

EOC6H76X
EOC6H76Z
LOC6H76Z

BG Ръководство за употреба | **Фурна на пара**

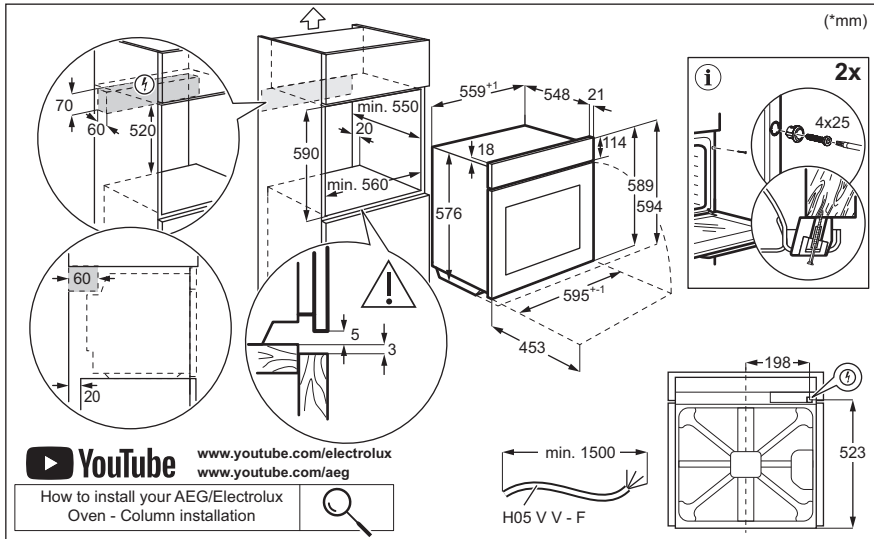
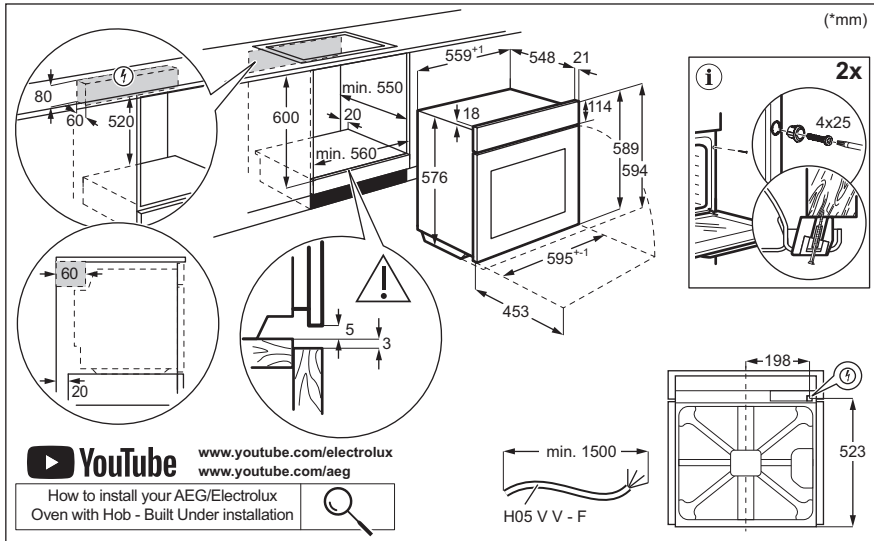
3

HU Használati útmutató | **Gőzölős sütő**

28



MOHTAJ / ÜZEMBE HELYEZÉS



Добре дошли в Electrolux! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.electrolux.com/support

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	9
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	16
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	16
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКЕСОАРИТЕ.....	17
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	19
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	21
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	24
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	25
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	27

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно

безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.

- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- 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 допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или 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 на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел .

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.

- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Съществува риск стъклените панели да се счупят.
- Сменете незабавно стъклените панели на вратата, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.
- Бъдете внимателни, когато сваляте вратата от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Готвене на пара

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
 - Не отваряйте вратата на уреда по време на готвене на пара.
 - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

2.6 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са

подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с авторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.8 Изхвърляне

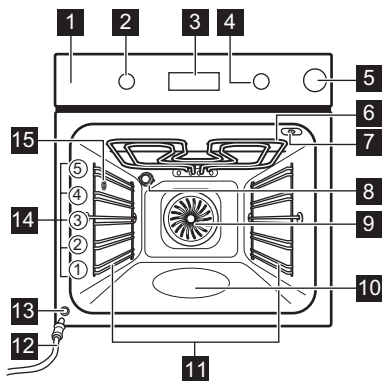
⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Водосъдържател
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Гнездо за включване на термосондата
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Вътрешна част на фурната – съд за почистване с вода

- 11 Водачи за скара, отстраняеми
- 12 Тръба за оттичане
- 13 Вентил за източване на водата
- 14 Позиция на скара
- 15 Изход за пара

3.2 Аксесоари


- **Скара/рафт**
За форми за кекс, ястия в устойчиви на високи температури съдове, ястия за печене, готварски съдове/съдове.
- **Тави за печене**
За влажни кексове, печени изделия, хляб, големи печени меса, замразени ястия и за събиране на изтичане на течности, напр. мазнина при печене на храна на скара.
- **Съд за грил / печене**
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Термосонда**
За да контролирате готвенето въз основа на температурата вътре в храната.
- **Телескопични водачи**
За по-лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.

4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ









4.1 За включване и изключване на уреда.

За да включите уреда:

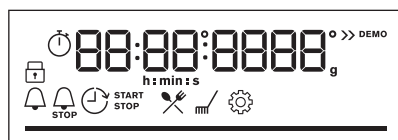
1. Натиснете копчетата. Копчетата изскачат.
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

За да изключите уреда: завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция .

4.2 Преглед на контролния панел

	Натиснете  , за да зададете функциите на таймера.
	Натиснете и задръжте  , за да зададете функцията: Бързо загреване
	Натиснете  , за да включите и изключите лампичката на уреда.
	Натиснете за настройка на температурата на храната: Термосонда
OK	Натиснете  , за да потвърдите избора си.

