

**EOD5F71X**

**EOD5F71Z**

**BG** Ръководство за употреба | **Фурна**

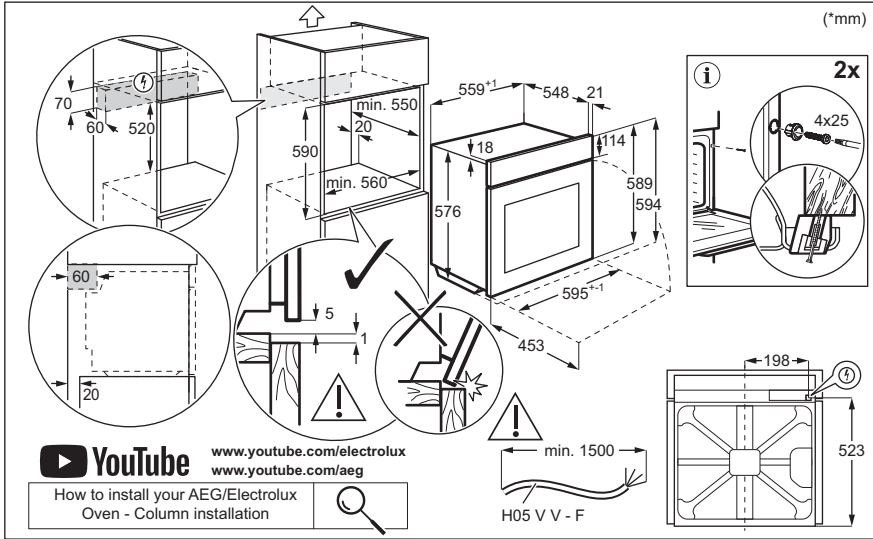
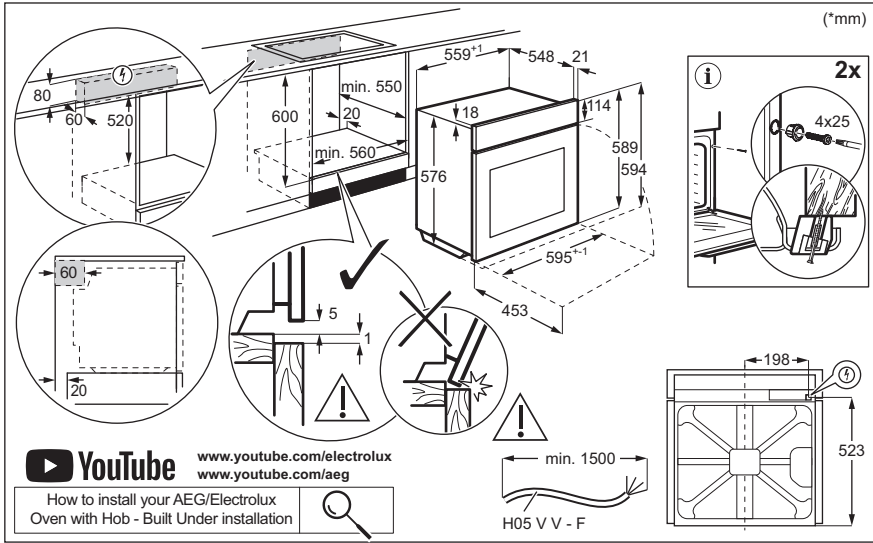
**3**

**HU** Használati útmutató | **Sütő**

**22**



# 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](http://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.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	9
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	11
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	11
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКЕСОАРИТЕ.....	12
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	13
11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	16
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	19
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	19
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	21

## 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 <sup>2</sup> )
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.
- Не почиствайте каталитичния емайл с почистващи препарати.

