



Thinking of you
Electrolux



EZA5420

BG ФУРНА

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

2

HU SÜTŐ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

26

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА.....	7
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	8
6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	10
7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	11
8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	12
9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	12
10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	18
11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	21
12. ИНСТАЛИРАНЕ.....	22
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	24

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилизиран, той е създаден с мисъл за вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

www.electrolux.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:

www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.



Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност



Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Уредът се нагорещява отвътре, когато работи. Не докосвайте нагревателните елементи, които са вътре в уреда. Винаги използвайте ръкавици за

фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.

- Преди ремонтване изключете захранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални прибори за стъргане при почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- За да премахнете поставките за рафтове, първо издърпайте предната част на поставката и след това и задната част от страничните стени. Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

2.1 Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Никога не дърпайте уреда за дръжката.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Уверете се, че уредът се монтира под и в близост до безопасни конструкции.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, защитен от удари контакт.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство

трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Използвайте този уред само в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.

- не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на уреда.
- не поставяйте вода директно в горещия уред.
- не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
- бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла не оказва влияние върху работата на уреда. Това не е дефект по смисъла на закона за гаранциите.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

2.4 Грижи и почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.

- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.5 Вградена лампичка

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Изхвърляне



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.
- Отстранете ключалката на вратичката, за да не могат деца и домашни любимци да се заключат в уреда.

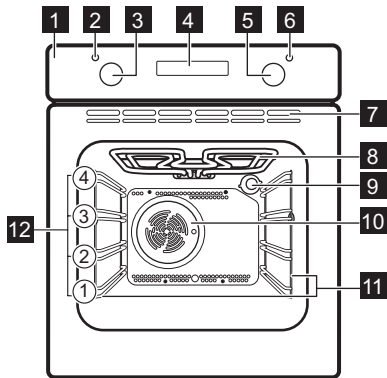
2.7 Обслужване

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.

- Използвайте само оригинални резервни части.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Командно табло
- 2 Лампичка/символ/индикатор за температурата
- 3 Кръгов регулатор за температурата
- 4 Електронен програматор
- 5 Кръгов регулатор за функциите на фурната
- 6 Лампичка за захранване/символ/индикатор за температурата
- 7 Отвори за въздуха за охлаждащия вентилатор
- 8 Нагревател
- 9 Лампичка
- 10 Вентилатор
- 11 Скара, подвижна
- 12 Позиции на скара

3.2 Принадлежности

- **Скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**
За сладкиши и курабийки.
- **Дълбок тиган за печене**
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи**
За полици и тави.

4. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

4.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от уреда.



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете уреда преди първата употреба.

Поставете аксесоарите и подвижните носачи на скарите в първоначалната им позиция.

4.2 Настройки на времето

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

Индикаторът на функцията "Часово време" свети, когато свържете уреда към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

Натиснете бутон **+** или **-** за задаване на правилното време. След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.

4.3 Промяна на времето



Не можете да промените часовото време, ако функциите Времетр. |→| или Край →| работят.

Натиснете  няколкократно, докато индикаторът за Часово време започне да мига.

За да настроите ново време, вижте "Настройване на времето".

4.4 Предварително загряване

Загрейте празния уред предварително, за да изгорите остатъчната мазнина.

1. Задайте функцията  и максималната температура.
2. Оставете уреда да работи един час.
3. Задайте функцията  и максималната температура.
4. Оставете уреда да работи 15 минути.
5. Задайте функцията  и максималната температура.
6. Оставете уреда да работи 15 минути.

Принадлежностите могат да се нагреят повече от обичайното. От уреда може да излиза миризма и дим. Това е нормално. Осигурете достатъчна вентилация в стаята.

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Прибиращи се регулатори

Натиснете ключа за управление, за да използвате уреда. Ключът за управление излиза.

5.2 Активиране и деактивиране на уреда



Зависи от модела, ако вашият уред има символи на ключа, индикатори или лампи:

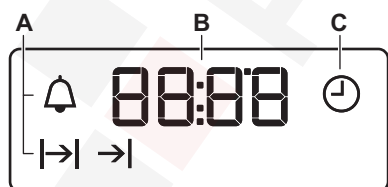
- Индикаторът светва, когато фурната се нагрива.
- Лампичката светва, когато уредът работи.
- Символът показва дали ключът управлява функциите на фурната или температурата.

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете ключа за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате уреда, завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.

5.3 Функции във фурната

Функция във фурната	Приложение
0 Изключено положение	Уредът е изключен.
 Лампа	За активиране на лампата без функция за готвене.
 Горно + долно нагряване	За печене на тестени и месни храни на 1 ниво.
 Топлина отгоре	За запичане на хляб, сладкиши и сладки. За запичане на сготвени ястия.
 Долно нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Единичен грил	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.
 Двоен грил	За печене на тънки пластове храна в големи количества и за препичане на филийки.
 Топъл въздух	За печене на до 2 позиции на полицата едновременно и за сушене на храни. Задайте температурата 20 – 40 °C по-ниска от тази за Горно + долно нагряване.
 Размразяване	За размразяване на замразени храни.

