



BG Фурна
HU Sütő

Ръководство за употреба
Használati útmutató

2
43



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	9
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	13
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	15
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	17
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	19
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	31
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	35
13. ИНСТАЛИРАНЕ.....	39
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	40

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, 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



Регистрирате 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 БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

Производителят не е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

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.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда .
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, 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 квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиролитичното почистване. Свалете всички приставки на фурната.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всякакво опаковане.
- Не монтирайте или използвайте наранен уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Уверете се, че уреда е инсталиран под и в близост до сигурни структури.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електроческото захранване.

2.2 Електрическа връзка



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се извършат от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- 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.
- Свържете кабела за захранването 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 издърпвайте 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 полуси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението 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.



ВНИМАНИЕ!

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 кухината 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 или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки,

разтворители или метални предмети.

- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.5 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.
Не стартирайте пиролизата, ако бутон "Повече пара" е натиснат.

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
 - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.
 - всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепващи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Дръжте децата далеч от уреда, докато пиролитичното почистване работи.
Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
 - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
 - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба

при работа на максимална температура.

- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.
 - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиролиза, когато програмата за пиролитично самопочистване работи.
- Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиролитично почистване при висока температура на всички фурни с пиролиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число бебета и хора със здравословни проблеми.

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.
- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрохранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

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

- Използвайте само оригинални резервни части.

2.8 Изхвърляне



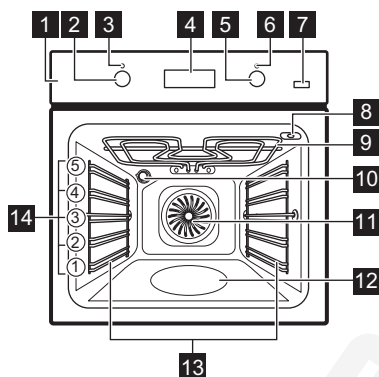
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Кръгов превключвател за функциите на нагряване
- 3 Лампа/символ за захранване
- 4 Дисплей
- 5 Ключ за температурата
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Бутон за пара
- 8 Гнездо за сензора за температура в сърцевината
- 9 Нагревател
- 10 Лампа
- 11 Вентилатор
- 12 Релеф на вътрешността
- 13 Опора на скарата, демонтируема
- 14 Позиции на рафтовете

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.

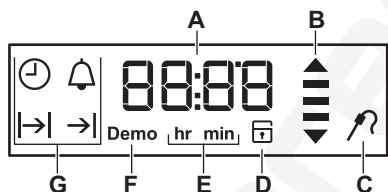
- **Сензор за температурата**
За измерване колко е изпечена храната.
- **Телескопични водачи**
За полици и тави.

4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Buttons

Sensor field / Button	Function	Description
	ТАЙМЕР	За настройка на ТАЙМЕРА. Задръжте за повече от 3 секунди, за да включите или изключите лампата на фурната.
	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
°C	ТЕМПЕРАТУРА	За да проверите температурата на фурната или температурата на сензора за температура в сърцевината (ако е приложимо). Използвайте само когато работи функцията за загряване.
	ПЛЮС ПАРА	За да включите функцията Топъл въздух ПЛЮС.

4.2 Екран



- A. Таймер / Температура
- B. Индикатор за нагряване и остатъчна топлина
- C. Сензор за температурата (само за избрани модели)
- D. Заклучване на вратата (само за избрани модели)
- E. Часове/минути
- F. Демо режим (само за избрани модели)
- G. Функции на Часовника

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



За да нагласите времето, вижте глава "функции на часовника".



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и аксесоарите преди първата употреба. Поставете аксесоарите и подвижните носачи на скарите в първоначалната им позиция.

5.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от фурната.

5.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.



За функция: Топъл въздух ПЛЮС Виж "Активиране на функцията" Топъл въздух ПЛЮС".

1. Задайте функцията  и максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията  , натиснете бутона „Плюс Пара“  и

задайте максималната температура.

4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Изключете фурната и я оставете да се охлади.

Принадлежностите могат да се нагреят повече от обичайното. От фурната може да излиза миризма и дим. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Прибиращи се регулатори

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

6.2 Функции нагряване

Функция във фурната	Приложение
0 Изключено положение	Фурната е изключена.
 Бързо Нагряване	За намаляване на времето за загреване.

Функция във фурната	Приложение
  Топъл въздух ПЛЮС	За печене на до 3 позиции на полицата едновременно и за пушене на храна. Задайте температурата 20 – 40 °C по-ниска от тази за Горно + долно нагряване. За добавяне на влажност по време на готвене. За да получите правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при притопляне.
 Пица Нагряване	За печене на едно ниво до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Задайте температура 20 – 40 °C по-ниска от тази за Горно + долно нагряване.
 Традиционно печене (Топлина отгоре/отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

Функция във фурната	Приложение
 Долно На- гриване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Размразява- не	Тази функция може да се използва за размразяване на замразени храни, като зеленчуци и плодове. Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.

Функция във фурната	Приложение
 Вентил. печене с влажн.	Функция е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За повече информация вижте глава "Съвети и указания", Вентилация на влага. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Поради използването на остатъчната топлина - може да се намали отоплителната мощност. За общи препоръки за енергоспестяване вижте: Глава "Енергийна ефективност", Енергоспестяване. Тази функция е използвана за постигане на съответствие с класа за енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.
 Двоен Грил	За печене на тънки храни, в големи количества и за препичане на хляб.
 Турбо Грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно ниво. Също и за гратини и запеканки.

Функция във фурната	Приложение
 Пиролиза	За активиране на автоматично пиролитично почистване на фурната. Тази функция изгаря остатъчните замърсявания във фурната.

6.3 Включване и изключване на фурната

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.
3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите на фурната и температурата в положение "изключено".

Лампичката светва, когато фурната работи.

6.4 Изберете функцията: True Fan Cooking PLUS

Тази функция позволява да се подобри влажността по време на готвенето.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

- Не отваряйте вратата на фурната, когато функцията работи.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда, след като функцията спре.



Вж. глава "Препоръки и съвети".

1. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода. Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл.

Напълнете релефа във вътрешността с вода, само ако фурната е студена.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

2. Поставете храна във фурната и затворете вратата на фурната.
3. Задайте функцията: .
4. Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) .
Бутонът „ПЛЮС пара“ работи само с тази функция.
Индикаторът светва.
5. Завъртете ключа за управление, за да изберете температура.
6. За да изключите фурната, натиснете бутона за допълнително пара , завъртете копчетата в положение "изключено".
Индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) изгасва.
7. Отстранете водата от релефа във вътрешността.



ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че фурната е студена, преди да отстраните останалата вода от релефа във вътрешността.

6.5 Бързо Нагриване

Бързото нагриване намалява времето за нагриване.



Не поставяйте храна във фурната, докато функцията за бързо нагриване работи.

1. Завъртете ключа за функции на фурната, за да изберете Бързо нагриване.
2. Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температурата.

Когато фурната достигне зададената температура, прозвучава звуков сигнал.

3. Настройте функция на фурната.

6.6 Индикатор за нагриване

Когато функцията на фурната работи, лентите на дисплея  се появяват

една по една, когато температурата във фурната се увеличава и изчезват, когато намалява.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Таблица с функции на часовника

Функция Часовник	Приложение
 ЧАС	Показва или променя часа. Може да промените часовото време само ако фурната е изключена.
 ВРЕМЕТР.	За определяне колко време да работи фурната. Използва се само, когато е настроена функцията за нагриване.
 КРАЙ	За да зададете, когато фурната се изключи. Използва се само, когато е настроена функцията за нагриване.
 ВРЕМЕЗА-КЪСНЕНИЕ	Комбиниране на функциите ВРЕМЕТРАЕНЕ и КРАЙ.
 ТАЙМЕР	Използва се за настройване на обратно броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато фурната е изключена.

7.2 Настройка и промяна на часа

След първото включване в захранването, изчакайте докато дисплея покаже **hr** и "12:00". "12" премигва.

1. Завъртете ключа за температурата надясно или наляво, за да настроите часовете.
2. Натиснете  за да потвърдите и нагласите минутите.

Екранът показва **min** и зададения час. "00" премигва.

3. Натиснете , за да потвърдите или нагласите точно време и ще се запишат автоматично след 5 секунди.

Екранът показва новото време.

За смените часа натиснете  неколкратно, докато индикатора за точно време  премигва на дисплея.

7.3 Настройване на функция ВРЕМЕТР.

1. Настройте функция на фурната.
2. Натиснете неколкратно , докато  започва да мига.
3. Завъртете ключа за температурата надясно или наляво, за да зададете стойностите и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температурата надясно или наляво, за да настроите часовете и натиснете , за да потвърдите.

Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в

продължение на 2 минути.  и настройката на времето мигат на дисплея. Фурната се изключва автоматично.

4. Натиснете който и да е бутон или отворете вратата на фурната, за да изключите звука.
5. Завъртете ключа за управление на функциите на фурната на изключена позиция.

7.4 Настройване на функция КРАЙ

1. Настройте функция на фурната.
2. Натиснете неколкократно , докато  започва да мига.
3. Завъртете ключа за температурата надясно или наляво, за да зададете часовете и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температуратанадясно или наляво, за да настроите минутите и натиснете , за да потвърдите.

При достигане на зададеното време, уредът излъчва звуков сигнал в

продължение на 2 минути.  и настройката за време мига на дисплея. Фурната се изключва автоматично.