4.3 Индикатори на екрана



Екран със зададени функции на бутоните.

	Уредът е заключен.
	Подмену: Помощ при готвене.
	Подмену: Почистване.
	Подмену: Настройки
	Бързо загреване е активиран.
	Контейнерът за вода е празен. Напълнете резервоара.
	Резервоарът за вода е наполовина пълен.
	Резервоарът за вода е пълен.
	Термосонда е активиран.
	Таймер е активиран.
	Време за готвене е активиран.
	Час на Забавен старт е активиран.
	Брояч е активиран.
	Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".


5.1 Настройване на часовника


След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана се покаже: "00:00".

1. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.
2. Натиснете OK.

5.2 Първоначално подгръване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загряване.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.

3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
5. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
6. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Функции нагряване



Горещ въздух/вентилир

За печене на месо и печене на сладкиши. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.



Традиционно печене / Почистване с вода

За печене на тестени и месни храни на едно ниво. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода.



Функция пара: Ниска влажност

Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка.



Дълбоко замразени храни

За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца.



Функция пица

За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.



Долен нагревател

За запичане и хрупкава основа. Използвайте най-ниското ниво на фурната.



Печене с влажност

Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.



Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.



Турбо грил

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции нагряване.

6.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

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, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.


6.3 Настройка: Функции нагряване

1. Завъртете контролното копче за функции нагряване, за да изберете Функция нагряване.
2. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.

6.4 Настройка: Ниска влажност - Готвене на пара



Използвайте само вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не поставяйте запалими или алкохолни течности в резервоара за вода.

1. Натиснете капака на резервоара за вода, за да го отворите.
2. Напълнете резервоара за вода със студена вода до максималното ниво (около 900 мл).
3. Натиснете резервоара за вода в първоначално му положение.
4. Поставете храната в уреда.
5. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване .
6. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата. Напълнете отново резервоара за вода по време на готвене, ако е необходимо.
7. Когато готвенето приключи, завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната. Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

8. Изпразнете водния резервоар след всяко готвене с пара, за да предотвратите натрупването на остатъци от варовик. Изчакайте поне 60 мин след всяка употреба, за да предотвратите изтичане на гореща вода от вентила за източване на вода.

ВНИМАНИЕ!

Уредът е горещ. Има риск от изгаряния. Подхождайте с внимание, когато изправате съдържанието на резервоара за вода.

6.5 Изпразване на резервоара за вода

Индикатори на резервоара за вода



Резервоарът е пълен.



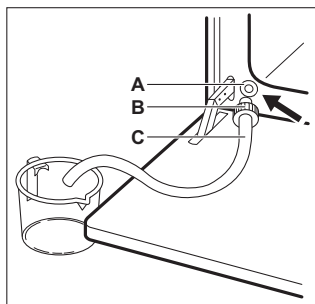
Резервоарът е наполовина пълен.



Резервоарът е празен. Напълнете резервоара.

Ако налеете твърде много вода в резервоара, аварийният отвор изтласква водата към дъното на фурната.

1. Изключете уреда. Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато уредът изстине.
2. Свържете тръбата за източване **C** към вентила за източване **A** през конектора **B**.



3. Оставете края на тръбата под нивото на **A** и натискайте **B** непрекъснато, за да съберете останалата вода.

- Откачете **С В** и подсушете вътрешността на фурната с мека гъба.



Не използвайте източнената вода, за да напълните резервоара за вода отново.

6.6 Влизане: Меню

Отворете менюто за достъп до ястия и настройки за Помощ при готвене.

- Завъртете ключа за функциите за загреване на .

На дисплея се показва , , .

- Завъртете контролния ключ и изберете иконата, за да влезете в подменюто.

Натиснете **ОК**.

6.7 Настройка: Помощ при готвене

Помощ при готвене Подменюто се състои от програми, предназначени за специални ястия. Програмите започват с подходяща настройка. Можете да регулирате времето и температурата по време на готвене.

- Завъртете ключа за функциите за загреване на .

- Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете **ОК**.
- Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете **ОК**.
- Поставете храната в уреда. Натиснете **ОК**.
- Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

Подменю: Помощ при готвене

Легенда



Сензорът за храна трябва да бъде свързан, за да използвате функцията. Вижте глава „Използване на аксесоари“.



Напълнете водосъдържателя с вода за готвене с пара.






















Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.












































Ниво на скарата. Вижте глава „Описание на продукта“.

Дисплеят показва **Р** и **номер** на ястието, което можете да проверите в таблицата.



Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P1 Говеждо печено, алангле		
P2 Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P3 Говеждо печено, добре изпечено		
P4 Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	3; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P5 Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
P6 Печено говеждо, алангле (бавно готвене)		
P7 Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P8 Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		
P9 Говеждо филе, алангле (бавно готвене)		
P10 Говеждо филе, средно изпечено (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P11 Говеждо филе, готово (бавно готвене)		
P12 Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	  2; печено ястие на скара Добавете течност. Покрито печено.
P13 Печен свински врат или плешка	1.5 - 2 кг	  1; печено ястие на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.
P14 Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	  2; тава за печене След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
P15 Свинско филе, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P16 Свински ребра с тънко месо	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17 Агнешки бут с кост	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	  2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P18 Цяло пиле	1 - 1.5 кг; пресни	  2; съд за готвене в тава за печене След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
P19 Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	  3; тава за печене

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
P20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	  2; касерол на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печено ястие на скара Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара
P25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло, подправки и билки.
P26	Филе от риба	-	  3; задушено на скара
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара
P28	Ябълков кейк	-	 3; тава за печене
P29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара
P30	Ябълков пай	-	 1;  22 см форма за пай на скара
P31	Брауни	2 кг тесто	 3; дълбок тиган
P32	Мъфини	-	 3; форма за мъфини на скара
P33	Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара
P34	Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
P35	Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете картофите на парчета.
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете зеленчуците на парчета.
P37	Крокети, замразени	0.5 кг	 3; тава за печене
P38	Пържени картофи, замразени	0.75 кг	 3; тава за печене