5.4 Екран



- A. Индикатори за функция
- B. Екран за време
- C. Индикатор за функция

5.5 Бутони

Бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За настройка на времето.
	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.

Бутон	Функция	Описание
+	ПЛЮС	За настройка на времето.

6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

6.1 Таблица с функции на часовника

Функция Часовник	Приложение
 Часово време	За настройка, промяна или проверка на часовото време.
 Таймер	За да се настрои обратно отброяване. Тази функция не влияе върху работата на уреда.
 Времетраене.	Задаване на времетраене на готвенето.
 Край	Задаване на часа, когато фурната трябва да се изключи.



Можете да използвате функциите Времетраене  и Край  едновременно, за да зададете времето на работа на уреда и кога да се деактивира. Това ви позволява да активирате уреда с отложен старт. Първо настройте Времетраене  и после Край .

6.2 Настройка на функциите за време

За Времетр.  и Край , задайте функция на фурната и температура на готвене. Това не е необходимо за Таймера .

1. Натискайте , докато индикаторът за необходимата функция на часовника започне да мига.
2. Натиснете  или , за да зададете времето на желаната функция на часовника.

Функцията на часовника работи. Екранът показва индикатора на зададената функция на часовника.



За функцията "Таймер", дисплеят показва оставащото време.

3. Когато времето свърши, индикаторът на функцията на часовника започва да мига и се чува звуков сигнал. Натиснете някой бутон, за да спрете сигнала.
4. Завъртете ключа за функциите на фурната и този за температурата до изключено положение.



Уредът автоматично спира да работи с функциите Времетр.  и Край .

6.3 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте  постоянно, докато индикаторът на желаната функция започне да мига.
2. Докоснете и задръжте . Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

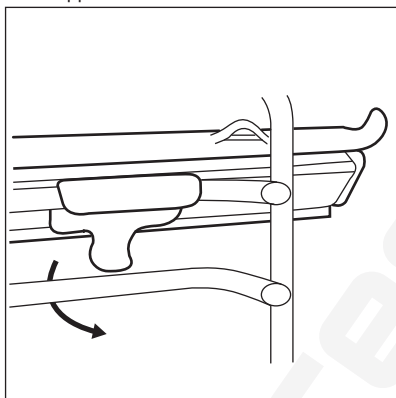
Вж. глава "Безопасност".

7.1 Почистване на телескопичните водачи

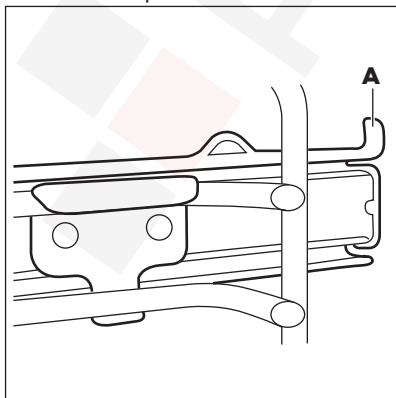
Можете да поставите телескопичните водачи на всяко ниво.

Уверете се, че и двата телескопични водача са на същото ниво.

1. Монтиране на телескопичните водачи.



2. Стопиращият елемент (А), който се намира на един от краищата на телескопичния водач трябва да сочи нагоре.



7.2 Телескопични водачи

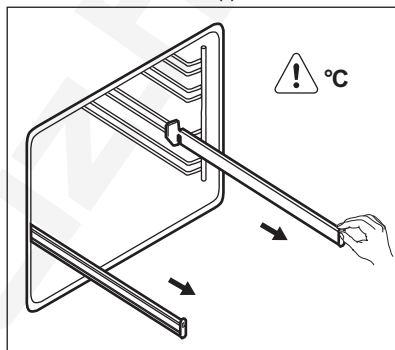
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



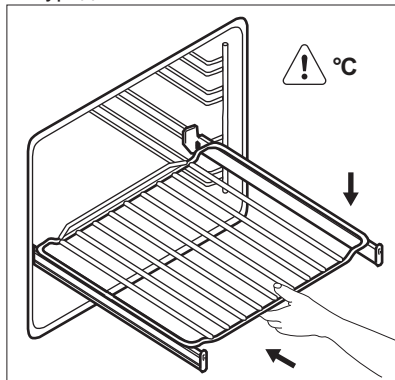
ВНИМАНИЕ!

Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

1. Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.



2. Поставете скарата на телескопичните водачи и внимателно ги бутнете вътре в уреда.



Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани в уреда, преди да затворите вратичката на фурната.

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се активира автоматично, за да поддържа повърхностите на уреда хладни. Ако деактивирате уреда, охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато уредът се охлади.