4. Натиснете който и да е бутон или отворете вратата на фурната, за да изключите звука.
5. Завъртете ключа за управление на функциите на фурната на изключена позиция.

7.5 Настройка на функцията ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ

1. Настройте функция на фурната.
2. Натиснете неколкократно , докато  започва да мига.
3. Завъртете ключа за температурата надясно или наляво, за да зададете минутите на ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТТА и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за

температуратанадясно или наляво, за да настроите часовете на ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТТА и натиснете , за да потвърдите.

На екрана започва да мига .

4. Завъртете ключа за температурата надясно или наляво, за да зададете часовете за КРАЙ на времето и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температуратанадясно или наляво, за да настроите минутите за КРАЙ на времето и натиснете , за да потвърдите.

Фурната се включва автоматично по-късно, работи според зададената ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ и спира когато достигне зададеното време за КРАЙ. При достигане на КРАЙ на времето, уредът излъчва звуков сигнал в продължение на 2 минути.  и настройката за време мига на дисплея. Фурната е изключена.

5. Натиснете който и да е бутон или отворете вратата на фурната, за да изключите звука.
6. Завъртете ключа за управление на функциите на фурната на изключена позиция.

7.6 Настройка на ТАЙМЕР

Можете да настроите минутите, когато фурната е включена или изключена.

1. Натиснете  3s.

На дисплея мигат  и "00".

2. Завъртете ключа за температуратанадясно или наляво, за да настроите секундите и тогава минутите. Когато зададеното време е повече от 60 минути, **hr** премигва на дисплея.
3. Нагласете часовете.
4. ТАЙМЕРЪТ се включва автоматично след 5 секунди. След като изтече 90% от зададеното време, се включва звуковият сигнал.
5. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в

продължение на 2 минути. "00:00"
и  премигват на дисплея.

Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Използване на сензора за температура в сърцевината

Сензорът за температурата в сърцевината измерва температурата в сърцевината на месото. Когато месото достигне желаната температура, фурната се изключва.

Задават се две температури:

- Температурата на фурната. Вижте таблицата за печене (на месо).
- Температурата в сърцевината. Вижте таблицата за сензора за температура.

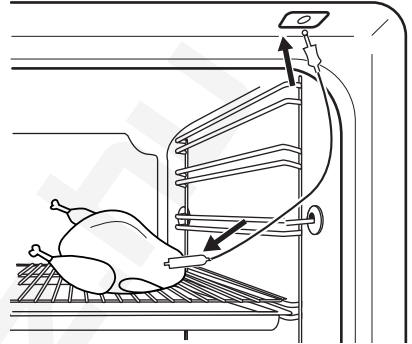


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Използвайте единствено оригиналния сензор за температура в сърцевината, приложен към фурната, или оригинални резервни части.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Поставете върха на сензора за температура (със символа  на дръжката) в средата на месото.
3. Включете щепсела на сензора за температура в гнездото в

горната част на вътрешността.



Уверете се, че сензорът за температура стои в месото и в гнездото по време на готвене. Когато използвате сензора за температура за първи път, температурата в сърцевината по подразбиране е 60 °C. Докато премигва , можете да използвате ключа за температурата, за да промените фабричната температура в сърцевината.

Екранът показва символа на сензора за температурата в сърцевината и фабричната температура в сърцевината.

4. Натиснете , за да запазите новата температура в сърцевината, или изчакайте 10 сек, за да се запази автоматично настройката.

Новата фабрична температура в сърцевината се показва по време на следващото ползване на сензора за температура.

Когато месото достигне зададената температура в сърцевината, символът за сензор на температура в

сърцевината  и фабричната температура в сърцевината премигват. Прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.

5. Натиснете който и да е бутон или отворете вратата на фурната, за да изключите звука.
6. Извадете жака на сензора за температурата от гнездото. Отстранете месото от фурната.
7. Изключете фурната.



ВНИМАНИЕ!

Внимавайте, когато изваждате върха и жака на сензора за температура в сърцевината. Сензорът за температура в сърцевината е горещ. Съществува опасност от изгаряния.

Всеки път, когато поставяте сензора за температура в сърцевината в гнездото, трябва отново да зададете температурата в сърцевината. Не можете да изберете Времетр. и Край.

Когато фурната изчислява условното времетраене за първи път, символ — премигва на екрана. Когато изчисляването приключи, екранът показва времетраенето на готвенето. Изчисленията работят във фонов режим по време на готвенето и стойността на времетраенето на екрана се актуализира, ако е необходимо.

Можете да промените температурата в сърцевината когато и да е по време на готвенето:

1. Натиснете °C:
 - един път - на дисплея се показва зададената температура в сърцевината; ако желаете, можете да я промените в рамките на 5 секунди.
 - два пъти - екранът показва текущата температура на фурната.
 - три пъти - на дисплея се показва зададената температура на фурната; ако желаете, можете да я промените в рамките на 5 секунди. Тази информация е

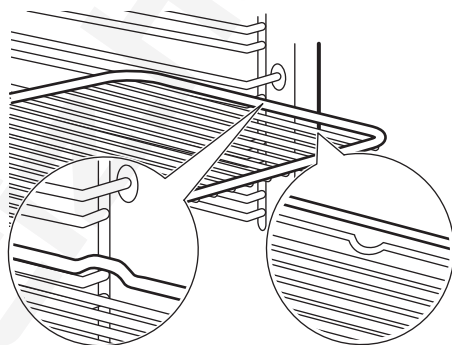
достъпна само по време на фазата за загряване.

2. Използвайте ключа за температурата, за да промените температурата.

8.2 Поставяне на принадлежностите

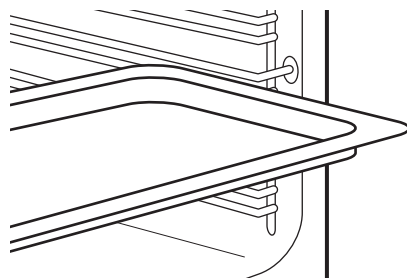
Скара:

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



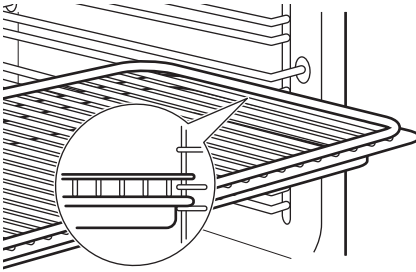
Тавичка за печене/Дълбока тава:

Плъзнете тавичката за печене / дълбоката тава между водачите на носача на рафта.



Скара и тава за печене / дълбока тава заедно:

Плъзнете тавичката за печене / дълбоката тава между водачите на носача на рафта и скарата на водачите отгоре.



- i** Малка вдлъбнатина отгоре за допълнителна безопасност. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високия ръб около шкафа предотвратява използването на готварски съдове.

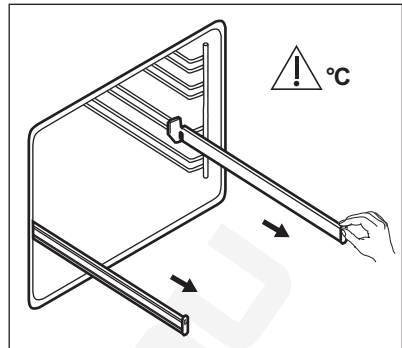
8.3 Телескопични водачи

- i** Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

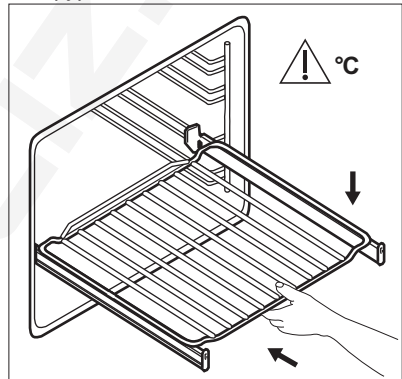
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.

- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
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 във фурната.



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

9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Използване на функцията Защита за деца

Когато Защитата за деца е включена, фурната не може да бъде включена случайно.

1. Уверете се, че ключа за управление на функциите на фурната е на изключена позиция.
2. Натиснете и задръжте **!** и **°C** едновременно за 2 секунди.

Прозвучава звуков сигнал. SAFE и  се появяват на дисплея.

- i** Символите се появяват на дисплея също и когато функцията Пиролиза работи.

За да изключите "Защитата за деца", повторете стъпка 2.

9.2 Използване на Заклучване

Можете да включите функцията Заклучване на управлението само когато уредът работи.

Когато функцията за заклучване е включена, температурата и настройките на времето на работеща функция на фурната не могат да бъдат случайно променени.

1. Изберете функция на фурната и я задайте според предпочитанията си.
2. Натиснете и задръжте  и  по едно и също време за 2 секунди.

Прозвучава звуков сигнал. Лос се появява на дисплея за 5 секунди.



Лос се появява на дисплея, когато завъртите копчето за температурата или натиснете който и да е бутон, когато функцията за заклучване е включена.

Когато завъртите копчето за функция на фурната, фурната спира.

Когато изключите фурната при включена функция Заклучване, Заклучването автоматично се превключва на Защита за деца. Вижте "Използване на Защита за деца".



Ако работи функцията Пиролиза, вратичката е заключена и на дисплея се показва .

За да изключите функцията "Заклучване", повторете стъпка 2.

9.3 Индикатор за остатъчна топлина

Когато изключите фурната, на дисплея се показва индикаторът за остатъчна топлина  ако температурата във фурната е над 40 °C. Завъртете копчето за температурата наляво, за да проверите температурата на фурната.

