

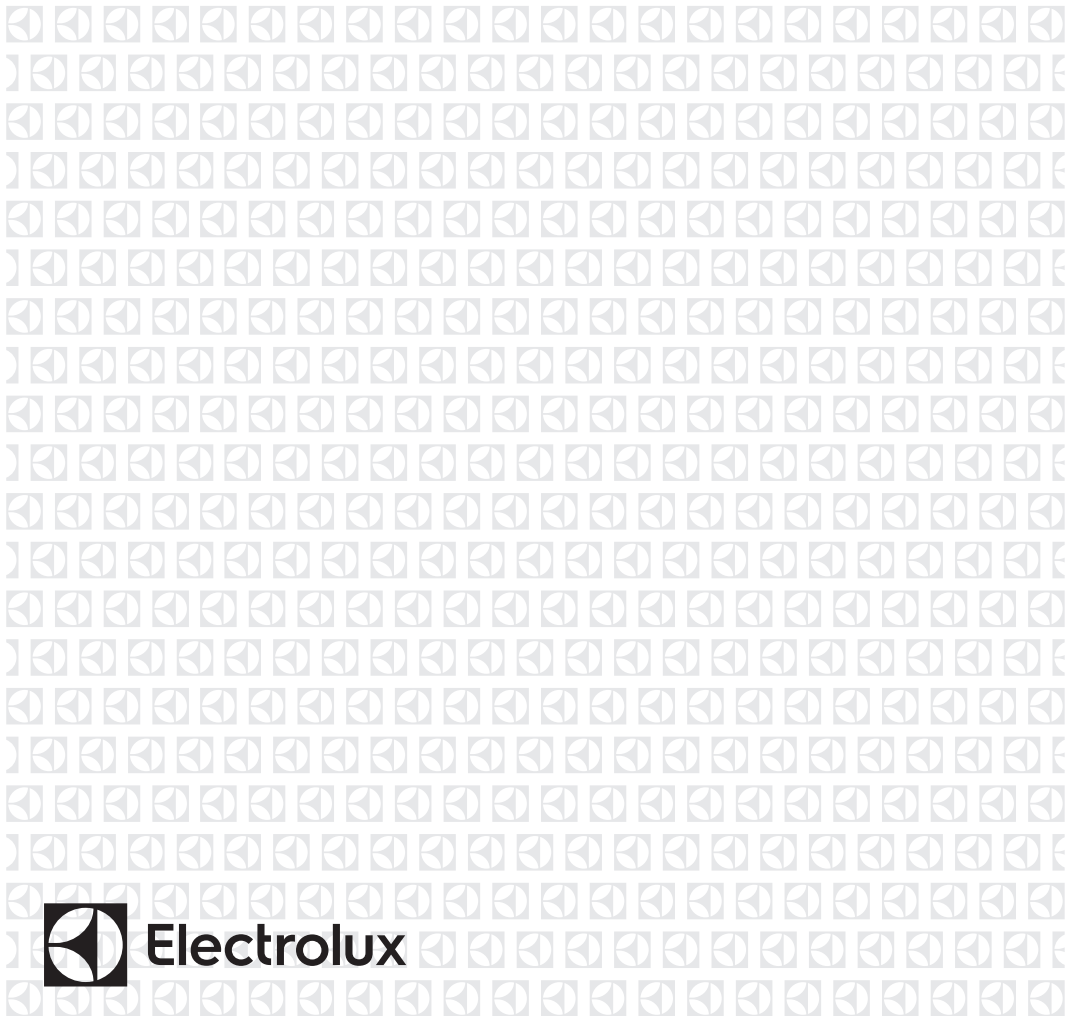
EEC2400EOX



BG Фурна
HU Sütő

Ръководство за употреба
Használati útmutató

2
33



СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	9
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	11
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	13
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	13
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	14
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	23
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	27
13. ИНСТАЛИРАНЕ.....	29
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	31

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.

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.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.
- 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.

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.

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.

- 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.

- 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 електрозахранването.
- 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



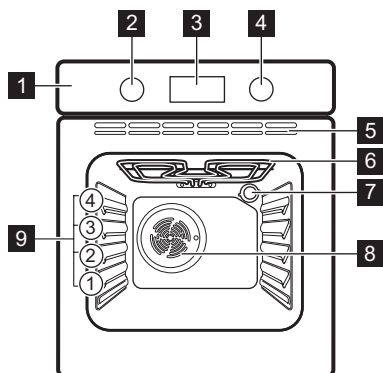
ВНИМАНИЕ!

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 Дисплей
- 4 Контролен ключ (за температура)
- 5 Въздушни отвори за охлаждащия вентилатор
- 6 Нагревател
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Позиции на рафтовете

3.2 Принадлежности

- **Скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**

За сладкиши и курабийки.

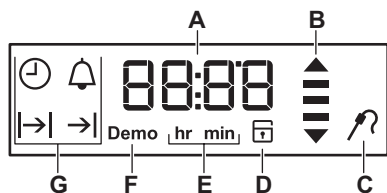
- **Дълбок тиган за печене**
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на маслина.

4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Бутони

Сензорно поле / бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За настройка на времето.
⌚	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
+	ПЛЮС	За настройка на времето.

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".

5.1 Първоначално почистване

Отстранете всички аксесоари от фурната.





Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и аксесоарите преди първата употреба. Поставете аксесоарите в първоначалната им позиция.

