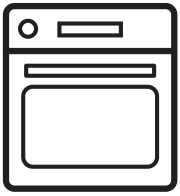
Electrolux

electrolux.com/register



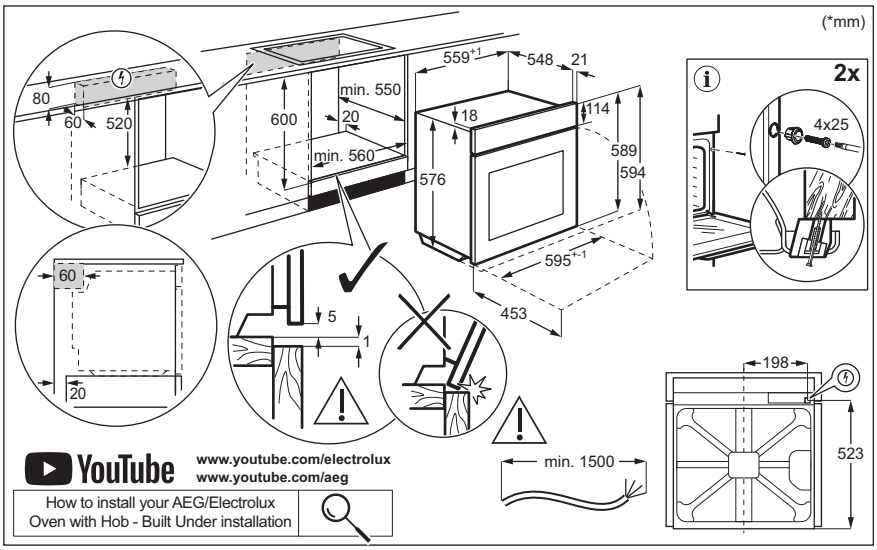
**EOF4P56X**

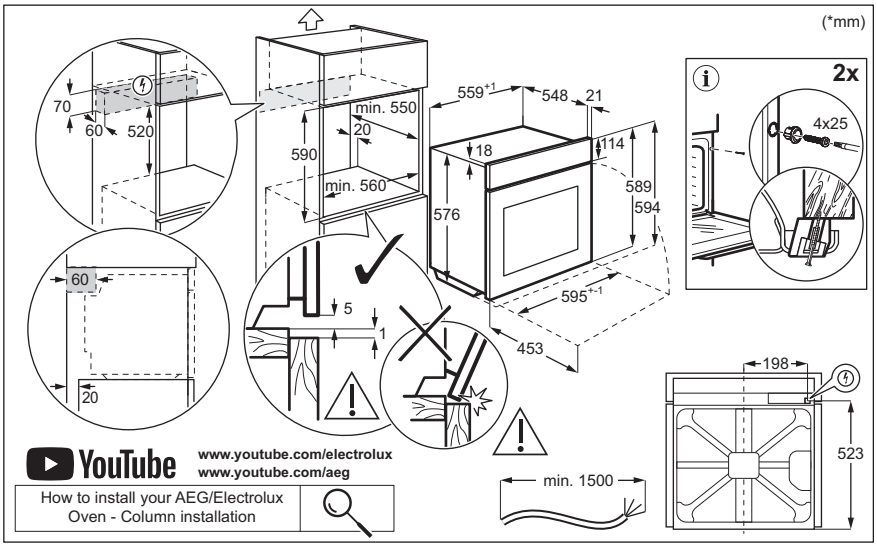

**BG** Ръководство за употреба | **Фурна** **3**

**HU** Használati útmutató | **Sütő** **26**

**RO** Manual de utilizare | **Cuptor** **48**

# МОНТАЖ / ÜZEMBE HELYEZÉS / INSTALAREA



**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....9
**4.** КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ....9
**5.** ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА....10
**6.** ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА....10
**7.** ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ....15
**8.** ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА....16
**9.** ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ....17
**10.** ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....18
**11.** ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ....20
**12.** ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....23
**13.** ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....24
**14.** ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....25


# 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 нагорещяват 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 нагорещяват 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.
- 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.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

## **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 (предпазителите 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.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- 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 (мм²)** |
|---|---|
| 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 Пиролитично почистване

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгряване, извадете от фурната следното:
  - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
  - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепващи тенджери, тигани, тави, прибори и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.

- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване е високотемпературна операция, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и конструкционни материали. Затова се препоръчва на потребители да направят следното:
  – да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
  – осигурява добра вентилация по време на и след първоначалното подгряване.
- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиролитичното почистване и първоначалното подгряване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, табли, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от високотемпературното пиролитично почистване, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения от ниско ниво.

## 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 оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.8 Изхвърляне

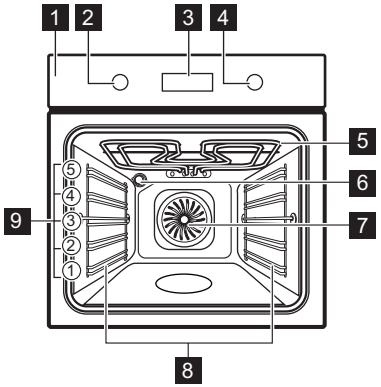
**⚠ ВНИМАНИЕ!**

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 Нагряващ елемент
6 Лампа
7 Вентилатор
8 Водачи за скара, отстраняеми
9 Позиция на скара

## 3.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
  За форми за кекс, ястия в устойчиви на високи температури съдове, ястия за печене, готварски съдове/съдове.
- **Тава 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.
- **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:

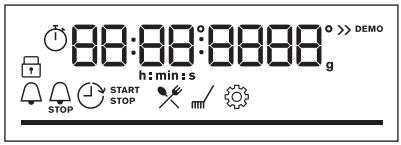
1. Натиснете копчетата. Копчетата изскачат.
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

За да изключите уреда: завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция 0.