8.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с уреда или повредата на някои компоненти може

да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



Температурата и времето за печене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

9.1 Обща информация

- Уредът има четири позиции на полиците. Позициите на рафтовете се броят от дъното на уреда.
- Уредът е снабден със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Тя намалява до минимум времето за готвене и консумацията на електроенергия.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. Това е нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.
- Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.
- При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не

покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

9.2 Печене на кексове

- Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.
- Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

9.3 Приготвяне на месо и риба

- Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.
- Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.
- За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

9.4 Времена за готвене

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за

вашият съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

9.5 Таблица за печене на тестени продукти и месо

Кейкове

Храна	Горно + долно нагряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скалата	Температура (°C)	Положение на скалата		
Рецепти с бита смес	170	2	160	2 (1 и 3)	45 - 60	Във форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	2 (1 и 3)	24 - 34	Във форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	160	2	60 - 80	Във форма за кекс 26 см
Ябълков кейк (Ябълков пай)	170	1	160	2 (1 и 3)	100 - 120	В две форми за кекс по 20 см, на скара
Щрудел	175	2	150	2	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	160	2	30 - 40	Във форма за кекс 26 см
Плодов кейк	170	2	155	2	60 - 70	Във форма за кекс 26 см
Пандишпан (Пандишпан без мазнина)	170	2	160	2	35 - 45	Във форма за кекс 26 см
Коледен кейк / Богат плодов кейк	170	2	160	2	50 - 60	Във форма за кекс 20 см
Сладкиш със сливи ¹⁾	170	2	160	2	50 - 60	Във форма за хляб

Храна	Горно + долно на- гряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Дребни сладки	170	3	160	3 (1 и 3)	20 - 30	В тава за печене
Бискви- ти ¹⁾	150	3	150	3	20 - 30	В тава за печене
Целувки	100	3	100	3	90 - 120	В тава за печене
Кифлич- ки ¹⁾	190	3	180	3	15 - 20	В тава за печене
Пандел- ки ¹⁾	190	3	180	3	25 - 35	В тава за печене
Плоски сладкиши	180	3	170	2	45 - 70	Във фор- ма за кекс 20 см
Викто- риански сандвич	180	1 или 2	170	2 (ляво и дясно)	40 - 55	Ляво + дясно във форма за кекс 20 см

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

Храна	Горно + долно на- гряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Бял хляб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 броя, по 500 гр всеки
Ръжен хляб	190	1	180	1	30 - 45	Във фор- ма за хляб
Хлебче- та ¹⁾	190	2	180	2 (1 и 3)	25 - 40	по 6 - 8 броя в та- ва за пе- чене
Пица ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	В дълбо- ка тава

Храна	Горно + долно на- гряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Курабий- ки ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	В тава за печене

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пити

Храна	Горно + долно на- гряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Макаро- нен флан	180	2	180	2	40 - 50	Във фор- ма
Зеленчу- ков флан	200	2	175	2	45 - 60	Във фор- ма
Кишове	190	1	190	1	40 - 50	Във фор- ма
Лазаня	200	2	200	2	25 - 40	Във фор- ма
Канелони	200	2	190	2	25 - 40	Във фор- ма
Йоркшир- ски пу- динг ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 Форма за пудинг

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Месо

Храна	Горно + долно на- гряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скара- та на фурната и в дъл- бока тава

Храна	Горно + долно на- гряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Свинско	180	2	180	2	90 - 120	На скара- та на фурната и в дъл- бока тава
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скара- та на фурната и в дъл- бока тава
Английски ростбиф – полуизпе- чен	210	2	200	2	44 - 50	На скара- та на фурната и в дъл- бока тава
Английски ростбиф – средно изпечен	210	2	200	2	51 - 55	На скара- та на фурната и в дъл- бока тава
Английски ростбиф – добре из- печен	210	2	200	2	55 - 60	На скара- та на фурната и в дъл- бока тава
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	В дълбо- ка тава
Свински джолан	180	2	160	2	100 - 120	2 парчета в дълбока тава
Агнешко	190	2	190	2	110 - 130	Бутче
Пиле	200	2	200	2	70 - 85	В дълбо- ка тава
Пуйка	180	1	160	1	210 - 240	В дълбо- ка тава
Патица	175	2	160	2	120 - 150	В дълбо- ка тава
Гъска	175	1	160	1	150 - 200	В дълбо- ка тава

Храна	Горно + долно на- гряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Заек	190	2	175	2	60 - 80	Нарязан
Див заек	190	2	175	2	150 - 200	Нарязан
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	В дълбо- ка тава

Риба

Храна	Горно + долно на- гряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Пъстър- ва / Ципу- ра	190	2	175	2 (1 и 3)	40 - 55	3 - 4 риби
Риба тон / сьомга	190	2	175	2 (1 и 3)	35 - 60	4 - 6 фи- лета

9.6 Единичен грил



Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвенето.

Храна	Количества		Темпера- тура (°C)	Време (мин)		Положе- ние на скарата
	Парчета	(г)		1-ва страна	2-ра страна	
Пържоли филе	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Пържоли говеждо	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Наденици	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Свински пържоли	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Пиле (разрязано на 2)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3

Храна	Количества		Темпера- тура (°C)	Време (мин)		Положе- ние на скарата
	Парчета	(г)		1-ва страна	2-ра страна	
Шишчета	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Пилешки гърди	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Хамбург- ер	6	600	250	20 - 30	-	3
Рибно филе	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Печени сандвичи	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Препече- ни филий- ки	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепащото покритие.

10.1 Бележки относно почистването

- Почиствайте лицевата част на фурната с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте обикновен почистващ препарат.
- Почиствайте вътрешността на уреда след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.
- Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте всички принадлежности на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- Ако са налични незалепащи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри

10.2 Уреди от неръждаема стомана или алуминий



За почистване на вратичката на фурната използвайте само мокра гъба. Подсушете с мека кърпа. Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвайте същите предпазни мерки.