5.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията . 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 Функции на фурната

Функция във фурната	Приложение
 Изключена позиция	Фурната е изключена.
 Готвене с вентилатор	За печене на месни и/или тестени храни, при еднаква температура на приготвяне, на повече от едно ниво, без обмяна на миризми.

Функция във фурната	Приложение
 Традиционно печене (Топлина отгоре / отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Единичен Грил	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.
 Двоен Грил	За печене на тънки храни, в големи количества и за препичане на хляб.


Функция във фурната	Приложение
 Турбо Грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Долно Нагриване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Месо	За приготвяне на много крехко и сочно печено.
 Вентил. печене с влажн.	Функция е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Вентил. печене с влажн.. 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. Използва се остатъчната топлина. Нагревателната мощност може да се намали. 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. Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.

Функция във фурната	Приложение
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.
 Пиролиза	За да включите пироличното почистване на фурната. Тази функция изгаря остатъчните замръзвания във фурната.

6.2 Задаване на функцията за нагриване






1. Завъртете ключа за функциите за нагриване, за да изберете функцията за нагриване.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.
Лампичката светва, когато фурната работи.
3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите в изключена позиция.

6.3 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 нагряване.
 КРАЙ	За да зададете, когато фурната се изключи. Използва се само, когато е настроена функцията за нагряване.
 ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ	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.



Функция Часовник	Приложение
00:00 ХРОНОМЕТЪР	Ако не нагласяте друга часовникова функция, ТАЙМЕРЪТ ЗА ОТБРОЯВАНЕ автоматично ще наблюдава колко дълго фурната ще работи. Той се включва веднага след като фурната започне да нагрява. Хронометърът не може да се използва с функциите: ВРЕМЕТРАЕНЕ, КРАЙ.

7.2 Настройка и промяна на часа

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






1. Натиснете **+** или **-**, за да зададете часовете.
 2. Натиснете , за да потвърдите и зададете минутите.
- Екранът показва **min** и зададения час. „00“ премигва.
3. Натиснете **+** или **-**, за да зададете текущите минути.
 4. Натиснете , за да потвърдите или нагласените точно време и ще се запишат автоматично след 5 секунди.


Екранът показва новото време.

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

7.3 Задайте функцията ВРЕМЕТРАЕНЕ






1. Задайте функция за нагряване.


2. Натиснете неколкократно , докато  започне да мига.
3. Натиснете  или  за да настроите минутите и тогава часовете. Натиснете , за да потвърдите.

Когато зададеното времетраене изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.  и настройката за време 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 за нагриване на изключена позиция.





7.4 Задаване на функцията КРАЙ

1. Задайте функция за нагриване.
2. Натиснете неколкократно , докато  започне да мига.
3. Натиснете  или  за да настроите часовете и след това – минутите. Натиснете , за да потвърдите.


В зададеното време за КРАЙ прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.  и настройката за време 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 за нагриване на изключена позиция.




7.5 Настройка на функцията ВРЕМЕ ЗАДЪЛЖЕНИЕ



1. Задайте функция за нагриване.
2. Натиснете неколкократно , докато  започне да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете минутите и след това

часовете за ВРЕМЕТРАЕНЕ.


Натиснете , за да потвърдите.

На екрана започва да мига .

4. Натиснете  или , за да зададете часовете и след това минутите за КРАЙ на времето. Натиснете , за да потвърдите.

Дисплеят показва   и зададената температура.






Фурната се включва автоматично по-късно, работи според зададената ВРЕМЕТРАЕНЕ и спира когато достигне зададеното време за КРАЙ. В зададеното време за КРАЙ прозвучава звуков сигнал в

продължение на 2 минути.  и настройката за време мигат 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 за нагриване на изключена позиция.

7.6 Настройка на ТАЙМЕР

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

1. Натиснете неколкократно , докато  започне да мига.
2. Натиснете  или , за да настроите секундите и после – 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.

7.7 ХРОНОМЕТЪР

За повторно настройване на Хронометъра, натиснете и задръжте

⊕ и ⊖. Таймерът започва отново да отброява.

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

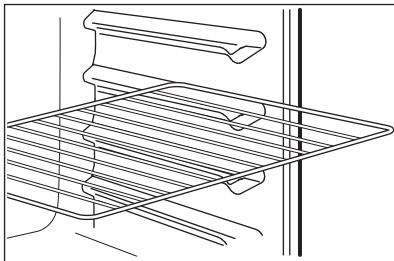


ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Поставяне на принадлежностите

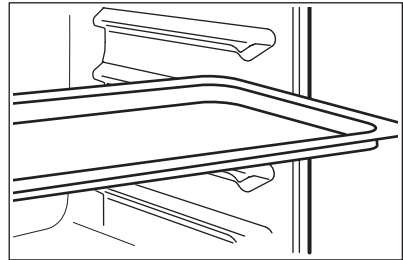
Скара:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.



Тавичка за печене/Дълбока тава:

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



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 ⊕ едновременно за около 2 секунди.

Прозвучава звуков сигнал. SAFE и 🔒 се появяват на дисплея. Вратичката е заключена.



На дисплея се появява символът 🔒 и когато работи функцията „Пиролиза“.

За да изключите „Защитата за деца“, повторете стъпка 2.

9.2 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.

9.3 Автоматично изключване

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

Температура (°C)	Време за изключване (ч)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250	1,5

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



Автоматичното изключване на работи със следните функции: Светлина, Времетраене, Край.