9.4 Автоматично изключване

Поради мерки за сигурност, фурната се изключва автоматично след определено време, ако функция за замяване работи и ако не промените температурата на фурната.

Температура (°C)	Време за изключване (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	1.5

След автоматично изключване, натиснете който и да е бутон, за да активирате отново фурната.



Автоматичното изключване на работи със следните функции: сензор за температурата в сърцевината, Светлина, Времетраене, Край.

9.5 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

9.6 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната 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.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



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

10.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви фурна. Таблиците по-долу предлагат стандартни настройки за температура, време за готвене и позиция на скалата.

Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

Фурната е снабдена 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. Това понижава времето за готвене и потреблението на енергия.

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.

Приготвяне на месо и риба

Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.

За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

10.2 Вътрешна страна на вратата

От вътрешната страна на вратата можете да намерите:

- номерата на позициите на скарите.
- информация за функциите на фурната, препоръчителните нива на скалата и температури за ястия.

10.3 Топъл въздух ПЛЮС

Кейкове / сладки / хлябове

Загрейте празната фурната предварително за 5 минути.

Използвайте тавата за печене.

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 150 мл вода.

Храна	Тем- пера- тура (°C)	Вре- ме (мин)
Бисквити, курабийки, кроасани	150 - 180	10 - 20
Фокача	200 - 210	10 - 20
Пица	230	10 - 20
Погачи	200	20 - 25
Хляб	180	35 - 40
Кейк със стафиди, ябълков пай, канелени ролца, изпечени във формичка за торта	160 - 180	30 - 60

Замразени готови ястия

Загрейте празната фурната предварително за 10 минути.

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 200 мл вода.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25
Лазаня	180 - 200	35 - 50

Възстановяване на храна

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 100 мл вода.

Настройте температурата на 110 °C.

Храна	Време (мин)
Погачи	10 - 20
Хляб	15 - 25

Храна	Време (мин)
Фокача	15 - 25
Месо	15 - 25
Паста	15 - 25
Пица	15 - 25
Ориз	15 - 25
Зеленчуци	15 - 25

Печене (на месо)

Използвайте стъклени съдове за печене.

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 200 мл вода.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Печено говеждо	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Свинско печено	180	65 - 80

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

Храна	Топлина отгоре/отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скалата	Температура (°C)	Положение на скалата		
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Във форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Във форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	80 - 100	Във форма 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		
Ябълков кейк (Ябълков пай) ¹⁾	170	2	160	2 (ляво и дясно)	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на скара
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	150	2	40 - 50	Във фор- ма за кекс 26 см
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 ни- во ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	В тава за печене
Малки кексчета – две ни- ва ¹⁾	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В тава за печене
Малки кексчета – три ни- ва ¹⁾	-	-	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	25 - 45	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		
Бисквит- ки / пан- делки – на две ни- ва	-	-	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 ниво	120	3	120	3	80 - 100	В тава за печене
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 ниво	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 ¹⁾	170	1	160	2 (ляво и дясно)	30 - 50	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)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение 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 форма за хляб
Хлебчето ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	по 6 - 8 броя в тава за печене
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)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скара- та
Pork (Свинско)	180	2	180	2	90 - 120	На скара- та
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скара- та
Английско говеждо печено, полуизпе- чено	210	2	200	2	50 - 60	На скара- та
Английско говеждо печено, Средно изпечено	210	2	200	2	60 - 70	На скара- та
Английско говеждо печено, добре из- печено	210	2	200	2	70 - 75	На скара- та
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)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Пъстър- ва / Ципу- ра	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 риби
Риба тон / Сьомга	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 фи- лета

10.5 Единичен Грил

Загрейте фурната предварително за 3 минути.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Задайте максимална температурата.

Храна	Количества		Време (мин)	
	Парчета	Количество (кг)	1st side	2-ра стра- на
Пържоли филе	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Пържоли говеждо	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Наденици	8	-	12 - 15	10 - 12
Свински пържоли	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле (разрязано на 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Шишчета	4	-	10 - 15	10 - 12
Пилешки гърди	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Хамбургер	6	0.6	20 - 30	-
Филе от риба	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Печени сандвичи	4 - 6	-	5 - 7	-
Тост	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.6 Турбо Грил

Използвайте първото или второто ниво на фурната.

Говеждо
предварително загрейте фурната.

За да се изчисли времето за печене умножете времето дадено в таблицата по-долу със сантиметрите на дебелината на филето.

Храна	Темпера- тура (°C)	Време (мин)
Говеждо печено или филе, по- луизпечено	190 - 200	5 - 6

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Говеждо печено или филе, средно изпечено	180 - 190	6 - 8
Говеждо печено или филе, добре изпечено	170 - 180	8 - 10

Свинско

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Плешка, врат, парче шунка, 1-1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Котлет, ребърца, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Руло "Стефани", 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свински джолан (предварително сварен), 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

Телешко

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Телешко печено 1 кг	160 - 180	90 - 120
Телешки джолан, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

Агнешко

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Агнешки бут, агнешко печено, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Агнешка плешка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

Птиче

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Парчета птиче месо, 0,2 - 0,25 кг всяко	200 - 220	30 - 50
Половин пиле, 0,4 - 0,5 кг всяко	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Патица, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гъска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Пуйка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Пуйка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

Риба (задушена)

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Цяла риба, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

10.7 Вентил. печене с влажн.

За най-добри резултати, следвайте времето за печене, посочено в таблицата по-долу.



По време на готвене, отворете вратата на уреда, само когато е необходимо.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата
Макарони на фурна	190 - 200	45 - 55	2
Запечени картофи	160 - 170	60 - 75	2
Мусака	180 - 200	75 - 90	2
Лазаня	160 - 170	55 - 70	2
Канелони	170 - 190	65 - 75	2
Хлебен пудинг	150 - 160	75 - 90	2
Ориз пудинг	170 - 190	45 - 60	2
Ябълков пай	150 - 160	75 - 85	2
Бял хляб	180 - 190	50 - 60	2

10.8 Размразяване

Храна	Количество (кг)	Време за размразяване (мин.)	Време за до-размразяване (мин)	Забележки
Пиле	1.0	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърната чинийка в голяма чиния. Обърнете по средата на готвенето.
Месо	1.0	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Месо	0.5	90 - 120	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Пъстърва	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Сметаната може да се разбие много добре и ако на места има още леко замразени места.
Гато	1.4	60	60	-

10.9 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 скалата	
			1 позиция	2 позиции
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Чушки	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
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

10.10 Таблица за сензор за температура в сърцевината

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Телешко печено	75 - 80
Телешки джолан	85 - 90
Английско говеждо печено, полуизпечено	45 - 50

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Английско говеждо печено, средно изпечено	60 - 65
Английско говеждо печено, добре изпечено	70 - 75
Свинска плешка	80 - 82

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Свински джолан	75 - 80
Агнешко	70 - 75
Пиле	98
Див Заек	70 - 75
Пъстърва/ Ципура	65 - 70

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Риба тон/сьомга	65 - 70

10.11 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

Храна	Функция	Принадлежности	Положение на скалата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Малък кейк	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Малък кейк	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Малък кейк	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Ябълков пай	Традиционно печене	Скара	2	180	70 - 90	Използвайте 2 кутии (20 см диаметър), които са изместени диагонално.
Ябълков пай	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Скара	2	160	70 - 90	Използвайте 2 кутии (20 см диаметър), които са изместени диагонално.

Храна	Функция	Принад- лежно- сти	По- ложе- ние на ска- рата	Тем- пера- тура (°C)	Време (мин)	Забележки
Нискока- лоричен пандиш- пан	Тради- ционно пе- чене	Скара	2	170	40 - 50	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Загрейте фур- ната предвари- телно за 10 ми- нути.
Нискока- лоричен пандиш- пан	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Скара	2	160	40 - 50	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Загрейте фур- ната предвари- телно за 10 ми- нути.
Нискока- лоричен пандиш- пан	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Скара	2 и 4	160	40 - 60	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Диагонално изместени. Загрейте фур- ната предвари- телно за 10 ми- нути.
Маслен- ки	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Маслен- ки	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Маслен- ки	Тради- ционно пе- чене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост 4 - 6 парчета	Единичен Грил	Скара	4	макс.	2 - 3 минути от първата страна; 2 - 3 минути от втората страна	Загрейте фур- ната предвари- телно за 3 ми- нути.

Храна	Функция	Принад- лежно- сти	По- ложе- ние на ска- рата	Тем- пера- тура (°C)	Време (мин)	Забележки
Телешки бургер 6 парче- та, 0,6 кг	Единичен Грил	Скара и тава за отцеж- ждане	4	макс.	20 - 30	Поставете ска- рата на третото ниво и тавата за отцеждане на второто ниво на фурната. Обър- нете ястието на половината вре- ме за готвене. Загрейте фур- ната предвари- телно за 3 ми- нути.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

Почиствайте вътрешността на фурната 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 принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.

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

Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензацията, използвайте фурната за 10 минути преди готвене. Почиствайте влагата от вътрешността след всяка употреба.

11.2 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или 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.

11.3 Почистване на релефа във вътрешността

Процедурата по почистване отстранява остатъците от котлен камък в релефа във вътрешността след готвене с пара.



За функцията: Топъл въздух ПЛЮС препоръчваме да извършвате процедурата по почистването поне веднъж на 5-10 цикли на готвене.