## 2.5 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.

## 2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.

- Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.7 Изхвърляне

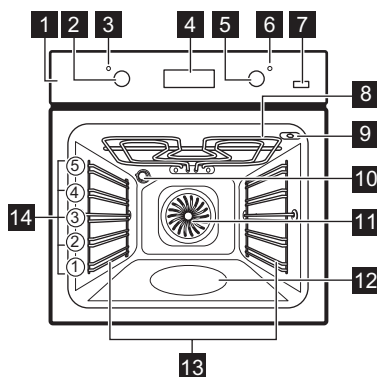
### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

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 Лампа / символ за захранване
- 4 Екран
- 5 Копче за управление (за температурата)
- 6 Индикатор / символ за температура
- 7 Плюс пара

- 8 Нагряващ елемент
- 9 Гнездо за включване на термосондата
- 10 Лампа
- 11 Вентилатор
- 12 Вътрешна част на фурната
- 13 Водачи за скара, отстраняеми
- 14 Позиция на скара

### 3.2 Аксесоари

- **Скара/решетка**  
За форми за кекс, ястия в устойчиви на високи температури съдове, ястия за печене, готварски съдове/съдове.
- **Съд за грил /печене**  
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Сензор за храна/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 **0**.

### 4.2 Сензорни полета / Бутони

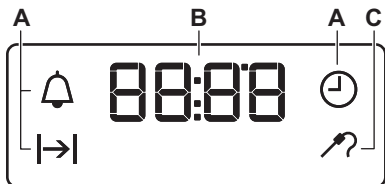
— За настройка на времето.



	За настройка на функция на часовника.
	За настройка на времето.
	За включване и изключване на функцията Топъл въздух ПЛЮС.

- A. Функции на часовника
- B. Таймер
- C. Индикатор за сензор за храна

### 4.3 Екран





## 5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Настройване на часовника





След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана се покаже: "00:00" или "12:00" (в зависимост от модела).

1.  – натиснете, за да зададете часа.
2.  - натиснете, за да потвърдите или зададеното точно време ще се запише автоматично след 5 секунди.

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

## 6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 6.1 Функции нагряване

	<b>Осветление</b> За да включите лампичката.
	<b>Печене с влажност</b> 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. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.
	<b>Горещ въздух/вентилатор. / Топъл вентилатор ПЛЮС</b> 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. / За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.
	<b>Традиционно печене / Катализа</b> За печене на тестени и месни храни на едно ниво. / За да включите каталитичното почистване. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно каталитичното почистване.
	<b>Долен нагревател</b> За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
	<b>Бързо готвене на грил</b> За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.
	<b>Турбо грил</b> За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.
	<b>Функция пица</b> За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.
	<b>Размразяване</b> За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.

## 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.

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 Задаване на функции нагряване

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.
3. Когато готвенето приключи, завъртете копчетата на изключена позиция, за да изключите уреда.

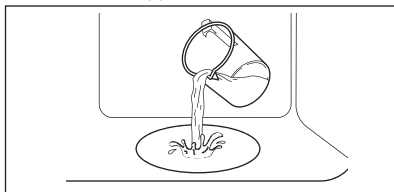
## 6.4 Задаване на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС

Функцията увеличава влажността по време на готвене.

### ВНИМАНИЕ!




Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.




Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не

пълнете отново вътрешността на фурната по време на готвене или когато уредът е нагорещен.

3. Задайте функцията:  .
4. Натиснете: Плюс пара .  
Работи само с функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС. Индикаторът светва.
5. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
6. Загрейте предварително празния уред за 10, за мин да създадете влажност.
7. Поставете храната в уреда. Не отваряйте вратата на фурната по време на готвене на пара.

8. Завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция, за да изключите уреда.

9. Натиснете Плюс пара .  
Индикаторът изгасва.
10. След като функцията приключи, внимателно отворете вратата. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.
11. Уверете се, че уреда е студен. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

## 7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 7.1 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.




### 7.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да





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

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА




### 8.1 Таблица с функции на часовника

	<b>Час от денонощието</b> За да задавате, променяте или проверявате часа.
	<b>Времетраене</b> За настройка колко време да работи уредът.
	<b>Таймер</b> За настройка на обратно броене. Функцията не влияе върху работата на уреда. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена.





### 8.2 Настройка: Час от денонощието



1.  – натиснете неколккратно, за да смените часа.  - започва да мига.
2. ,  – натиснете, за да зададете часа.