10.3 Почистване на уплътнението на вратичката

- Редовно проверявайте уплътнението на вратичката. Уплътнението на вратичката се намира около рамката на вътрешността на фурната. Не използвайте уреда, ако

уплътнението на вратичката е повредено. Свържете се с оторизиран сервизен център.

- За почистване на уплътнението на вратичката вижте общата информация за почистване.

10.4 Демонтиране на носачите на скарата и каталитичните панели

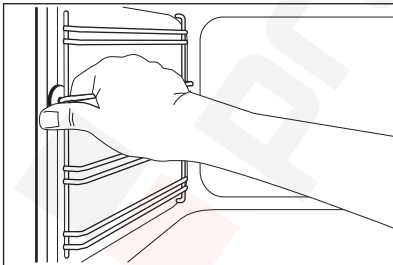
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата и махнете каталитичните панели.



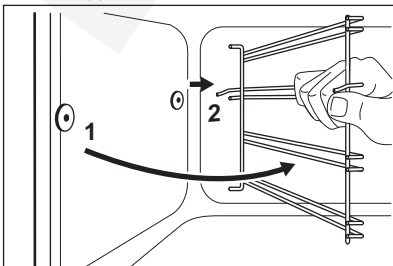
ВНИМАНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата. Каталитичните панели не са прикачени към стените на фурната и могат да изпаднат, когато сваляте носачите на скарата.

1. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена. Задръжте задните водачи на скарата и каталитичния панел на местата им с другата ръка.



2. Издърпайте задната част на носача на скарата от стената и го извадете.



Поставете носачите на скарата в обратна последователност.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

10.5 Каталитично почистване



ВНИМАНИЕ!

Не почиствайте каталитичната повърхност със спрейове за фурна, абразивни почистващи препарати, сапун или други почистващи средства. Те ще повредят каталитичната повърхност.



Обезцветяването на каталитичната повърхност не влияе върху каталитичните свойства.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Пазете децата далеч, когато почиствате фурната при висока температура. Повърхността на фурната се нагорещява силно и има опасност от изгаряния.



Преди да активирате каталитичното почистване, отстранете всички приставки от фурната.

Стените с каталитично покритие са самопочистващи се. Те поглъщат мазнината, която се събира по стените, докато уредът работи.

За по-лесно протичане на процеса по самопочистване редовно загревайте празния уред без храна.

1. Почистете дъното на фурната с топла вода и течен почистващ препарат, след това го подсушете.
2. Задайте функцията .
3. Задайте температурата на фурната на 250 °C и я оставете да работи в продължение на 1 час.
4. Когато уредът изстине, почистете го с мека и влажна гъба.

10.6 Почистване на вратичката на фурната

Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да извадите вратичката на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите.



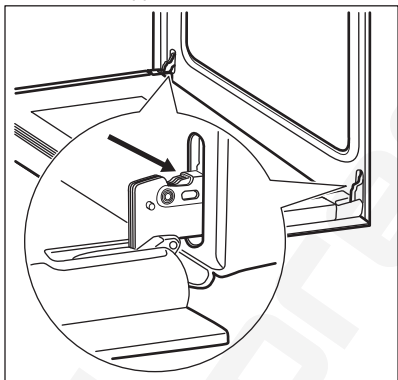
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешния стъклен панел преди да сте сваляли вратичката на фурната.



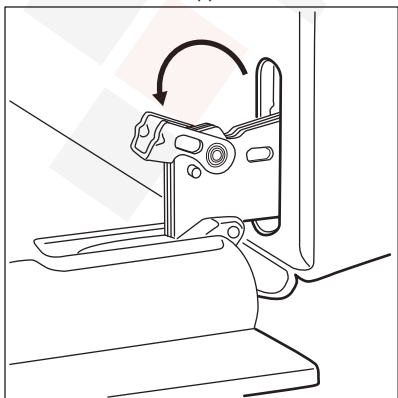
ВНИМАНИЕ!

Не използвайте уреда без вътрешния стъклен панел.

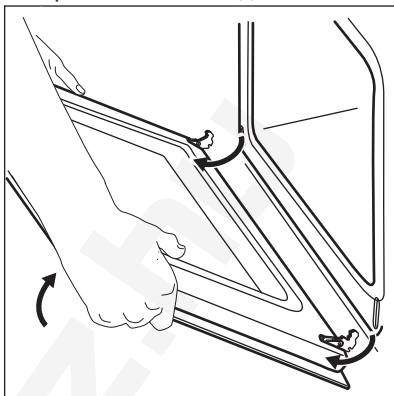
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



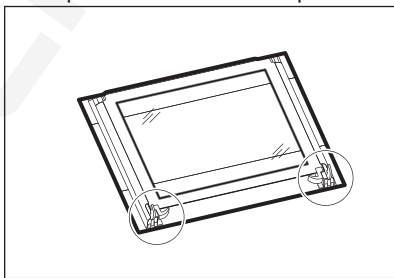
2. Повдигнете и завъртете лостчетата на двете панти.