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

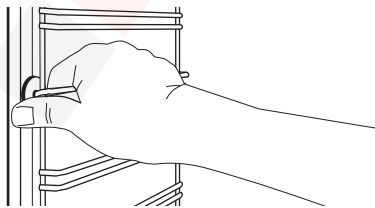
11.4 Демонтиране на носачите на скарата

За да почистите фурната, свалете носачите на скарата.

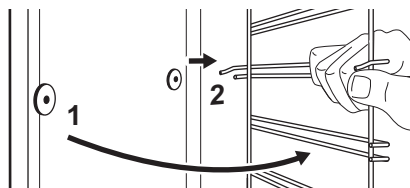


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата.

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



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



Поставете извадените аксесоарите в обратна последователност.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

11.5 Пиролиза



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не стартирайте пиролизата, ако бутоната "Повече пара" е натиснат.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Отстранете всички аксесоари и подвижни скари.



Не започвайте Пиролиза, ако не сте затворили напълно вратата на фурната. При някои модели на дисплея се показва "С3", когато се появи тази грешка.



ВНИМАНИЕ!
Фурната силно се нагорещява. Съществува опасност от изгаряния.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте, когато функцията Пиролиза работи. Това може да причини повреда на уреда.

1. Избършете кухнята с мокра, мека кърпа.
2. Почистете вътрешната страна на вратата с гореща вода, така че остатъците да не изгорят от горещия въздух.

3. Задайте функцията Пиролиза. Вж. глава "Всекидневна употреба", раздел "Функции на фурната".
4. Когато  мига, завъртете копчето за температурата, за да определите продължителността на Пиролизата:

Опция	Описание
P1	Леко почистване. Времетраен е: 1 ч 30 мин.
P2	Нормално почистване. Времетраен е: 2 ч 30 мин.

След 2 секунди процедурата започва. Можете да използвате функцията Край, за да забавите началото на процеса по почистване. По време на Пиролизата крушката на фурната не свети.

5. Когато фурната достигне зададената температура, вратата се блокира. Дисплеят показва  и чертичките на индикатора за нагряване до освобождаване на вратата. За да спрете пиролизата, преди да приключи, завъртете ключа за функциите на фурната на изключено положение.
6. Когато пиролизата приключи, екранът показва часовото време. вратата на фурната остава блокирана.
7. Когато фурната отново се охлади, вратата се отключва.

11.6 Напомняне за почистване

За да ви напомни, че е необходима пиролиза, символът PYR мига на екрана 10 секунди след всяко активиране и деактивиране на фурната.



Напомнянето за почистване изгасва:

- в края на функцията пиролиза.
- ако натиснете



едновременно "3s" и "°C" докато PYR мига на дисплея.

11.7 Изваждане и монтиране на вратичката

Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да извадите вратичката и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите.



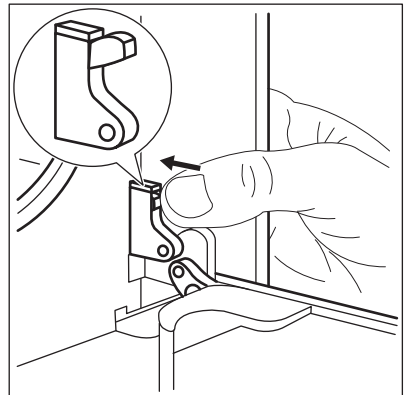
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите стъклените панели преди да сте свалили вратичката на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

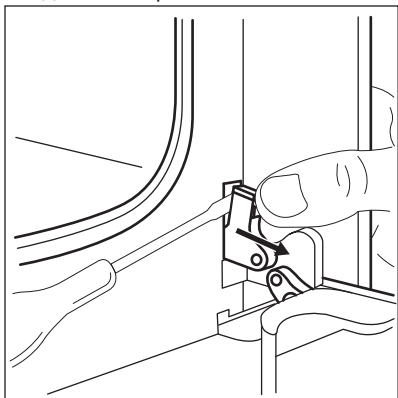
Не използвайте фурната без стъклените панели.

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

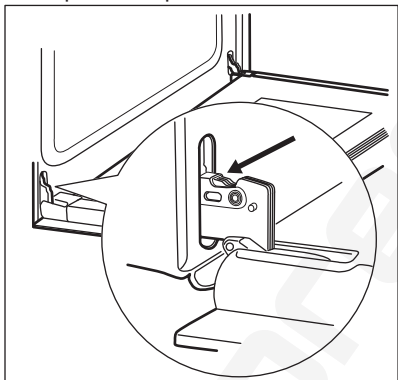


3. Хванете натиснатия компонент с една ръка. Използвайте отвертка с другата ръка, за да повдигнете и

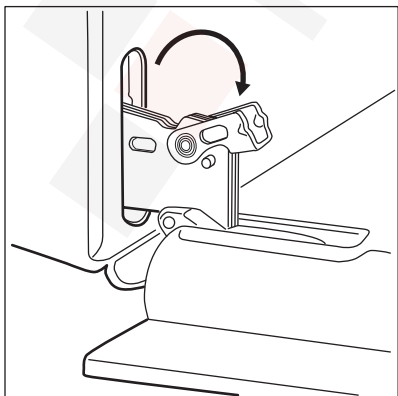
обърнете лостчето на пантата от дясната страна.



4. Намерете пантата от дясната страна на вратичката.

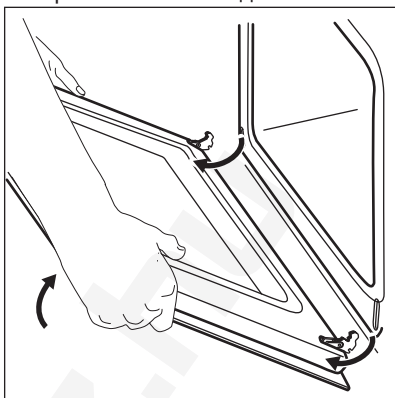


5. Повдигнете и обърнете лостчето на лявата панта.

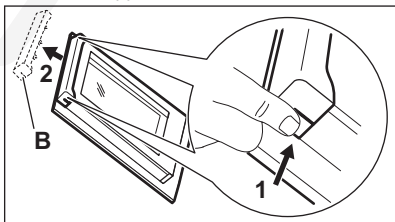


6. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно

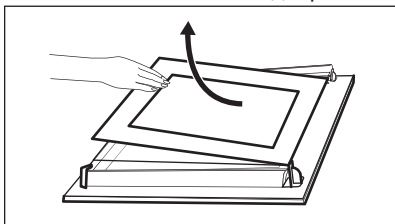
положение за отваряне. След това дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



7. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.
8. Хванете рамката в горната част на вратичката (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



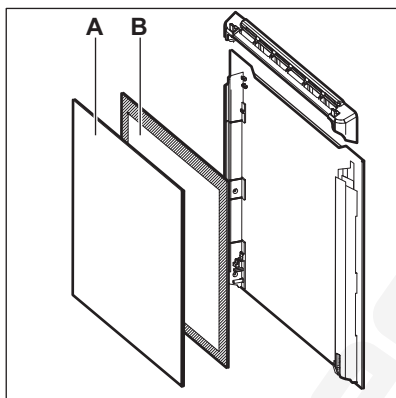
9. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
10. Хванете стъклениите панели на вратичката за горната част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от най-горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



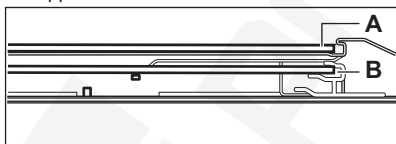
11. Почистете стъклениите панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклениите панели.

Когато почистването приключи, монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната. Направете гореизброените стъпки в обратен ред.

Уверете се, че сте поставили стъклените панели (А и В) в правилната последователност. Проверете за символ / маркировка на страната на стъкления панел, всеки от стъклените панели изглежда различно за улеснение на разглобяването и сглобяването.



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



11.8 Смяна на крушката



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

1. Изключете фурната. Изчакайте докато фурната изстине.
2. Изключете фурната от електрическата мрежа.
3. Поставете парче плат върху дъното на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Задната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката, 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.

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрива.	Активирано е автоматичното изключване.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрива.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защита за деца".
Фурната не нагрива.	Бушона е изгърмал.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазители продължават да падат, се обадете на квалифициран електро-техник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Сензорът за температура в сърцевината не работи.	Жакът на сензора за температура в сърцевината не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете жака на сензора за температура в сърцевината възможно по-навътре в гнездото.
Необходимо е твърде много време, за да се сготвят ястията, или те се сготвят твърде бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата, ако е необходимо. Следвайте указанията в ръководството на потребителя.
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.
Екранът показва "C2".	Искате да включите функцията за пиролиза или размразяване, но не сте премахнали жака на сензора за температура в сърцевината от гнездото.	Издадете от гнездото жака на сензора за температура в сърцевината.
Екранът показва "C3".	Функцията за почистване не работи. Вратата не е затворена плътно или заключалката на вратата е повредена.	Затворете напълно вратичката.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Екранът показва "F102".	• Не сте затворили плътно вратата. • Заклучването на вратата е дефектно.	• Затворете напълно вратичката. • Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. • Ако дисплеят отново показва "F102", свържете се със сервизния център.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	• Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. • Ако екранът отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Топъл въздух ПЛЮС.	Не сте включили функцията: Топъл въздух ПЛЮС.	Вижте "Активиране на функцията" Топъл въздух ПЛЮС".
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Топъл въздух ПЛЮС.	Не сте включили правилно функцията: Топъл въздух ПЛЮС с бутона Plus Steam (Допълнително пара).	Вижте "Активиране на функцията" Топъл въздух ПЛЮС".
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Топъл въздух ПЛЮС.	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте "Активиране на функцията" Топъл въздух ПЛЮС".
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.
Искате да активирате почистващата функция, но дисплеят показва "C4".	Бутонът Plus Steam (Допълнително пара) е натиснат.	Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) отново.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °C. 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.
Фурната е активирана и не нагрява. Вентилаторът не работи. На екрана се появява "Demo".	Активиран е демонстрационният режим.	1. Деактивирайте фурната. 2. Натиснете и задръжте едновременно, 3. Първата цифра на дисплея и индикаторът Demo започват да мигат. 4. Въведете код 2468, като завъртите копчето за температурата надясно или наляво, за да промените стойностите, и натиснете за да потвърдите. 5. Следващата цифра започва да мига. 6. Режимът Demo се деактивира, когато потвърдите последната цифра и правилния код.

