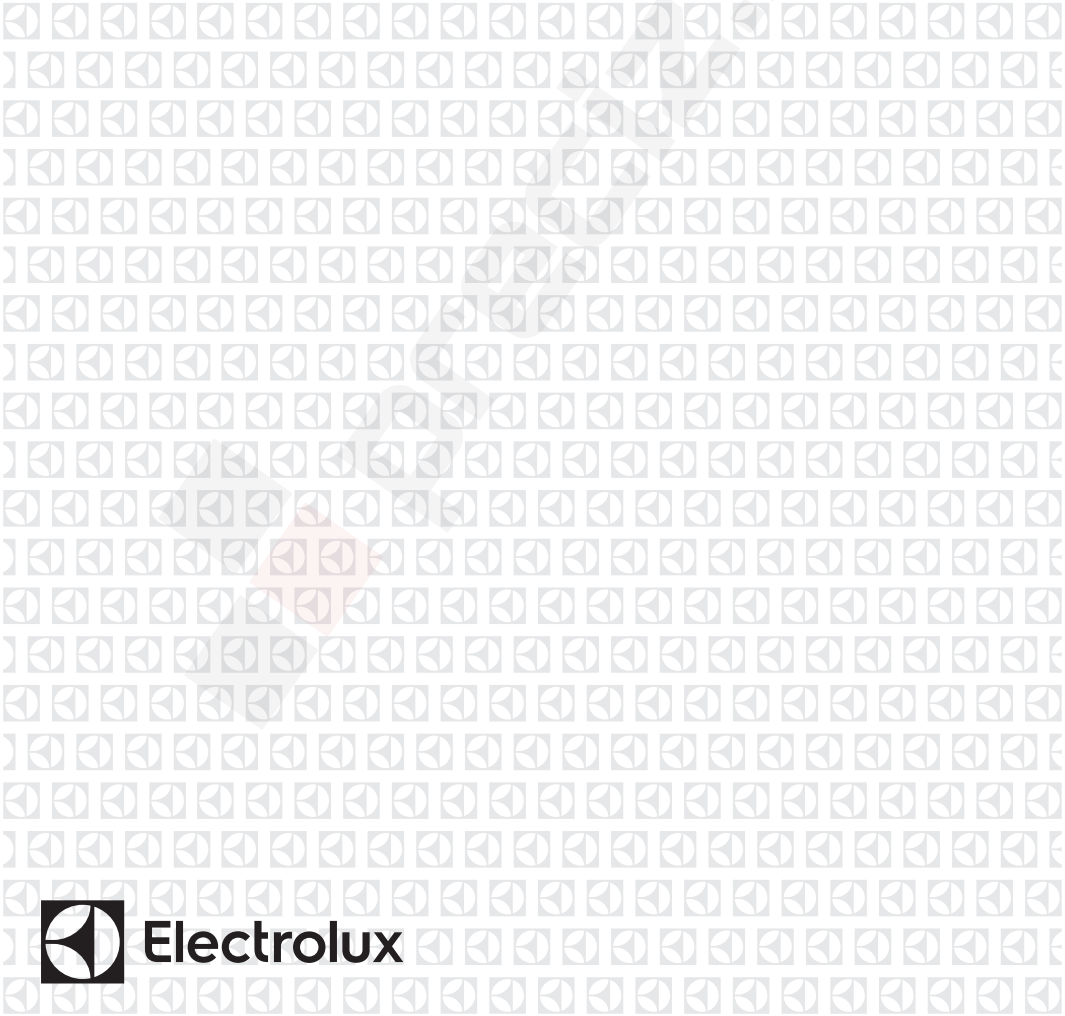




BG Фурна
HU Sütő

Ръководство за употреба 2
Használati útmutató 34



Electrolux

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.....	11
7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	11
8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	13
9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	13
10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	24
11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	29
12. ИНСТАЛИРАНЕ.....	30
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	32

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 фурни 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.

- Премахнете цялата опаковка.
- Не монтирайте или използвайте повредени уреди.
- Спазвайте инструкцията за монтаж, приложена с уреда.
- Винаги внимавайте когато местите уреда, защото е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.
- Уверете се, че уреда е инсталиран под и в близост до сигурни структури.
- Страните на уреда трябва да са в допир до уреди или единици 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 допускате 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 последствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.
- 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.

2.4 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.



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.

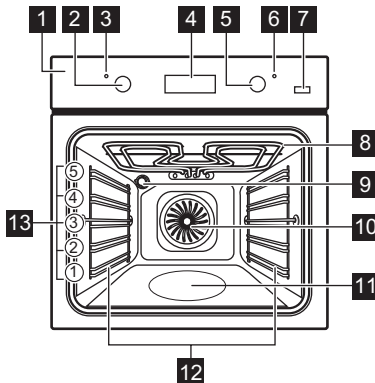
2.7 Обслужване

- 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 Кръгов регулатор за функциите на фурната
- 3 Лампичка за захранване/символ/индикатор за температурата
- 4 Електронен програматор
- 5 Кръгов регулатор за температурата
- 6 Лампичка/символ/индикатор за температурата
- 7 Бутон "Допълнително пара"
- 8 Нагревател
- 9 Лампичка
- 10 Вентилатор
- 11 Вътрешност с релеф
- 12 Скара, подвижна
- 13 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".

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

4.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от уреда.



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете уреда преди първата употреба.

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  неколkokратно, 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.



За функцията Топъл въздух ПЛЮС, вижте "Активиране на функцията Топъл въздух ПЛЮС".

1. Задайте функцията  и максималната температура.
2. Оставете уреда да работи 1 час.
3. Задайте функцията  и максималната температура.
4. Оставете уреда да работи 15 минути.
5. Задайте функцията  , натиснете  и задайте 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 помещението.