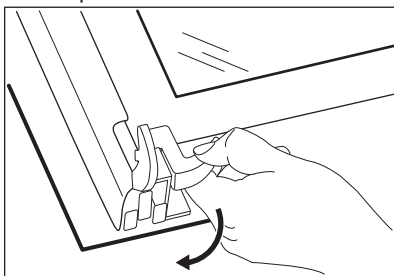
3. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



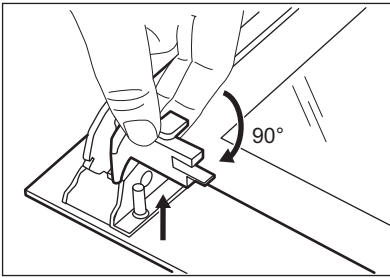
4. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.



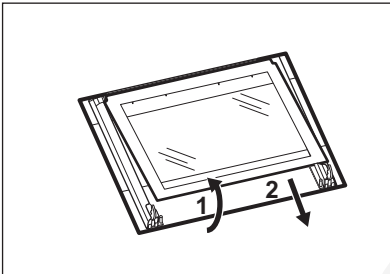
5. Освободете системата за заключване, за да извадите вътрешния стъклен панел.



6. Завъртете двата фиксатора на 90° и ги извадете от гнездата им.



7. Първо внимателно повдигнете и след това отстранете стъкления панел.

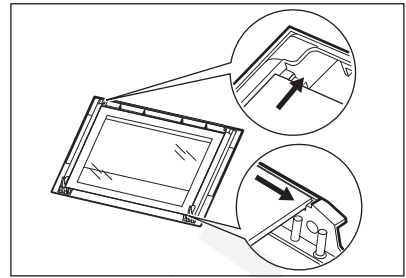


8. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

Когато почистването е завършено, монтирайте стъкления панел и вратичката на фурната. Направете гореизброените стъпки в обратен ред.

Зоната с щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтирането, повърхността на рамката на стъкления панел върху зоните със ситов печат не е грапава при допир.

Уверете се, че монтирате вътрешния стъклен панел правилно в гнездото.



10.7 Смяна на крушката

Поставете парче плат на дъното на вътрешността на уреда. Това предпазва от повреди стъкления капак на лампичката и вътрешността на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от електрически удар! Прекъснете предпазителя преди да замените лампичката. Лампата и стъкленият капак може да са горещи.

1. Деактивирайте уреда.
2. Извадете предпазителя от таблото или деактивирайте от мрежовия прекъсвач.

Задната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °C.
4. Монтирайте стъкления капак.

11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилно зададени.
Фурната не нагрива.	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължава да изключва, обърнете се към квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.
На дисплея се показва "12.00".	Имало е спиране на тока.	Настройте часовника.

11.2 Данни за обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са на табелката с данни. Тази

табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на уреда. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на уреда.

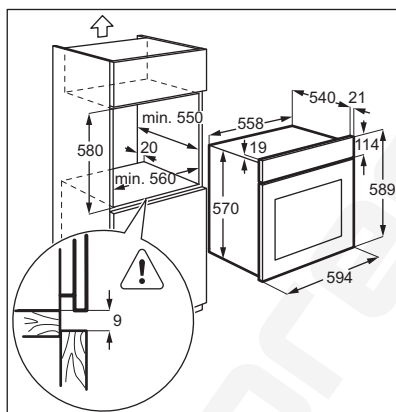
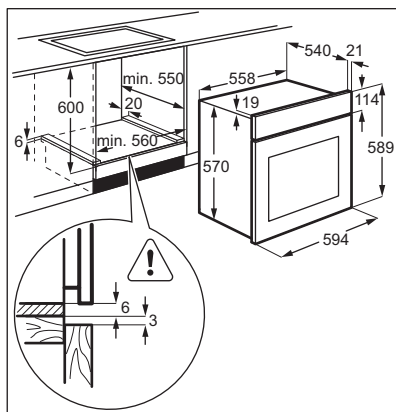
Препоръчваме да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	
PNC (номер на продукт)	
Сериен номер (S.N.)	

12. ИНСТАЛИРАНЕ

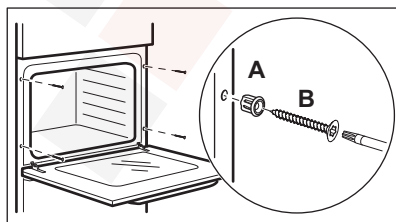


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Вграждане



12.2 Закрепване на уреда към шкафа



12.3 Електрическа инсталация



Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Безопасност".

Този уред се доставя само в комплект със захранващ кабел.

12.4 Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

За напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3 x 0,75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1,5

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Продуктов фиш и информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EZA5420AOX
Индекс на енергийна ефективност	106.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.85 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.84 kWh/цикъл
Колко на брой празници	1
Източник на топлина	Електричество
Сила на звука	57 л
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	28.6 кг

EN 60350-1 – Битови електрически уреди за готвене – Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

13.2 Енергоспестяваща

Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

- **Основни подсказки**

- Уверете се, че вратичката на фурната е правилно затворена, когато уредът работи и я дръжте така, колкото може по-дълго по време на готвене.
- Използвайте метални чинии, за да спестите енергия.
- При възможност поставяйте храната във фурната без да я нагривате.