9.4 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.

9.5 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 четири 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 скарата.

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.

Времена за готвене

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

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

10.2 Таблица за печене на тестени продукти и месо

Кейкове

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Рецепти с бита смес	170	2	165	2 (1 и 3)	45 - 60	Във форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	2 (1 и 3)	20 - 30	Във форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	70 - 80	Във форма за кекс 26 см
Ябълков кейк (Ябълков пай)	170	1	160	2 (1 и 3)	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на скара
Щрудел	175	2	150	2	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	160	2 (1 и 3)	30 - 40	Във форма за кекс 26 см
Плодов кейк	170	2	155	2	50 - 60	Във форма за кекс 26 см
Пандишпан (Пандишпан без мазнина)	170	2	160	2	90 - 120	Във форма за кекс 26 см
Коледен кейк / Богат плодов кейк	170	2	160	2	50 - 60	Във форма за кекс 20 см

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Сладкиш със сливи ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	Във форма за хляб
Дребни сладки	170	3	166	3 (1 и 3)	25 - 35	В тава за печене
Бисквити ¹⁾	150	3	140	3 (1 и 3)	30 - 35	В тава за печене
Целувки	100	3	115	3	35 - 40	В тава за печене
Кифлички ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	В тава за печене
Панделки ¹⁾	190	3	180	3 (1 и 3)	15 - 20	В тава за печене
Плоски сладкиши	180	3	170	2	25 - 35	Във форма за кекс 20 см
Викториански сандвич	180	1 или 2	170	2	45 - 70	Ляво + дясно във форма за кекс 20 см
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Във форма за кекс 24 см
Викториански сандвич ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	Във форма за кекс 20 см

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Бял хляб ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 броя, по 500 г всеки
Ръжен хляб	190	1	190	1	30 - 45	Във форма за хляб
Хлебчета ¹⁾	190	2	180	2 (1 и 3)	25 - 40	по 6 - 8 броя в тава за печене
Пица ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	В дълбока тава
Курабийки ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	В тава за печене

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пити

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Макаронен флан	180	2	180	2	40 - 50	Във форма
Зеленчуков флан	200	2	200	2	45 - 60	Във форма
Кишове	190	1	190	1	40 - 50	Във форма
Лазаня	200	2	200	2	25 - 40	Във форма
Канелони	200	2	200	2	25 - 40	Във форма
Йоркширски пудинг ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 Форма за пудинг

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Месо

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скарата на фурната и в дълбока тава
Pork (Свинско)	180	2	180	2	90 - 120	На скарата на фурната и в дълбока тава
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скарата на фурната и в дълбока тава
Английски ростбиф – полуизпечен	210	2	200	2	44 - 50	На скарата на фурната и в дълбока тава
Английски ростбиф – средно изпечен	210	2	200	2	51 - 55	На скарата на фурната и в дълбока тава
Английски ростбиф – добре изпечен	210	2	200	2	55 - 60	На скарата на фурната и в дълбока тава
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	В дълбока тава
Свински джолан	180	2	160	2	100 - 120	2 парчета в дълбока тава
Агнешко	190	2	190	2	110 - 130	Бутче
Пиле	200	2	200	2	70 - 85	Цяло
Пуйка	180	1	160	1	210 - 240	Цяло
Патица	175	2	160	2	120 - 150	Цяло

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентила- тор		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Гъска	175	1	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		Готвене с вентила- тор		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Пъстър- ва / Ципу- ра	190	2	175	2 (1 и 3)	40 - 55	3 - 4 риби
Риба тон / Сьомга	190	2	175	2 (1 и 3)	35 - 60	4 - 6 фи- лета

10.3 Единичен Грил

Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Използвайте третото ниво.

Настройте температурата на 250 °C.

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

Храна	Количества		Време (мин)	
	Парчета	Количество (кг)	1st side	2-ра страна
Печени сандвичи	4 - 6	-	5 - 7	-
Тост	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.4 Турбо Грил

Използвайте третото ниво на фурната.

Задайте максимална температурата 200 °С.

Храна	Количества		Време (мин)	
	Парчета	(кг)	1st side	2-ра страна
Ролета (пуйка)	1	1	30 - 40	20 - 30
Пиле (половинка)	2	1	25 - 30	20 - 30
Пилешки бутчета	6	-	15 - 20	15 - 18
Пъдпъдък	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Зеленчуков огретен	-	-	20 - 25	-
Скалопини	-	-	15 - 20	-
Скумрия	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Риба на парчета	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

10.5 Вентил. печене с влажн.



