓK

6.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
 ÓRA	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. Lásd „Az óra beállítása” című részt.
 PERCSZÁMLÁLÓ	Használja a visszaszámlálós időzítés beállítására (maximum 23:59 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék ki-kapcsolt 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 (késleltetési 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.

6.2 Az IDŐTARTAM vagy BEFEJEZÉS beállítása

1. Nyomja meg ismételten a  gombot, amíg a kijelzőn a  vagy  meg nem jelenik.

- A $\rightarrow$ vagy $\rightarrow$ villogni kezd a kijelzőn.
2. Az értékek beállításához nyomja meg a $+$ vagy $-$ gombot, majd megerősítéshez a $\odot$ gombot.
- Az Időtartam $\rightarrow$ esetén először a percet, majd az órát, míg a Befejezés $\rightarrow$ esetén először az órát, majd a percet állítsa be.
- Az idő lejártát követően 2 percen át hangjelzés hallható. A $\rightarrow$ vagy a $\rightarrow$ szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő leáll.
3. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.
 4. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.

i Ha megnyomja az $\odot$ gombot, miután az IDŐTARTAM $\rightarrow$ funkcióhoz az órák számát beállítja, a készülék a BEFEJEZÉS $\rightarrow$ funkció beállításához lép.

6.3 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Annyiszor érintse meg a $\odot$ érzékelőmezőt, amíg a $\odot$ szimbólum és a „00” villogni nem kezd a kijelzőn.
2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához nyomja meg a $+$ vagy a $-$ gombot. Először a másodpercet, majd a percet 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.

3. A készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. A beállított időtartam 90%-ának leteltakor hangjelzés hallható.
4. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. „00:00” és $\odot$ villog a kijelzőn. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.

i Ha úgy állítja be a PERCSZÁMLÁLÓ-t, hogy a IDŐTARTAM $\rightarrow$ vagy a BEFEJEZÉS $\rightarrow$ funkció működik, a $\odot$ 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 megkezd a számlálást.

i A Számláló (előreszámlálásos időzítő) a következő funkciókkal nem használható: Időtartam $\rightarrow$, Befejezés $\rightarrow$.

7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

7.1 A gyerekzár használata

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

i Ha a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja reteszeli.

Amikor elfordít vagy megnyom egy gombot, a SAFE megjelenik a kijelzőn.

1. Ne állítson be sütőfunkciót.

2. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva az  és a  gombot.
Hangjelzés hallható. A SAFE üzenet megjelenik a kijelzőn.
A Gyerekzár kikapcsolásához ismétélje meg a 2. lépést.

7.2 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.

7.3 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

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
250	3

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



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

7.4 Hűtőventilátor

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

7.5 Biztonsági felszerelés

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

8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

8.1 Általános tudnivalók

- A készülék négy 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. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

8.2 Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.
- Az Alsó + felső sütés funkció alapértelmezett hőmérsékleten ideális kenyérsütéshez.

8.3 Húsok és halak sütése

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

- Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hűsítés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

8.4 Sütési időtartamok

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

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

8.5 Tészta- és hússütési táblázat

Sütemények

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	165	2 (1 és 3)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	2 (1 és 3)	20 - 30	Tortasütő formában
Írós-túrós lepény	170	1	165	2	70 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	170	1	160	2 (1 és 3)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	2	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcs-torta	170	2	160	2 (1 és 3)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Gyümölcskenyér	170	2	155	2	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Piskótátészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	170	2	160	2	90 - 120	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	170	2	160	2	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	Kenyérsütő formában
Aprósütemények	170	3	166	3 (1 és 3)	25 - 35	Sütő tálcán
Teasütemény ¹⁾	150	3	140	3 (1 és 3)	30 - 35	Sütő tálcán
Habcsók	100	3	115	3	35 - 40	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Sütő tálcán
Choux tészta ¹⁾	190	3	180	3 (1 és 3)	15 - 20	Sütő tálcán
Tortalapok	180	3	170	2	25 - 35	20 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	180	1 vagy 2	170	2	45 - 70	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában
Gyümölcstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Lekváros piskóta ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskenyér	190	1	190	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle ¹⁾	190	2	180	2 (1 és 3)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Mély tep-siben
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

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

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Yorkshire puding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 puding-forma

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percre.

Hús

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon és mély tep-siben
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	44 - 50	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	2	200	2	51 - 55	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	55 - 60	Huzalpolcon és mély tep-siben
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Mély tep-siben
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 darab egy mély tepsiben

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Bárány	190	2	190	2	110 - 130	Comb
Csirke	200	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	1	160	1	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	160	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	1	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúlhús	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng/ tengeri keszeg	190	2	175	2 (1 és 3)	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/ lazac	190	2	175	2 (1 és 3)	35 - 60	4 - 6 filé

8.6 Grill



Melegítse elő az üres sütőt
10 percre a sütés előtt.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Filészeletek	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Bífsztek	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Kolbászok	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Sertésbor-da	4	600	250	12 – 16	12 – 14	3
Csirke (félbe vágva)	2	1000	250	30 – 35	25 – 30	3
Kebab	4	-	250	10 – 15	10 – 12	3
Csirkemell	4	400	250	12 – 15	12 – 14	3
Hamburger	6	600	250	20 – 30	-	3
Halfilé	4	400	250	12 – 14	10 – 12	3
Melegszendvics	4 – 6	-	250	5 – 7	-	3
Pírtós	4 – 6	-	250	2 – 4	2 – 3	3

8.7 Infrásütés



A funkciót maximum 200 °C hőmérsékleten használja.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Göngyölt hús (pulyka)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Csirke (félbevágva)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Csirkecomb	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Fürj	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Zöldséges csőben sült	-	-	200	20 - 25	-	3
Kagyló	-	-	200	15 - 20	-	3
Makrél	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Halszeletek	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grilleződény 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 tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerrel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

9.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



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

9.3 Pirolitika



FIGYELMEZTETÉS!

Vegyen ki minden tartozékot.



Ne indítsa el addig a Pirolitika funkciót, míg nem zárta be teljesen a sütőajtót. Egyes modelleken a kijelző a „C3” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.



VIGYÁZAT!

A készülék nagyon felforrósodik. Egészes veszély!



FIGYELMEZTETÉS!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is van szerelve, ne használja azt, amikor a Pirolitika funkció működik. Ez kárt tehet a készülékben.

1. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
2. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványokat a forró levegő leégesse.
3. Állítsa be a Pirolitika funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.
4.  szimbólum villag.
A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási műveletet.
A sütőlámpa nem világít a Pirolitika funkció alatt.

A művelet 2 másodperc múlva elindul. A folyamat időtartama: 2 ó.

Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az ajtó reteszelődik. A kijelzőn a(z)  szimbólum látható, és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol.

9.4 Tisztítás emlékeztető

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



A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- a Pirolitika funkció befejezése után.
- ha megnyomja egyszerre a „+” és „-” gombot, amikor a PYR villog a kijelzőn.

9.5 A sütőajtó tisztítása

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



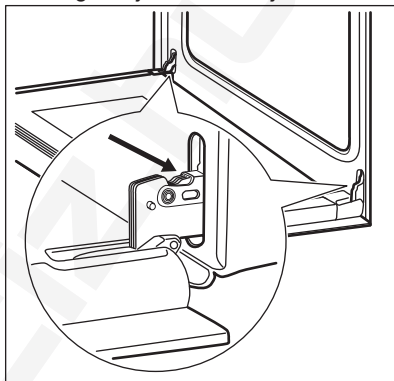
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiserelni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



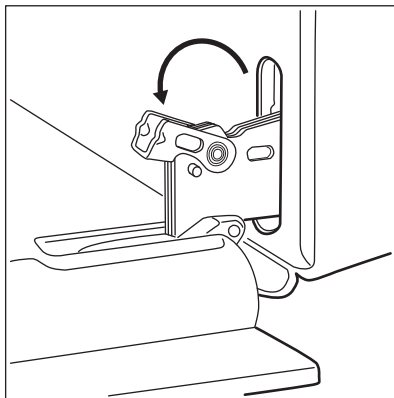
FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

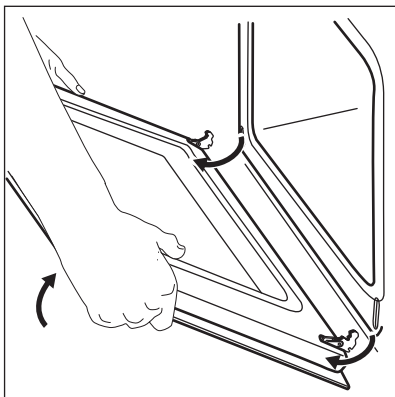
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



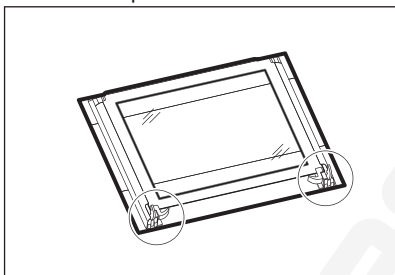
2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



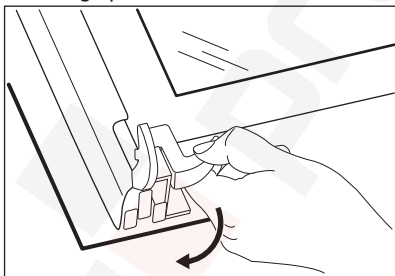
3. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



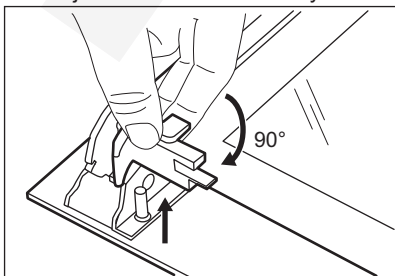
4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



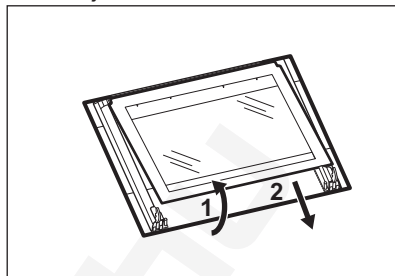
5. Oldja ki a reteszelőrendszert az üveglapok kiszéréséhez.



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



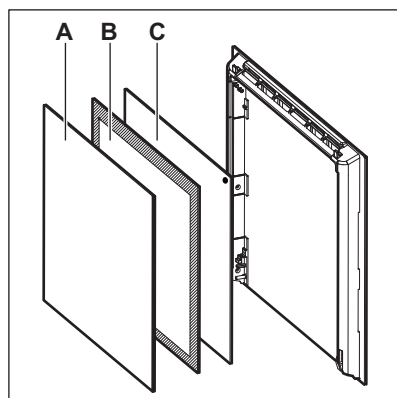
7. Először emelje meg óvatosan, majd egyenként távolítsa el az üveglapokat. A felső üveglappal kezdje.



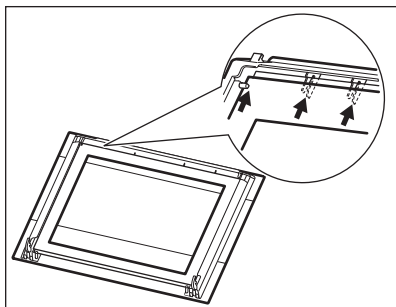
8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az üveglapokat.

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

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



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



9.6 A lámpa izzójának cseréje

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



VIGYÁZAT!

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

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

Hátsó lámpa

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

10. HIBAELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus ki-kapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyermekzár használata” c. részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „C3” látható.	Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózárr hibás.	Teljesen csukja be az ajtót.
A kijelzőn „F102” látható.	- Nem zárta be teljesen a sütőajtót. - Az ajtózárr meghibásodott.	- Teljesen csukja be az ajtót. - Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	- Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsol.	1. Kapcsolja ki a sütőt. 2. Tartsa nyomva az + gombot. 3. Amikor a hangjelzés megszólal, forgassa jobbra a sütőfunkciók szabályozógombját az első funkcióra. A "Demo" üzenet villogni kezd a kijelzőn. 4. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe. 5. Engedje fel az + gombot. 6. Három másodpercig forgassa el a hőmérséklet-szabályzó gombot az óramutató járásával megegyező irányba. Három hangjelzés hallható. A demo üzemmód kikapcsolt.

10.2 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.)	