## 4.2 Преглед на контролния панел

| | |
|---|---|
| | Натиснете , за да зададете функциите на таймера. |
| | Натиснете и задръжте, за да зададете функцията: Бързо нагряване. |
| | Натиснете , за да включите и изключите лампичката на уреда. |
| | Натиснете и задръжте, за да зададете функцията: Заключване |
| OK | Натиснете , за да потвърдите избора си. |

## 4.3 Индикатори на екрана




Екран със зададени функции на бутоните.

| | |
|---|---|
| | Уредът е заключен. |

| | |
|---|---|
| | Подменю: Помощ при готвене. |
| | Подменю: Почистване. |
| | Подменю: Настройки |
| | Бързо загряване е активиран. |
| | Таймер е активиран. |
| STOP | 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 подгряване 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. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 6.1 Функции нагряване

| | |
|---|---|
| | **Горещ въздух/вентилир**<br>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**<br>За печене на тестени и месни храни на едно ниво. |

| | |
|---|---|
| | **Дълбоко замразени храни**<br>За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца. |
| | **Функция пица**<br>За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу. |
| | **Долен нагревател**<br>За запичане и хрупкава основа. Използвайте най-ниското ниво на фурната. |
| | **Размразяване**<br>За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна. |
| | **Печене с влажност**<br>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**<br>За запичане на тънки храни или препичане на хляб. |
| | **Турбо грил**<br>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.

Бързо загряване – натиснете и задръжте, за да съкратите времето за нагряване. Опцията е възможна за някои от функциите за нагряване. Вентилаторът може да се включи автоматично.

## 6.4 Влизане: Меню ☰

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

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на ☰.

На дисплея се показва ✕, ㎜, ⚙.

2. Завъртете контролния ключ и изберете иконата, за да влезете в подменюто. Натиснете OK.

## 6.5 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.

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на ☰.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете ✕. Натиснете OK.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете OK.

4. Завъртете контролния ключ, за да регулирате теглото. Опцията е налична за избрани ястия. Натиснете OK.
5. Поставете храната в уреда. Натиснете OK.
6. Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

## Подменю: Помощ при готвене

| Легенда | |
|---|---|
| | Налично е регулиране на теглото. |
| | Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите. |
| | Ниво на скарата. Вижте глава „Описание на продукта“. |

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

| | Ястие | Тегло | Ниво на скарата/Аксесоари |
|---|---|---|---|
| **P1** | **Говеждо печено, алангле** | 1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета | **2**; **тава за печене**<br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда. |
| **P2** | **Говеждо печено, средно изпечено** | | |
| **P3** | **Говеждо печено, добре изпечено** | | |
| **P4** | **Пържола, средно изпечена** | 180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена | **3**; съд за печене на **скара**<br>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**<br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. |
| **P6** | **Печено говеждо, алангле** (бавно готвене) | 1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета | **2**; **тава за печене**<br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда. |
| **P7** | **Печено говеждо, средно изпечено** (бавно готвене) | | |
| **P8** | **Печено говеждо, добре изпечено** (бавно готвене) | | |

| | Ястие | Тегло | Ниво на скарата/Аксесоари |
|---|---|---|---|
| **P9** | **Говеждо филе, алангле** (бавно готвене) | 0,5 - 1,5 кг; 5 - 6 см дебели парчета |  **2**; **тава за печене**<br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда. |
| **P10** | **Говеждо филе, средно** изпечено (бавно готвене) | | |
| **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**<br>Добавете течност. Покрито печено. |
| **P13** | **Печен свински врат или плешка** | 1.5 - 2 кг |  **2**; печене на ястието на **скара**<br>След половината от времето за готвене обърнете месото. |
| **P14** | **Дърпано свинско** (бавно готвене) | 1.5 - 2 кг |  **2**; **тава за печене**<br>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** |
| **P16** | **Свински ребра с тънко месо** | 2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо |  **3**; **дълбок тиган**<br>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**<br>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**<br>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** |
| **P20** | **Пилешки гърди** | 180 - 200 г на парче |  **2**; касерол на **скара**<br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. |
| **P21** | **Пилешки бутчета, пресни** | - |  **3**; **тава за печене**<br>Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго. |
| **P22** | **Патица, цяла** | 2 - 3 кг |  **2**; печено ястие на **скара**<br>Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата. |

| | Ястие | Тегло | Ниво на скарата/Аксесоари |
|---|---|---|---|
| **P23** | **Гъска, цяла** | 4 - 5 кг | **2**; **дълбок тиган**<br>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**<br>Напълнете рибата с масло, подправки и билки. |
| **P26** | **Филе от риба** | - | **3**; касерол на **скара** |
| **P27** | **Чийзкейк** | - | **2**; ∅ 28 см кръгла форма за печене 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**<br>Поставете цели картофи с обелката в тава за печене. |
| **P35** | **Картофи с коричка** | 1 кг | **3**; **тава за печене** с поставена хартия за печене<br>Нарежете картофите на парчета. |
| **P36** | **Гриловани смесени зеленчуци** | 1 - 1.5 кг | **3**; **тава за печене** с поставена хартия за печене<br>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** |
| **P39** | **Лазаня с месо/ зеленчуци със сухи кори за паста** | 1 - 1.5 кг | **2**; касерола върху **скара** |
| **P40** | **Картофен огретен** (сурови картофи) | 1 - 1.5 кг | **1**; касерола върху **скара**<br>Завъртете ястието след половината от времето за готвене. |
| **P41** | **Прясна пица, тънка** | - | **2**; **тава за печене** с поставена хартия за печене |

| | Ястие | Тегло | Ниво на скарата/Аксесоари |
|---|---|---|---|
| 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<br>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** |

### 6.6 Промяна: Настройки

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

Подменю: Настройки

| | Настройка | Стойност |
|---|---|---|
| 01 | Яркост на екрана | 1 - 5 |
| 02 | Звук на бутоните | 1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук |
| 03 | Сила на звук. сигнал | 1 - 4 |
| 04 | Брояч | Вкл. / Изкл. |
| 05 | Осветление | Вкл. / Изкл. |
| 06 | Демо режим | Активиращ код: 2468 |
| 07 | Софтуерна версия | Проверка |
| 08 | Зануляване на настройките | Да/Не |

## 7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 7.1 Заключване

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.

- натиснете и задръжте, за да включите функцията.

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

- 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, 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. |
| **Брояч** | 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 OK. Таймерът започва веднага обратно броене.