След приблизително 5 сек мигането спира и на екрана се показва времето.

 - мига, когато свържете уреда към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен. ,  - натиснете, за да зададете часа.



### 8.3 Настройка: Времетраене



1. Задайте функция за затопляне и температура.
2.  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.
3. ,  – натиснете, за да зададете: Времетраене.

Дисплеят показва   – мига, когато зададеното време приключи. Прозвучава звуков сигнал и уредът се изключва.

4. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
5. Завъртете ключовете в изключена позиция.

### 8.4 Настройка: Таймер



1.  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.

2. ,  – натиснете, за да зададете часа.

Функцията започва автоматично след 5 сек. След края на зададеното време прозвучава сигнал.

3. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
4. Завъртете ключовете в изключена позиция.

### 8.5 Отмяна: Функции на часовника

1.  – натискайте неколккратно, докато символа за функцията часовник започне да мига.
2. Натиснете и задръжте . Функцията часовни се изключва след няколко секунди.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ

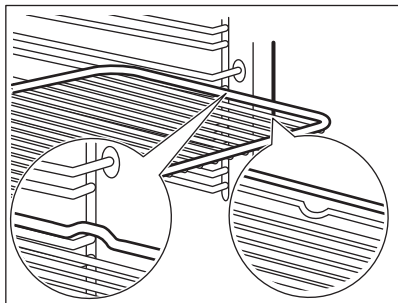
### ВНИМАНИЕ!

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.

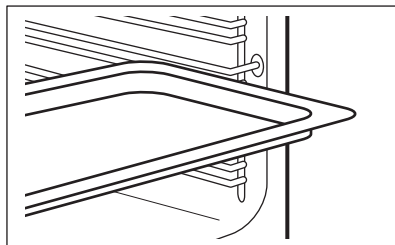
#### Скара/решетка



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.

#### Дълбока тава




Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.

### 9.2 Сензор за храна/Термосонда

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настройт две температури:

- $^{\circ}\text{C}$  – температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко  $25^{\circ}\text{C}$  по-висока от температурата в сърцевината на храната.
-  – температурата в сърцевината на храната.

За максимално добри резултати при готвене:

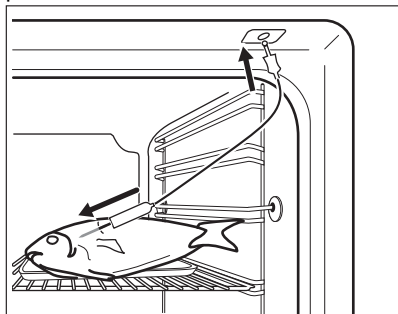
- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

## Печене с: Сензор за храна/ 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.

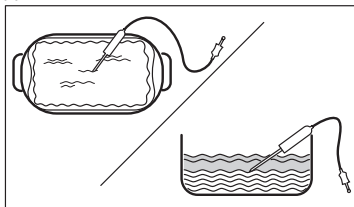
1. Поставете термосондата в съда: **Месо, домашни птици и риба**  
Поставте цялата игла на термосондата в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.




### Касерола



Поставте върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на

печене. 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.



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


Индикаторът за сензора за температура в сърцевината  мига.

3. Натиснете:  или , за да зададете температурата в сърцевината на храната. Може да зададете температура от 30 °C до 99 °C.
4. Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.

Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала. Можете да продължите да готвите, за да сте сигурни, че храната е добре изпечена.

5. Изключете уреда.
6. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

Можете да промените температурата по всяко време по време на готвене.

Натиснете  отново за промяна на зададената температура във вътрешността.