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
P39	Лазаня с месо/ зеленчуци със сухи кори за паста	1 - 1.5 кг	  1; касерол на скара
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	  1; касерол на скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
P41	Прясна пица, тънка	-	  2; тава за печене с поставена хартия за печене
P42	Прясна пица, дебела	-	  2; тава за печене с поставена хартия за печене
P43	Киш	-	 2; тава за печене на скара
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0.8 кг	  2; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
P45	Пълнозърнест / ръжен / черен хляб	1 кг	  2; тава за печене поставена хартия за печене / правоъгълна форма за печене на скара

6.8 Промяна: Настройки

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете ОК.
3. Завъртете копчето, за да изберете настройката. Натиснете ОК.
4. Завъртете контролния ключ за регулиране на стойността. Натиснете ОК.
5. Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

Подменю: Настройки

Настройка	Стойност
01 Час от денонощието	Смяна
02 Яркост на екрана	1 - 5

Настройка	Стойност
03 Звук на бутоните	1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук
04 Сила на звук. сигнал	1 - 4
05 Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп, 2 - Аларма
06 Брояч	Вкл. / Изкл.
07 Осветление	Вкл. / Изкл.
08 Бързо загряване	Вкл. / Изкл.
09 Демо режим	Активиращ код: 2468
10 Софтуерна версия	Проверка
11 Зануляване на настройките	Да/Не


7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ


7.1 Заклучване


Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

Когато се активира, докато уредът се използва, той заключва командното табло, като гарантира, че текущите настройки за готвене продължават без прекъсване.

Когато е активиран, докато уредът е изключен, той поддържа командното табло заключено, като предотвратява неволното включване на уреда.



 ОК - натиснете и задръжте, за да включите функцията.

Прозвучава сигнал.  - премигва 3 пъти, когато заключването е включено.

 ОК - натиснете и задръжте, за да изключите функцията.

7.2 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте глава „Функции на часовника“.


Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Час на Забавен старт.


7.3 Охлаждащ вентилатор


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


8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Описание на функциите на таймера

 **Таймер** За задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.


 **Време за готвене** За задаване на времетраене на готвенето. Когато таймерът приключи, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва автоматично.

 **Час на Забавен старт** За отлагане на старта и/или края на готвенето.

 **Броч** Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.

8.2 Настройка: Таймер

1. Натиснете .

На екрана се показва: 0:00 и 
2. Завъртете контролния ключ, за да зададете Таймер.

3. Натиснете ОК. Таймерът започва веднага обратно броене.

8.3 Настройка: Време за готвене



1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.
2. Натиснете докато на екрана се покаже: 0:00 и STOP.
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете Време за готвене.
4. Натиснете **OK**. Таймерът започва веднага обратно броене.
5. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

8.4 Настройка: Час на Забавен старт

1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.
2. Натиснете докато на екрана се покаже: и START .
3. Завъртете копчето, за да настроите часа за начало.
4. Натиснете **OK**.

На дисплея се показва: --:-- STOP .

5. Завъртете ключа за управление, за да зададете времето за край.
6. Натиснете **OK**.

Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.

7. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

8.5 Настройка: Брояч

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в Меню.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете / Брояч. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Меню: Настройки.
3. Натиснете **OK**.
4. Завъртете контролния ключ, за да включите и изключите Времето на експлоатация на вкл. и изкл.
5. Натиснете **OK**.

8.6 Настройка: Час от денонощието

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в Меню.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете / Час от денонощието. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Меню“: Настройки.
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете часа.
4. Натиснете **OK**.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКЕСОАРИТЕ



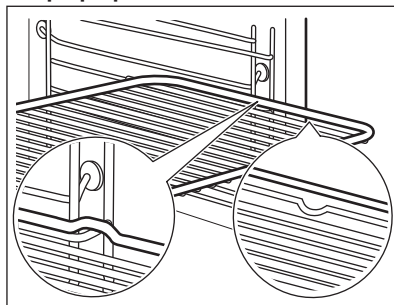
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Поставяне на аксесоари

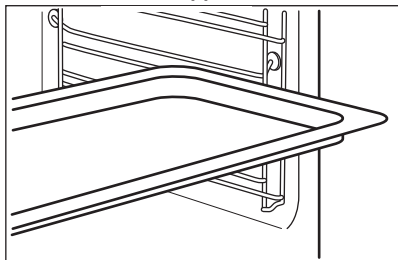
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара/рафт



Вкарайте решетката между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу. Уверете се, че решетката докосва задната част на фурната.

Тава за печене / Дълбока тава




Вкарайте тавата между водачите на опорните релси. Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.

9.2 Термосонда

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- °C – температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко 25 °C по-висока от температурата в сърцевината на храната.
-  - температурата в сърцевината на храната.

За максимално добри резултати при готвене:

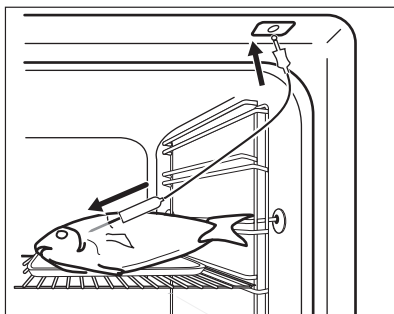
- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

Печене с: Термосонда

ВНИМАНИЕ!

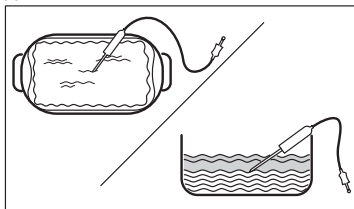
Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещават. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда: **Месо, домашни птици и риба**
Поставете цялата игла на Сензора за храна в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.




Касерола

Поставете върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на готвенето. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосондата. Върхът на Термосондата не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Включете термосондата в гнездото, което се намира на във вътрешността на уреда. Вижте глава „Описание на продукта“.

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5.  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
6. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.

7. Натиснете ОК.
8. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

9. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене

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




Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.




Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

За съвети за икономия на енергия вижте глава „енергийна ефективност“.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
	Температура

	Акcesoар
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)





10.2 Печене с влажност - препоръчителни акcesoари





Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

- **Тиган за пица** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см
- **Съд за печене** - тъмен, неотражателен, диаметър 26см
- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотражателна, диаметър 28см

10.3 Печене с влажност






За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.






		°C		
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35

		°C		
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични съдове в/у скаратата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене в/у скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

10.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

				°C	
Малки кейкове 20 броя/табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35

				°C	
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/рафт	2	180	70 - 90
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	70 - 90
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Традиционно печене	Скара/рафт	2	170	40 - 50
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	40 - 50
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2 и 4	160	40 - 60
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Грил	Скара/рафт	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Загрейте предварително уреда за 10 минути.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратичката около рамката на вътрешността.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

- Почистете петната с лек почистващ препарат.

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

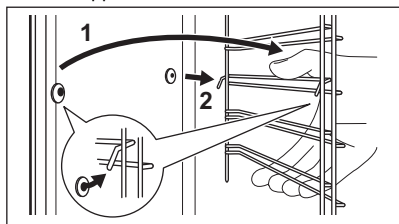
Акcesoари

- Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.



1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



4. Поставете носачите на решетката в обратна последователност. Задържащите цифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

11.3 Почистване с вода

Тази процедура за почистване използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от уреда.

1. Напълнете релефа на вътрешността с вода: 300 ml.
2. Изберете Меню  / Почистване 
3. Натиснете ОК.

Времетраене: 30 мин

Когато почистването приключи, се чува сигнал. Изключва се уредът.

4. Изчакайте, докато уредът изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

11.4 Почистване на резервоара за вода

1. Изключете уреда.
2. Поставете дълбок съд под входа за пара.
3. Напълнете чекмеджето за вода с вода: 850 ml. Добавете лимонена киселина: 5 чаени лъжички. Изчакайте 60 мин.
4. Включете уреда и задайте функцията: Ниска влажност. Настройте температурата на 230 °C
5. Изключете уреда след 25 мин и изчакайте да изстине.
6. Включете уреда и задайте функцията: Ниска влажност. Задайте температурата между 130 и 230 °C.
7. Изключете уреда след 10 мин и изчакайте да изстине.
8. Изпразнете резервоара за вода. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Изпраждане на резервоара за вода“.
9. Изплакнете резервоара за вода и почистете останалия варовик с мека кърпа.
10. Почистете тръбата за оттичане с топла вода и нежен почистващ препарат. Свържете се с доставчика на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

Класификация на водата:	Почиствайте резервоара за вода на всеки:
-------------------------	--

мека	75 цикъла - 2,5 месеца
------	------------------------

умерено твърда	50 цикъла - 2 месеца
----------------	----------------------

твърда	40 цикъла - 1,5 месеца
--------	------------------------

много твърда	30 цикъла - 1 месец
--------------	---------------------

11.5 Изваждане и монтиране на вратичката

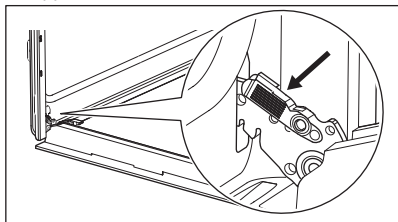
Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на

вратичката”, преди да вадите стъклените панели.

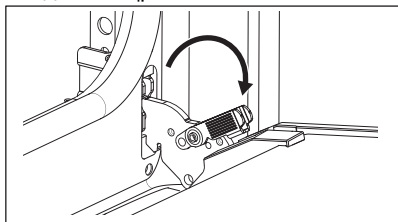
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

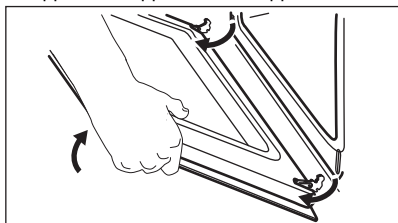
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



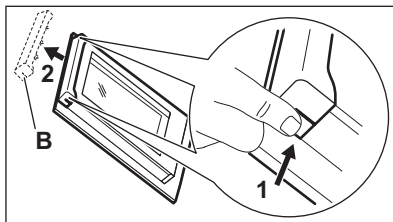
2. Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



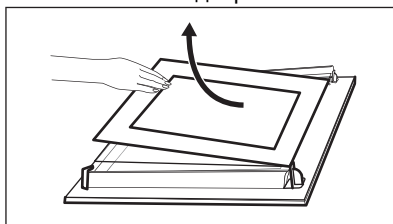
3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



4. Поставете вратичката върху мека кърпа върху стабилна повърхност.
5. Хванете рамката в горната част на вратичката **В** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



6. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
7. Дръжте стъклените панели на вратичката за горната им част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



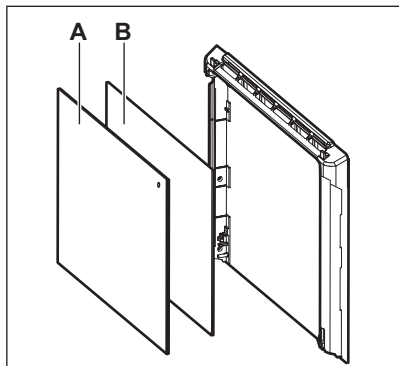
8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
9. След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

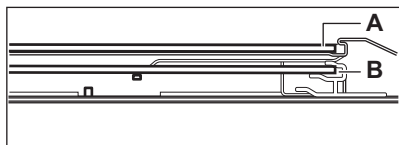
Уверете се, че сте поставили обратно

стъклените панели (**А** и **В**) в правилната последователност. Проверете за символ / печат отстрани на стъкления панел. Всеки от стъклените панели изглежда по различен начин, за да улесни разглобяването и сглобяването.

При правилен монтаж гарнитурата на вратичката щраква.



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



11.6 Смяна на лампата

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгаряне на остатъците от мазнини по лампата.

Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.