### 8.3 Настройка: Време за готвене

STOP

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 АКСЕСОАРИТЕ

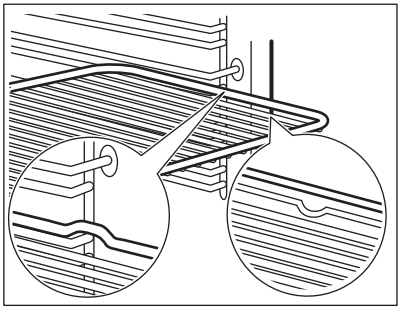
⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 9.1 Поставяне на аксесоари

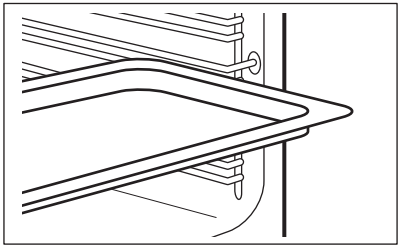
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

**Скара/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.

# 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 |
| °C | Температура |
| | Аксесоар |
| | Позиция на скарата |
| | Време за готвене (мин) |

## 10.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолиа 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 |
| Брауни | тава за печене или съд за оттичане | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Суфле, 6 броя | керамични съдове в/у скарата | 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 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |
| 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 |

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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.
- 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.

**Аксесоари**

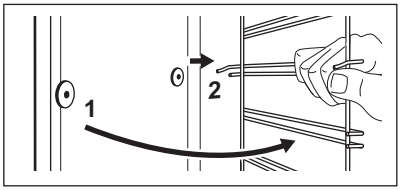
- Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

## 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 щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

## 11.3 Пиролитично почистване

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Има риск от изгаряния.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Не стартирайте функцията, ако не сте затворили вратичката на фурната напълно.

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Отстранете всички принадлежности.
3. Почистете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и лек почистващ препарат.
4. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в ☰Меню.
5. Завъртете контролния ключ, за да изберете ⎓ и натиснете OK.

| Програма за почистване | Времетр. |
|---|---|
| C1 - Леко почистване | 1 h |
| C2 - Нормално почистване | 1 h 30 min |
| C3 - Цялостно почистване | 2 h 30 min |

6. Завъртете контролния ключ, за да изберете програмата за почистване и натиснете OK.
7. Натиснете OK, за да започнете почистването.

Когато почистването започне, вратата на уреда се заключва и лампичката изгасва. Докато вратата се отключи, дисплеят показва 🔒.

8. След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
9. Изчакайте, докато уредът изстине и вратичката се отключи. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа и вода.

## 11.4 Напомняне за почистване

Когато ⎓ започне да мига на дисплея след готвене, уредът Ви напомня да го почистите с пиролитично почистване. Можете да изключите напомнянето в подменюто: Настройки. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Промяна: Настройки.

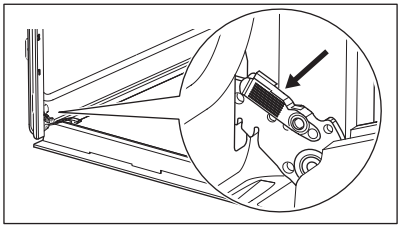
## 11.5 Изваждане и монтиране на вратичката

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.

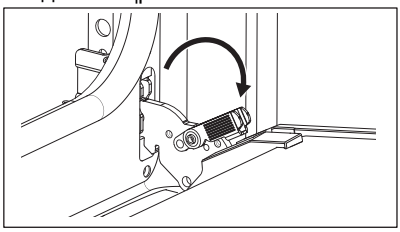
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не използвайте уреда без стъклените панели.

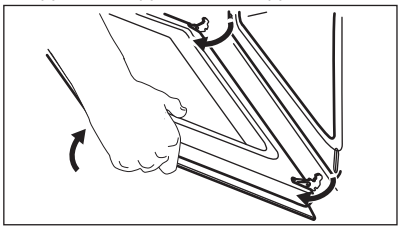
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете й панти.



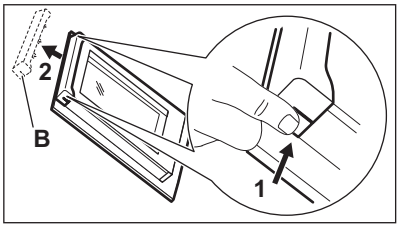
2. Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



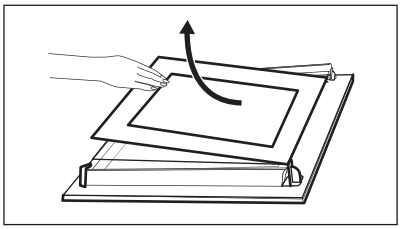
3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



4. Поставете вратичката върху мека кърпа върху стабилна повърхност.
5. Хванете рамката в горната част на вратичката **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. 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.

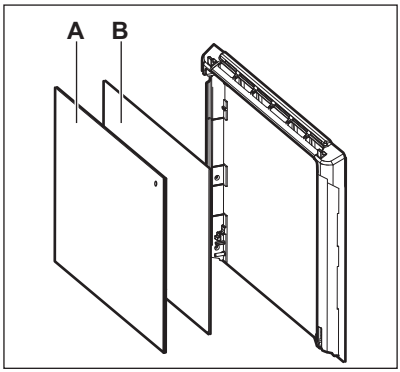


8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
9. След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

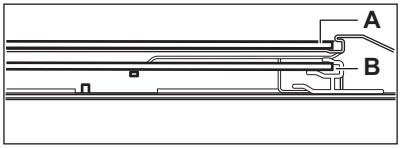
Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели (**A** и **B**) 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 средния стъклен панел 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…

| 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. | Вратичката на уреда е затворена. |
| Уредът не нагрява. | Предпазителят не е изгорял. |
| Уредът не нагрява. | Заключване е деактивирана. |
| Лампичката е изключена. | Печене с влажност - е активиран. |
| Лампичката не работи. | Лампичката е изгоряла. |
| Err C3 | вратичката на уреда е затворена или заключалката не е повредена. |
| Err F102 | Вратичката на уреда е затворена. |
| Err F102 | Заключалката на вратичката не е повредена. |
| На екрана се показва 00:00. | Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието. |

ⓘ

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 етикетиране и екодизайн

| | |
|---|---|
| Име на доставчик | Electrolux |
| Идентификация на модела | EOF4P56X 949498213 |
| 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 кухини | 1 |
| Топлинен източник | Електричество |
| Сила на звука | 72 л |
| Тип фурна | Вградена фурна |
| Маса | 31.6 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 ♺. Поставяйте опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

**Üdvözöljük az Electrolux honlapján! 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..... 26
**2.** BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....28
**3.** TERMÉKLEÍRÁS.....31
**4.** KEZELŐPANEL..... 32
**5.** AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 32
**6.** NAPI HASZNÁLAT.....33
**7.** TOVÁBBI FUNKCIÓK..... 37
**8.** ÓRAFUNKCIÓK.....38
**9.** A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....39
**10.** HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... 40
**11.** ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....42
**12.** HIBAELHÁRÍTÁS.....45
**13.** ENERGIAHATÉKONYSÁG.....46
**14.** KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....47