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 нагрява.
- 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
 Изключено положение	Уредът е изключен.
 Осветление	За активиране на лампата без функция за готвене.
 Топлина отгоре/отдолу	За печене на тестени и месни храни на 1 ниво.
 Горно нагряване	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.
 Бърз грил	За печене на тънки пластове храна в големи количества и за препичане на филийки.
 Турбо грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно и също ниво. Също и за запичане и запеканки.
 Топъл въздух	За печене на 3та позиция в същото време и сушене на храна. Нагласете температурата на 20 - 40 °C по-малко от тази за Топлина отгоре/отдолу.
 Топъл въздух ПЛЮС	За добавяне на влажност по време на готвене. За да получите правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при затопляне.
 Настройка за Пица	За готвене на 1 ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Нагласете температурата на 20 - 40 °C по-малко от тази за Топлина отгоре/отдолу.

5.4 Вижте "Активиране на функцията Топъл въздух ПЛЮС".

Тази функция води до по-добра влажност по време на готвенето.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Изпусканата влажност може да предизвика изгаряния:

- Не отваряйте вратата на уреда по време на готвене с функцията Топъл въздух ПЛЮС.
- След готвене с функцията Топъл въздух ПЛЮС, отваряйте внимателно вратичката на уреда.



Вж. глава "Препоръки и съвети".

1. Отворете вратичката на фурната.
2. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода. Максималната вместимост на вътрешността е 250 мл. Напълнете релефа във вътрешността с вода, но само ако фурната е студена.
3. Поставете храна в уреда и затворете вратичката на фурната.
4. Задайте функцията Топъл въздух ПЛЮС: .
5. Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) . След готвене с функцията Топъл въздух ПЛЮС, отваряйте внимателно вратичката на уреда. Индикаторът светва.
6. Завъртете ключа за температура, за да изберете температура.



ВНИМАНИЕ!

Не пълнете отново релефа във вътрешността с вода по време на готвене, или когато фурната е гореща.

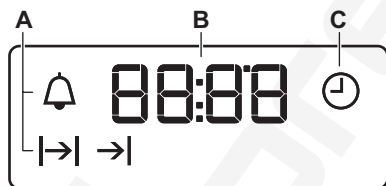
7. За да деактивирате уреда, натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) . Завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.
- Индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) изгасва.
8. Отстранете водата от релефа във вътрешността.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че уредът е студен, преди да отстраните останалата вода от релефа във вътрешността.

5.5 Екран



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

5.6 Бутони

Бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За настройка на времето.
	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
+	ПЛЮС	За настройка на времето.
	Допълнително пара	За да активирате функцията Топъл въздух ПЛЮС.

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 .

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 ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

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



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

6.3 Отмяна на функциите на часовника

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

7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

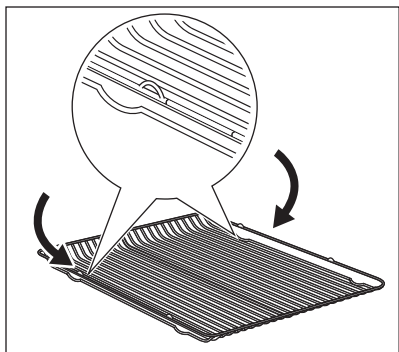


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

7.1 Поставяне на принадлежностите

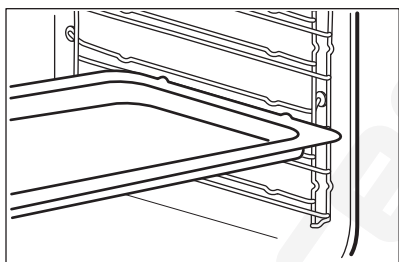
Скара:

Плъзнете скарата между водачите на носача на рафта и се уверете, че вдлъбнатините сочат надолу.



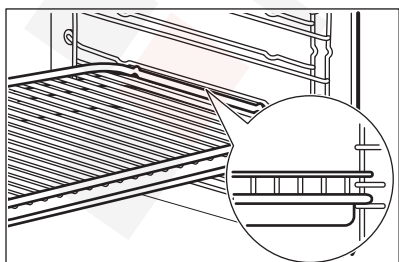
Дълбока тава:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта.



Скара и дълбока тава заедно:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта и скарата на водачите отгоре.



- Всички принадлежности имат малки вдлъбнатини в горната част на десните и левите си страни, за да увеличат безопасността. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане.
- Високият ръб около скарата е средство за предотвратяване на изплъзване на готварски съдове.

7.2 Телескопични водачи



Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

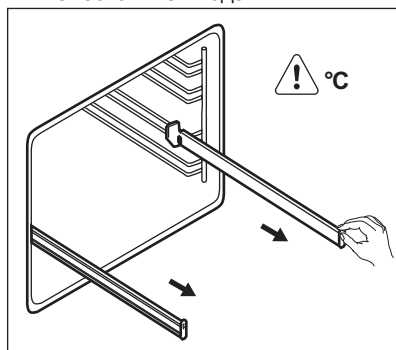
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



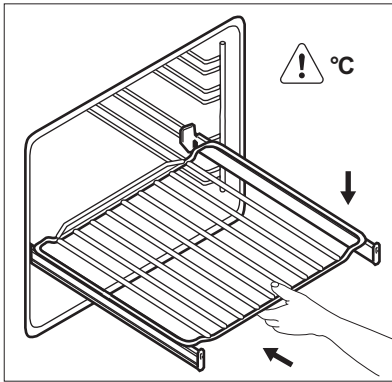
ВНИМАНИЕ!

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 пет 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.

доливайте още, за да не кондензира димът.

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,

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

9.5 Топъл въздух ПЛЮС



Преди предварителното загаряване, напълнете релефа във вътрешността с вода, но само ако фурната е студена. Вижте "Активиране на функцията за готвене "Допълнително обдухване".