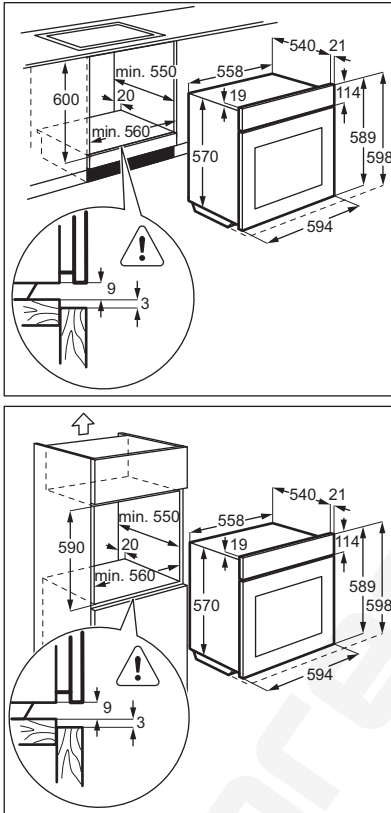
11. ÜZEMBE HELYEZÉS



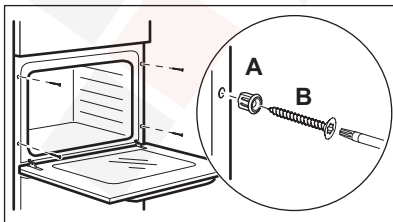
VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Beépítés



11.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



11.3 Elektromos bekötés



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

A készüléket csak egy tápvezetékekkel szállítjuk.

11.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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

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

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0,75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1,5

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

12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

12.1 Fiche termék és információ az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Electrolux	
A készülék azonosítójele	EEC2400BOK EEC2400BOX	
Energhiahatékonyági szám	106.5	
Energhiahatékonyági osztály	A	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.85 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.82 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Áram	
Hangerő	53 l	
Sütő típusa	Beépített sütő	
Tömeg	EEC2400BOK	34.0 kg
	EEC2400BOX	33.6 kg

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

12.2 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.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradékhő hőmérsékleti értékét mutatja.

13. 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.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	29
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ.....	30
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	34
4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	34
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	35
6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	37
7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	38
8. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	39
9. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	46
10. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	49
11. МОНТАЖА.....	53
12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	54

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што го избравте овој апарат на Electrolux. Одбравте производ којшто носи со себе децении на професионално искуство и иновации. Уникатен и стилски, дизајниран е специјално за вас. Секогаш кога ќе го користите, можете да бидете сигурни дека ќе имате добри резултати во секое време.

Добредојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:

www.electrolux.com



Го регистрирайте вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



Купувате дополнителен прибор, потрошни или оригинални резервни делови за вашиот апарат:

www.electrolux.com/shop

ГРИЖА И УСЛУГА ЗА КОРИСНИЦИ

Секогаш користете оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот Овластен сервис, треба да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, број на производот, сервиски број. Информациите може да ги најдете на плочката со спецификации.



Предупредување / Внимание - Безбедносни информации



Општи информации и совети



Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не е одговорен ако неправилната монтажа и употреба предизвикаат повреди и оштетувања. Секогаш чувајте го упатството со апаратот за идна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат можат да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него.
- Не дозволувајте им на децата да играат со апаратот.
- Чувајте го пакувањето настрана од дофат на деца.
- Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Деловите кои се достапни се жешки.
- Доколку апаратот има уред за безбедност на деца, ви препорачуваме да го активирате.
- Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го прават деца без надзор.
- Апаратот не смее да биде во дофат на деца помали од 3 години освен ако не се под постојан надзор.

1.2 Општа безбедност

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Апаратот се загрева во внатрешноста при работа. Не допирајте ги греачите што се наоѓаат во апаратот. Секогаш користете ракавици за рерна за

вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.

- Пред одржувањето, исклучете го апаратот од струја.
- Пред да ја менувате светилката во рерната, проверете дали уредот е исклучен, за да ја избегнете можноста од струен удар.
- Не користете чистач на пареа за чистење на апаратот.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата, бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов Овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Претечената храна мора да се отстрани пред чистење со пиролиза. Извадете ги сите делови од рерната.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Придржувајте се до упатството за монтажа приложено со апаратот.
- Секогаш внимавајте кога го преместувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.

- Проверете дали апаратот е монтиран под и во близина на безбедна структура.
- Страните на апаратот мора да останат во близина на апаратите или до уредите со иста висина.

2.2 Поврзување на струја



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали информацијата за напојување со струја на плочката со спецификации се совпаѓа со напојувањето со струја. Доколку не

се совпаѓа, контактирајте со електричар.

- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжени кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не повлекувајте го кабелот за струја за да го исклучите апаратот. Секогаш повлекувајте го приклучокот.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзете главниот штекер со приклучокот за струја.
- Апаратот ги исполнува барањата предвидени со Директивите на ЕЕЗ.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Користете го апаратот само во домашни услови.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не бидат блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надзор додека работи.
- Исклучувајте го апаратот по секоја употреба.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека тој работи. Може да се ослободи жежок воздух.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не притискајте на отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Внимателно отворајте ја вратата на апаратот. Користењето на состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Кога ја отворате вратата, не дозволувајте апаратот да дојде во контакт со искри или отворен оган.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до, или на апаратот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да го заштитите емајлот од оштетување или губење на бојата:
 - не ставајте огноотпорни садови или други предмети директно на дното на апаратот.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на апаратот.
 - не ставајте вода директно во врелиот апарат.

- не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.
- бидете внимателни при отстранување или поставување на приборот.
- Обезбојувањето на емајлот нема ефект врз работата на апаратот. Тоа не е дефект во смисол на гаранцијата.
- Користете длабока тава за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да останат постојано.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.
- Секогаш гответе со затворена врата на печката.

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржувањето, исклучете го апаратот и исклучете го кабелот од штекерот за струја.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата кога се оштетени. Контактирајте со сервисот.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на материјалот на површината.
- Заостанатата мрснотија или храна во апаратот може да предизвика пожар.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за рерна, почитувајте ги безбедносните упатства на пакувањето.

- Не чистете го каталитичкиот емајл (доколку има) со никаков тип на детергент.

2.5 Пиролитичко чистење



Опасност од повреди / Пожари / Хемиски испарувања (гасови) во режим на пиролиза.

- Пред да ја спроведете функцијата самостојно пиролитичко чистење или пред првата употреба, од внатрешноста на рерната извадете ги следните работи:
 - сите остатоци од храна, масло или истурени маснотии / наслагии.
 - сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, страничните шини итн., обезбедени со производот), особено нелепливите тенџериња, тавите, тацните, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги упатствата за пиролитичко чистење.
- Чувајте ги децата подалеку од апаратот додека се одвива пиролитичкото чистење. Апаратот станува многу жешок и испушта жешок воздух од предните вентилатори за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција на висока температура што може да ослободи испарувања од остатоците од готвењето и материјалите на садовите, и затоа на купувачите им се препорачува следново:
 - обезбедете добра вентилација за време и после секое пиролитичко чистење.
 - обезбедете добро проветрување за време и по првата употреба при максимална температура за работа.
- За разлика од луѓето, некои птици и влекачи може да бидат крајно чувствителни на потенцијалните испарувања што се испуштаат за време на чистењето на сите пиролитички рерни.