12.2 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 посочени на табелката с

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

Препоръчваме ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

Номер на продукт (PNC)

Сериен номер (SN)

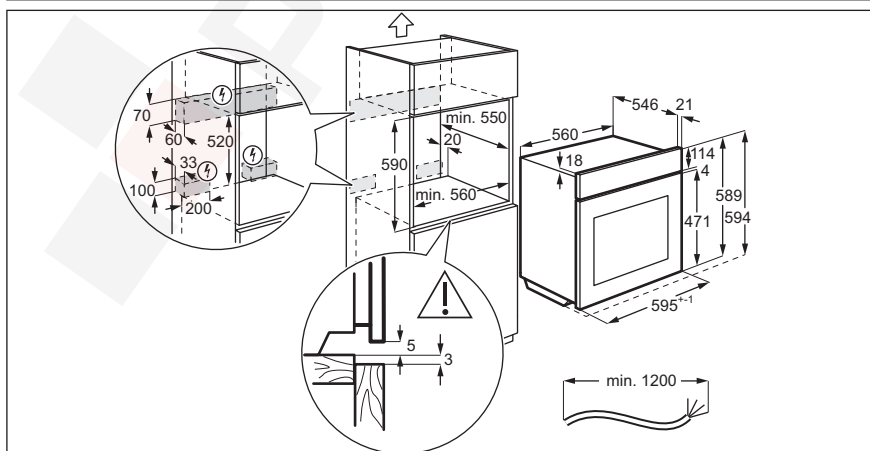
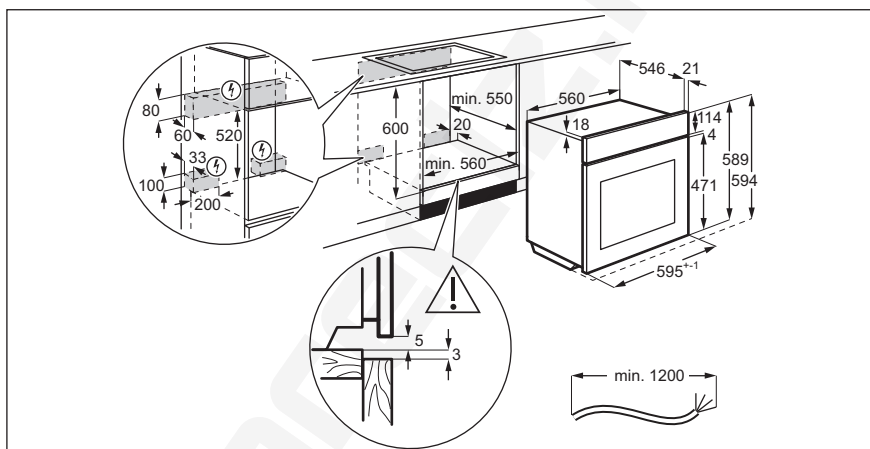
13. ИНСТАЛИРАНЕ



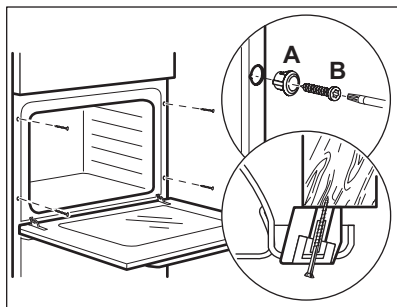
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Вграждане



13.2 Закрепване на уреда към шкафа



13.3 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.

13.4 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 (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOC5654TAX EOC5654TOX
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 KBч/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 KBч/цикъл
Брой обеми на фурната	1
Източник на топлина	Електричество
Сила на звука	72 л
Тип на фурната	Фурна за вграждане

Маса	EOC5654TAX	31.9 кг
	EOC5654TOX	32.1 кг

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

14.2 Енергоспестяваща



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

Общи съвети

Уверете се, че вратичката на фурната е затворена добре, когато фурната работи. Не отваряйте вратичката твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратичката чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове, за да подобрите енергоспестяването.

При възможност не загрявайте предварително фурната, преди да поставите храната вътре.

Когато готвенето е с времетраене, по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минималната 3 – 10 минути преди края на зададеното времетраене, в зависимост какво е то. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да спестите електроенергия.

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с избор на "Времетраене или Край" и времето за готвене е повече от 30 минути, нагряващите елементи се деактивират автоматично по-рано при някои функции на фурната.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят.

Подгряване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

Вентил. печене с влажн.

Функция разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

15. 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.....	44
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	45
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	49
4. KEZELŐPANEL.....	49
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	50
6. NAPI HASZNÁLAT.....	50
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	53
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	54
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	57
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	58
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	70
12. HIBAELHÁRÍTÁS.....	74
13. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	78
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	79

GONDOLUNK ÖNRE

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 gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített 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.

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére.
- Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékét húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- A készülék megfelel az EKG irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.

- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetéjére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- 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 Tisztítás és ápolás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Másiklőnben 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 felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószer, 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 mosószerral.

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn. Ne indítsa el a Pirolitika funkciót, ha a Plusz gőz gomb be van nyomva.

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

edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.

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

miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.

- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékeknek alkalmazható. Otthona világítására ne használja.
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szerviz

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

2.8 Ártalmatlanítás



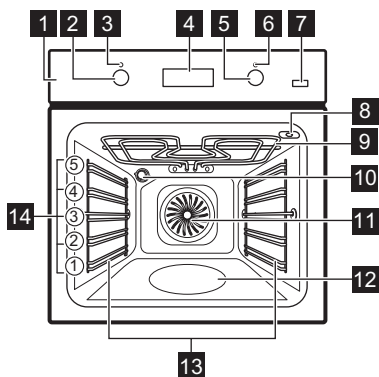
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



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

3.2 Kiegészítők

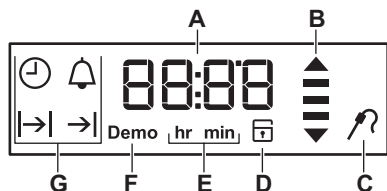
- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
- Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütőtű**
Polcokhoz és tálakhoz.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Gombok

Érzékelőmező / Gomb	Funkció	Leírás
	PERCSÁM-LÁLÓ	A PERCSÁMLÁLÓ beállítása. Tartsa nyomva legalább 3 másodpercig a sütőlámpa be- vagy kikapcsolásához.
	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.
	HŐMÉRSÉK-LET	A sütő vagy a húshőmérő hőmérsékletének ellenőrzése (ha alkalmazható). Csak akkor használja, ha valamelyik sütőfunkció be van kapcsolva.
	PLUS STEAM	A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása.

4.2 Kijelző



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

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



A pontos idő beállításához olvassa el az „Órafunkciók” c. fejezetet.



A következő funkció esetén: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ, lásd: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető poltartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

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

5.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a   funkciót, nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Visszahúzzható gombok

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

6.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
0	A sütő ki van kapcsolva.
Kikapcsolt állás	

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Gyors Felfűtés	Csökkenti a felmelegedési időt.
 Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén. Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.
 Pizzasütés	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. A sütő hőmérsékletét az Alsó + felső sütés hőmérsékleténél 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
 Alsó + felső sütés (hagymányos) (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Kiolvasztás	Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök felolvasztására használható. A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefűtés (Nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. További tudnivalókért olvassa el a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Hőlégbefűtés (nedves) szakaszt. A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A maradékhő felhasználása révén a felhasználott fűtőteljesítmény mértéke csökkenthető. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiahatékonyság c. részét. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.
 Grill + Felső Sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
 Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.
 Pirolitika	A sütő automatikus pirolitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. Ez a funkció égetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből.

6.3 A sütő be-/kikapcsolása

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

A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.

6.4 Üzem mód kiválasztása: Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok PLUS

Ez a funkció növeli a páratartalmat a sütés ideje alatt.



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- Amíg a funkció aktív, ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját.



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

1. Csapvízzel tölts fel a sütőtér mélyedését.
A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml.
A sütőtér mélyedését kizárólag akkor töltsd fel vízzel, amikor a sütő hideg.



VIGYÁZAT!

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

2. Helyezze az ételt a sütőbe, majd csukja be az ajtaját.

3. Állítsa be a funkciót:
 4. Nyomja meg a Plusz gőz
- A Plusz gőz gomb kizárólag ezzel a funkcióval együtt használható.
- A visszajelző világítani kezd.
5. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
 6. A sütő kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , forgassa a gombokat kikapcsolt állásba.
- A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.
7. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.



FIGYELMEZTETÉS!

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

6.5 Gyors Felfűtés

A Gyors felfűtés csökkenti a készülék felmelegedési idejét.



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

1. A sütőfunkciók gombját forgassa a kívánt hőfokbeállításra.
 2. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
- Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.
3. Állítson be egy sütőfunkciót.