Тестени изделия

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата	Забележки
Хляб	100	180	35 - 40	2	Използвайте тавата за печене. ¹⁾
Хлебчета	100	200	20 - 25	2	Използвайте тавата за печене. ¹⁾
Домашна пица	100	230	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене. ¹⁾
Фокача	100	200 - 210	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене. ¹⁾
Бисквити, курабийки, кроасани	100	150 - 180	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене. ¹⁾

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата	Забележки
Сладкиш със сливи, ябълков пай, канелени рулца	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Използвайте тавата за печене. ¹⁾

¹⁾ Предварително загрейте на празна фурна за 5 минути преди да започнете да готвите.

Готвене на замразени храни

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата
Пица, замразена	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Лазаня, замразена	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Кроасан, замразен	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвене.

Възстановяване на храна

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата
Хляб	100	110	15 - 25	2
Хлебчета	100	110	10 - 20	2
Домашна пица	100	110	15 - 25	2
Фокача	100	110	15 - 25	2
Зеленчуци	100	110	15 - 25	2
Ориз	100	110	15 - 25	2
Паста	100	110	15 - 25	2
Месо	100	110	15 - 25	2

Печене (на месо)

Храна	Вода в ре- лефа във вътреш- ността (мл)	Температу- ра (°C)	Време (мин)	Положе- ние на скарата	Забележки
Свинско печено	200	180	65 - 80	2	Кръгла тава Ругех
Говежда печено	200	200	50 - 60	2	Кръгла тава Ругех
Пиле	200	210	60 - 80	2	Кръгла тава Ругех

9.6 Таблица за печене на тестени продукти и месо**Кейкове**

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Във фор- ма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Във фор- ма за кекс
Маслено- млечен чийзкейк	170	1	165	2	60 - 80	Във фор- ма за кекс 26 см
Ябълков кейк (Ябълков пай) ¹⁾	170	2	160	2 (ляво и дясно)	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на ска- ра
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с марма- лад	170	2	165	2 (ляво и дясно)	30 - 40	Във фор- ма за кекс 26 см
Пандиш- пан	170	2	160	2	50 - 60	Във фор- ма за кекс 26 см

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Коледен кейк / Бо- гат пло- дов кейк ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Във фор- ма за кекс 20 см
Сладкиш със сли- ви ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Във фор- ма за хляб
Малки кексчета – едно ниво	170	3	140 - 150	3	20 - 30	В тава за печене
Малки кексчета – две ни- ва	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В тава за печене
Малки кексчета – три ни- ва	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В тава за печене
Бискви- ти / слад- киши на пръчици – едно ниво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	В тава за печене
Бисквит- ки / пан- делки – на две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В тава за печене
Бисквит- ки / пан- делки – на три ни- ва	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В тава за печене
Целувки – едно ни- во	120	3	120	3	80 - 100	В тава за печене

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Целувки – две ни- ва ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В тава за печене
Кифлич- ки ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	В тава за печене
Еклери – едно ни- во	190	3	170	3	25 - 35	В тава за печене
Еклери – две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В тава за печене
Плоски сладкиши	180	2	170	2	45 - 70	Във фор- ма за кекс 20 см
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Във фор- ма за кекс 24 см
Викто- риански сандвич	170	1	160	2 (ляво и дясно)	50 - 60	Във фор- ма за кекс 20 см

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		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 г всеки
Ръжен хляб	190	1	180	1	30 - 45	Във фор- ма за хляб
Хлебче- та ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	по 6 - 8 броя в та- ва за пе- чене

Храна	Топлина отгоре/отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Пица ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В тава за печене или дълбока тава
Курабийки ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	В тава за печене

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пити

Храна	Топлина отгоре/отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Макаронен флан	200	2	180	2	40 - 50	Във форма
Зеленчуков флан	200	2	175	2	45 - 60	Във форма
Кишове ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Във форма
Лазаня ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма
Канелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Месо

Храна	Топлина отгоре/отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скарата
Pork (Свинско)	180	2	180	2	90 - 120	На скарата

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скарата
Английско говеждо печено, полуизпечено	210	2	200	2	50 - 60	На скарата
Английско говеждо печено, Средно изпечено	210	2	200	2	60 - 70	На скарата
Английско говеждо печено, добре изпечено	210	2	200	2	70 - 75	На скарата
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	С кожата
Свински джолан	180	2	160	2	100 - 120	2 броя
Агнешко	190	2	175	2	110 - 130	Бутче
Пиле	220	2	200	2	70 - 85	Цяло
Пуйка	180	2	160	2	210 - 240	Цяло
Патица	175	2	220	2	120 - 150	Цяло
Гъска	175	2	160	1	150 - 200	Цяло
Заек	190	2	175	2	60 - 80	Нарязан
Див заек	190	2	175	2	150 - 200	Нарязан
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цяло

Риба

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скалата	Температура (°C)	Положение на скалата		
Пъстърва / Ципура	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 риби
Риба тон / Сьомга	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 филета

9.7 Единичен грил



Нагрейте предварително празната фурна за 3 минути преди готвенето.