- Тргнете ги настрана сите миленичиња (посебно птици) од близината на апаратот за време и после пиролитичкото чистење и при првата употреба при максимална температура и сместете ги во добро проветрена просторија.
- Малите домашни животни можат исто така да бидат многу чувствителни на локалните промени во температурата во близина на сите пиролитички рерни кога работи пиролитичката програма за самочистење.
- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, тацните, приборот и сл. може да се оштетат од пиролитичкото чистење на висока температура кај сите пиролитички рерни и можат да бидат и извор на испарувања со мала штетност.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца или лица со хронични болести.

2.6 Внатрешна светилка

- Видот на светилката или на халогената лампа која се користи

за овој апарат е само за употреба во апарати за домаќинство. Не употребувајте ја за осветлување во куќата.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Пред да ја замените светилката, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Расходување



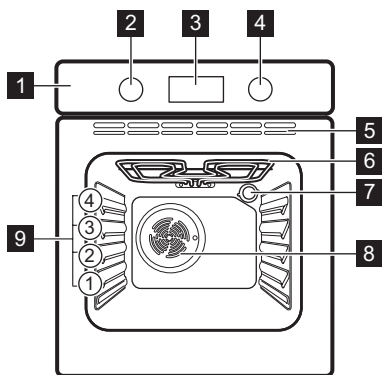
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Отсечете го кабелот за струја и фрлете го.
- Извадете ја рачката на вратата за да спречите затворање на деца и миленичиња во апаратот.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Генерален преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функции на печката
- 3 Електронски програмер
- 4 Копче за температура
- 5 Отвори за проветрување
- 6 Греач
- 7 Светло
- 8 Вентилатор
- 9 Положби на решетките

3.2 Прибор

- **Решетка**
За садови за готвење, калапи за торта, тави за печење.

- **Скара- / Длабока тава**
За печење тесто и месо или како сад за собирање маснотија.

4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

4.1 Прво чистење

Извадете ги сите додатоци од апаратот.



Видете го поглавјето „Нега и чистење“.

Исчистете го апаратот пред првата употреба.

Ставете ги додатоците во нивната првобитна позиција.

4.2 Подесување на времето

По првото приклучување во електричната мрежа, сите симболи се прикажуваат на екранот неколку секунди. Следните неколку секунди, на

екранот се прикажува верзијата на софтверот.

Откако ќе се изгасне верзијата на софтверот, на екранот се прикажува **hr** и „12:00“. „12“ трепка.

1. Притиснете на **+** или **-** за да го поставите моменталното време.
 2. Притиснете на **⌚** за да потврдите. Ова е потребно само при првото поставување на времето. Подоцна новото време ќе биде зачувано автоматски после 5 секунди.
- Екранот покажува **min** и подесеното време. „00“ трепка.
3. Притиснете на **+** или **-** за да ги поставите моменталните минути.
 4. Притиснете на **⌚** за да потврдите. Ова е потребно само при првото поставување на времето. Подоцна новото време ќе биде зачувано автоматски после 5 секунди.
- Екранот го прикажува новото време.

4.3 Менување на времето

Можете да го промените точното време само кога печката е исклучена.

Притискајте на  последователно додека показателот за времето од денот  трепка на екранот. За да поставите ново време, видете во "Поставување на време".

4.4 Предзагревање

Загрејте го апаратот додека е празен за да ја изгорите преостанатата маснотија.

1. Поставете ја функцијата на печката и  максималната температура.
2. Оставете го апаратот да работи околу еден час.
3. Поставете ја функцијата на печката и  максималната температура.
4. Оставете го апаратот да работи околу 15 минути.

Дополнителниот прибор може да стане потопол од обично. Апаратот може да испушта миризба и чад. Тоа е нормално. Погрижете се да има доволен проток на воздух во собата.

5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Вклучување и исклучување на апаратот



Во зависност од моделот, вашиот апарат може да има копчиња со симболи, показни светла или светла:

- Показното светло се пали кога печката се загрева.
- Светлото се пали кога апаратот работи.
- Симболот покажува дали копчето ги контролира функциите на печката или температурата.

1. Завртете го контролното тркалце за функциите на печката за да изберете функција на печката.
2. Завртете го копчето за контрола на температурата за да изберете температура.
3. За да го исклучите апаратот, свртете ги тркалцата за функциите на печката и температурата на позиција исклучено.

5.2 Функции на печката

Функции на печката	Примена
 Положба исклучено	Апаратот е исклучен.
 Готвење со вентилатор	За печење или истовремено печење месо и тесто за кои е потребна иста температура, со користење на повеќе нивоа, без мешање на вкусовите.

Функции на печката	Примена
	Вообичаено готвење
	Печење на скара
	Брзо печење на скара
	турбо печење
	Долен грејач
	Месо
	Одржување на топлина
	Одмрзнување
	Чистење со пиролиза

5.3 Екран



- A) Тајмер
- B) Показател за загревање и за преостаната топлина
- C) Фиока за вода (само избрани модели)
- D) Сензор за температура (само избрани модели)
- E) Брава на врата (само избрани модели)
- F) Часови / минути
- G) Функции на часовникот

5.4 Копчиња

Копче	Функција	Опис
—	МИНУС	За да го поставите времето.

Копче	Функција	Опис
	ЧАСОВНИК	За да ја поставите функцијата на часовникот.
	ПЛУС	За да го поставите времето.

5.5 Показател за загревање

Кога ќе ја активирате функција на печката, лентите  се појавуваат на

екранот една по една. Лентите покажуваат дека температурата во печката се зголемува или намалува.

6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

6.1 Табела со функции на часовникот

Функција часовник	Примена
 ТОЧНО ВРЕМЕ	За да го поставите, промените или проверите точното време. Погледнете во „Поставување на време“.
 ПОТСЕТНИК ЗА ВРЕМЕ	Користете го за да поставите одбројување (максимум 23 часа и 59 минути). Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот. ПОТСЕТНИК можете да поставите во секое време, дури и кога апаратот е исклучен.
 ТРАЕЊЕ	За да одредите колку долго работи апаратот. Користете го само кога е поставена функцијата на печката.
 КРАЈ	За да ја поставите кога апаратот мора да се исклучи. Користете го само кога е поставена функцијата на печката. Функциите Траење и Крај можете да ги користите во исто време (одложување на времето), ако апаратот треба автоматски подоцна да се вклучи и да се исклучи.

 Притискајте го  повеќепати за да се префрлувате помеѓу функциите на часовникот.

 Потврдете го поставувањето на функциите на часовникот , притиснете  или почекајте 5 секунди за автоматска потврда.