- Когато времето на готвене е по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 - 10 минути, в зависимост от времето на готвене преди да свърши то. Остатъчната топлина във фурната ще продължи да готви.
- Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

- **Готвенето с вентилатор** - когато е възможно, използвайте функциите с вентилатор за готвене, за да спестите енергия.
- **Задръжте храната топла** - ако искате да използвате остатъчната топлина, за да запазите ястие топло, изберете най-ниската възможна настройка на температурата.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за

рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет.

Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	27
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	28
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	31
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	31
5. NAPI HASZNÁLAT.....	32
6. ÓRAFUNKCIÓK.....	34
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	34
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	36
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	36
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	42
11. HIBAELHÁRÍTÁS.....	45
12. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	46
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	47

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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak 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 polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képzett 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 mozgításakor. 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 villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- 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 vezetékeit 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), földzárlatkidoldó és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

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

2.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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

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

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

2.5 Belső világítás

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



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.6 Ártalmatlanítás



VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

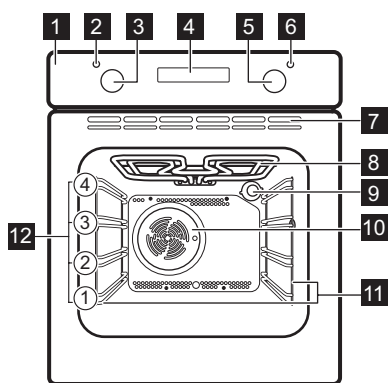
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.7 Szerviz

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



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

3.2 Tartozékok

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálcá**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsí**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sütősin**
Polcokhoz és tálcákhoz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

4.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

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

A **+** vagy **—** gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.
Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

4.3 Az idő módosítása



Az Időtartam **|>|** vagy Befejezés **→|** funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

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

4.4 Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse 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.
5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. 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 Visszahúzzható gombok

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

5.2 A készülék be- és kikapcsolása



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

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

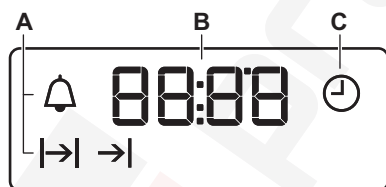
1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

5.3 Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás A készülék kikapcsolt állapotban van.

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Alsó + felső sütés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Felső fűtés	Kenyér, sütemény és tészta pirításához. Főzött ételek befejezéséhez.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Grill + felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.

5.4 Kijelző



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

5.5 Gombok

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

6. ÓRAFUNKCIÓK

6.1 Órafunkciók táblázata

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



Egyidejűleg használhatja az Időtartam  és a

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



A Percszámláló funkciónál a kijelző a fennmaradó időt jelzi.

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



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

6.2 Az óra funkciók beállítása

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

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

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

6.3 Az óra funkciók törlése

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

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT!

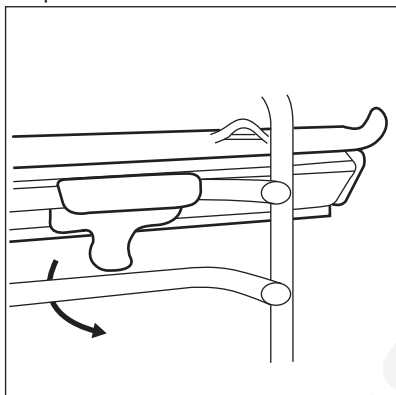
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 A teleszkópos sütősinék behelyezése

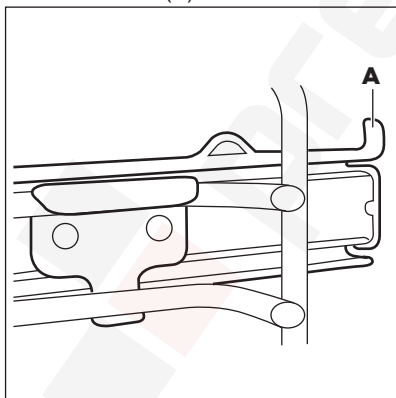
A teleszkópos sütősinéket bármelyik szinten elhelyezheti.

Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.

1. Helyezze be a teleszkópos polctartókat.



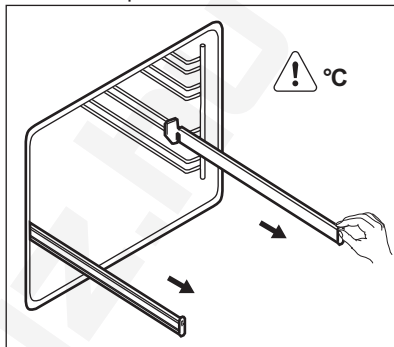
2. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző (A) felfelé nézzen.



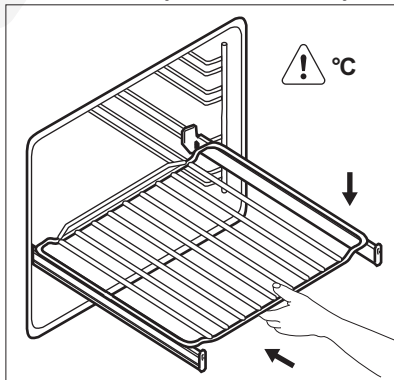
FIGYELMEZTETÉS!