# 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- 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 fogyatékossággal 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.
- 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 üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

## **2.** BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- 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 márkaszervizünknél végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

| **Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok 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 (mm²)** |
|---|---|
| maximum 1380 | 3x0.75 |
| maximum 2300 | 3x1 |
| maximum 3680 | 3x1.5 |

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

## 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 tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

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

- Pirolítikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:
  - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegpanelek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek

a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

### 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

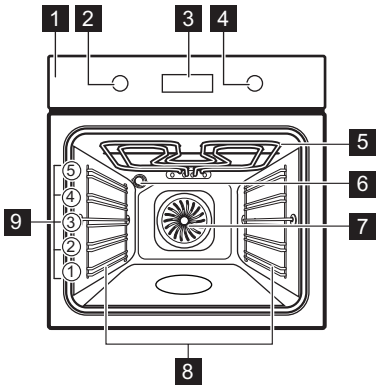
**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

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 Fűtőbetét
6 Lámpa
7 Ventilátor
8 Polctartó, eltávolítható
9 Polcpozíciók

### 3.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
  Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sültes edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Sütő tálca**
  Nedves süteményekhez, sült ételekhez, kenyérhez, nagy húsokhoz, fagyasztott ételekhez és csepegő folyadékok felfogásához, pl. huzalpolcon történő sütéskor zsiradékhoz.
- **Mély tepsi**
  Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sínek**

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

# 4. KEZELŐPANEL

## 4.1 A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

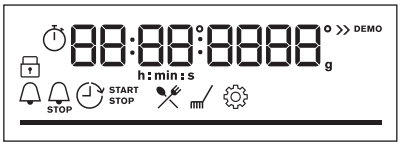
1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kiugranak.
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe 0.

## 4.2 A kezelőpanel áttekintése

| | |
|---|---|
| | Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához. |
| | Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felfűtés. |
| | Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához. |
| | Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Zárolás. |
| 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. |
| | Percszámláló bekapcsolva. |
| STOP | 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 élelmiszerrel 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 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**
Hússütéshez 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**
Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.

**Fagyasztott ételek**
Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) 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.

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

**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 pirítós készítéséhez.

**Infrasütés**
Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben 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 energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékossági tanácsok c. részét.

## 6.3 Beállítás: Sütőfunkciók

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

Gyors felfűtés – nyomja meg és tartsa lenyomva a fűtési idő lerövidítéséhez. Ez bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre. A ventilátor automatikusan bekapcsolhat.

## 6.4 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.

## 6.5 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.
3. Egy étel kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot (P1 - P...). Nyomja meg a OK gombot.
4. A súly beállításához forgassa el a szabályozógombot. Az opció a kiválasztott ételekhez áll rendelkezésre. Nyomja meg a OK gombot.
5. Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg a OK gombot.
6. Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

### Almenü: Előre programozott sütés

| | Magyarázat |
|---|---|
| | Súlybeállítás is lehetséges. |
| | A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket. |
| | Polcszint. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet. |

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

| | Étel | Tömeg | Polcszint / tartozék |
|---|---|---|---|
| **P1** | **Marhasült, véresen** | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab | **2**; **sütő tálca**<br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe. |
| **P2** | **Marhasült, közepes** | | |
| **P3** | **Marhasült, jól átsütve** | | |

| | Étel | Tömeg | Polcszint / tartozék |
|---|---|---|---|
| **P4** | **Steak, közepes** | 180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet | **3**; sütőedény a **huzalpolcon**<br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe. |
| **P5** | **Marhahús sült / párolt** (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó) | 1.5 - 2 kg | **2**; sütőedény a **huzalpolcon**<br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe. |
| **P6** | **Marhasült, véres** (hőlégbefúvás, kis hőfok) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab | **2**; **sütő tálca**<br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe. |
| **P7** | **Marhasült, közepes** (hőlégbefúvás, kis hőfok) | | |
| **P8** | **Marhasült, jól átsütve** (hőlégbefúvás, kis hőfok) | | |
| **P9** | **Marhahús filé, véres** (lassú sütés) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darab | **2**; **sütő tálca**<br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe. |
| **P10** | **Marhahús filé, közepes** (lassú sütés) | | |
| **P11** | **Marhahús filé, kész** (lassú sütés) | | |
| **P12** | **Borjú sült** (pl. lapocka) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab | **2**; sütőedény a **huzalpolcon**<br>Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse. |
| **P13** | **Sertés sült tarja vagy lapocka** | 1.5 - 2 kg | **2**; sütőedény a **huzalpolcon**<br>A sütés félidejében fordítsa meg a húst. |
| **P14** | **Ropogósra pirított sertés** (hőlégbefúvás, kis hőfok) | 1.5 - 2 kg | **2**; **sütő tálca**<br>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** |
| **P16** | **Sertés pótborda** | 2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj | **3**; **mély tepsi**<br>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**<br>Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst. |
| **P18** | **Egész csirke** | 1 - 1.5 kg; friss | **2**; tűzálló edény a **sütő tálcán**<br>A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon. |
| **P19** | **Fél csirke** | 0.5 - 0.8 kg | **3**; **sütő tálca** |

| | Étel | Tömeg | Polcszint / tartozék |
|---|---|---|---|
| P20 | **Jércemell** | 180 - 200 g darabonként | **2**; tűzálló edény a **huzalpolcon**<br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. |
| P21 | **Csirkecomb, friss** | - | **3**; **sütő tálca**<br>Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket. |
| P22 | **Kacsa egészben** | 2 - 3 kg | **2**; sütőedény a **huzalpolcon**<br>Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát. |
| P23 | **Liba egészben** | 4 - 5 kg | **2**; **mély tepsi**<br>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**<br>Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel. |
| P26 | **Halfilé** | - | **3**; tűzálló edény a **huzalpolcon** |
| P27 | **Sajttorta** | - | **2**; ∅ 28 cm rugós sütőforma a **huzalpolcon** |
| P28 | **Almatorta** | - | **3**; **sütő tálca** |
| P29 | **Almás pite** | - | **2**; piteforma a **huzalpolcon** |
| P30 | **Almáspite** | - | **1**; ∅ 22 cm 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**<br>Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára. |
| P35 | **Zöldségek/krokettek** | 1 kg | **3**; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve<br>Darabolja fel a burgonyákat. |
| P36 | **Grillezett vegyes zöldség** | 1 - 1.5 kg | **3**; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve<br>Darabolja fel a zöldségeket. |
| P37 | **Krokett, fagyasztott** | 0.5 kg | **3**; **sütő tálca** |
| P38 | **Hasábburgonya, gyorsfagyasztott** | 0.75 kg | **3**; **sütő tálca** |