## 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 отразителни 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, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	175	3	40 - 50
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	180	2	45 - 55
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле, 6 броя	керамични съдове в/у скарата	190	3	45 - 55
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	35 - 45
Торта „Виктория“	съд за печене в/у скарата	170	2	35 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
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	170	3	30 - 40
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45

		°C		
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	40 - 50
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	30 - 45
Макарунс (слад.), 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	180	3	35 - 45
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

## 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
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентил.	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентил.	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/решетка	2	180	70 - 90
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентил.	Скара/решетка	2	160	70 - 90
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см <sup>1)</sup>	Традиционно печене	Скара/решетка	2	170	40 - 50
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см <sup>1)</sup>	Горещ въздух/вентил.	Скара/решетка	2	160	40 - 50

					
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см <sup>1)</sup>	Горещ въздух/вентилатор.	Скара/решетка	2 и 4	160	40 - 60
Масленки	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40
Масленки	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45
Тост <sup>1)</sup>	Грил	Скара/решетка	4	макс.	1 - 5

<sup>1)</sup> Загрейте предварително уреда за 10 минути.

## 11. ГРИЖА 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. Не го нанасяйте върху каталитичните повърхности.

#### 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 акcesoарите, 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 акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

### 11.2 Почистване на релефа във вътрешността

Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.



За функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

1. Налейте: 250 мл бял оцет или лимонена киселина в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте оцет с максимум 6% винена киселина без добавки.

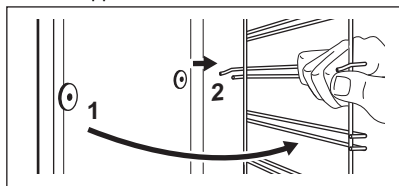


- Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
- Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

### 11.3 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

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




- Поставете носачите на решетката в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

### 11.4 Каталитичен капак на вентилатора

Капакът на вентилатора е покрит с каталитичен емайл. Абсорбира мазнината, която се събира по стените, докато уредът работи. За по-лесно самопочистване, редовно затопляйте празната фурна.

Петната или обезцветяването на каталитичното покритие не влияят върху свойствата на почистването.

- Изключете уреда и изчакайте да изстине.
- Отстранете всички аксесоари.
- Почистете дъното на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и мек почистващ препарат.
- Задайте функцията: 
- Задайте температурата: 250°C.

Времетраене: 1 ч

- Когато уредът изстине, почистете вътрешността на фурната с мокра мека кърпа.

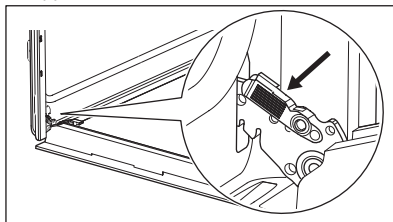
### 11.5 Изваждане и монтиране на вратичката

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

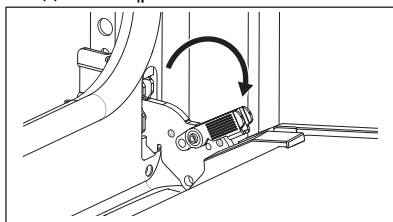
#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

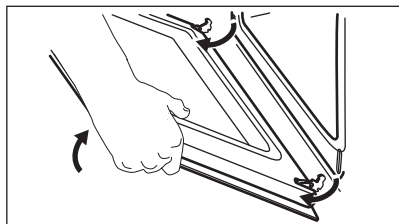
- Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



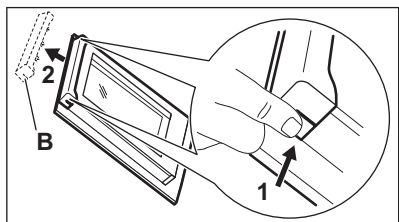
- Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



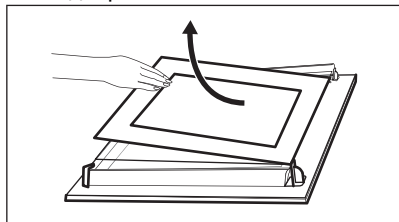
- Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



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



6. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
7. Хванете стъкления панел на вратичката за горната част и внимателно го издърпайте. 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 стъкления панел и вратичката на фурната.

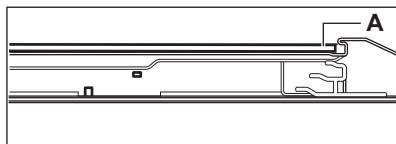
Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

Зоната с щампа трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа не усещате грапабини по повърхността на рамката на стъкления панел със щамповани зони, когато я докосвате.