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

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



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



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

7.2 Teleszkópos sütősinék

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

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 Hűtőventilátor

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

8.2 Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása

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

9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

- 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.

9.2 Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

9.1 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.

9.3 Húsok és halak sütése

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

9.4 Sütési időtartamok

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

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás,

sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

9.5 Tészta- és hússütési táblázat

Sütemények

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	2 (1 és 3)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	2 (1 és 3)	24 - 34	Tortasütő formában
Írós-túrós lepény	170	1	160	2	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	170	1	160	2 (1 és 3)	100 - 120	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	2	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcs-torta	170	2	160	2	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Gyümölcskenyér	170	2	155	2	60 - 70	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	170	2	160	2	35 - 45	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcs-torta gazdagon	170	2	160	2	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta ¹⁾	170	2	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Aprósütemények	170	3	160	3 (1 és 3)	20 - 30	Sütő tálcán
Teasütemény ¹⁾	150	3	150	3	20 - 30	Sütő tálcán
Habcsók	100	3	100	3	90 - 120	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	190	3	180	3	15 - 20	Sütő tálcán
Choux tészta ¹⁾	190	3	180	3	25 - 35	Sütő tálcán
Tortalapok	180	3	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	180	1 vagy 2	170	2 (bal és jobb)	40 - 55	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskegyér	190	1	180	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

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percig.

Töltött tészták

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	180	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	Formában
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	Formában
Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40	Formában
Yorkshire puding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 puding-forma

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percig.

Hús

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		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

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, vére-sen	210	2	200	2	44 - 50	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, közepesen át-sütve	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
Sertés-lapocka	180	2	170	2	120 - 150	Mély tep-siben
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 darab egy mély tepsiben
Bárány	190	2	190	2	110 - 130	Comb
Csirke	200	2	200	2	70 - 85	Egészben, mély tep-siben
Pulyka	180	1	160	1	210 - 240	Egészben, mély tep-siben
Kacsa	175	2	160	2	120 - 150	Egészben, mély tep-siben
Liba	175	1	160	1	150 - 200	Egészben, mély tep-siben
Nyúl-hús	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabolva

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben, mély tep-siben

Hal

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng/ tengeri ke- szeg	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

9.6 Grill



Melegítse elő az üres sütőt
10 percig a sütés előtt.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Filészele- tek	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
Sertésbor- da	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Csirke (félbe vág- va)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Kebab	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
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
Pirított	4 – 6	-	250	2 – 4	2 – 3	3

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos 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 szennyeződéseket 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



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

10.3 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.

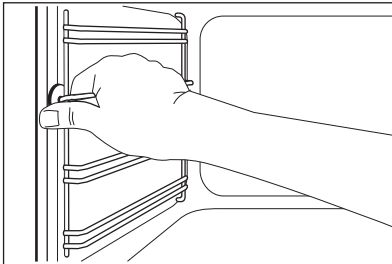
10.4 A polctartók eltávolítása és a katalitikus panelek eltávolítása

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

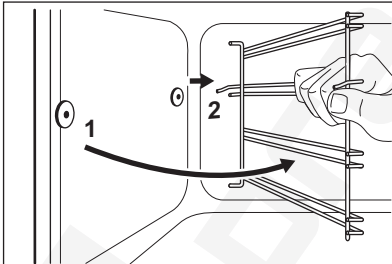
**FIGYELMEZTETÉS!**

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat. A katalitikus panelek nincsenek rögzítve a sütő falához, és kidőlhethetnek, 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 kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

10.5 Katalitikus tisztítás**FIGYELMEZTETÉS!**

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



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

**VIGYÁZAT!**

Tartsa távol a gyermekeket, amikor magas hőmérsékleten tisztítja a sütőt. A sütő felülete nagyon felforrósodik, és fennáll az égési sérülés veszélye.



A katalitikus tisztítás bekapcsolása előtt távolítson el minden tartozékot a sütőből.

A katalitikus bevonattal rendelkező falak öntisztulóak. Ezek ugyanis magukba szívják a falakon lerakódó zsíradékot, miközben a sütő működik.

Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel az üres sütőt.

1. A sütőtér alját meleg, mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
2. Állítsa be a  funkciót.
3. Állítsa a sütő hőmérsékletét 250 °C -ra, majd hagyja 1 órán át működni.
4. Amikor a készülék lehűlt, puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.

10.6 A sütőajtó tisztítása

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

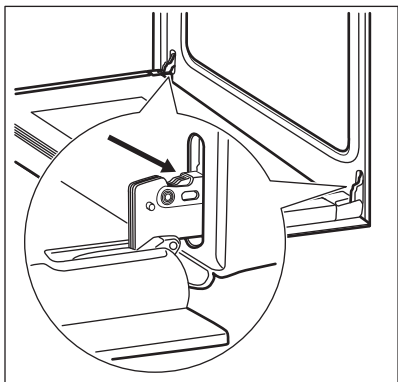


A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerelni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

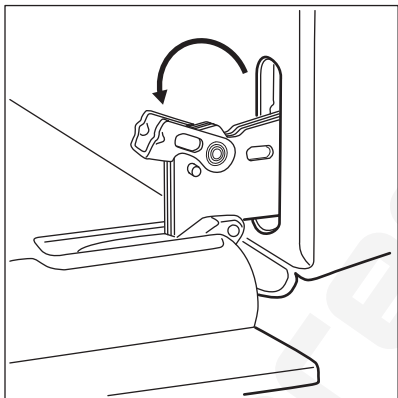
**FIGYELMEZTETÉS!**

Ne használja a készüléket a belső üveglap nélkül.