| | Étel | Tömeg | Polcszint / tartozék |
|---|---|---|---|
| P39 | **Húsos / zöldséges lasagna száraz tésztalappal** | 1 - 1.5 kg | **2**; felfújt étel a **huzalpolcon** |
| P40 | **Burgonyafelfújt** (nyers burgonya) | 1 - 1.5 kg | **1**; felfújt étel a **huzalpolcon**<br>A főzés félidejében fordítsa meg az ételt. |
| P41 | **Pizza friss, vékony** | - | **2**; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve |
| P42 | **Pizza friss, vastag** | - | **2**; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve |
| P43 | **Quiche** | - | **2**; sütőforma a **huzalpolcon** |
| P44 | **Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér** | 0.8 kg | **2**; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve<br>A fehér kenyérhez több idő szükséges. |
| P45 | **Teljes kiőrlésű/rizs/ barna kenyér** | 1 kg | **2**; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve / veknitálca a **huzalpolcon** |

### 6.6 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 | Kijelző fényerő | 1 - 5 |
| 02 | Nyomógomb Hang | 1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikapcsolva |
| 03 | Figyelmeztető hangerő | 1 - 4 |
| 04 | Működésidőzítő | Be/Ki |
| 05 | Sütő világítás | Be/Ki |
| 06 | Demo üzemmód | Aktiváló kód: 2468 |
| 07 | Szoftver verzió | Ellenőrzés |
| 08 | 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 állapotában aktiválódik, a kezelőpanelt zárolva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a gombot a funkció bekapcsolásához.

Hangjelzés hallható. – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a 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, 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. |
| **Működésidőzítő** | 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

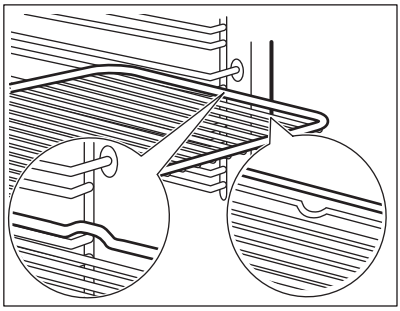
**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Tartozékok behelyezése

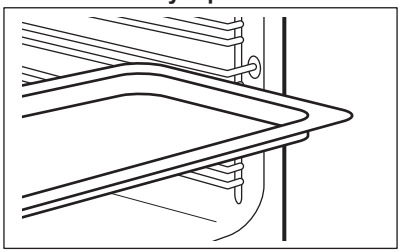
A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

**Sütőrács**



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

**Sütő tálca / Mély tepsi**



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

# 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 süt. 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, 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 | Pizzaserpenyő rácson | 180 | 3 | 25 - 30 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | Pizzaserpenyő 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.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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, átmérő: 20 cm | Alsó + felső sütés | Sütőrács | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 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 percig.

# 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

**Tisztítószerek**

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket 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.

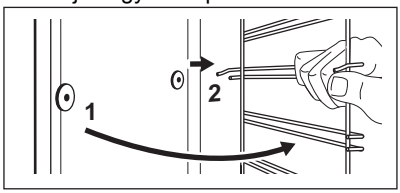
**Tartozékok**

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlőronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel 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 kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

## 11.3 Pirolitikus tisztítás

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Égés veszélye áll fenn.

**⚠ VIGYÁZAT!**

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót.

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Távolítson el minden tartozékot.

3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Forgassa el a sütési funkciók gombját állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
5. A kiválasztáshoz forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.

| Tisztítóprogram | Időtartam |
|---|---|
| C1 - Enyhe tisztítás | 1 h |
| C2 - Normál tisztítás | 1 h 30 min |
| C3 - Alapos tisztítás | 2 h 30 min |

6. Forgassa el a szabályozógombot a tisztítóprogram kiválasztásához, majd nyomja meg a OK gombot.
7. Nyomja meg a OK gombot tisztítás elindításához.

Amikor megkezdődik a tisztítás, a készülék ajtaja reteszelődik, és a sütővilágítás kikapcsol. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn a következő látható: .

8. Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
9. Várjon, amíg a készülék lehűl, és az ajtózár kiold. Puha törlőruhával és vízzel tisztítsa meg a sütő belsejét.

## 11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor a kijelzőn a sütés után villog, a készülék emlékezteti a tisztításra pirolitikus tisztítással. Az emlékeztetőt kikapcsolhatja az almenüben: Beállítások. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet a következő módosításához: Beállítások.

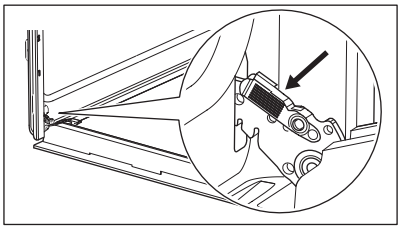
## 11.5 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

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

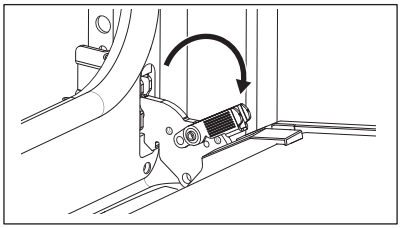
**⚠ VIGYÁZAT!**

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

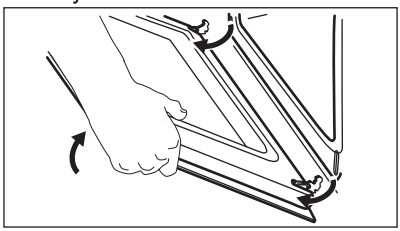
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



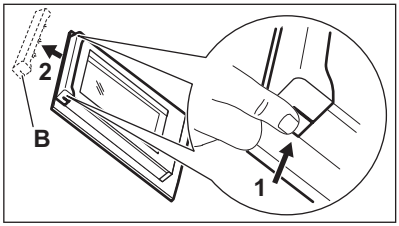
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



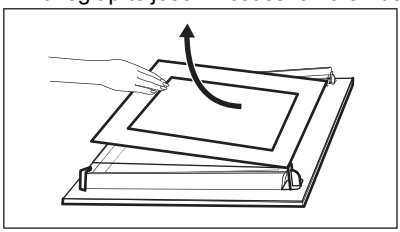
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



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 zárósínt.