За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

Храна	Принадлежности	Температура (°С)	Положение на скарата	Време (мин)
Сладки рулца, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 40
Рулца, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 40

Храна	Принадлежности	Температура (°C)	Положение на скарата	Време (мин)
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	35 - 40
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Суфле, 6 броя	керамични ramekins на скарата	200	3	30 - 40
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	170	2	20 - 30
Торта „Виктория”	съд за печене на скарата	170	2	35 - 45
Поширана риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Рибно филе, 0,3 кг	тигана за пица на скарата	180	3	35 - 45
Поширано месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 35
Бисквити, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Сладки „Макарон”, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	40 - 45
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени банички, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Твърди бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Поширани зеленчуци, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 40

Храна	Принадлежности	Температура (°C)	Положение на скарата	Време (мин)
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	30 - 45
Зеленчуци, средиземноморски, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 40

10.6 Размразяване

Храна	Количество (кг)	Време за размразяване (мин.)	Време за до-размразяване (мин)	Забележки
Пиле	1,0	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърнатата 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	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сметаната може да се разбие добре, дори когато е още леко замразена на места.
Торта	1,4	60	60	-

10.7 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

Храна	Функция	Принад- лежно- сти	По- ложе- ние на ска- рата	Тем- пера- тура (°C)	Време (мин)	Забележки
Малък кейк	Тради- ционно пе- чене	Тава за печене	3	170	20 - 30	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Ябълков пай	Тради- ционно пе- чене	Скара	1	170	80 - 120	Използвайте 2 кутии (20 см диаметър), които са изместени диагонално.
Пандиш-панова торта	Тради- ционно пе- чене	Скара	2	170	35 - 45	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см).
Масленки	Тради- ционно пе- чене	Тава за печене	3	150	20 - 35	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Тост 4 - 6 парчета	Единичен Грил	Скара	3	макс.	2 - 4 минути от първата страна; 2 - 3 минути от втората страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Телешки бургер 6 парчета, 0,6 кг	Единичен Грил	Скара и тава за отцеждане	3	макс.	20 - 30	Поставете скарата на третото ниво и тавата за отцеждане на второто ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.

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 оставайте 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 Пиролиза



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Отстранете всички приставки.



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



ВНИМАНИЕ!

Уредът силно се нагорещява. Съществува опасност от изгаряния.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с функцията Пиролиза. Това може да причини повреда на уреда.

1. Отстранете най-силното замърсяване ръчно.
2. Почистете вътрешната страна на вратичката с гореща вода, така че остатъците да не изгорят от горещия въздух.
3. Задайте функцията Пиролиза. Вж "Функции на фурната".

Символът  започва да мига.

4. Можете да използвате функцията Край, за да забавите началото на процедурата по почистване.
5. Натиснете  или завъртете ключа за температурата по часовниковата стрелка, за да започнете почистващата процедура.
Време за процедурата: 2 ч.
По време на Пиролизата крушката на фурната не свети.

Когато фурната достигне зададената температура, вратата се блокира.

Дисплеят показва символа  и чертичките на индикатора за нагряване до освобождаване на вратата.

11.4 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 “+” и “—” докато PYR мига на дисплея.

11.5 Изваждане и монтиране на вратичката

Вратичката на фурната има четири стъклени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.



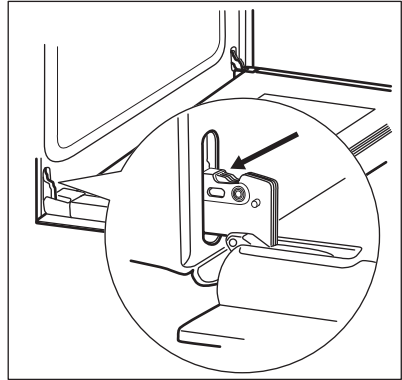
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите стъклените панели преди да сте свалили вратичката на фурната.



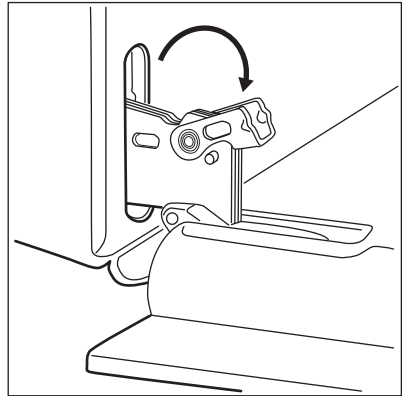
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

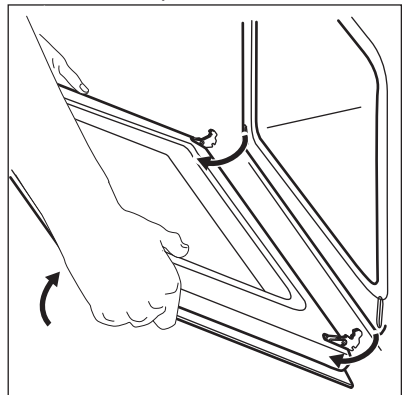
1. Отворете изцяло вратичката и дръжте двете панти.



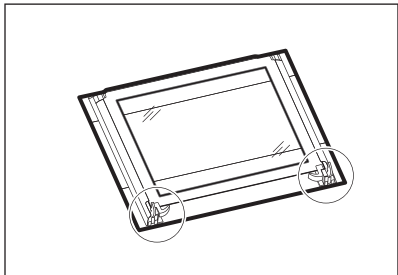
2. Повдигнете и обърнете лостчетата на двете панти.



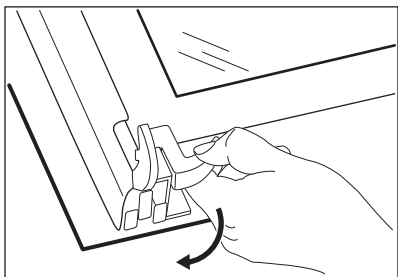
3. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



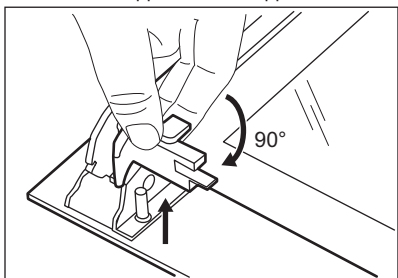
4. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.