12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Проверете дали:
Не можете да активирате или работите с уреда.	Уредът е правилно свързан към електрозахранване.
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заклучване е деактивирана.
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е активиран.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.

Проблем	Проверете дали:
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.
Уплътнението на вратичката е повредено.	Не използвайте уреда. Свържете се с упълномощен сервизен център.
На екрана се показва 00:00.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Във вътрешността на фурната има вода.	Има прекалено много вода в резервоара за вода.
 – индикаторът не свети.	Няма вода в резервоара за вода. Ако вода започне да изтича в уреда и индикаторът е изключен, свържете се с Оторизиран сервизен център.
 – индикаторът свети.	В резервоара има достатъчно вода. Ако резервоарът е пълен, а индикаторът продължава да свети, свържете се с оторизиран сервиз.
Готвенето на пара не работи.	Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата.
Готвенето на пара не работи.	Има вода в резервоара за вода.
Отнема повече от три минути, за да се изпразни резервоара за вода или водата изтича от отвора на входа за пара.	Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата. Почистете резервоара за вода.



Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.

12.2 Данни за сервизно 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. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.):

Номер на продукт (PNC):

Сериен номер (S.N.):

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за енергийно етикетирание и екодизайн

Име на доставчик

Electrolux

Идентификация на модела	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOC6H76X	33.2 кг
	EOC6H76Z	33.0 кг
	LOC6H76Z	32.7 кг

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

13.2 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

Енергийна консумация при изчакване	0.8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

13.3 Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

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

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загрявайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

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

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина.

Подгряване на храна

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

Готвене с изключена лампичка


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


Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

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

14. 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.

Üdvözljük az Electrolux világában! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.electrolux.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	28
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	30
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	33
4. KEZELŐPANEL.....	33
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	34
6. NAPI HASZNÁLAT.....	35
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	40
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	41
9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	42
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	43
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	45
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	48
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	49
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	51

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 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a

készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készüléssel és annak.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- 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 kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegeének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.

- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakozás

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 vagy a készülék alatti rekaszhoz, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi nélszeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 3680	3x1.5

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknel

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- 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.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
- 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 károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

- ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
 - A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
 - Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa 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 készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás

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 már a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait 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.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Gőzsütés

FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.6 Belső világítás

FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

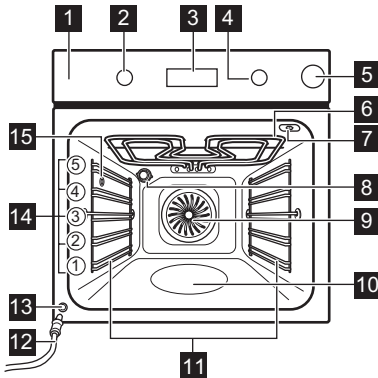
- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

- Feszültségmentesítse a készüléket.

- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Szabályozó gomb
- 5 Víztartály
- 6 Fűtőbetét
- 7 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 8 Lámpa
- 9 Ventilátor

- 10 Sütőtér mélyedése - Víz tisztítás tartálya
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Lefolyócső
- 13 Vízleeresztő szelep
- 14 Polcpozíciók
- 15 Gőzkimenet

3.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sült edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Sütő tálcá**
Nedves süteményekhez, sült ételekhez, kenyérhez, nagy húsokhoz, fagyasztott ételekhez és csepegő folyadékok felfogásához, pl. húzalpolcon történő sütéskor zsiradékhoz.
- **Mély tepsí**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Hűshőmérő szenzor**
A sütés szabályozása az étel belsejében lévő hőmérséklet alapján.
- **Teleszkópos sínek**
A tepsik és húzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

4. KEZELŐPANEL

4.1 A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kiugranak.
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe

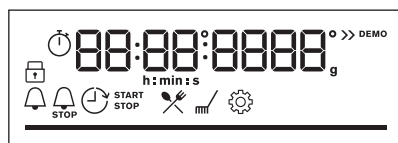
0.

4.2 A kezelőpanel áttekintése

	Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felűtés.
	Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.
	Nyomja meg a gombot az étel maghőmérsékletének beállításához, ezzel: Hűshőmérő szenzor

OK Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

4.3 Kijelző visszajelzői



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

- | | |
|--|-----------------------------------|
| | A készülék zárolva van. |
| | Almenü: Előre programozott sütés. |
| | Almenü: Tisztítás. |
| | Almenü: Beállítások |

Gyors felfűtés bekapcsolva.

A víztartály üres. Töltse fel a tartályt.

A víztartály félig van tele.

A víztartály tele.

Hűhőmérő szenzor bekapcsolva.

Percszámláló bekapcsolva.

Főzési idő bekapcsolva.

Késleltetett indítás ideje bekapcsolva.

Működésidőzítő bekapcsolva.

Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Az idő beállítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg megjelenik a kijelzőn: "00:00".

1. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.
2. Nyomja meg a **OK** gombot.

5.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt ételmyszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőteréből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
5. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
6. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

6. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók



Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Hűssütéshez és sütemények készítéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.



Alsó + felső sütés / Víz tisztítás

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.

Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Aqua Clean.



Gőz funkció: Páratartalom, alacsony

A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújta készítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaf-tossá és ropogós felületűvé válik.



Fagyasztott ételek

Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerics) ropogóssá tételéhez.



Pizza funkció

Pizza és más olyan ételek sütéséhez, amelyek alulról több hőt igényelnek.



Alsó sütés

Pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. Használja a legalsó polcszintet.



Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt: Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).



Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



Infrasütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csöben sütéshez és pirításhoz.



Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 80 °C alatt.

6.2 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

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 sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosági tanácsok c. részét.

6.3 Beállítás: Sütőfunkciók


1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

6.4 Beállítás: Páratartalom, alacsony - Gőzben sütés



Csak vizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyűlékony vagy alkoholtartalmú folyadékokat.

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.