6. Húzza előre a díszlécet 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.

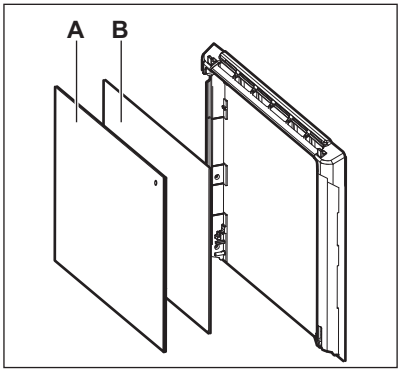


8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

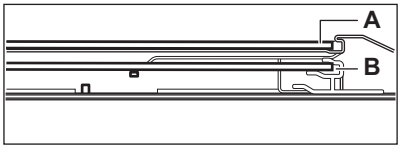
Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattanás hallható.

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 díszléce kattanó hangot ad.




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




## 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 zsírmaradvány 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. | A készülék ajtaja zárva van. |
| 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. |
| Err C3 | A készülék ajtaja be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva. |
| Err F102 | A készülék ajtaja zárva van. |
| Err F102 | Az ajtózár nincs feloldva. |
| A kijelzőn a következő látható: 00:00. | Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt. |

ⓘ

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 | EOF4P56X 949498213 |
| 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 | 31.6 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 ajtótömítést, 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.

**Maradékhő**
A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt.

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

**Sütés kikapcsolt sütővilágítással**
Sütés 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

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat ♺. A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerekbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újrahasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

**Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**

A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
**www.electrolux.com/support**

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS


**1.** INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA....48
**2.** INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ....50
**3.** DESCRIEREA PRODUSULUI....53
**4.** PANOUL DE COMANDĂ....54
**5.** ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE....54
**6.** UTILIZAREA ZILNICĂ....55
**7.** FUNCȚII SUPLIMENTARE....59
**8.** FUNCȚIILE CEASULUI....60
**9.** UTILIZAREA ACCESORIILOR....61
**10.** INFORMAȚII ȘI SFATURI....61
**11.** ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA....64
**12.** DEPANAREA....67
**13.** EFICIENȚĂ ENERGETICĂ....68
**14.** INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL....69


# 1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

## 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectatde la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## **2.** INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

⚠ **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verifică dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

⚠ **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

| Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa: |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului ($mm^2$) |
|---|---|
| maxim 1380 | 3x0.75 |
| maxim 2300 | 3x1 |
| maxim 3680 | 3x1.5 |

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

## 2.3 Utilizarea

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însiropate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijire și curățare

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat. Ușa este grea.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățare pirolitică

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
  - să asigure o ventilare bună în timpul și după curățarea pirolitică.
  - asigură o bună ventilare în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte

sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

### 2.6 Iluminare interioară

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

### 2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

### 2.8 Eliminare

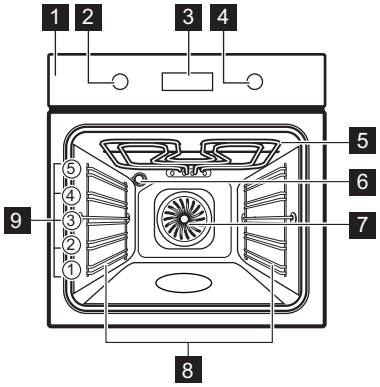
**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală




1 Panou de comandă
2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
3 Afișaj
4 Buton de comandă
5 Element de încălzire
6 Bec
7 Ventilator
8 Suport pentru raft, detașabil
9 Poziții raft

### 3.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
  Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Tavă de gătit**
  Pentru prăjituri cu blat umed, produse coapte, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.
- **Cratiță**
  Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**
  Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

# 4. PANOUL DE COMANDĂ

## 4.1 Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

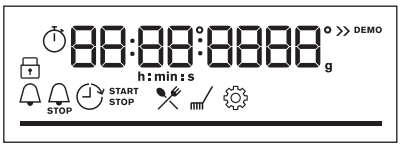
1. Apăsați butoanele. Butoanele ies în afară.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit [0].

## 4.2 Prezentarea panoului de comandă

| | |
|---|---|
| | Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului. |
| | Apăsați lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă. |
| | Apasă pentru a porni și opri becul aparatului. |
| | Apăsați lung pentru a seta funcția: Blocare |
| OK | Apăsați pentru a confirma selecția. |

## 4.3 Indicatorii afișajului




Afișaj cu funcțiile cheie.

| | |
|---|---|
| | Aparatul este blocat. |
| | Submeniul: Gătire asistată. |
| | Submeniul: Curățare. |
| | Submeniul: Setări |
| | Încălzire rapidă este activat. |
| | Cronometru este activat. |
| STOP | Durată gătire este activat. |
| | Pornire cu întârziere este activat. |
| | Cronometru numărătoare directă este activat. |
| | Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie. |

# 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**⚠ AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

## 5.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: **„00:00”**.

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsați OK.

## 5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
5. Curățați aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
6. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

# 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

**⚠ AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

## 6.1 Funcții de încălzire

| | |
|---|---|
| | **Aer cald cu ventilatie**<br>Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setați o temperatură mai scăzută decât pentru Încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului. |
| | **Încalzire sus si jos**<br>Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. |
| | **Preparate congelate**<br>Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante. |
| | **Funcție Pizza**<br>Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt. |
| | **Încălzire jos**<br>Pentru rumenire și crocante la bază. Folosiți poziția inferioară a raftului. |
| | **Decongelare**<br>Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate. |
| | **Aer cald umed**<br>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed. |
| | **Grill**<br>Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită. |
| | **Gatire intensiva**<br>Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni. |

ⓘ

Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătire.

## 6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesignEU 65/2014 ( în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

## 6.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

Încălzire rapidă - apăsați și mențineți apăsat pentru a scurta durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. Ventilatorul poate porni automat.

## 6.4 Accesare: Meniu

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .

Afișajul indică , , .

2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniu. Apăsați OK.