Храна	Количества		Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скалата
	Парчета	(г)		1-ва страна	2-ра страна	
Пържоли филе	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Пържоли говеждо	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Наденици	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Свински пържоли	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Пиле (разрязано на 2)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Шишчета	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Пилешки гърди	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Хамбургер	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Рибно филе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Печени сандвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4

Храна	Количества		Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
	Парчета	(г)		1-ва страна	2-ра страна	
Препечени филийки	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Турбо грил

Говеждо

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено или филе, полуизпечено ¹⁾	на см дебелина	190 - 200	5 - 6	1 или 2
Говеждо печено или филе, средно изпечено ¹⁾	на см дебелина	180 - 190	6 - 8	1 или 2
Говеждо печено или филе, добре изпечено ¹⁾	на см дебелина	170 - 180	8 - 10	1 или 2

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Котлет, гърди	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 или 2
Руло "Стефани"	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 или 2
Свински джолан (предварително сварен)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 или 2

Телешко

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено	1	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Телешки джолан	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 или 2

Агнешко

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 или 2
Агнешко филе	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 или 2

Птиче

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	0,2 - 0,25 всяка част	200 - 220	30 - 50	1 или 2
Пиле, половинка	0,4 - 0,5 всяка част	190 - 210	35 - 50	1 или 2
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 или 2
Патица	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 или 2
Гъска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 или 2
Пуйка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 или 2
Пуйка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 или 2

Риба (задушена)

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Риба, цяла	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 или 2

9.9 Сушене - Топъл въздух

- Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.
- За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за

сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Чушки	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скалата	
			1 позиция	2 позиции
Зеленчуци за подкиселяване	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гъби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Подправки/ билки	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скалата	
			1 позиция	2 позиции
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

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 незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепващото покритие.

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 следвате същите предпазни мерки.

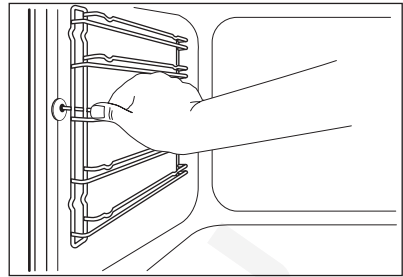
10.3 Почистване на релефа във вътрешността

Процедурата по почистване отстранява остатъците от котлен камък в релефа във вътрешността след образуваната влажност по време на готвене.

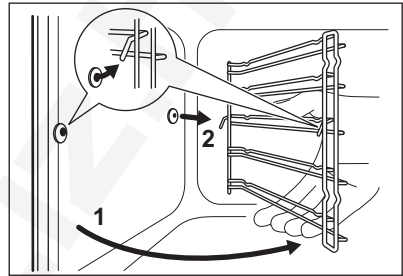


Препоръчваме ви да повтаряте процедурата по почистване най-малко на всеки 5 - 10 цикъла на функцията Топъл въздух ПЛЮС.

1. Налейте 250 мл бял оцет в релефа във вътрешността в долната част на фурната.
Използвайте максимум 6% оцет без билки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
3. Почистете вътрешността на фурната с хладка вода и мека кърпа



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.

10.4 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.

10.5 Демонтиране на носачите на скарата

За да почистите фурната, свалете носачите на скарата.

1. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена.

10.6 Почистване с вода

Процедурата "Почистване с вода" използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

1. Налейте 200 мл вода в релефа във вътрешността в долната част на фурната.
2. Задайте функцията Топъл въздух ПЛЮС и натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) .
3. Настройте температурата на 90 °C.
4. Оставете уреда да работи 30 минути.
5. Деактивирайте уреда и го оставете да се охлади.

6. Когато уредът изстине, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете. Съществува опасност от изгаряния.

10.7 Таван на фурната



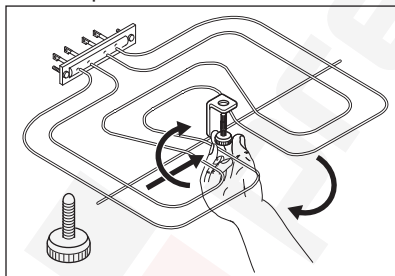
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Деактивирайте уреда, преди да извадите нагревателния елемент. Уверете се, че уредът е студен. Съществува опасност от изгаряния.

Отстранете носачите на скарата.

Можете да извадите нагриващия елемент, за да почистите по-лесно тавана на фурната.

1. Отстранете винта, който задържа нагревателния елемент. Първоначално използвайте отвертка.



2. Внимателно изтеглете надолу нагревателния елемент.
3. Почистете тавана на фурната с мека кърпа с топла вода и почистващ препарат и го оставете да изсъхне.

Монтирайте нагревателния елемент в обратна последователност.

Монтирайте носачите на скарата.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че нагревателният елемент е правилно монтиран и не пада надолу.

10.8 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.



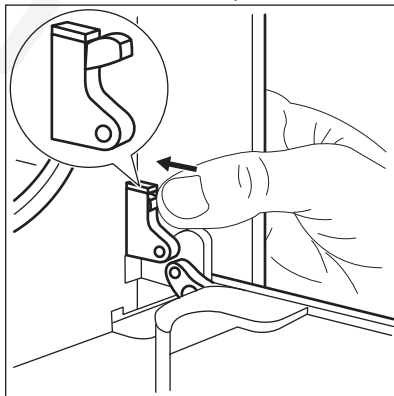
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешните стъклени панели преди да сте свалили вратичката на фурната.



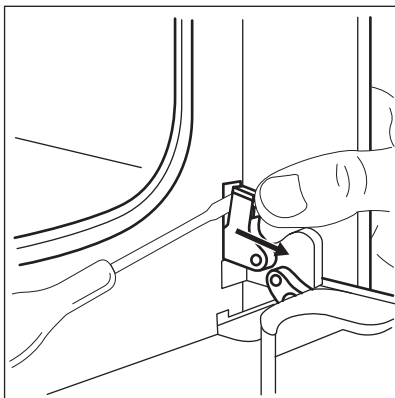
ВНИМАНИЕ!

Не използвайте уреда без вътрешния стъклен панел.

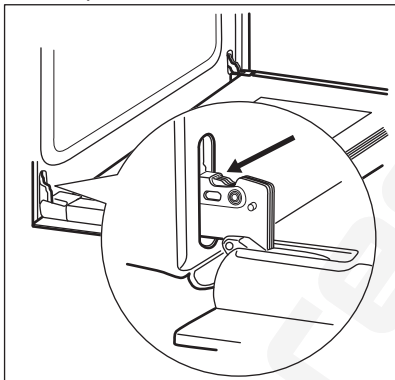
1. Отворете изцяло вратичката и открийте пантата от дясната ѝ страна.
2. Натиснете затягащия компонент, докато не се издърпа назад.