При правилен монтаж гарнитурата на вратичката щраква.

Уверете се, че вътрешният стъклен панел

**A** е поставен правилно 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...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с Оторизиран сервизен център.

Проблем	Причина и отстраняване
Уредът не нагрява.	Предпазителят е изгорял. Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако проблемът продължи, свържете се с квалифициран електротехник.
Сензор за храна/ Термосонда не работи.	Щепселът на Сензор за храна/Термосонда не 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" или "12:00".	Имаше прекъсване на хранването. Задайте час от денонощието. Вижте „Преди първа употреба“.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение. Деактивирайте уреда и се уверете, че е студен. Избършете водата с кърпа или гъба. Добавете правилното количество вода. Вижте глава "Ежедневна употреба", Задаване на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.

Проблем	Причина и отстраняване
Незадоволителни резултати от изпълнението на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС .	Вътрешното отделение не е напълнено с вода. Добавете правилното количество вода. Вижте глава "Ежедневна употреба", Задаване на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла. Сменете лампата. Вижте „Грижи и почистване“, Смяна на крушката.

### 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	EOD5F71X 949499365 EOD5F71Z 949499366	
Индекс на енергийна ефективност	95.3	
Клас на енергийна ефективност	A	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.81 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOD5F71X	28.3 кг
	EOD5F71Z	28.0 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 загревайте 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.

#### **Подгриване на храна**


Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате


остатъчната топлина и да поддържате храната топла.

#### **Печене с влажност**

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

## 14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

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



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

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	22
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	24
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	27
4. KEZELŐPANEL.....	27
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	28
6. NAPI HASZNÁLAT.....	28
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	30
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	30
9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	31
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	32
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	34
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	36
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	37
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	39

## 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 készülékkel 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 üvegeinek 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 <sup>2</sup> )
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
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

tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószerrel, súrolószivacsot, oldószerrel vagy fém tárgyat.

- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa tisztítószerrel a katalitikus zománcréteget.

## 2.5 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.

## 2.6 Szolgáltatások

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

## 2.7 Ártalmatlanítás

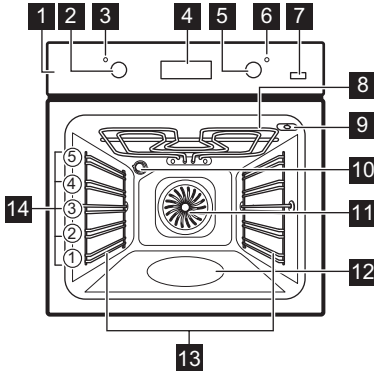
### FIGYELMEZTETÉS!

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 Tápellátási lámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Extra gőz

- 8 Fűtőbetét
- 9 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 10 Lámpa
- 11 Ventilátor
- 12 Sütőtér mélyedése
- 13 Polctartó, eltávolítható
- 14 Polcpozíciók

### 3.2 Tartozékok


- **Sütőrács**  
Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sültés edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Mély tepsí**  
Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Hűshőmérő szenzor**  
A sütés szabályozása az étel belsejében lévő hőmérséklet alapján.
- **Teleszkópos sínek**  
A tepsik és huzalpolcok 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 .


### 4.2 Érzékelő mezők / Gombok

- 
-  A pontos idő beállítása.
- 
-  Egy órafunkció beállítása.
- 

---

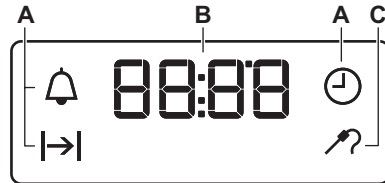
 A pontos idő beállítása.

---

 A Forró légbefúvás PLUSZ funkció be- és kikapcsolása.

---

### 4.3 Kijelző



- A. Órafunkciók
- B. Timer
- C. Hűshőmérő szenzor visszajelzője



## 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" vagy "12:00" (modelltől függően).

1.  – nyomja meg az idő beállításához.
2.  - A megerősítéshez nyomja meg az gombot, illetve 5 másodperc elteltével az óra beállítása automatikusan mentve lesz.