## 6.5 Setarea: Gătire asistată

Gătire asistată submeniul cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotește butonul de comandă pentru a selecta . Apasă OK.
3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsați OK.
5. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.
6. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prelungiți durata de gătire dacă este nevoie.

### Submeniu: Gătire asistată

| Legendă | |
|---|---|
| | Este disponibilă ajustarea greutății. |
| | Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți. |
| | Nivel raft. Consultă capitolul „Descrierea produsului”. |

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

| | Preparat | Greutate | Nivel raft / Accesorii |
|---|---|---|---|
| **P1** | **Friptură de vită, în sânge** | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase | **2**; **tavă de gătit**<br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat. |
| **P2** | **Friptură de vită, mediu** | | |
| **P3** | **Friptură de vită, bine făcut** | | |
| **P4** | **Friptură, medie** | 180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase | **3**; tavă pentru coacere pe **raft de sârmă**<br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat. |
| **P5** | **Friptură de vită / fierbere înăbușit** (coastă superioară, pulpă superioară, groasă) | 1.5 - 2 kg | **2**; tavă pentru coacere **raft de sârmă**<br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. |

| | Preparat | Greutate | Nivel raft / Accesorii |
|---|---|---|---|
| **P6** | **Friptură de vită, în sânge** (gătire la temp. scăzută) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase | **2**; **tava de gătit**<br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat. |
| **P7** | **Friptură de vită, mediu** (gătire la temp. scăzută) | | |
| **P8** | **Friptură de vită, bine făcută** (gătire la temp. scăzută) | | |
| **P9** | **File de vită, în sânge** (gătire lentă) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase | **2**; **tavă de gătit**<br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat. |
| **P10** | **File de vită, mediu** (gătire lentă) | | |
| **P11** | **File de vită, făcută** (gătire lentă) | | |
| **P12** | **Friptură de vițel** (de ex. spată) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase | **2** tavă pentru coacere **raft de sârmă**<br>Adăugați lichid. Friptură acoperită. |
| **P13** | **Friptură de ceafă de porc sau pulpă** | 1.5 - 2 kg | **2**; tavă pentru coacere **raft de sârmă**<br>La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea. |
| **P14** | **Carne de porc** (gătire la temperatură scăzută) | 1.5 - 2 kg | **2**; **tavă de gătit**<br>Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit. |
| **P15** | **Pulpă de porc, proaspătă** | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase | **2**; tavă pentru coacere **raft de sârmă** |
| **P16** | **Coaste de porc** | 2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri | **3 cratiță adâncă**<br>Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea. |
| **P17** | **Pulpă de miel cu os** | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase | **2**; friptură la **tavă de gătit**<br>Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea. |
| **P18** | **Pui întreg** | 1 - 1.5 kg; Proaspăt | **2**; vas pentru gătit pe **tava de gătit**<br>Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform. |
| **P19** | **Jumătate de pui** | 0.5 - 0.8 kg | **3**; **tavă de gătit** |
| **P20** | **Piept de pui** | 180 - 200 g per bucată | **2**; preparat caserole **raft de sârmă**<br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. |
| **P21** | **Pulpe de pui, proaspete** | - | **3**; **tavă de gătit**<br>Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp. |

| | Preparat | Greutate | Nivel raft / Accesorii |
|---|---|---|---|
| **P22** | **Rață întreagă** | 2 - 3 kg | **2** tavă pentru coacere **raft de sârmă**<br>Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire. |
| **P23** | **Gâscă întreagă** | 4 - 5 kg | **2**; **cratiță adâncă**<br>Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire. |
| **P24** | **Bucată de carne** | 1 kg | **2**; **raft de sârmă** |
| **P25** | **Pește întreg, la grătar** | 0.5 - 1 kg per pește | **2**; **tavă de gătit**<br>Umple peștele cu unt, condimente și ierburi. |
| **P26** | **File de pește** | - | **3**; preparat caserole **raft de sârmă** |
| **P27** | **Prăjitură cu brânză** | - | **2**; ∅ 28 cm tavă demontabilă pe **raft de sârmă** |
| **P28** | **Prăjitură cu mere** | - | **3**; **tavă de gătit** |
| **P29** | **Tartă cu mere** | - | **2**; formă pentru plăcintă pe **raft de sârmă** |
| **P30** | **Plăcintă cu mere** | - | **1**; formă pentru plăcintă pe ∅ 22 cm **raft de sârmă** |
| **P31** | **Negresa** | 2 kg de aluat | **3 cratiță adâncă** |
| **P32** | **Brioșe** | - | **3** tavă pentru brioșe pe **raft de sârmă** |
| **P33** | **Bucată de prăjitură** | - | **2**; tavă pentru pâine pe **raft de sârmă** |
| **P34** | **Cartofi copți** | 1 kg | **2**; **Tava de gatit**<br>Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit. |
| **P35** | **Cartofi wedges** | 1 kg | **3 tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt<br>Tăiați cartofii în bucăți. |
| **P36** | **Legume mixte la grătar** | 1 - 1.5 kg | **3 tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt<br>Tăiați legumele în bucăți. |
| **P37** | **Crochete, congelate** | 0.5 kg | **3**; **tavă de gătit** |
| **P38** | **Cartofi, congelați** | 0.75 kg | **3**; **tavă de gătit** |
| **P39** | **Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste** | 1 - 1.5 kg | **2**; preprat caserolă pe **raft de sârmă** |
| **P40** | **Cartofi gratinați** (cartofii cruzi) | 1 - 1.5 kg | **1**; preprat caserolă pe **raft de sârmă**<br>Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire. |

| | Preparat | Greutate | Nivel raft / Accesorii |
|---|---|---|---|
| **P41** | **Pizza proaspătă, subțire** | - | **2**; **tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt |
| **P42** | **Pizza proaspătă, groasă** | - | **2**; **tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt |
| **P43** | **Quiche** | - | **2**; formă pentru copt **raft de sârmă** |
| **P44** | **Baghetă / Ciabatta / Pâine albă** | 0.8 kg | **2**; **tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt<br>Mai mult timp necesar pentru pâinea albă. |
| **P45** | **Cereale integrale / secară / pâine neagră** | 1 kg | **2**; **tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe **raft de sârmă** |

### 6.6 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați OK.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Submeniu: Setări

| | Setare | Valoare |
|---|---|---|
| **01** | Luminozitate display | 1 - 5 |
| **02** | Tonul de la taste | 1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit |
| **03** | Volum la apăsare taste | 1 - 4 |
| **04** | Cronometru numărătoare directă | Pornit / Oprit |
| **05** | Iluminare | Pornit / Oprit |
| **06** | Modul demo | Codul de activare: 2468 |
| **07** | Versiunea software | Verificare |
| **08** | Resetati toate optiunile | Da / Nu |

## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 7.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

- apăsați-le lung pentru a activa funcția.