2. Töltse fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig (körülbelül 900 ml).
3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
4. Helyezze be az ételt a készülékbe.
5. A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z)  sütőfunkció kiválasztásához.
6. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Ha szükséges, tölts fel a víztartályt főzés közben.
7. Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe. Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
8. A vízkő maradványok kialakulásának elkerülésére ürítse ki a víztartályt minden gőzöléssel végzett sütés után. Minden használat után várjon legalább 60 perc erejéig, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízleeresztő szelepen.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék forró. Égés veszélye áll fenn. Legyen óvatos, amikor kiüríti a víztartályt.

6.5 A víztartály ürítése

Víztartály jelzőfénye



A tartály megtelt.



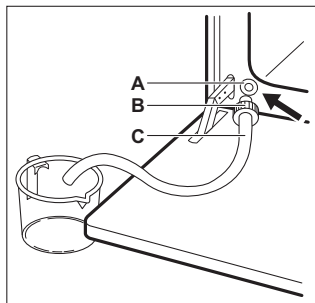
A tartály félig megtelt.



A tartály üres. Tölts fel a tartályt.

Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő belsejének aljára folyatja.

1. Kapcsolja ki a készüléket. Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
2. Csatlakoztassa a leeresztő csövet a kimeneti C szelephez a A csatlakozón keresztül B.




3. A cső végét tartsa az A szintje alatt, majd nyomja meg a B csatlakozót többször, hogy összegyűjtse a maradék vizet.
4. Válassza le a C és B alkatrészeket és egy puha szivaccsal törölje szárazra a sütő belsejét.



Ne használja a leeresztett vizet a víztartály újbóli feltöltéséhez.

6.6 Bevitel: Menü

Nyissa meg a Menüt az Előre programozott sütési ételek és beállítások eléréséhez.



1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.

A kijelzőn a következő látható:   .

2. Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont. Nyomja meg a OK gombot.

6.7 Beállítás: Előre programozott sütés

Előre programozott sütés az almenü olyan programokból áll, amelyeket kifejezetten az ételekhez terveztek. A programok megfelelő beállítással kezdődnek. Sütés közben beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.
2. A(z)  kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.

- Egy étel kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot (P1 - P...). Nyomja meg a **OK** gombot.
- Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg a **OK** gombot.
- Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

Almenü: Előre programozott sütés

Magyarázat



A funkció használatához az ételérzékelőt csatlakoztatni kell. Lásd „A tartozékok használata” című fejezetet.

Magyarázat



Gőzsütéshez tölts fel vízzel a víztartályt.

































A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készületet.



Polcszint. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.

A kijelzőn **P** megjelenik egy **sor** étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P1 Marhasült, véresen		
P2 Marhasült, közepes	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	2; sütő tálca A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P3 Marhasült, jól átsütve		
P4 Steak, közepes	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	3; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P5 Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	2; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
P6 Marhasült, véres (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
P7 Marhasült, közepes (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	2; sütő tálca A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P8 Marhasült, jól átsütve (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
P9 Marhahús filé, véres (lassú sütés)		
P10 Marhahús filé, közepes (lassú sütés)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	2; sütő tálca A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P11 Marhahús filé, kész (lassú sütés)		
P12 Borjú sült (pl. lapoc-ka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	2; sütőedény a húzalpolcon Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 - 2 kg	  1; sütőedény a huzalpolcon A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P14	Ropogósra pirított sertés (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	  2; sütő tálca A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
P15	Sertéskaraj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P16	Sertés pótboroda	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 3; mély tepsi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P17	Csontos báránycomb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	  2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P18	Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	  2; tűzálló edény a sütő tálcán A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
P19	Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	  3; sütő tálca
P20	Jércemell	180 - 200 g darabonként	  2; tűzálló edény a huzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben.
P21	Csirkecomb, friss	-	  3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; mély tepsi Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	Fasírt	1 kg	  2; huzalpolc
P25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	  2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
P26	Halfilé	-	  3; Zöldség/hús felfújtak sütőrácson
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon
P28	Almatorta	-	 3; sütő tálca

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P29 Almás pite	-	2; piteforma a huzalpolcon
P30 Almáspite	-	1; 22 cm-es piteforma a huzalpolcon
P31 Csokoládés sütik	2 kg tészta	3; mély tepsi
P32 Muffin	-	3; muffinsütő tepsi a huzalpolcon
P33 Veknis sütemény	-	2; kenyérsütő forma a huzalpolcon
P34 Tepsis burgonya	1 kg	2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
P35 Zöldségek/krokettek	1 kg	3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Darabolja fel a burgonyákat.
P36 Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Darabolja fel a zöldségeket.
P37 Krokett, fagyasztott	0.5 kg	3; sütő tálca
P38 Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	3; sütő tálca
P39 Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal	1 - 1.5 kg	1; tűzálló edény a huzalpolcon
P40 Burgonyafelfűjt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	1; tűzálló edény a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
P41 Pizza friss, vékony	-	2; sütő tálca sütőpapírral béleelve
P42 Pizza friss, vastag	-	2; sütő tálca sütőpapírral béleelve
P43 Quiche	-	2; sütőforma a huzalpolcon
P44 Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	2; sütő tálca sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
P45 Teljes kiőrlésű/rizs/ barna kenyér	1 kg	2; sütő tálca sütőpapírral béleelve / veknitálca a huzalpolcon

6.8 Módosítás: Beállítások

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz állásra.
2. A(z) kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a **OK** gombot.

3. Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg a **OK** gombot.
4. Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg a **OK** gombot.
5. Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

Almenü: Beállítások

Beállítás	Érték
01 Pontos idő	Módosítás
02 Kijelző fényerő	1 - 5
03 Nyomógomb Hang	1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikapcsolva
04 Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05 Hűhőmérő szenzor - műveletek	1 – Riasztás és leállítás, 2 – Riasztás

Beállítás	Érték
06 Működésidőzítő	Be/Ki
07 Sütő világítás	Be/Ki
08 Gyors felfűtés	Be/Ki
09 Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
10 Szoftver verzió	Ellenőrzés
11 Összes beállítás törlése	Igen / Nem


7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

7.1 Funkciózár


Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

Ha a készülék használata közben aktiválódik, lezárja a kezelőpanelt, így biztosítva, hogy az aktuális főzési beállítások zavartalanul folytatódjanak.