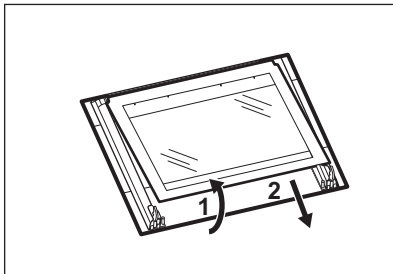
5. Освободете заключващата система, за да извадите стъклените панели.



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



7. Повдигнете внимателно стъклените панели и ги извадете един по един. Започнете от най-горния панел.

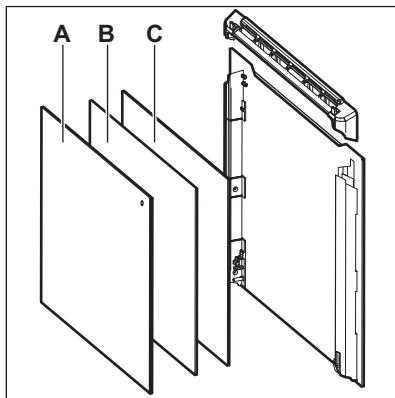


8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

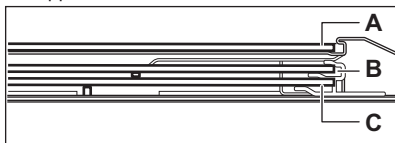
Когато почистването приключи, монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.



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



11.6 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.

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).
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрява.	Активирано е автоматичното изключване.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрява.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защита за деца".
Фурната не нагрява.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електро-техник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
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 "С3".	Функцията за почистване не работи. Вратата не е затворена плътно или заключалката на вратата е повредена.	Затворете напълно вратичката.
Екранът показва "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • Не сте затворили плътно вратата. • Заключването на вратата е дефектно. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната е активирана и не нагрява. Вентилаторът не работи. На екрана се появява "Demo".	Активиран е демонстрационният режим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Деактивирайте фурната. 2. Натиснете и задръжте бутона . 3. Първата цифра на дисплея и индикаторът Demo започват да мигат. 4. Въведете код 2468, натискайки бутон  или бутон , 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)

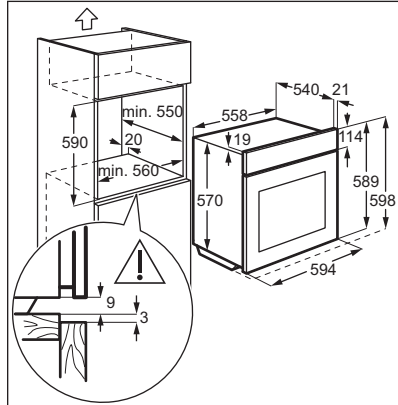
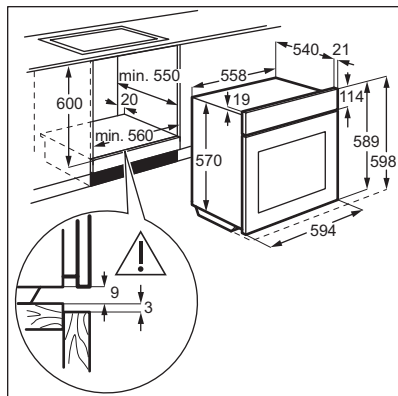
13. ИНСТАЛИРАНЕ



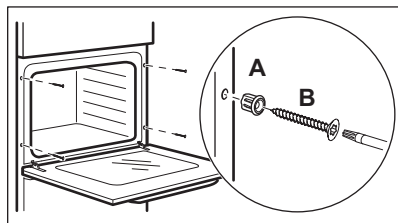
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Вграждане



13.2 Закрепване на уреда към шкафа



13.3 Електрическа инсталация

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

Този уред се доставя само в комплект със захранващ кабел.

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 нултуралния 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	EEC2400EOX
Индекс на енергийна ефективност	81.8
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.85 КВч/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.63 КВч/цикъл
Брой обеми на фурната	1
Източник на топлина	Електричество
Обем (л.) главна фурна	53 л
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	33.6 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 загревайте 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 приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите 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.


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.

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете 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.....	34
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	35
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	38
4. KEZELŐPANEL.....	39
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	39
6. NAPI HASZNÁLAT.....	40
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	41
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	43
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	43
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	44
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	53
12. HIBAEHÁRÍTÁS.....	56
13. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	58
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	60

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.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



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 mozgásakor. 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 az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek 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 vezetékot 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 leválassa 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 EGK irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



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

2.4 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. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.

- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerral.

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkiömlést/lerakódást.
- 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 elülső 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 hüllők 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 ártalmatlanok 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 készülékeknél 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 bízva a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

2.8 Ártalmatlanítás



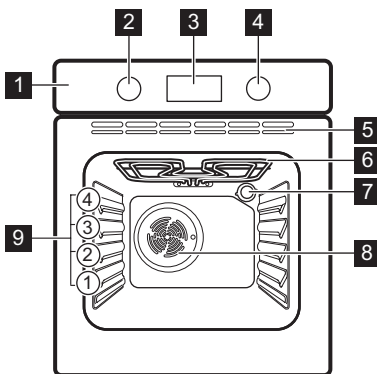
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket az 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 Kijelző
- 4 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5 Hűtőventilátor szellőzőnyílásai
- 6 Fűtőbetét
- 7 Sütőtér világítás
- 8 Ventilátor
- 9 Polcszintek

3.2 Kiegészítők

- Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

- **Sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**

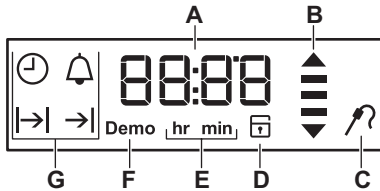
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsirfelfogó edényként.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Gombok

Érzékelőmező / Gomb	Funkció	Leírás
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
🕒	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.