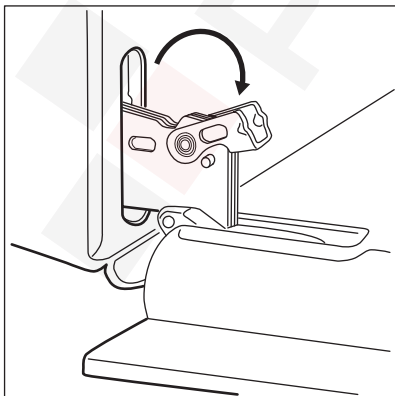
3. Хванете натиснатия компонент с една ръка. Използвайте отвертка с другата ръка, за да повдигнете и обърнете лостчето на пантата от дясната страна.



4. Открийте пантата от лявата част на вратата.

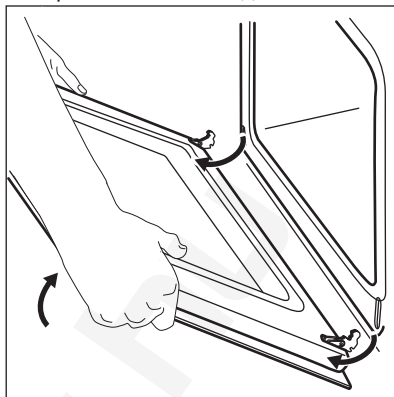


5. Повдигнете и завъртете лостчето на лявата панта.

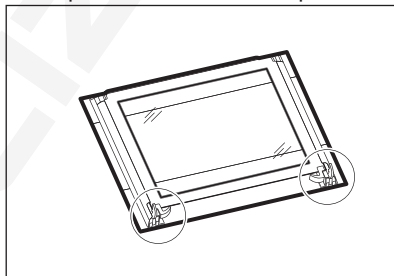


6. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това

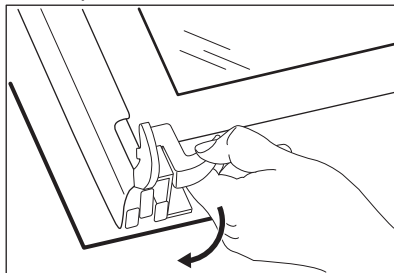
дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



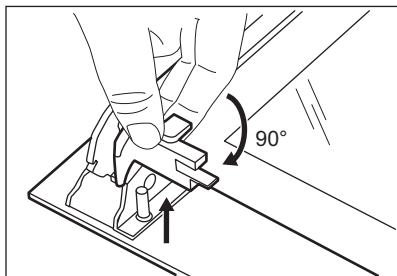
7. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.



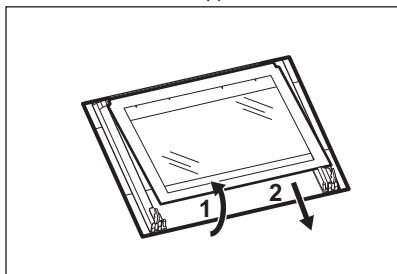
8. Освободете заключващата система, за да извадите вътрешния стъклен панел.



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



- 10.** Повдигнете внимателно стъкления панел и го извадете.

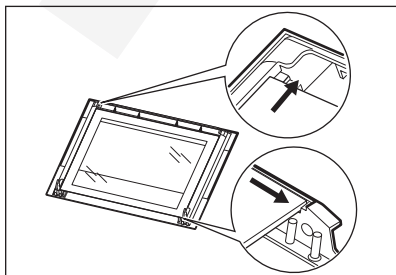


- 11.** Почистете стъкления панел с вода и сапун. Изсушете внимателно стъкления панел.

Когато приключи почистването, монтирайте стъкления панел и вратичката на фурната. Извършете стъпките, описани по-горе в обратна последователност.

Щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните със щампа по повърхността на рамката на стъкления панел, не усещате грапавини.

Уверете се, че сте монтирали вътрешния стъклен панел правилно в гнездата.



10.9 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.



ВНИМАНИЕ!

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

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 нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрява.	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.
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията за готвене "Допълнително обдухване".	Не сте активирали функцията за готвене "Допълнително обдухване".	Вижте "Активиране на функцията за готвене "Допълнително обдухване".
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията за готвене "Допълнително обдухване".	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте "Активиране на функцията за готвене "Допълнително обдухване".
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията за готвене "Допълнително обдухване".	Не сте активирали правилно функцията за готвене "Допълнително обдухване" с бутона "Допълнително пара".	Вижте "Активиране на функцията за готвене "Допълнително обдухване".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Искате да активирате функцията Топъл въздух, но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) е включен.	Функцията Топъл въздух ПЛЮС работи.	Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара)  , за да спрете функцията Топъл въздух ПЛЮС.
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °С. Вж. глава "Препоръки и съвети".
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Деактивирайте печката и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с гъба или кърпа. Добавете точното количество вода във вътрешното отделение. Обърнете се към специфичната процедура.

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.)	