Ha a készülék kikapcsolt állapotban aktiválódik, a kezelőpanelt zárva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.



Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció bekapcsolásához.

Hangjelzés hallható.  – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció kikapcsolásához.

7.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot. További információk az „Órafunkciók” című fejezetben.





Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűhőmérő szenzor, Késleltetett indítás ideje.

7.3 Hűtőventilátor



Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

8. ÓRAFUNKCIÓK



8.1 Időzítő funkciók leírása

 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható.
 Főzési idő	A sütés időtartamának beállítása. Amikor az időzítő véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció automatikusan kikapcsol.
 Késleltetett indítás ideje	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
 Működési-dőzítő	Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható.



8.2 Beállítás: Percszámláló


1. Nyomja meg a  gombot.
A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .
2. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Percszámláló.
3. Nyomja meg a **OK** gombot. Az időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást.

8.3 Beállítás: Főzési idő

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: 0:00 és .
3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Főzési idő.
4. Nyomja meg a **OK** gombot. Az időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást.
5. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.



8.4 Beállítás: Késleltetett indítás ideje

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:  és **START**.
3. A gomb elforgatásával állítsa be az indítás időpontját.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.



A kijelzőn a következő látható: --:-- 
STOP.

5. Forgassa el a szabályozógombot a befejezési idő beállításához.
6. Nyomja meg a **OK** gombot.
Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdi a visszaszámlálást.
7. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

8.5 Beállítás: Működésidőzítő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  Működésidőzítő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.
3. Nyomja meg a **OK** gombot.
4. A szabályozógomb elforgatásával kapcsolja be és ki az Üzemidő-szabályozót.
5. Nyomja meg a **OK** gombot.

8.6 Beállítás: Pontos idő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  Pontos idő kiválasztásához. Lásd a „Napi

használat” című fejezetet, Menü:
Beállítások.

3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be az órát.

4. Nyomja meg a OK gombot.

9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

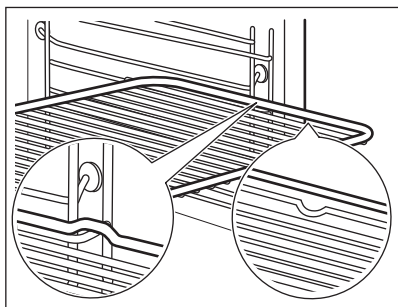
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tartozékok behelyezése

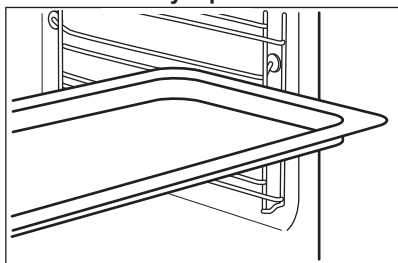
A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Sütőrács



Helyezze a polcot a polctartó vezetősínei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.

Sütő tálca / Mély tepsí




Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínei közé. Helyezze a sütőtálcát a lejtővel a sütőtér hátulja felé.

9.2 Húshőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C – a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább 25 °C-kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.
-  – az étel maghőmérsékletét. A legjobb sütési eredmény eléréséhez:
- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

Sütés ezzel: Húshőmérő szenzor

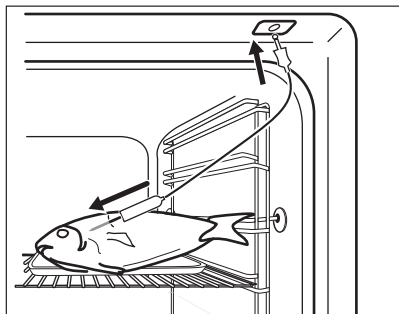
FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupaszzal. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:

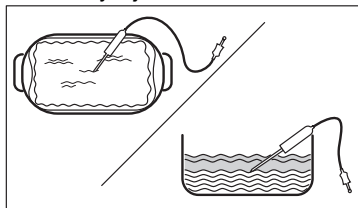
Hús, szárnyas és hal

Illessze a húshőmérő szenzor teljes tűjét a húsba vagy a halba a legvastagabb részénél.



Zöldség/hús felfűjtak

Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfűjtak közepébe. A húshőmérő szenzornak a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba.

Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.

A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.

5.  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

6. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

7. Nyomja meg a **OK** gombot.

8. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

9. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függnek.





Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy sűt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
	Hőmérséklet
	Tartozék



Polcpozíció



Főzési idő (perc)

10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok






Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

- **Pizzatál** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm
- **Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** - kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

10.3 Konvekciós levegő (nedves)







A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		°C		
Édes roládok, 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőlap vagy rács	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	Huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőlap vagy rács	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőlap vagy rács	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak rácson	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma rácson	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma rácson	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőlap vagy rács	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőlap vagy rács	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	Pizzaszerpenyő rácson	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőlap vagy rács	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőlap vagy rács	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőlap vagy rács	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőlap vagy rács	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőlap vagy rács	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőlap vagy rács	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omlett	Pizzaszerpenyő rácson	200	3	25 - 30

				
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőlap vagy rács	180	4	25 - 30

10.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350-1.

					
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35
Almáspite, 2 forma, átmé- rő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90
Almáspite, 2 forma, átmé- rő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma 1)	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma 1)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma 1)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45
Toast kenyér 1)	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5

1) Melegítse elő a készüléket 10 percre.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerekkel, mikroszálas ronggyal

tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtó tömítést.

- A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
- A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

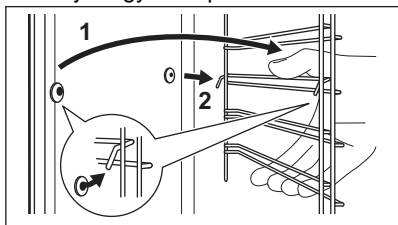
Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törölronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



4. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

11.3 Víz tisztítás

Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a készülékből.

1. Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 300 ml.

2. Válassza a Menü / Tisztítás / pontot.

3. Nyomja meg a OK gombot.

Időtartam: 30 perc

A tisztítás végén hangjelzés hallható.