4.2 Kijelző



- A. Időzítő / Hőmérséklet
- B. Felfűtés és maradék hő visszajelző
- C. Hűhőmérő szenzor (csak bizonyos modelleken)
- D. Ajtózárlat (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.

5.1 Kezdeti tisztítás

Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.





Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat. Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyükre.

5.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a  gombot. 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 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát.
 Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirításához.
 Grill + Felső Sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Hús	Különösen puha és szaftos sült hús készítéséhez.


Sütőfunkció Alkalmazás

 Hőlégbefúvás (Nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési tanácsokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetben a Hőlégbefúvás (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 készülék a maradék hőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Pirolitika	A sütő pirolitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. Ez a funkció égetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből.

6.2 Egy sütőfunkció beállítása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
 2. A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
- A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

6.3 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.




Órafunkció	Alkalmazás
00:00 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ	Amennyiben nem állít be más órafunkciót, az ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ automatikusan megfigyeli, hogy milyen hosszú idő óta működik a sütő. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol. A Számláló (előreszámlálásos időzítő) a következő funkciókkal nem használható: IDŐTARTAM, BEFEJEZÉS.



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 beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
2. Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz és a perc beállításához.


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

3. A perc pontos beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot, vagy 5 másodperc elteltével az újonnan beállított 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 funkció beállítása


1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. A perc, majd az óra beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. Megerősítéshez nyomja meg a  gombot.

Amikor letelt a beállított Időtartam, 2 percg 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 funkció beállítása


1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az óra, majd a perc beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. Megerősítéshez nyomja meg a  gombot.



A beállított Befejezési időpontban két percg hangjelzés hallható, és 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.

7.5 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása


1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Nyomja meg a  vagy  gombot az IDŐTARTAM perc-, majd óraértékének beállítására. Megerősítéshez nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn villogó  jelenik meg.

4. A  vagy  gombot használja a BEFEJEZÉS perc-, majd óraértékének beállítására.

Megerősítéshez nyomja meg a  gombot. A kijelzőn  és a beállított hőmérséklet látható.






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


A beállított BEFEJEZÉS időpontban két percg hangjelzés hallható, és a  szimbólum 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 többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
2. A másodperc, majd a perc beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a  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.

7.7 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ

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

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



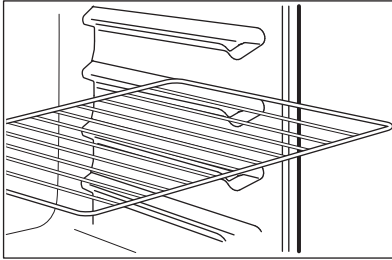
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Tartozékok behelyezése

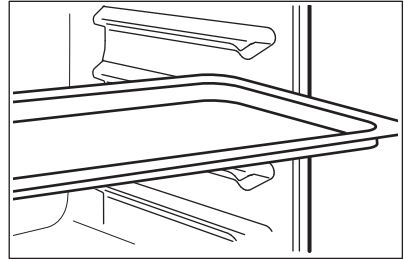
Huzalpolc:

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



Sütőtálca/ mély tepsí:



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




9. TOVÁBBI FUNKCIÓK


9.1 A Gyermekzár használata

Amíg a Gyerekzár 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. Az ajtó zárva van.



A  szimbólum akkor is megjelenik a kijelzőn, amikor a Pírolitika funkció működik.

A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismétélje meg a 2. lépést.

9.2 Maradék hő visszajelző

A kijelzőn a maradék hő 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.

9.3 Automatikus kikapcsolás

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

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

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



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

9.4 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.

9.5 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.

10.1 Sütési javaslatok

A sütőben négy 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 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.

Húсок és halak sütése

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

Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

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

Sütési időtartamok

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

Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb

beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

10.2 Tészta- és hússütési táblázat**Sütemények**

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	165	2 (1 és 3)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	2 (1 és 3)	20 - 30	Tortasütő formában
Írós-túrós lepény	170	1	165	2	70 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	170	1	160	2 (1 és 3)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	2	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcs-torta	170	2	160	2 (1 és 3)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Gyümölcskenyér	170	2	155	2	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Piskóta-tészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	170	2	160	2	90 - 120	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcs-torta gazdagon	170	2	160	2	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Szilvatorta ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	Kenyérsütő formában
Aprósütemények	170	3	166	3 (1 és 3)	25 - 35	Sütő tálcán
Teasütemény ¹⁾	150	3	140	3 (1 és 3)	30 - 35	Sütő tálcán
Habcsók	100	3	115	3	35 - 40	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Sütő tálcán
Choux tészta ¹⁾	190	3	180	3 (1 és 3)	15 - 20	Sütő tálcán
Tortalapok	180	3	170	2	25 - 35	20 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	180	1 vagy 2	170	2	45 - 70	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában
Gyümölcs-torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Rozskenyér	190	1	190	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle ¹⁾	190	2	180	2 (1 és 3)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Mély tep-siben
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	180	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	200	2	45 - 60	Formában
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	Formában
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	Formában
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	Formában
Yorkshire puding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 pudingforma