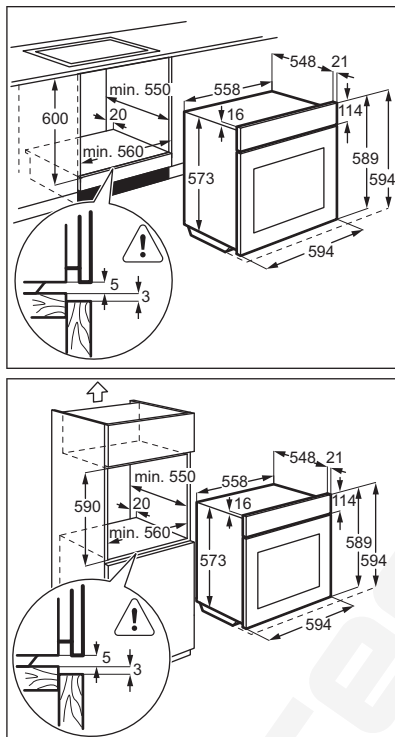
12. ИНСТАЛИРАНЕ



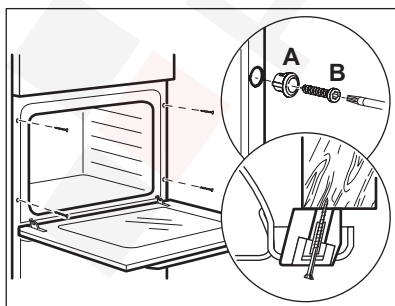
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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 с щепсел и 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 BB-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 (mm 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	EOB3454AAX EOB3454AOX	
Индекс на енергийна ефективност	100.0	
Клас на енергийна ефективност	A	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.85 kWh/цикъл	
Колко на брой празници	1	
Източник на топлина	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	EOB3454AAX	32.0 кг
	EOB3454AOX	31.8 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 . Поставайте 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.....	35
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	36
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	39
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	39
5. NAPI HASZNÁLAT.....	40
6. ÓRAFUNKCIÓK.....	43
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	43
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	45
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	45
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	55
11. HIBAELHÁRÍTÁS.....	60
12. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	61
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	63

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



VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

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

2.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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

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

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

2.5 Belső világítás

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



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.6 Ártalmatlanítás



VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

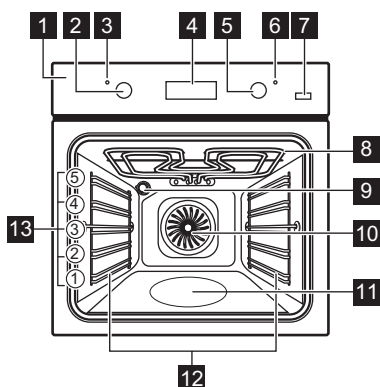
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.7 Szerviz

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



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

3.2 Tartozékok

- **Huzalpolt**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepszi**
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.



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

5. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Visszahúzzható gombok

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

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

5.2 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.
	Sütővilágítás A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Felső/alsó fűtés 1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Felső fűtés Kenyér, sütemény és tészta pirításához. Főzött ételek befejezéséhez.
	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Grill Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Grill + felső sütés Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.
 	Hőlégbefúvás, nagy hőfok Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.
	Pizzasütés Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.

5.4 A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása

Ez a funkció sütés közben páráképződést eredményez.



VIGYÁZAT!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

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



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

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

Megjelenik a megfelelő visszajelző.

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



FIGYELMEZTETÉS!

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

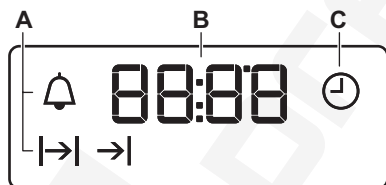
7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.
A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.
8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.



VIGYÁZAT!

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

5.5 Kijelző



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

5.6 Gombok

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

6. ÓRAFUNKCIÓK

6.1 Órafunkciók táblázata

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



Egyidejűleg használhatja az Időtartam  és a

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



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-szabályzó gombot.



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



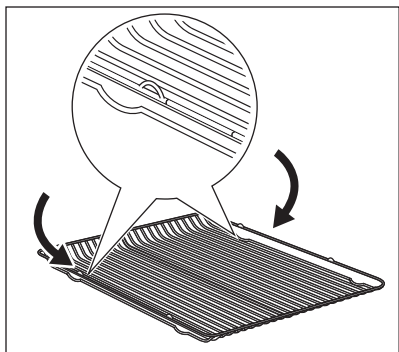
VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Tartozékok behelyezése

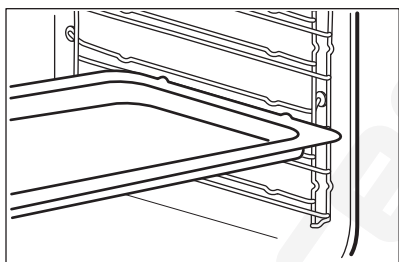
Huzalpolc:

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



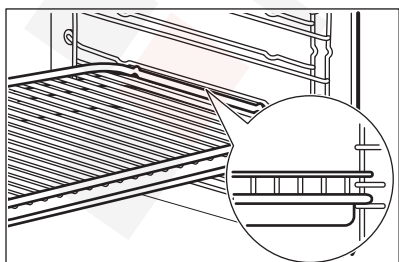
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezető sínjei és a vezető sínek feletti huzalpolc közé.



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

7.2 Teleszkópos sütősinék



Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősinék szerelési útmutatóját.

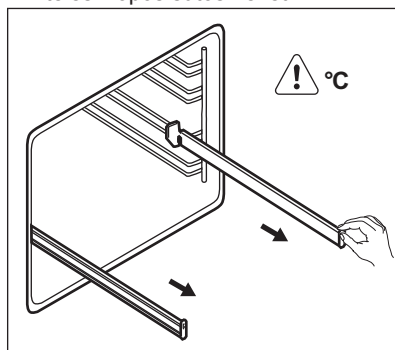
A teleszkópos sütősinék segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



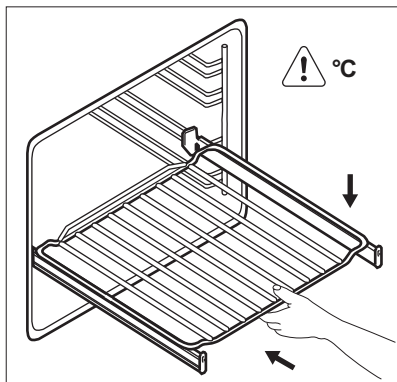
FIGYELMEZTETÉS!