### 5.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerral 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 sütőtérből, és a kivethető poltartókat 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. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerral tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivethető poltartókat az eredeti helyükbe.

## 6. NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Fűtési funkciók



#### Sütő világítás

A sütőlámpa bekapcsolása.



#### 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 fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).

#### Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

Hússütéshez és sütemények készítéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében. / Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.



#### Alsó + felső sütés / Katalízis

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. / A katalitikus tisztítás bekapcsolása. A katalitikus tisztításra vonatkozó további tudnivalóért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.



#### Alsó sütés

Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.



#### Gyors grill

Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.



### Infrasütés

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



### Pizza funkció

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



### Kiolvasztás

Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

## 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.

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

## 6.3 A sütőfunkció beállítása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
3. Amikor a sütés véget ér, a készülék kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

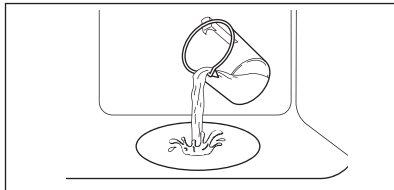
## 6.4 A következő funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

A funkció növeli a páratartalmat a sütés során.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.



A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a készülék forró.

3. Állítsa be a funkciót:
  4. Nyomja meg: Plus Steam
- A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ. A visszajelző világítani kezd.
5. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
  6. Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
  7. Helyezze az ételt a készülékbe. Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.
  8. A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
  9. Nyomja meg a Plus Steam gombot.
- Kialszik a/z visszajelző.
10. A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
  11. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

## 7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 7.1 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.




### 7.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes





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

## 8. ÓRAFUNKCIÓK




### 8.1 Órafunkciók táblázata

	<b>Napszak</b> A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
	<b>Időtartam</b> A készülék működési időtartamának beállítása.
	<b>Percszámláló</b> Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármiikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.

### 8.2 Beállítás: Napszak



1.  – nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  - villog.
2. ,  – nyomja meg az idő beállításához.



Körülbelül 5 mp elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.



Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva, a  - villogni kezd. ,  – nyomja meg az idő beállításához.

### 8.3 Beállítás: Időtartam

1. Válasszon ki egy sütő funkciót és hőmérsékletet.

2.  – nyomja meg többször a gombot.  - villog.





3. ,  - nyomja meg a gombot a következő beállításához: Időtartam.

A kijelzőn a következő látható:  |  | - villog, amikor a beállított idő letelik.

Hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol.

4. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
5. Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.



### 8.4 Beállítás: Percszámláló

1.  – nyomja meg többször a gombot.  - villog.
2. ,  – nyomja meg az idő beállításához.

A készülék 5 mp elteltével automatikusan elindítja a funkciót. Amikor a beállított idő véget ér, hangjelzés hallható.

3. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
4. Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

### 8.5 Törlés: Órafunkciók

1.  – nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a  gombot.

Az órafunkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

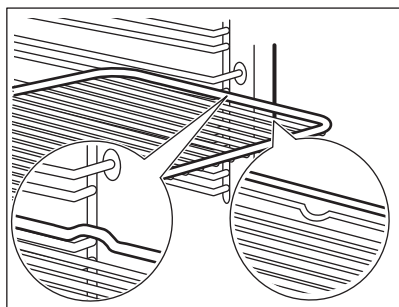
### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Tartozékok behelyezése

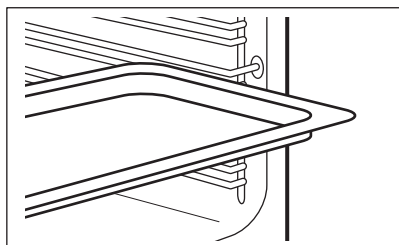
A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

#### Sütőrács



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

#### Mély tepsí



Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezetősínjei közé.