6.6 Felfűtés visszajelző

A sütőfunkció működése közben a kijelzőn látható sávok egyenként megjelennek, ahogyan a sütő hőmérséklete emelkedik, majd eltűnnek, ahogyan csökken.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata

Órafunkció	Alkalmazás
 ÓRA	A pontos idő megjelenítése vagy módosítása. A pontos idő csak akkor módosítható, amikor a sütő ki van kapcsolva.
 IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.
 BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a sütő. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.
 KÉSLELTETÉSI IDŐ	Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.
 PERCSZÁMLÁLÓ	A visszaszámlálási idő beállítására használhatja. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

7.2 Az idő beállítása és módosítása

A hálózati tápfeszültséghez történő első csatlakoztatás után várja meg, hogy a kijelzőn **hr** és „12:00” legyen látható. „12” kijelzés villog.

1. Az óra pontos értékének beállításához fordítsa el jobbra vagy balra a hőmérséklet- gombot.
2. Megerősítéshez és a perc beállításához nyomja meg a  gombot.

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

3. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot, vagy 5 másodperc elteltével az újonnan beállított pontos idő mentése automatikusan megtörténik. A kijelző az új időt mutatja. A pontos idő módosításához nyomja le többször a  gombot, amíg az Óra funkció  visszajelzője villogni nem kezd.

7.3 Az IDŐTARTAM

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Fordítsa el jobbra vagy balra a hőmérséklet szabályozó gombot a perc beállításának módosításához, majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Az óra pontos értékének beállításához fordítsa el jobbra vagy balra a hőmérséklet szabályozó gombot, majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Amikor letelt a beállított Időtartam, 2 percig hangjelzés hallható, és az időbeállítás, valamint a  szimbólum villog a kijelzőn. A sütő automatikusan kikapcsol.
4. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
5. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

7.4 A BEFEJEZÉS

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Fordítsa el jobbra vagy balra a hőmérséklet szabályozó gombot az óra beállításának módosításához, majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. A perc beállításához fordítsa el jobbra vagy balra a hőmérséklet szabályozó gombot,

majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a



A beállított Befejezési időpontban két percig hangjelzés hallható, és a **→|**, valamint az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
5. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

7.5 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a gombot, amíg a **|→|** szimbólum villogni nem kezd.
3. Fordítsa el jobbra vagy balra a hőmérséklet szabályozó gombot az Időtartam percértékének beállításához, majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a gombot. Az Időtartam óraértékének beállításához fordítsa el jobbra vagy balra a hőmérséklet szabályozó gombot, majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a gombot.

A kijelzőn villogó **→|** jelenik meg.

4. Fordítsa el jobbra vagy balra a hőmérséklet szabályozó gombot a BEFEJEZÉS óraértékének beállításához, majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a gombot. A BEFEJEZÉS percértékének beállításához fordítsa el jobbra vagy balra a hőmérséklet szabályozó gombot, majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a gombot.

A sütő később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában.

A beállított BEFEJEZÉS időpontban két percig hangjelzés hallható, és a **→|**, valamint az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő kikapcsol.

5. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
6. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

7.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

A percszámláló a sütő be- és kikapcsolt állapotában egyaránt beállítható.



1. Nyomja meg a ^{3s} gombot. A és a „00” villog a kijelzőn.
2. A másodperc, majd a perc értékének pontos beállításához fordítsa el jobbra vagy balra a hőmérséklet-gombot. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** szimbólum villog a kijelzőn.
3. Állítsa be az órák értékét.
4. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. A beállított időtartam 90%-ának leteltekor hangjelzés hallható.
5. Amikor letelik a beállított idő, akkor 2 percig hangjelzés hallható. **“00:00”** és villog a kijelzőn. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 A húshőmérő szenzor használata

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

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

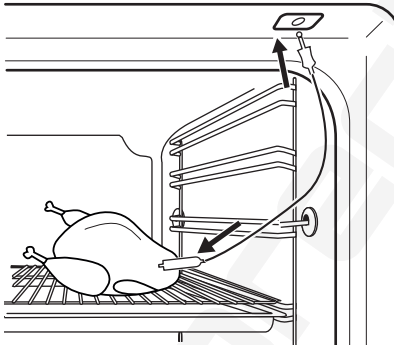
- A sütő hőmérsékletét. Lásd a hűssütési táblázatot.
- A hús maghőmérsékletét. Lásd a húshőmérő szenzor táblázatát.



VIGYÁZAT!

Kizárólag a sütőhöz mellékelt húshőmérő szenzort, illetve eredeti pótalkatrészt használjon.

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



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

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

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

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

4. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a

 gombot, vagy várjon 10

másodpercet, hogy a készülék az automatikus mentést elvégezze.

Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatakor megjelenik.

Amikor a hús elérte a beállított maghőmérsékletet, a maghőmérséklet alapértelmezett szimbóluma és a húshőmérő szenzor  szimbóluma villogni kezd. 2 percen át hangjelzés hallható.

5. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
6. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. Vegye ki a húst a sütőből.
7. Kapcsolja ki a sütőt.



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

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

A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a hőmérséklet értéke:

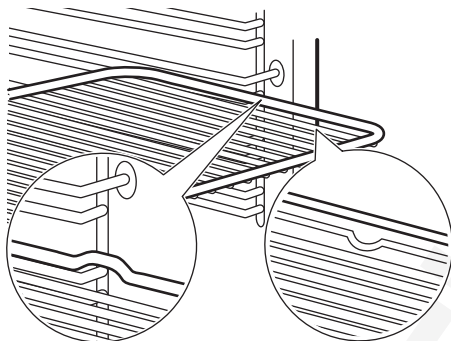
1. Nyomja meg a  gombot:
 - egyszer – a kijelzőn megjelenik a beállított maghőmérséklet, mely igény szerint 5 másodpercen belül módosítható.
 - kétszer – a kijelzőn a sütő aktuális hőmérséklete jelenik meg.
 - háromszor – a kijelzőn megjelenik a beállított sütőhőmérséklet, mely igény szerint 5 másodpercen belül módosítható. Ez az adat csak a felfűtési fázisban érhető el.

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

8.2 Tartozékok behelyezése

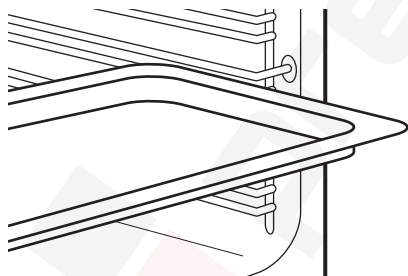
Huzalpolc:

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



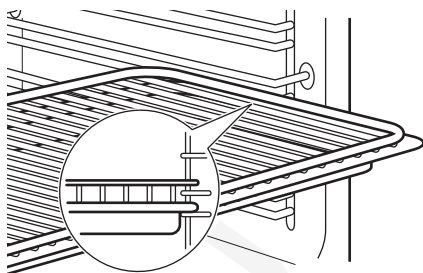
Sütőtálca/ mély teps:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és sütő tálcá /mély tepsit együtt:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



- i** A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcra.

8.3 Teleszkópos sütősinék

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

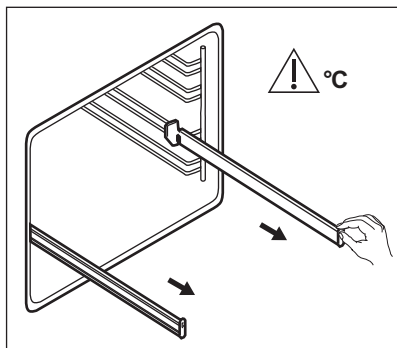
A teleszkópos sütősinék segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



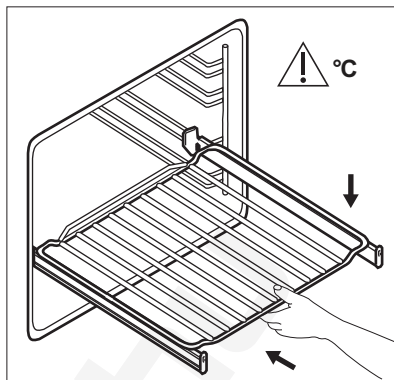
VIGYÁZAT!

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

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



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



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

9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 A Gyermekezár használata

Amíg a Gyerekezár aktív, nem lehet véletlenül bekapcsolni a sütőt.

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

Hangjelzés hallható. A SAFE és  visszajelző megjelenik a kijelzőn.



A szimbólumok akkor is megjelennek a kijelzőn, amikor a Pírolitika funkció működik.

A Gyerekezár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

9.2 A Funkciózár használata

Csak a sütő működése közben lehet bekapcsolni a Funkciózár opciót.

Amikor a Funkciózár be van kapcsolva, megakadályozza az éppen működő sütőfunkció hőmérsékletének vagy időtartamának véletlen megváltoztatását.

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót, és állítsa be tetszés szerint.

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

Hangjelzés hallható. A Loc visszajelző 5 másodpercre megjelenik a kijelzőn.



Amikor a Funkciózár be van kapcsolva, és elfordítja a hőmérsékletbeállító gombot, vagy megnyom egy gombot, a Loc megjelenik a kijelzőn.

Ha elfordítja a sütőfunkciók gombját, a sütő kikapcsol.

Ha a sütőt bekapcsolt Funkciózár mellett kikapcsolja, a Funkciózár automatikusan átvált Gyerekezár funkcióra. Olvassa el „A gyerekezár használata” c. részt.