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

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



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



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

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 Hűtőventilátor

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

8.2 Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása

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

9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

9.1 Általános tudnivalók

- A készülék öt polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a

gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. 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.

9.2 Sütemények sütése

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

9.3 Húsok és halak sütése

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

9.4 Sütési időtartamok

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

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

9.5 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ



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

Pék termékek

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Kenyér	100	180	35 - 40	2	Használjon sütőtálcát. ¹⁾
Zsemle	100	200	20 - 25	2	Használjon sütőtálcát. ¹⁾
Házi pizza	100	230	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát. ¹⁾
Aprósütemények, lángosok, croissantok	100	150 - 180	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát. ¹⁾

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Használjon sütőformát. ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

Fagyasztott ételek elkészítése

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza, fagyasztott	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasagne, fagyasztott	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Croissant, fagyasztott	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 10 percig a sütés előtt.

Étel regenerálása

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

Hűssütés

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

9.6 Tészta- és hússütési táblázat**Sütemények**

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűtés, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajttorta	170	1	165	2	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite) ¹⁾	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskóta-tészta	170	2	160	2	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcstorta gazdagon ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Szilvator-ta ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény - egy szinten	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - egy szinten	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálcán
Habcsók - egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók - két szinten ¹⁾	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Képviselőfánk - egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk - két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	170	1	160	2 (bal és jobb)	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, 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
Rozskenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle ¹⁾	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tep-siben

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percre.

Töltött tészták

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

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percre.

Hús

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon

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

Hal

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

9.7 Grill



Melegítse elő az üres sütőt 3 percre a sütés előtt.

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

9.8 Infrásütés

Marhahús

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

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

Borjú

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

Bárány

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

Szárnyasok

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	1 vagy 2
Fél csirke	Egyenként 0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50	1 vagy 2
Csirke, jérce	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 vagy 2
Kacsa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 vagy 2
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 vagy 2
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 vagy 2

Hal (párolt)

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

9.9 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

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

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

Zöldségek

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

Gyümölcs

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

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerezrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szelű 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 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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



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

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

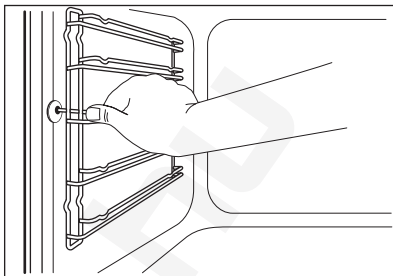
10.4 Az ajtótomítések megtisztítása

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

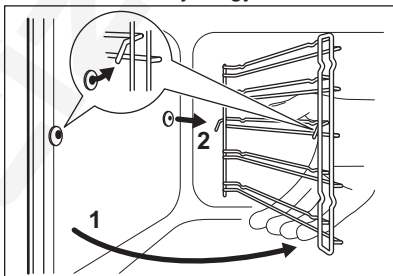
10.5 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó első részét az oldalfaltól.



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



A polctartó síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

10.6 Víz tisztítás

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

1. Töltsön 200 ml vizet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe.
2. Állítsa be a Hőlégbefűvás, nagy hőfok PLUSZ funkciót , majd nyomja meg a Plusz gőz gombot.
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.

6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.



VIGYÁZAT!

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

10.7 A sütő mennyezete



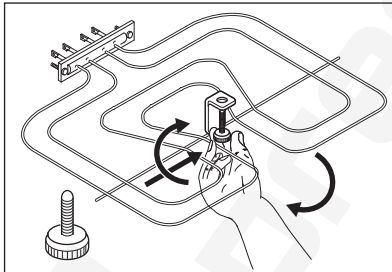
VIGYÁZAT!

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

Távolítsa el a polcvezető síneket.

A sütő mennyezetének könnyebb tisztításához a fűtőelem eltávolítható.

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



2. Óvatosan húzza lefelé a fűtőelemet.
3. Meleg vizes és mosószeres puha törlőkendővel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd hagyja megszáradni.

A fűtőelemet az ellenkező sorrend betartásával kell visszaszerelni.

Tegye be a polcvezető síneket.



VIGYÁZAT!

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

10.8 A sütőajtó tisztítása

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



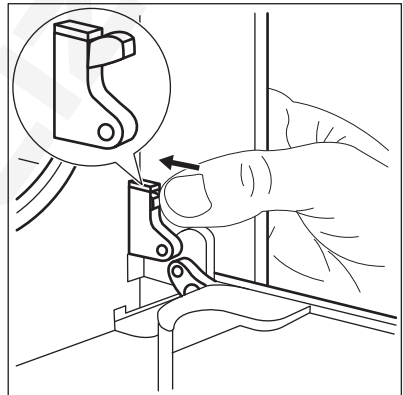
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kisserelni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



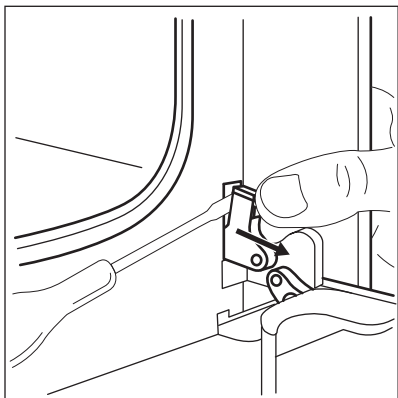
FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket a belső üveglap nélkül.

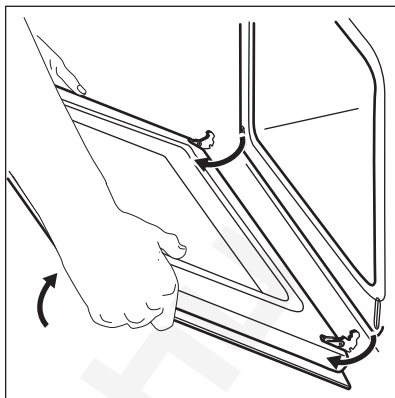
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Nyomja meg a feszítő alkatrészt, amíg az vissza nem húzódik.