### 9.2 Hűhőmérő 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: Hűhőmérő szenzor

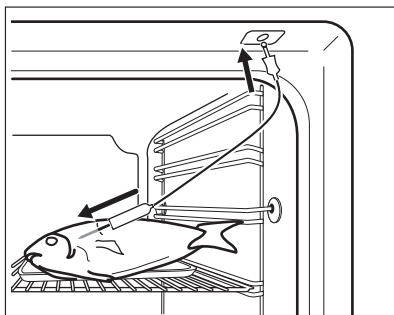
### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

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

1. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:

#### **Hús, szárnyas és hal**

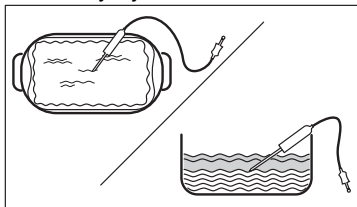
Illessze a hűhőmérő szenzor teljes tűjét a hús vagy hal közepébe a legvastagabb részénél.




#### **Zöldség/hús felfújtak**

Nyomja a hűhőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfújtak közepébe. A hűhőmérő szenzornak sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a hűhőmérő szenzor

szilikon fogantyúját. A húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.




2. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Lásd: „Termékleírás”.

A húshőmérő szenzor visszajelzője  villog.

3. Nyomja meg: Nyomja meg a **+** vagy **-** gombot az ételmaghőmérsékletének

beállításához. 30 °C és 99 °C közötti hőmérséklet állítható be.

4. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot. Folytathatja a főzést, hogy meggyőződjön arról, hogy az étel megfelelően elkészült.
5. Kapcsolja ki a készüléket.
6. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a hőmérsékleti érték. Nyomja meg a  gombot a beállított maghőmérséklet módosításához.

## 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### 10.1 Sütési javaslatok

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



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
°C	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, 12 db	sütőlap vagy rács	175	3	40 - 50
Péksütemény, 9 db	sütőlap vagy rács	180	2	35 - 45
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	Huzalpolc	180	2	45 - 55
Piskótatekercs	sütőlap vagy rács	170	2	30 - 40
Csokoládés sütemény	sütőlap vagy rács	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak rácson	190	3	45 - 55
Piskóta tortaalap	tortaforma rácson	180	2	35 - 45
Piskótatorta	sütőforma rácson	170	2	35 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőlap vagy rács	180	2	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőlap vagy rács	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	Pizzaserpenyő rácson	170	3	30 - 40
Párolt hús, 0,25 kg	sütőlap vagy rács	180	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőlap vagy rács	180	3	40 - 50
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőlap vagy rács	150	2	30 - 45
Puszedli, 20 db	sütőlap vagy rács	180	2	45 - 55
Muffin, 12 db	sütőlap vagy rács	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 16 db	sütőlap vagy rács	170	2	35 - 45
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőlap vagy rács	150	2	40 - 50
Kosárka, 8 db	sütőlap vagy rács	170	2	30 - 40
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőlap vagy rács	180	2	35 - 45
Vegetáriánus omlett	Pizzaserpenyő rácson	180	3	35 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőlap vagy rács	180	4	35 - 45

## 10.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

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

				°C	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35

				°C	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma <b>1)</b>	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma <b>1)</b>	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma <b>1)</b>	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45
Toast kenyér <b>1)</b>	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 tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtótomítást.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.

#### 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 percre 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 törülöronggyal, 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 sütőtér mélyedésének tisztítása

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.



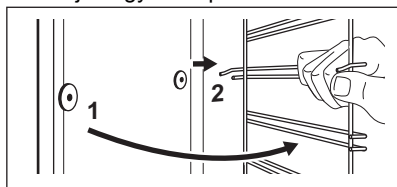
Az alábbi funkciónál: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ 5 - 10 sütési ciklusonként tisztítsa ki a sütőt.

1. Öntsön 250 ml fehér ecetet vagy citromsavat a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékotktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.
3. Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

## 11.3 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.

## 11.4 Katalitikus ventilátor burkolat

A ventilátor burkolata katalitikus zománcreteggel van ellátva. Ez ugyanis összegyűjti a falakon lerakódó zsiradékot, miközben a készülék működik. Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel üresen a készüléket.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a tisztításra.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
  2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőteréből.
  3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
  4. Állítsa be a funkciót:
  5. Állítsa be a hőmérsékletet: 250 °C.
- Időtartam:** 1 ó
6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belsejét egy nedves, puha törölruhával.