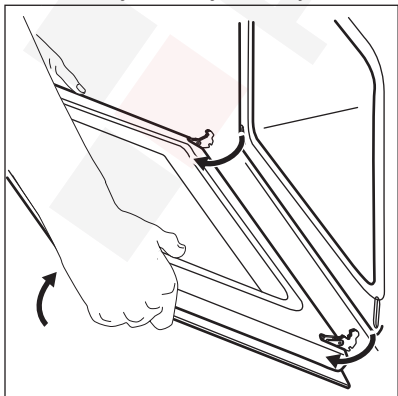
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



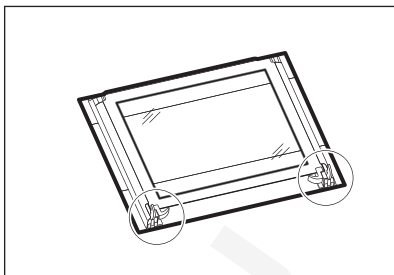
2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



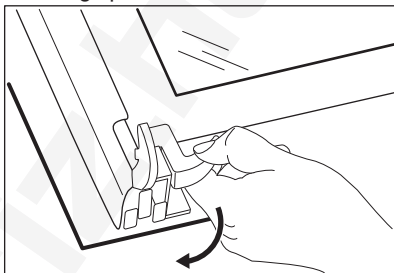
3. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



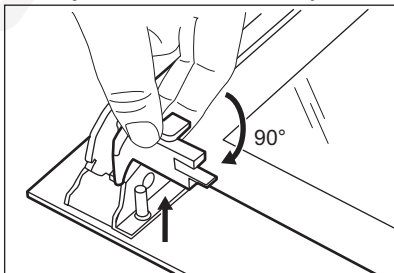
4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



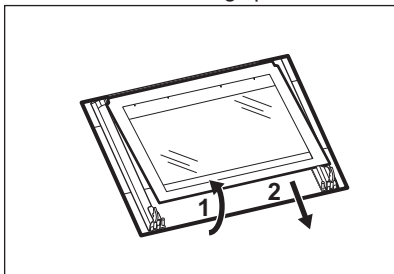
5. Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



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



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

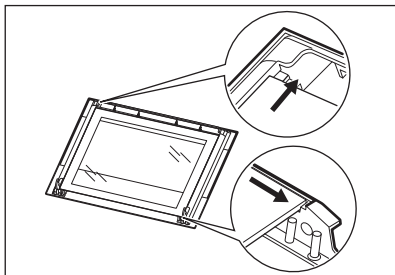


8. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Az üveglapot óvatosan tisztítsa meg.

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

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

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



10.7 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez

megakadályozza a sütővilágítás üvegburájának és a sütőtérnek a sérülését.



VIGYÁZAT!

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

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegburája.

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

Hátsó lámpa

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

11. HIBAEELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

11.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

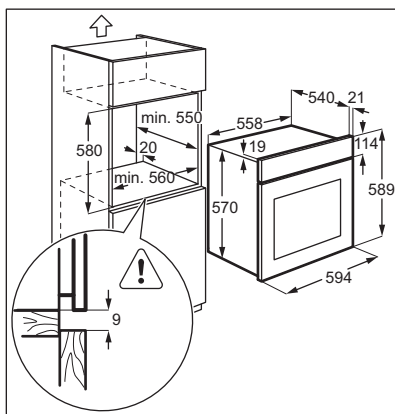
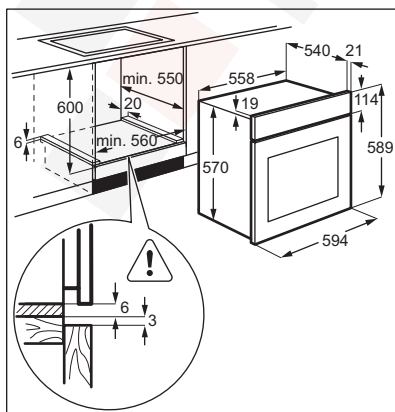
12. ÜZEMBE HELYEZÉS



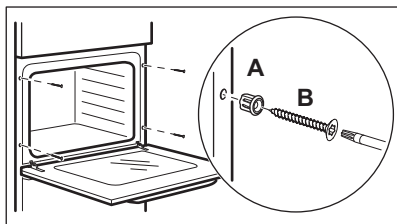
VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Beépítés



12.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



12.3 Elektromos bekötés



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

A készüléket csak egy tápvezetékekkel szállítjuk.

12.4 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 adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

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

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

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EZA5420AOX
Energiahatékonysági szám	106.3
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.85 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.84 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	57 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	28.6 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.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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









867323758-A-452015