Kikapcsol a készüléket.

4. Várja meg, hogy a készülék lehűljön.

Puha törölruhával törölje szárazra a sütőtér.

11.4 Tisztítsa meg a víztartályt.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Helyezzen egy mély tepsit a gőz bemenet alá.
3. Töltsön vizet a víztartályba: 850 ml. Adjon hozzá 5 teáskanál citromsavat. Várjon 60 perc ideig.
4. Kapcsolja be a készüléket, és állítsa be a következő funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa be a hőmérsékletet 230 °C-ra.
5. 25 perc után kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kapcsolja be a készüléket, és állítsa be a következő funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa be a hőmérsékletet 130 és 230 °C közé.
7. 10 perc után kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
8. Üritse ki a víztartályt. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a „Víztartály kiürítése” c. szakaszt.
9. Öblítse ki a víztartályt, és egy puha kendővel törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat.
10. Tisztítsa meg a leeresztő csövet kímélő mosogatószeres langyos vízzel.

A vízkeménység meghatározásához forduljon a helyi vízműhöz.

Vízmínőség szintje:	Tisztítsa meg a víztartályt a következő gyakorisággal: minden
lágy	75 ciklusonként - 2,5 havonta
mérsékelt kemény	50 ciklusonként - 2 havonta
kemény	40 ciklusonként - 1,5 havonta

Vízminőség szintje: Tisztítsa meg a víztartályt a következő gyakorisággal: minden

nagyon kemény

30 ciklusonként - havonta

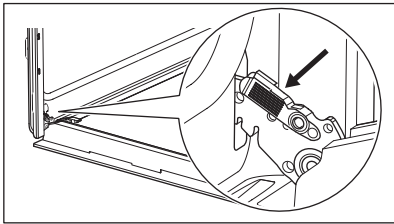
11.5 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütő ajtajába három üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

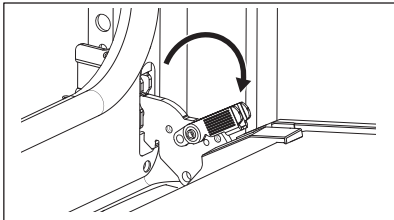
VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

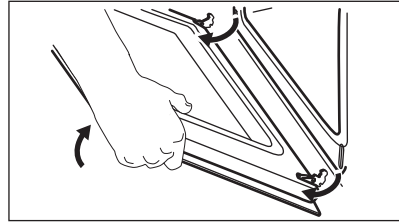
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



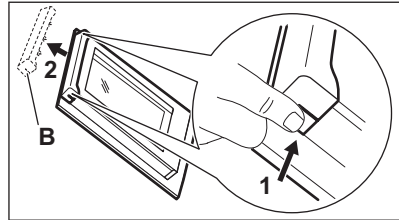
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



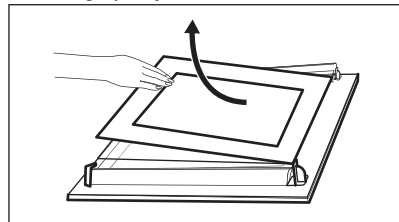
3. Csatkja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
5. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a záróínt.



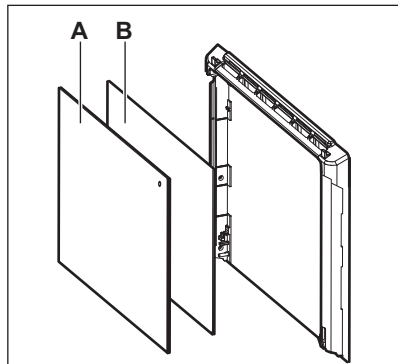
6. Húzza előre a díszleccet az eltávolításhoz.
7. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza azokat egyenként. Az eljárást a felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



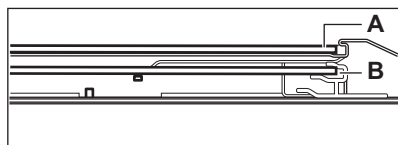
8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (**A** és **B**) a megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. Minden üveglap más és más, így könnyebb szét- és összeszerelni.

Helyes felszereléskor az ajtó dísléce kattánós hangot ad.



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



11.6 A lámpa cseréje

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törlőruhát a sütő padlójára.

⚠ VIGYÁZAT!

A halogénlámpát mindig tartsa egy kendővel, hogy a zsímaradvány ne égjen rá a lámpára.

Hátsó lámpa

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



12. HIBAELHÁRÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ellenőrizze a következőket:
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.	A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A(z) Funkciózár kikapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	A(z) Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűhőmérő szenzor funkció.	A Hűhőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.
Megsérült az ajtó tömitése.	Ne használja a készüléket. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

Probléma	Ellenőrizze a következőket:
A kijelzőn a következő látható: 00:00.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
Víz van a sütő belsejében.	Nincs túl sok víz a víztartályban.
 - a visszajelző nem világít.	Elegendő víz van a víztartályban. Ha a víz elkezd túlfolyni a készülék belsejébe, és a visszajelző továbbra sem világít, forduljon a márkaszervizhez.
 - világít a visszajelző.	Elegendő víz van a víztartályban. Ha a tartály tele van, és a visszajelző továbbra is világít, akkor forduljon a márkaszervizhez.
A gőzben sütés nem működik.	Nincs vízkőmaradvány a gőz bemenet nyílásánál.
A gőzben sütés nem működik.	Van víz a víztartályban.
Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőz bemenet nyílásából.	Nincs vízkőmaradvány a gőz bemenet nyílásánál. Tisztítsa meg a víztartályt.



Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

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. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (MOD.) :

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus

Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOC6H76X	33.2 kg
	EOC6H76Z	33.0 kg
	LOC6H76Z	32.7 kg

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

13.2 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
---	-------

A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc
--	---------

13.3 Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

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

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A

készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

Használja a maradék hőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradék hőt.

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.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással



Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

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

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

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

electrolux.com

867386929-A-242024



CE