6.2 Поставување на ТРАЕЊЕ или КРАЈ

1. Притискајте го  повеќепати, сè додека на екранот не се прикаже  или .
2. Притиснете  или  трепка на екранот.
3. Притиснете  или  за да ги подесите вредностите и притиснете  за да потврдите.

За Времетраење $\rightarrow$ прво поставете ги минутите, а потоа часовите, за Крај $\rightarrow$ прво часовите, а потоа минутите. Звучен сигнал се огласува во траење од 2 минути откако ќе заврши времето.

$\rightarrow$ или $\rightarrow$ симболот и поставката за времето трепка на екранот. Печката престанува со работа.

3. Завртете го тркалцето за функциите на печката на положбата исклучено.
4. Притиснете кое било копче или отворете ја вратата на печката за да прекине звучниот сигнал.



Ако притиснете $\odot$ кога ги подесувате часовите за ВРЕМЕТРАЕЊЕ $\rightarrow$, апаратот оди до поставката за функцијата КРАЈ $\rightarrow$.

6.3 Поставување на ПОТСЕТНИК ЗА ВРЕМЕ

1. Притиснете го $\odot$ повеќе пати, додека $\hookrightarrow$ и „00“ не започне да трепка на екранот.
2. Притиснете $+$ или $-$ за да го поставите ПОТСЕТНИКОТ ЗА ВРЕМЕ. Прво се поставуваат секундите, потоа минутите и потоа часот. На почеток, времето е пресметано во минути и секунди. Кога времето кое е подесено е поголемо од 60 минути, симболот **hr** се појавува на екранот.

Апаратот сега го пресметува времето во часови и минути.

3. ПОТСЕТНИКОТ ЗА ВРЕМЕ автоматски се вклучува после пет секунди. После 90% од поставеното време, се огласува звучен сигнал.
4. Кога времето за поставување ќе заврши, ќе се огласи звучен сигнал во траење од две минути. „00:00“ и $\hookrightarrow$ трепкаат на екранот. Притиснете било кое копче за да ја отворите вратата за да запре звучниот сигнал.



Доколку го поставувате ПОТСЕТНИКОТ ЗА ВРЕМЕ кога функциите ВРЕМЕТРАЕЊЕ $\rightarrow$ или КРАЈ $\rightarrow$ се во функција, симболот $\hookrightarrow$ ќе се појави на екранот.

6.4 Тајмер за одбројување

Користете го Тајмерот за одбројување за да набљудувате колку време работи печката. Почнува да работи веднаш штом печката почне да загрева.

За да го ресетирате Тајмерот за одбројување, притиснете и задржете $+$ и $-$. Тајмерот повторно започнува да одбројува.



Тајмерот за одбројување не може да се користи со функциите: Времетраење $\rightarrow$, Крај $\rightarrow$.

7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Користење на Блокада за деца

Блокадата за деца спречува случајно работење на апаратот.



Ако рерната има функција за Пиролиза, вратата е заклучена. SAFE се појавува на екранот кога го вртите тркалцето или го притискате копчето.

1. Не поставувајте функција на рерната.

2. Истовремено допрете ги и држете ги  и  во траење од 2 секунди. Се огласува звучен сигнал. SAFE се појавува на екранот. За да ја исклучите Блокадата за деца, повторете го чекор 2.

7.2 Показател за преостаната топлина

Кога го исклучувате апаратот, на екранот се покажува показното светло за преостаната топлина  доколку температурата на рерната е повисока од 40 °C. Свртете го копчето за температура налево или надесно за да се прикаже температурата на рерната.

7.3 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, апаратот автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на рерната работи и не се променети поставките.

Температура (°C)	Време на исклучување (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

Температура (°C)	Време на исклучување (ч)
250	3

За да го вклучите апаратот по автоматското исклучување, притиснете го кое било копче.



Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Времетраење, Крај.

7.4 Вентилатор за ладење

Кога работи апаратот, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот за ладење продолжува да работи додека апаратот не се излади.

7.5 Безбедносен термостат

Неправилната работа на апаратот или дефектните компоненти може да предизвикаат опасно прегревање. За да се спречи тоа, печката има безбедносен термостат што го прекинува напојувањето со струја. Печката автоматски се вклучува повторно кога температурата ќе се намали.

8. ПОМОШ И СОВЕТИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



Температурата и времињата на печење во табелите се дадени само како водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и количината на состојките што се употребуваат.

8.1 Општи информации

- Апаратот има четири позиции на решетката. Бројте ги нивоата на

решетките од долниот дел на апаратот.

- Апаратот е опремен со специјален систем кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Со овој систем може да готвите во опкружување со пареа, со што јадењата ќе останат сочни одвнатре, а крцкави однадвор. Тоа ги намалува времето на готвење и потрошувачката на енергија на минимум.
- На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да кондензира влага. Тоа е нормално. Додека готвите, секогаш стојте подалеку од апаратот кога ја

отворите вратата. За да ја намалите кондензацијата, загрејте го апаратот околу 10 минути пред готвењето.

- Избришете ја влагата по секоја употреба на апаратот.
- Кога готвите, не ставајте ги предметите директно на дното на апаратот и не покривајте кој било дел со алуминиумска фолија. Тоа може да влијае на резултатите на печењето и да го оштети емајлот.

8.2 Печење колачи

- Не отворајте ја вратата на рерната пред да поминат 3/4 од времето за печење.
- Ако користите два плеха за печење истовремено, оставете го нивото помеѓу нив празно.
- Функцијата Вообичаено готвење на почетна температура е идеална за печење на леб.

8.3 Готвење месо и риба

- Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите појава на трајни дамки во печката.

- Оставете го месото да постои околу 15 минути пред да го сечете за да не му истечат соковите.
- За да спречете појава на многу чад во печката за време на печењето месо, додадете малку вода во длабоката тава. За спречување на кондензација на чад, додадете вода секогаш кога истата ќе се исуши.

8.4 Времетраење на готвењето

Времетраењето на готвењето зависи од видот на храна, нејзината густина и зафатнина.

На почеток, следете го работењето на рерната кога готвите. Најдете ги најдобрите поставки (температура, време на готвење итн.) за вашите садови, рецепти и количества кога го користите овој апарат.