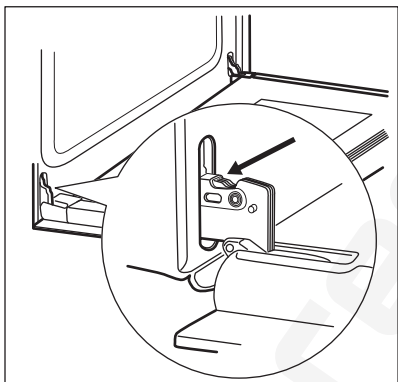
3. A benyomott alkatrészt tartsa az egyik kezével. A másik kezével egy csavarhúzó segítségével emelje fel és fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



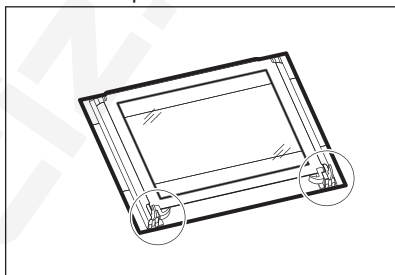
4. Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.



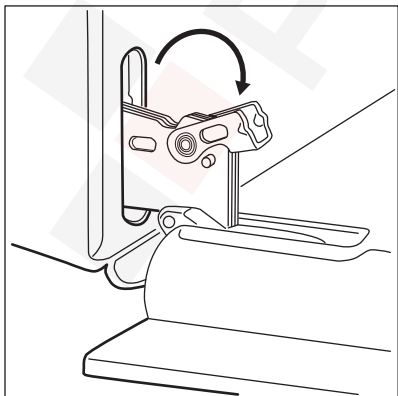
7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



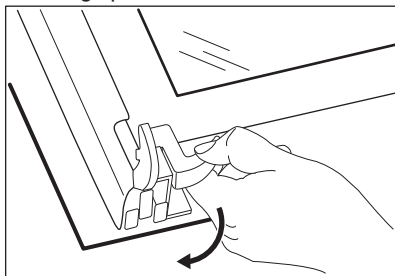
5. Emelje meg és fordítsa el a bal oldali zsanéron lévő kart.



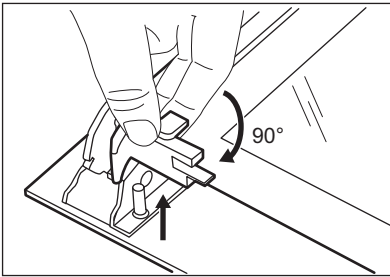
8. Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréhez.



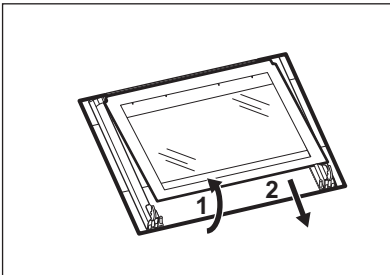
6. Csupkja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



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



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

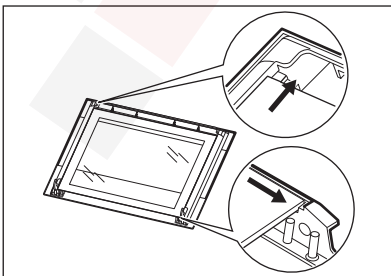


11. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Az üveglapot óvatosan tisztítsa meg.

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

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

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



10.9 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás 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.



FIGYELMEZTETÉS!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

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

Hátsó lámpa

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

11. HIBAELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A 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.
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.
A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor.	Nem kapcsolta be a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót.	További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.
A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor.	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.
A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor.	Nem megfelelően kapcsolta be a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót a Plusz gőz gombbal.	További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűvás, nagy hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.	A Hőlégbefűvás, nagy hőfok PLUSZ funkció működik.	A Hőlégbefűvás, nagy hőfok PLUSZ funkció leállításhoz nyomja meg a Plusz gőz  gombot.
A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.

11.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

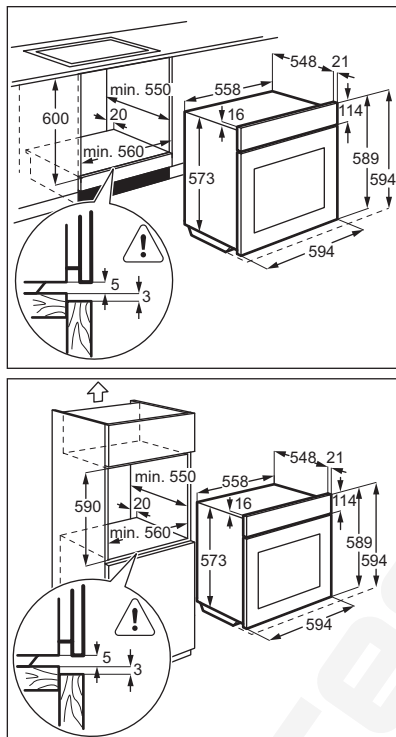
12. ÜZEMBE HELYEZÉS



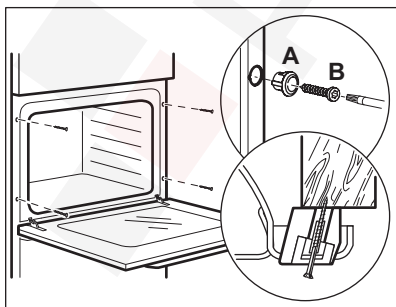
VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Beépítés



12.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



12.3 Elektromos bekötés



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

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

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	EOB3454AAX EOB3454AOX
Energiatakarékosági szám	100.0
Energiatakarékosági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.85 kWh/ciklus
Sütőtterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	72 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	EOB3454AAX 32.0 kg
	EOB3454AOX 31.8 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

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.