Ha a Pírolitika funkció működik, akkor az ajtó reteszeli, és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

A Funkciózár kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

9.3 Maradékhő visszajelző

A kijelzőn a maradékhő visszajelzése  jelenik meg, ha a készüléket kikapcsolja, és a sütő belsejében a hőmérséklet 40 °C-nál magasabb. A sütő

hőmérsékletének megtekintéséhez a hőmérséklet-szabályozó gombot fordítsa balra vagy jobbra.

9.4 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat a sütő hőmérsékletén.

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

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



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

9.5 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

9.6 Biztonsági termosztát

A sütő 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.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd 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.

táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

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. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

Sütemények sütése

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

Ha egyszerre két sütőtálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a

10.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi

sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a saftja ne folyjon ki.

Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

10.2 Az ajtó belső oldala

A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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

10.3 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

Sütemények/tészta/kenyér

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Használja a sütőtepsit.

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 150 ml vizet.

Ételek	Hő-mér-séklet (°C)	Idő (perc)
Aprósütemények, lángosok, croissantok	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Zsemle	200	20 - 25
Kenyér	180	35 - 40
Szilvatorta, almásle-pény, fahéjas teker-cs	160 - 180	30 - 60
sütőformában		

Fagyasztott készételek

Melegítse elő az üres sütőt 10 percig.

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 200 ml vizet.

Ételek	Hő-mér-séklet (°C)	Idő (perc)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant-ok	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Étel regenerálása

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 100 ml vizet.

Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)
Zsemle	10 - 20
Kenyér	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Hús	15 - 25
Tésztafelfúj	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rizs	15 - 25
Zöldségek	15 - 25

Hússütés

Használjon üveg sütőedényt.

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 200 ml vizet.

Ételek	Hő-mér-séklet (°C)	Idő (perc)
Marha hátszín	200	50 - 60

Ételek	Hő- mér- sék- let (°C)	Idő (per c)
Csirke	210	60 - 80

Ételek	Hő- mér- sék- let (°C)	Idő (per c)
Sertés rostons	180	65 - 80

10.4 Tészta- és hússütési táblázat

Sütemények

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmér- séklet (°C)	Polcma- gasság	Hőmér- séklet (°C)	Polcma- gasság		
Habos sü- temények	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	80 - 100	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pi- te) ¹⁾	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformá- ban a hu- zalpolcon
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tál- cán
Gyümölcs- torta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskóta- tészta	170	2	150	2	40 - 50	26 cm-es tortasütő formában
Karácso- nyi torta / gyümölcs- torta gaz- dagon ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában
Szilvator- ta ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsü- tő formá- ban

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Aprósütemény - egy szinten ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény - két szinten ¹⁾	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény - három szinten ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - egy szinten	140	3	140 - 150	3	25 - 45	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
Képviselőfánk - egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Képviselőfánk - két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcs-torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta ¹⁾	170	1	160	2 (bal és jobb)	30 - 50	20 cm-es tortasütő formában

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Ételek	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
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Ételek	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 percig.

Hús

Ételek	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
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

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
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

Ételek	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

10.5 Grill

Állítsa be a maximális hőmérsékletet.

Melegítse elő a süttőt 3 percre.

A negyedik polcszintet használja.

Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	Mennyiség (kg)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Bífsztek	4	0.6	10 - 12	6 - 8

Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	Mennyiség (kg)	Első oldal	Második oldal
Kolbászok	8	-	12 - 15	10 - 12
Sertésborda	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Csirke (félbe vágva)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Csirkemell	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Halfilé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics	4 - 6	-	5 - 7	-
Pirítós	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.6 Infrasütés

Az első vagy a második polcszintet használja.

Marhahús

Melegítse elő a süttőt.

A sütési idő kiszámításához szorozza meg az alábbi táblázatban lévő időértéket a hús centiméterben mérhető vastagságával.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Marhasült vagy -szelet, véresen	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy -szelet, közepesen	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy -szelet, átsütve	170 - 180	8 - 10

Sertés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Lapocka, sonkadarab, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karaj, oldalas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Fasírt, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Sertéscsülök (előfőzött), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Borjú

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Borjú rost, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Borjúláb, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Bárány

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Ürösült, báránycomb, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Szárnycsok

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Szárnycsok darabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Jérce, pulár, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kacsa, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Liba, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pulyka, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pulyka, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Hal egészben, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.7 Hőlégbefűtés (Nedves)

A maximális siker érdekében alkalmazza az alábbi táblázatban feltüntetett sütési időket.



Sütés közben csak szükség esetén nyissa ki a készülék ajtaját.

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

10.8 Kiolvasztás

Ételek	Mennyiség (kg)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1.0	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1.0	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	0.5	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Eper	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1.4	60	60	-

10.9 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

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

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

Zöldségek

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

Gyümölcs

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

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

10.10 Húshőmérő szenzor táblázat

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Borjú roston	75 - 80
Borjú csülök	85 - 90
Angol marha-sült, véresen	45 - 50
Angol marha-sült, Közepes átsütve	60 - 65
Angol marha-sült, jól átsütve	70 - 75
Sertéslapocka	80 - 82

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Sertéscsülök	75 - 80
Bárány	70 - 75
Csirke	98
Vadnyúl	70 - 75
Pisztráng / tengeri keszeg	65 - 70
Tonhal / lazac	65 - 70

10.11 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Aprósütemény	Alsó + felső sütés (hagyományos)	Sütőtepsi	3	170	20 - 30	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálca-ra.
Aprósütemény	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok / Légszivattyús sütés	Sütőtepsi	3	150 - 160	20 - 35	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálca-ra.
Aprósütemény	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok / Légszivattyús sütés	Sütőtepsi	2 és 4	150 - 160	20 - 35	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálca-ra.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcma-gaság	Hő-mér-séklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Almás pite	Alsó + felső sütés (hagymás)	Huzalpolc	2	180	70 - 90	Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva.
Almás pite	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Huzalpolc	2	160	70 - 90	Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva.
Zsírmentes piskótatészta	Alsó + felső sütés (hagymás)	Huzalpolc	2	170	40 - 50	Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Zsírmentes piskótatészta	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Huzalpolc	2	160	40 - 50	Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Zsírmentes piskótatészta	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Huzalpolc	2 és 4	160	40 - 60	Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Átlósan eltolva. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütőtepsi	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütőtepsi	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés (hagymás)	Sütőtepsi	3	140 - 150	25 - 45	-
Pirítós 4 - 6 db	Grill	Huzalpolc	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Marhahús hamburger 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a harmadik szintre. A sütési idő felidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A lecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig működtesse a készüléket. Minden használat után tisztítsa meg a sütőteret.

11.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törölruhát 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.

11.3 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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



Használati javaslat:
Hőlégbefúvás, nagy hőfok
PLUSZjavasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5. - 10. ciklus után végezze el.

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

Legfeljebb 6%-os, adalékoktól mentes ecetet használjon.

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

11.4 A polctartók

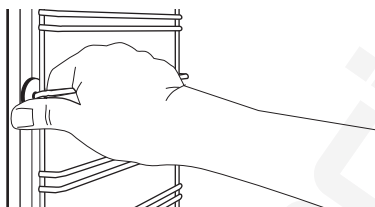
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



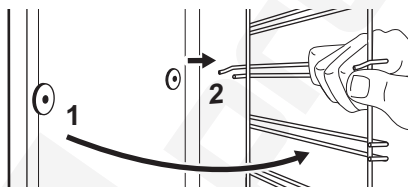
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

- Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

11.5 Pirolitika



VIGYÁZAT!

Ne indítsa el a Pirolitika funkciót, ha a Plusz gőz gomb be van nyomva.



VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.



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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék nagyon felforrósodik. Égésveszély!



VIGYÁZAT!

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

- Egy puha, nedves kendővel törölje ki a sütőteret.
- Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráégenek a forró levegőtől.
- Állítsa be a Pirolitika funkciót. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a „Sütőfunkciók” c. részt.
- Amikor a  villog, illetve fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a pirolitika funkció időtartamának beállításához:

Kiegészítő funkció	Leírás
P1	Enyhe tisztítás. Időtartam: 1 ó 30 p.
P2	Normál tisztítás. Időtartam: 2 ó 30 p.

A pirolitika funkció 2 másodperc múlva elindul.

A BEFEJEZÉS funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítást. A sütőlámpa nem világít a pirolízis funkció alatt.

- Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az ajtó reteszelődik. A kijelzőn  látható, és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol.
- Ha a pirolitika funkciót a befejeződése előtt szeretné kikapcsolni, forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
- A pirolitika funkció befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. Zárva marad a sütő ajtaja.
- Amikor a sütő lehűl, az ajtózár automatikusan kioldódik.

11.6 Tisztítási emlékeztető

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



A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- a pirolitika funkció befejezése után.
- ha megnyomja egyszerre



a  és  gombot, amikor a PYR villog a kijelzőn.

11.7 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütő ajtajában három üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütő ajtaja és a belső üveglapok eltávolíthatók.