8.5 Табела за печење тесто и месо

Колачи

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Рецепти со матење	170	2	165	2 (1 и 3)	45 - 60	Во капац за колач
Тесто без квасец	170	2	160	2 (1 и 3)	20 - 30	Во капац за колач
Торта од сирење и матеница	170	1	165	2	70 - 80	Во капац за торта од 26 cm

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Колач со јаболка (Пита со јаболка)	170	1	160	2 (1 и 3)	80 - 100	Во два калапа за колач од 20 cm на решетка
Штрудла	175	2	150	2	60 - 80	Во плех за печење
Колач со џем	170	2	160	2 (1 и 3)	30 - 40	Во калап за торта од 26 cm
Овошна торта	170	2	155	2	50 - 60	Во калап за торта од 26 cm
Пандишпан (Диетален пандишпан)	170	2	160	2	90 - 120	Во калап за торта од 26 cm
Божиќен колач / Богат колач со овошје	170	2	160	2	50 - 60	Во калап за торта од 20 cm
Колач со сливи ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	Во плех за леб
Мали колачи	170	3	166	3 (1 и 3)	25 - 35	Во плех за печење
Бисквити ¹⁾	150	3	140	3 (1 и 3)	30 - 35	Во плех за печење
Пуслици	100	3	115	3	35 - 40	Во плех за печење
Земички ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Во плех за печење

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Суво тесто ¹⁾	190	3	180	3 (1 и 3)	15 - 20	Во плех за печење
Пити со овошје	180	3	170	2	25 - 35	Во капап за торта од 20 cm
Викторијанска торта со џем	180	1 или 2	170	2	45 - 70	Лево + десно во капап за колач од 20 cm
Богат колач со овошје	160	1	150	2	110 - 120	Во капап за торта од 24 cm
Викторијанска торта со џем ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	Во капап за торта од 20 cm

¹⁾ Загрејте ја печката 10 минути.

Леб или пица

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Бел леб ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 парчиња, 500 gr секое парче
Р'жан леб	190	1	190	1	30 - 45	Во плех за леб
Кифлички ¹⁾	190	2	180	2 (1 и 3)	25 - 40	6 - 8 кифлички во плех за печење

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Пица ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Во длабок сад
Земички ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Во плех за печење

¹⁾ Загрејте ја печката 10 минути.

Пудинзи

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Колач од паста	180	2	180	2	40 - 50	Во калап
Колач со зеленчук	200	2	200	2	45 - 60	Во калап
Киш	190	1	190	1	40 - 50	Во калап
Лазанји	200	2	200	2	25 - 40	Во калап
Канелони	200	2	200	2	25 - 40	Во калап
Јоркширски пудинг ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 калапи за пудинг

¹⁾ Загрејте ја печката 10 минути.

Месо

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Говедско месо	200	2	190	2	50 - 70	На решетка и во длабок сад

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Свинско	180	2	180	2	90 - 120	На решетка и во длабок сад
Телешко месо	190	2	175	2	90 - 120	На решетка и во длабок сад
Англиски ростбиф, полужив	210	2	200	2	44 - 50	На решетка и во длабок сад
Англиски ростбиф, средно печен	210	2	200	2	51 - 55	На решетка и во длабок сад
Англиски ростбиф, добро испечен	210	2	200	2	55 - 60	На решетка и во длабок сад
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	Во длабок сад
Свинска коленица	180	2	160	2	100 - 120	2 парчиња во длабок сад
Јагне	190	2	190	2	110 - 130	Бут
Пиле	200	2	200	2	70 - 85	Цело
Мисирка	180	1	160	1	210 - 240	Цела
Патка	175	2	160	2	120 - 150	Цела
Гускино месо	175	1	160	1	150 - 200	Цело
Зајак	190	2	175	2	60 - 80	Исечен на парчиња
Див зајак	190	2	175	2	150 - 200	Исечен на парчиња
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цел

Рибa

Храна	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време (мин.)	Коментар и
	Температура (°C)	Ниво на решетката	Температура (°C)	Ниво на решетката		
Пастрмка / Спарид	190	2	175	2 (1 и 3)	40 - 55	3 - 4 риби
Туна / Лосос	190	2	175	2 (1 и 3)	35 - 60	4 - 6 филети

8.6 Печење



Загрејте ја претходно празната печка 10 минути пред готвењето.

Храна	Количина		Температура (°C)	Време (мин.)		Ниво на решетката
	Парчиња	(g)		прва страна	втора страна	
Бифтек филети	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Говедски бифтек	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Колбаси	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Свински кременадли	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Пиле (исечено на половина)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Кебапи	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Пилешки гради	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Хамбургер	6	600	250	20 - 30	-	3
Филети од риба	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Тостиран и сендвичи	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Тост	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

8.7 Турбо печење на скара



Користете ја оваа функција со максимална температура од 200 °C.

Храна	Количина		Температура (°C)	Време (мин.)		Ниво на решетката
	Парчиња	(g)		прва страна	втора страна	
Роловано печење (мисирка)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Пиле (пресечено на половина)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Пилешки копани	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Потполошка	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Мусака од зеленчук	-	-	200	20 - 25	-	3
Школки	-	-	200	15 - 20	-	3
Скуша	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Филети риба	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

9. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Забелешки за чистењето

- Предниот дел на апаратот чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.
- За чистење на металните површини употребете вообичаено средство за чистење.
- Чистете ја внатрешноста на апаратот по секоја употреба. Насобирањето на мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар. Ризикот е поголем кај тавата со решетка.
- Тврдокорната нечистотија исчистете ја со специјално средство за чистење печки.
- Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.
- Ако имате нелеплив прибор, не чистете го со агресивни средства или остри предмети, ниту пак во машина за миење садови. Тоа може да предизвика оштетување на нелепливиот слој.

9.2 Уреди од не'рѓосувачки челик или од алуминиум



Чистете ја вратата на печката само со мокар сунгер. Исушете ја со мека крпа.

Не користете челична жица, киселини или абразивни материјали, бидејќи тие можат да ја оштетат површината. Чистете ја контролната табла на печката со истите мерки на предпазливост.

9.3 Чистење со пиролиза



ВНИМАНИЕ!

Извадете ги сите додатоци.



Не почнувајте со чистење со пиролиза ако не сте ја затвориле целосно вратата на печката. Кај некои модели, екранот покажува "C3" кога се појавува оваа грешка.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот станува многу жежок. Постои опасност од изгореници.



ВНИМАНИЕ!

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со функцијата за чистење со пиролиза. Тоа може да предизвика оштетување на апаратот.

1. Извадете ја рачно најтврдокорната нечистотија.
2. Искриете ја внатрешната врата со топла вода, за остатоците да не изгорат од топлата вода.
3. Поставете ја функцијата чистење со пиролиза. Погледнете во „Функции на печката“.
4. трепка.

Можете да ја користите функцијата Крај за го одложите почетокот на чистењето.

Во текот на чистењето со пиролиза светлото на печката е исклучено.

После 2 секунди, процедурата започнува. Време на процедура: 2 ч. Кога печката ја постигнува поставената температура, вратата се заклучува. Екранот го покажува симболот и лентите на индикаторот за топлина додека не се отклучи вратата.