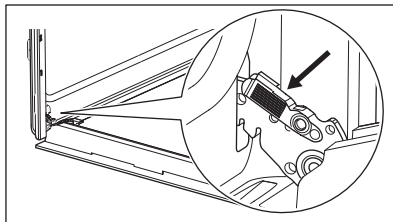
## 11.5 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

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

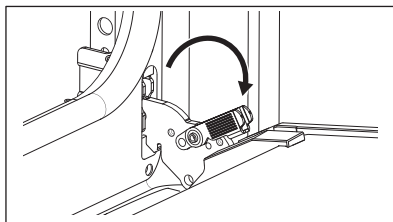
### VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

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

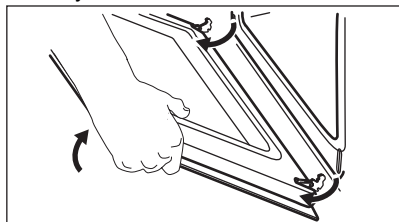


2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.

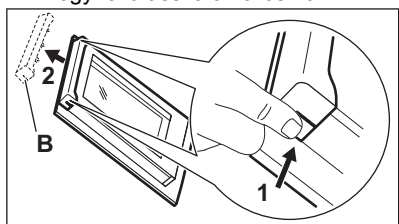


3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel

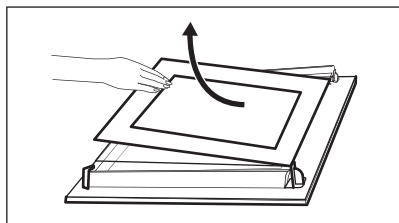
és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



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



- Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
- Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



- Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
- Tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS

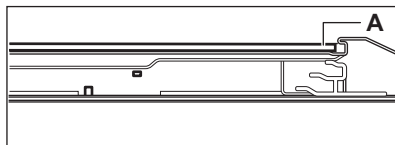
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható. Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánó hangot ad.

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



## 11.6 A lámpa cseréje

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

- Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- Helyezze a törőruhát a sütő padlójára.

### ⚠ VIGYÁZAT!

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

## Hátsó lámpa

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

## 12.1 Mi a teendő, ha ...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

Probléma	Ok és megoldás
A készülék nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték. Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasa nincs teljesen benyomva az aljzatba.
Megsérült az ajtó tömítése.	Ne használja a készüléket. Vegye fel a kapcsolót egy hivatalos szervizsel.
A kijelzőn a következő látható: "00:00" vagy "12:00".	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt. Lásd „Az első használat előtt” című részt.
A víz kifolyik a sütőtér bemelegedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében. Kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy hideg-e. A kifolyt vizet egy szivacsos ruhával távolítsa el. Adjon hozzá megfelelő mennyiségű vizet. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetben a következő funkció beállítását: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.
Az ételkészítési teljesítmény nem kielégítő ennél a funkciónál: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.	A sütőtér mélyedését nem töltötte fel vízzel. Adjon hozzá megfelelő mennyiségű vizet. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetben a következő funkció beállítását: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.

Probléma	Ok és megoldás
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó. Cserélje ki az izzót. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” c. szakaszt, A lámpa cseréje.

## 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	EOD5F71X 949499365 EOD5F71Z 949499366

Energiatartóssági szám	95.3	
Energiatartóssági osztály	A	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.95 kWh/ciklus	
Energiatartóssági normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.81 kWh/ciklus	
Sütőtér száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOD5F71X	28.3 kg
	EOD5F71Z	28.0 kg

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

## 13.2 Termékismertető az energiatartóssághoz és a megfelelő alacsony energiatartósságú üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiatartóssági üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiatartósságú üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

### 13.3 Energiatartóssági 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 ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatartósság 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 energiatartósság 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.



### Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

### Konvekciós levegő (nedves)

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

## 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**

867386527-B-432024



**CE**