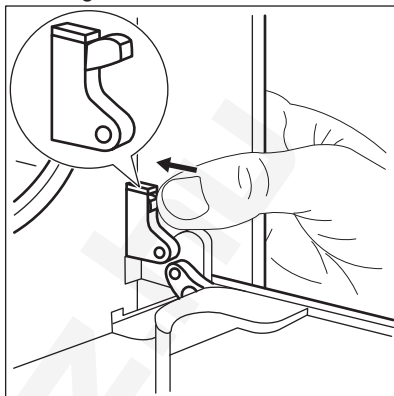
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kisserelni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



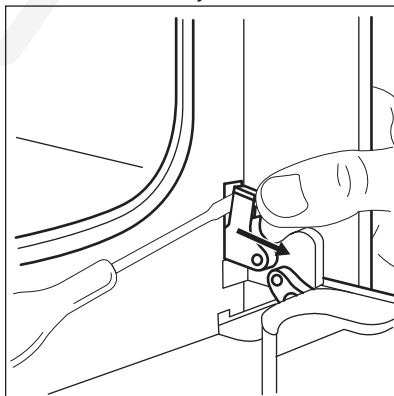
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

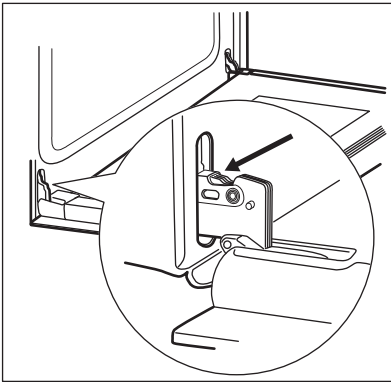
- Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
- Nyomja meg a feszítő alkatrészt, amíg az vissza nem húzódik.



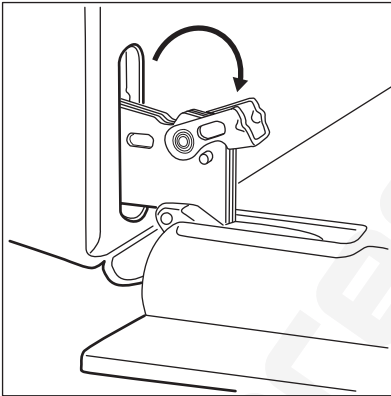
- A benyomott alkatrészt tartsa az egyik kezével. A másik kezével egy csavarhúzó segítségével emelje fel és fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



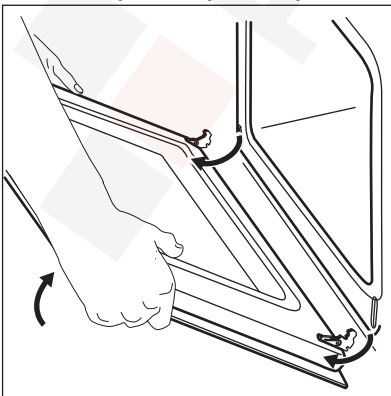
- Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



5. Emelje fel és fordítsa el a bal zsanéron lévő kart.

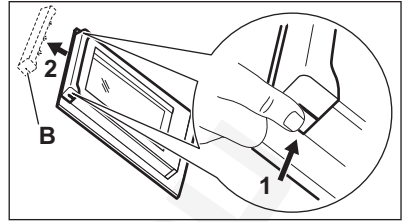


6. Csukja vissza félig a sűtőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.

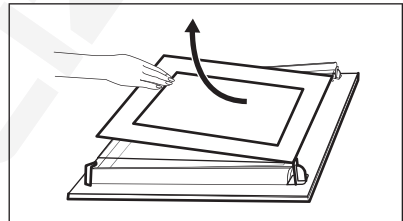


7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

8. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



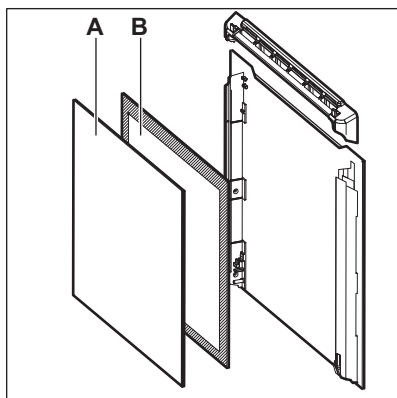
9. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
10. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza ki őket. A felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



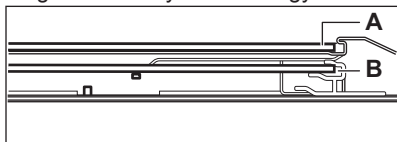
11. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az üveglapokat.

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

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze az üveglapok szélénél lévő szimbólumot / nyomatot. Mindegyiken különbözőképpen néz, így a szét- és összeszerelés könnyebb.



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



1. Kapcsolja ki a sütőt.
Várja meg, amíg a sütő lehül.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.



VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

Hátsó lámpa

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

11.8 A hűtőlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

12. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A hűshőmérő szenzor nem működik.	A hűshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „C2” látható.	Szeretné elindítani a Pírolitika vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.	Húzza ki a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.
A kijelzőn „C3” látható.	Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózárr hibás.	Teljesen csukja be az ajtót.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelzőn „F102” látható.	- Nem zárta be teljesen a sütőajtót. - Az ajtózárr meghibásodott.	- Teljesen csukja be az ajtót. - Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	- Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ.	Nem kapcsolta be ezt a funkciót: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ”.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ.	Nem kapcsolta be ezt a funkciót: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZa Plusz gőz gombbal.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ”.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ.	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ”.
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.	A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció működik.	A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció leállításához nyomja meg a Plusz gőz  gombot.
A tisztítás funkciót szeretné bekapcsolni, azonban a kijelzőn "C4" jelenik meg.	Be van nyomva a Plusz gőz gomb.	Nyomja meg ismét a Plusz gőz gombot.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsolt.	- Kapcsolja ki a sütőt. - Egyidejűleg nyomja meg és tartsa nyomva a  3s  °C gombokat. - A kijelző első számjegye és a Demo visszajelző villogni kezd. - Az értékek módosításához írja be a 2468 kódot a gomb elforgatásával, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. - A következő számjegy kezd villogni. - A Demo üzemmód kikapcsol az utolsó számjegy jóváhagyásakor, ha a kód megfelelő.

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

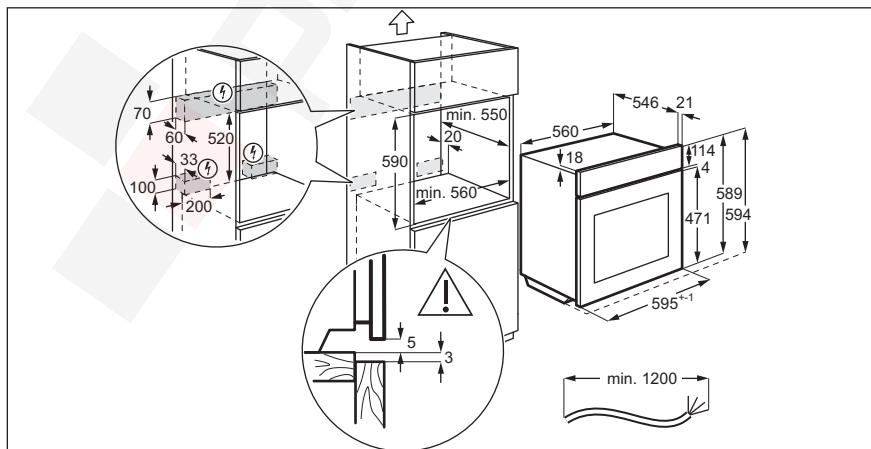
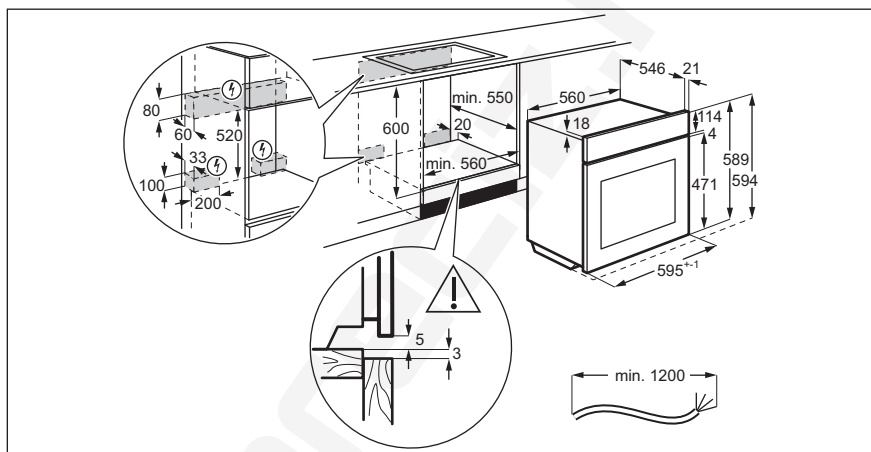
13. ÜZEMBE HELYEZÉS



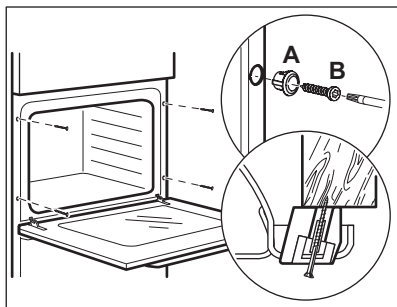
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Beépítés



13.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



13.3 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.

13.4 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).

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOC5654TAX EOC5654TOX
Energhiahatékonysági szám	81.2
Energhiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	72 l
Sütő típusa	Beépített sütő

Tömeg	EOC5654TAX	31.9 kg
	EOC5654TOX	32.1 kg

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

14.2 Energiatakarékosság



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

Általános javaslatok

Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

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.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtélemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés-főzés közben kapcsolja ki a lámpát. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Hőlégbefűvés (Nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti az elvárt energiamegtakarítás mértékét.

15. 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.







www.electrolux.com/shop



867341529-A-092018