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Hús

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon és mély tep-siben

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	44 - 50	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, Közepes átsütve	210	2	200	2	51 - 55	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	55 - 60	Huzalpolcon és mély tep-siben
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Mély tep-siben
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 darab egy mély tepsiben
Bárány	190	2	190	2	110 - 130	Comb
Csirke	200	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	1	160	1	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	160	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	1	160	1	150 - 200	Egészben
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		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng / tengeri keszeg	190	2	175	2 (1 és 3)	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal / lazac	190	2	175	2 (1 és 3)	35 - 60	4 - 6 filé

10.3 Grill

Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra.

Melegítse elő a sütőt 10 percre.

A harmadik polcszintet használja.

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

10.4 Infrásütés

A harmadik polcszintet használja.

Állítsa be a maximális hőmérsékletet 200 °C-ra.

Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	(kg)	Első oldal	Második oldal
Göngyölt hús (pulyka)	1	1	30 - 40	20 - 30
Csirke (félbevágva)	2	1	25 - 30	20 - 30
Csirkecomb	6	-	15 - 20	15 - 18
Fürj	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Zöldséges csőben sült	-	-	20 - 25	-
Kagyló	-	-	15 - 20	-
Makrélá	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Halszeletek	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

10.5 Hőlégbefúvás (Nedves)



A maximális siker érdekében alkalmazza az alábbi táblázat javaslatait.

Ételek	Kiegészítők	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Édes sütemények, 12 darab	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	35 - 40
Zsemle, 9 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	35 - 40
Fagyasztott pizza, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	35 - 40
Keksztekercs	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	30 - 40
Brownie	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	30 - 40
Szuflé, 6 db	kerámia ramekin huzalpolcon	200	3	30 - 40
Piskóta tortaalap	tortasütő forma huzalpolcon	170	2	20 - 30
Victoria szendvics	sütőtálca huzalpolcon	170	2	35 - 45

Ételek	Kiegészítők	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Halfilé, 0,3 kg	pizzasütő tálca huzalpolcon	180	3	35 - 45
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	40 - 50
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	25 - 35
Aprósütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Habcsók, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	40 - 45
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	35 - 45
Aprósüt. ropogós tésztával, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	40 - 50
Gyümölcstorta, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	20 - 30
Párolt zöldség, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 40
Vegetáriánus omlett	pizzasütő tálca huzalpolcon	200	3	30 - 45
Mediterrán zöldség, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	35 - 40

10.6 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.

Ételek	Mennyiség (kg)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Hús	1.0	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	0.5	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Eper	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1.4	60	60	-

10.7 Tájékoztatás 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	Sütő tálcá	3	170	20 - 30	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára.
Almás pite	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	1	170	80 - 120	Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva.
Piskótátészta	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	170	35 - 45	Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő).
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálcá	3	150	20 - 35	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Pírítós 4 - 6 db	Grill	Huzalpolc	3	max.	2 - 4 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	3	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a harmadik szintre, míg a csepptálcát a második szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütit 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 tisztítószerezrel 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 tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerezrel tisztítsa meg.

Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, 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 törlőruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szerezket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

11.3 Pirolitika



VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot.



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

**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.

1. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
2. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráéggjenek a forró levegőtől.
3. Állítsa be a Pirolitika funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.

↳ szimbólum villog.



4. A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási műveletet.
5. Nyomja meg a  gombot, vagy forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával megegyező irányba a tisztítási eljárás elindításához. A folyamat időtartama: 2 ó. A sütőlámpa nem világít a Pirolitika funkció alatt.

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

11.4 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.

11.5 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütőajtóban négy üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetők. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

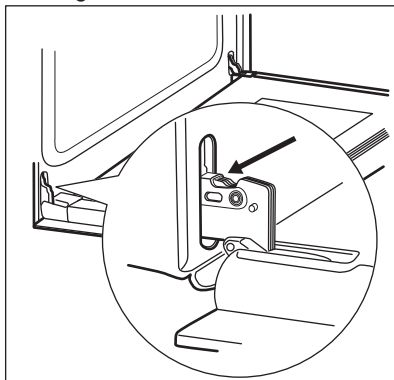


A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

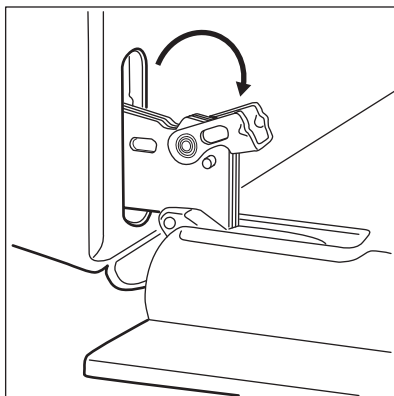
**VIGYÁZAT!**

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

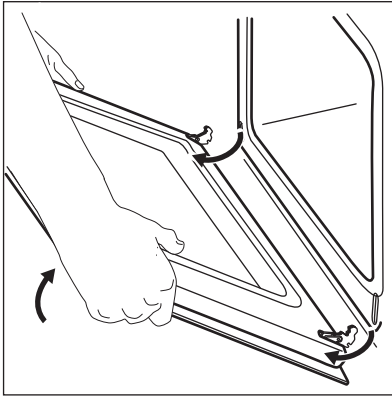
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



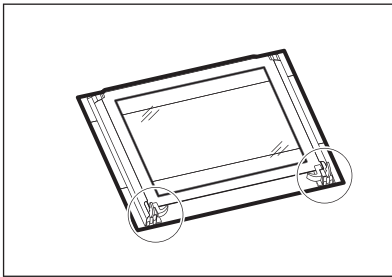
2. Emelje fel és fordítsa el teljesen mindkét zsanéron a kart.