9.4 Потсетник за чистење

За да ве потсети дека чистењето со пиролиза е неопходно, PYR трепка на екранот околу 10 секунди после секое вклучување и исклучување на апаратот.



Потсетникот за чистење се губи:

- После крајот на функцијата чистење со пиролиза.
- Ако притиснете и истовремено додека PYR трепка на екранот.

9.5 Чистење на вратата на печката

Вратата на печката има четири стаклени плочи. Можете да ги извадите вратата на печката и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите.



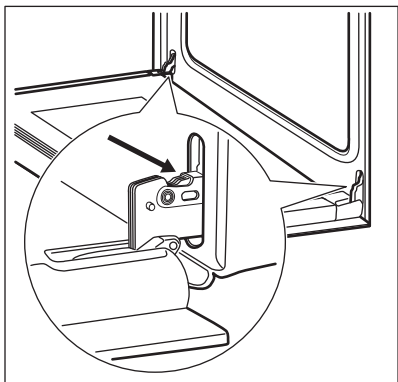
Доколку се обидете да ги извадите стаклените плочи пред да ја извадите вратата на печката, вратата може да се затвори.



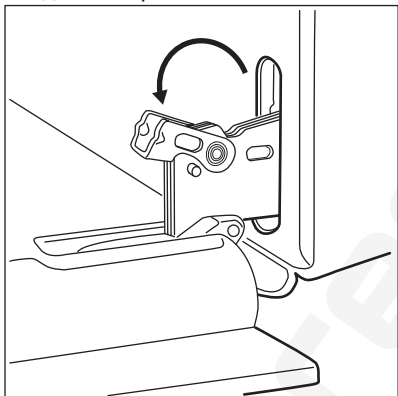
ВНИМАНИЕ!

Не користете го уредот без стаклените плочи.

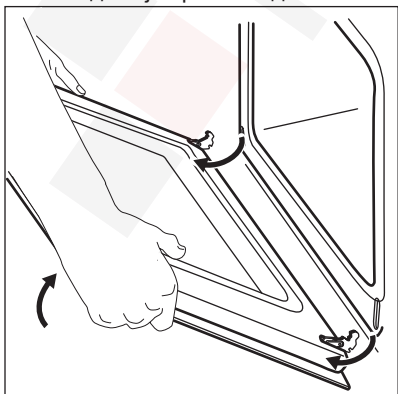
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



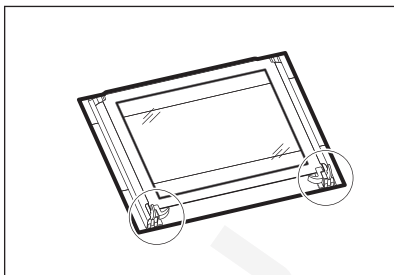
2. Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.



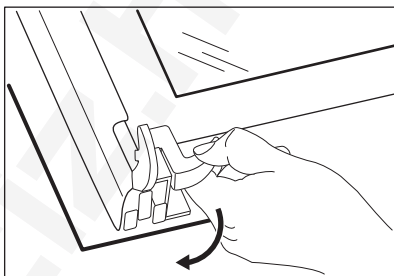
3. Затворете ја вратата на печката до првата позиција на отворање. Потоа повлечете напред и извадете ја вратата од лежиштето.



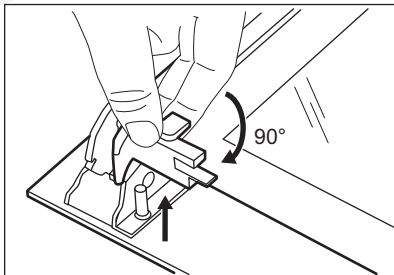
4. Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.



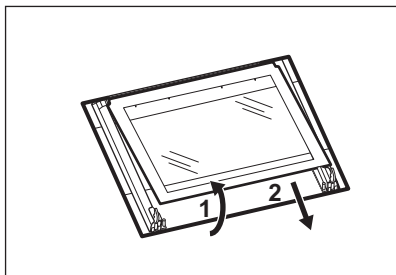
5. Отпуштете го системот за блокада за да ги извадите стаклените плочи.



6. Свртете ги двата прицврстувачи за 90° и извадете ги од лежиштата.



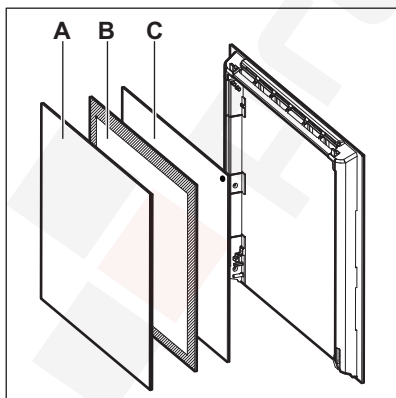
7. Прво внимателно кренете ги и потоа извадете ги стаклените плочи една по една. Започнете со горната плоча.



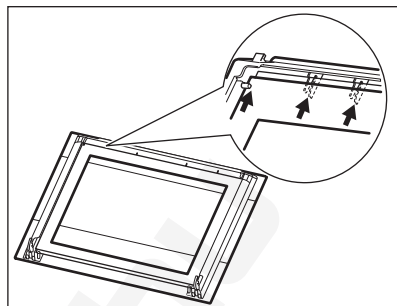
8. Исчистете ја стаклените плочи со топла вода и сапуница. Внимателно исушете ги стаклените плочи.

Кога чистењето е завршено, ставете ги стаклените плочи и вратата на печката. Направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.

Осигурете се дека сте ги ставиле стаклените плочи (A, B и C) назад во правилен редослед. Средната плоча (B) има декоративна рамка. Отпечатената зона мора да е свртена кон внатрешната страна на вратата. Откако ќе ја монтирате, проверете дали површината на рамката на стаклената плоча (B) на отпечатените места е груба на допир.



Внимавајте да ја монтирате средната стаклена плоча точно во седиштата.



9.6 Замена на светилката

Ставете крпче на долниот дел од внатрешноста на апаратот. Со тоа се спречува оштетување на капачето на светилката и на внатрешноста.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар! Исклучете го осигурувачот пред замена на светилката. Светилката и стакленото капаче за светилката може да бидат жешки.

1. Исклучете го апаратот.
2. Извадете ги осигурувачите од кутијата или исклучете го прекинувачот на струјното коло.

Задна светилка

1. Свртете го стакленото капаче на светилката налево за да го извадите.
2. Исчистете го стаклениот капак.
3. Заменете ја светилката со соодветна огноотпорна светилка до 300 °C.
4. Монтирајте го стакленото капаче.

10. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Што да направите ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Печката не се загрева.	Печката е исклучена.	Вклучете ја печката.
Печката не се загрева.	Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот.
Печката не се загрева.	Не се поставени потребните поставки.	Проверете дали поставките се точни.
Печката не се загрева.	Вклучено е автоматското исклучување.	Погледнете во „Автоматско исклучување“.
Печката не се загрева.	Активирана е блокадата за деца.	Видете во „Користење на блокадата за деца“.
Печката не се загрева.	Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за дефектот. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
Светлото не работи.	Светлото не е исправно.	Заменете го светлото.
Храната се готви многу долго или многу брзо.	Температурата е многу ниска или многу висока.	Ако е потребно, приспособете ја температурата. Следете го советот од упатството за корисник.
На храната и во внатрешноста на печката се спушта пареа и кондензација.	Сте ја оставиле храната во печката многу долго.	Не оставајте ги јадењата во рерната подолго од 15 - 20 минути откако ќе заврши процесот на готвење.
На екранот е прикажан "C3".	Функцијата за чистење не работи. Не сте ја затвориле вратата целосно или пак бравата на вратата е расипана.	Затворете ја вратата целосно.

Проблем	Можна причина	Решение
На екранот се прикажува "F102".	- Не сте ја затвориле вратата целосно. - Бравата на вратата е неисправна.	- Затворете ја вратата целосно. - Исклучете ја печката преку главната склопка или сигурносниот прекинувач во кутијата со осигурувачи и повторно вклучете ја. - Ако на екранот повторно се прикажува „F102“, обратете се во Службата за грижа за корисници.
Екранот прикажува шифра за грешка што не е во оваа табела.	Има дефект во електриката.	- Исклучете ја печката преку главната склопка или сигурносниот прекинувач во кутијата со осигурувачи и повторно вклучете ја. - Ако на екранот повторно се прикажува шифрата за грешка, обратете се во Службата за грижа за корисници.

Проблем	Можна причина	Решение
Апаратот е вклучен и не се загрева. Вентилаторот не работи. На екранот се прикажува "Demo".	Вклучен е режимот за демонстрација.	1. Исклучете ја печката. 2. Притиснете го и задржете го копчето +. 3. Кога ќе се огласи звучен сигнал, завртете го тркалцето за функции на печката надесно на првата функција. "Demo" трепка на екранот. 4. Завртете го тркалцето за функциите на печката на положбата исклучено. 5. Отпуштете го копчето +. 6. Завртете го тркалцето за температурата надесно и држете три секунди. Три пати ќе се огласи звучен сигнал. Режимот за демонстрација е деактивиран.

10.2 Податоци за сервис

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот продавач или во Овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со

спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:

Модел (MOD.)	
Број на производот (PNC)	
Сериски број (S.N.)	

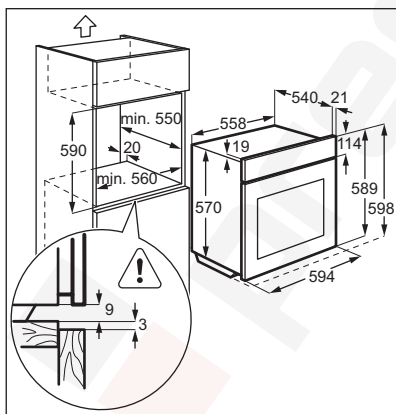
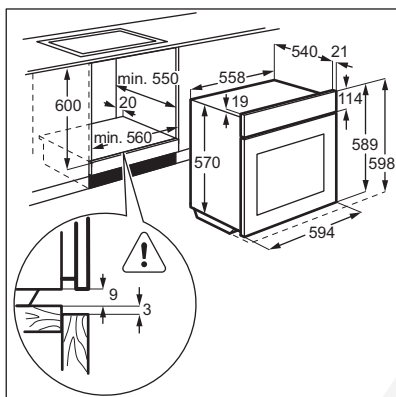
11. МОНТАЖА



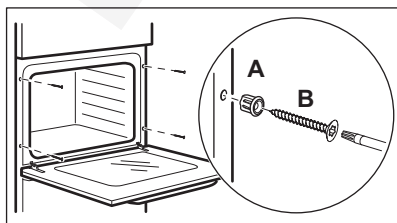
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Вградување



11.2 Прицврстување на апаратот за плакар



11.3 Електрична инсталација



Производителот не презема одговорност доколку не ги следите безбедносните мерки од поглавјето Безбедносни информации.

Овој апарат се испорачува само со кабел за струја.

11.4 Кабел

Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат:

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

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката за спецификации и табелата:

Вкупна моќност (W)	Дел од кабелот (mm ²)
максимум 1380	3 x 0,75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1,5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од кабелот за фаза и кабелот за нула (синиот и кафеавиот кабел).

12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

12.1 Етикета на производот и информации според EU 65-66/2014

Име на снабдувачот	Electrolux	
Идентификација на модел	EEC2400BOK EEC2400BOX	
Показател за енергетска ефикасност	106.5	
Класа на енергетска ефикасност	A	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.85 kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0.82 kWh/cycle	
Број на празнини	1	
Извор на топлина	Електрицитет	
Волумен	53 л	
Вид печка	Вградена печка	
Маса	EEC2400BOK	34.0 kg
	EEC2400BOX	33.6 kg

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење во домаќинство - Дел 1:
Шпорети, печки, печки на плин и скари
- Методи за мерење на работата.

12.2 Штедење на енергија

Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

• Општи совети

- Проверете дали вратата на печката се затвора правилно кога апаратот е во функција и држете ја затворена колку што е тоа можно за време на готвењето.
- Користете метални садови за да постигнете поголема заштеда на струја.
- Кога е можно, ставете ја храната внатре во печката без да ја загревате.
- За време на готвење што трае подолго од 30 минути, намалете ја температурата на печката на

минимум барем 3-10 минути пред да истече времето, согласно времетраењето на готвењето. Преостанатата топлина во печката ќе овозможи готвењето да продолжи.

- Користете ја преостанатата топлина за да ги загреете другите јадења.

- **Готвење со вентилатор** - кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите струја.

• Преостаната топлина

- Кај некои функции на печката ако програмата со селектирање на време (Траење, Крај) е активирана и времето на готвење е подолго од 30 минути, греачите се исклучуваат автоматски 10% порано. Вентилаторот и светилката продолжуваат да работат.

- **Одржување на топла храна** - ако сакате да ја искористите

преостанатата топлина за да го одржите јадењето топло, изберете ја најниската поставка за температура. На екранот е

прикажана температурата на преостанатата топлина.

13. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не

фрлајте ги апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