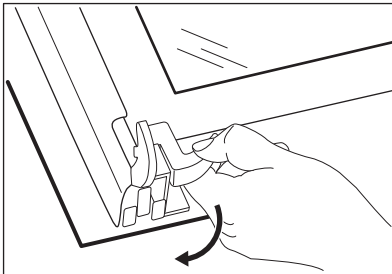
3. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



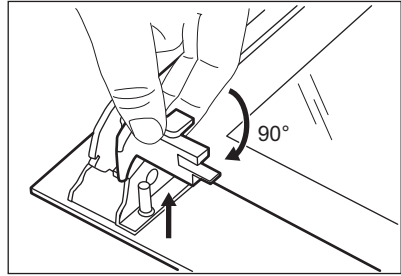
4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



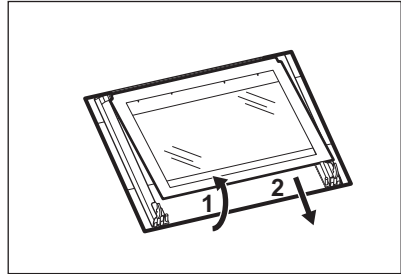
5. Oldja ki a reteszelőrendszert az üveglapok kiszéréséhez.



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



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

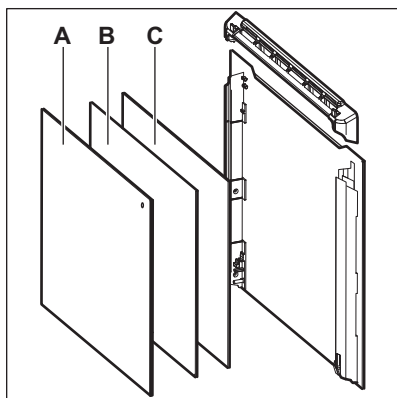


8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

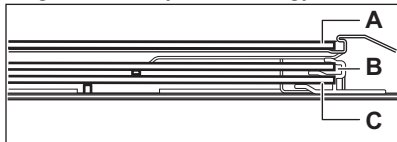
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

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

Helyes felszereléskor az ajtó dísléce kattanó hangot ad.



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



11.6 A hűtőlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

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

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.

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.
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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „C3” látható.	Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózárr hibás.	Teljesen csukja be az ajtót.
A kijelzőn „F102” látható.	<ul style="list-style-type: none"> Nem zárta be teljesen a sütőajtót. Az ajtózárr meghibásodott. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsol.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a sütőt. 2. Tartsa nyomva a + gombot. 3. A kijelző első számjegye és a Demo visszajelző villogni kezd. 4. Az értékek módosításához írja be a 2468 kódot a + vagy - gomb segítségével, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a ⏸ gombot. 5. A következő számjegy kezd villogni. 6. 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.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

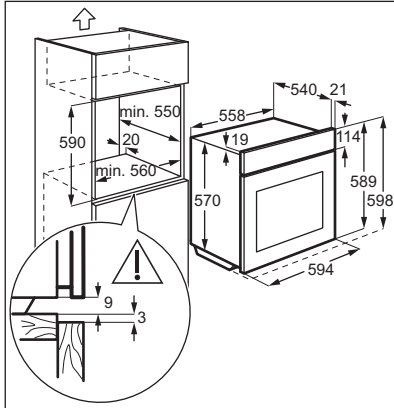
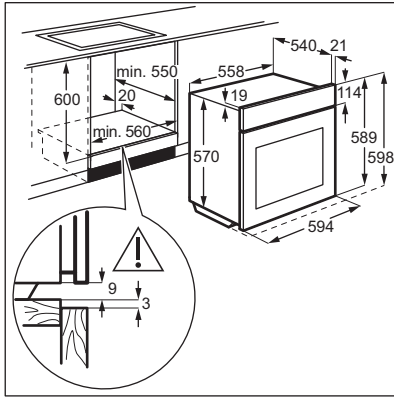
13. ÜZEMBE HELYEZÉS



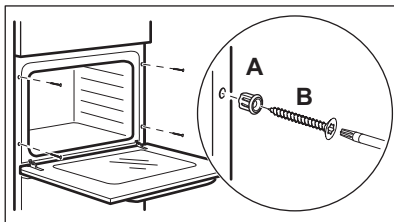
FIGYELMEZTETÉS!

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.

A készüléket csak egy tápvezetétkkel szállítjuk.

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	EEC2400EOX
Energiatakarékossági szám	81.8
Energiatakarékossági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.85 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.63 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	53 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	33.6 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 ajtótomitást, 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 maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt 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.

Maradék hő

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

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

Ételek melegen tartása


A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.


Hőlégbefúvás (Nedves)

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

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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

 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



867348170-A-362018