Va fi emis un semnal sonor. - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

- apăsați lung pentru a opri funcția.

### 7.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

| (°C) | (h) |
|---|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maxim | 3 |

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Pornire cu întârziere.

### 7.3 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Descrierea funcțiilor cronometrului

| | |
|---|---|
| **Cronometru** | Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment. |
| STOP **Durată gătire** | Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat. |
| **Pornire cu întârziere** | Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii. |
| **Cronometru numărătoare directă** | Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment. |

### 8.2 Setarea: Cronometru

1. Apăsați .

Afișajul indică: 0:00 și .

2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.
3. Apăsați OK. Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.

### 8.3 Setarea: Durată gătire STOP

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsați până când afișajul indică: 0:00 și STOP.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.
4. Apăsați OK. Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.
5. La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

### 8.4 Setarea: Pornire cu întârziere

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsați până când afișajul indică: și START .
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.
4. Apăsați OK.

Afișajul indică: **--:--** STOP .

5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de oprire.
6. Apăsați OK.

Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

7. La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

### 8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă ⏱

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ☰ pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta ⚙ / Cronometru numărătoare directă. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a porni și opri cronometrul cu numărătoare directă.
5. Apăsați OK.

### 8.6 Setarea: Timpul

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ☰ pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta ⚙ / Timpul. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniul: Setări.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați OK.

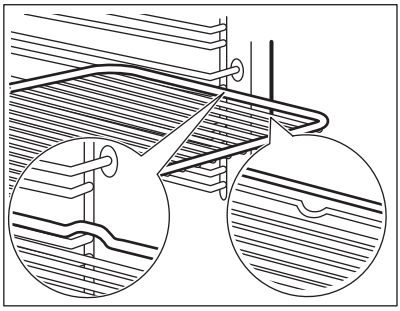
## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

⚠ **AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

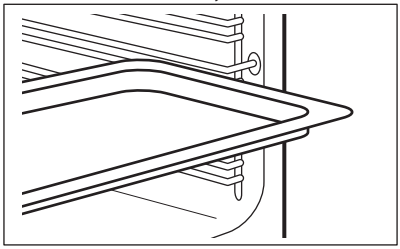
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

**Raft sârmă**



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că picioruşele sunt îndreptate în jos. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

**Tavă de gătit / Cratiță adâncă**



Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Puneți tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### 10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

**Simboluri utilizate în tabele:**

| | |
|---|---|
| | Tipul alimentelor |
| | Funcția de încălzire |
| °C | Temperatură |
| | Accesoriu |
| | Poziție raft |
| | Durată gătire (min) |

## 10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

## 10.3 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Rulouri dulci, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rulouri, 9 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza congelată, 0,35 kg | raft sârmă | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Ruladă | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Negresă | tavă de gătit sau tavă de colectare | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflè, 6 bucăți | vas ceramic ramekin pe raft de sârmă | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Blat de pandișpan | formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Sandviș Victoria | vas de copt pe raft de sârmă | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Pește fiert, 0,3 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Pește întreg, 0,2 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 25 - 35 |
| File de pește, 0,3 kg | tavă de pizza pe raft de sârmă | 180 | 3 | 25 - 30 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Carne fiartă, 0,25 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Șașlâc, 0,5 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Prăjituri, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Pricomigdale, 24 de bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Brioșe, 12 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pateuri sărate, 20 de bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Fursecuri, 20 de bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Mini tarte, 8 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Legume, fierte, 0,4 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omletă vegetariană | tavă de pizza pe raft de sârmă | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Legume mediteraneene, 0,7 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 4 | 25 - 30 |

## 10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă | Încalzire sus si jos | Tavă de gătit | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă | Aer cald cu ventilatie | Tavă de gătit | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă | Aer cald cu ventilatie | Tavă de gătit | 2 și 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Încalzire sus si jos | Raft sârmă | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Aer cald cu ventilatie | Raft sârmă | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm**1)** | Încalzire sus si jos | Raft sârmă | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm**1)** | Aer cald cu ventilatie | Raft sârmă | 2 | 160 | 40 - 50 |

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Pandişpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm[1)] | Aer cald cu ventilatie | Raft sârmă | 2 și 4 | 160 | 40 - 60 |
| Biscuit sfărâmicios | Aer cald cu ventilatie | Tavă de gătit | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Biscuit sfărâmicios | Aer cald cu ventilatie | Tavă de gătit | 2 și 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Biscuit sfărâmicios | Încalzire sus si jos | Tavă de gătit | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Pâine prăjită[1)] | Grill | Raft sârmă | 4 | maxim | 1 - 5 |

**1)** Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

# 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

**⚠ AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

## 11.1 Observații privind curățarea

**Agenți de curățare**

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

**Utilizarea zilnică**

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

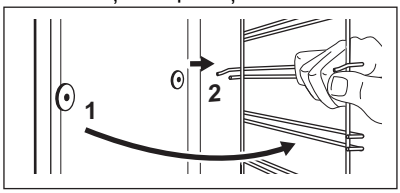
**Accesorii**

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

## 11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.




4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

## 11.3 Curățare pirolitică

**⚠ AVERTISMENT!**

Există pericolul de arsuri.

**⚠ ATENȚIE!**

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ☰ pentru a introduce Meniu.
5. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta ㎜ și apăsați OK.

| Programul de curățare | Durata |
|---|---|
| C1 - Curățare ușoară | 1 h |
| C2 - Curățare normală | 1 h 30 min |
| C3 - Curățare profundă | 2 h 30 min |

6. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta programul de curățare și apăsați OK.
7. Apăsați OK pentru a porni curățarea.

Când începe curățarea, ușa aparatului se blochează și becul se stinge. Până la deblocarea ușii, afișajul indică ⊡.

8. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.
9. Așteptați până când aparatul se răcește și ușa se deblochează. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale și apă.

## 11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când ㎜ clipește pe afișaj după sesiunea de gătit, aparatul vă reamintește să îl curățați cu o curățare pirolitică. Puteți dezactiva mementoul din submeniu: Setări. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Modificarea: Setări.

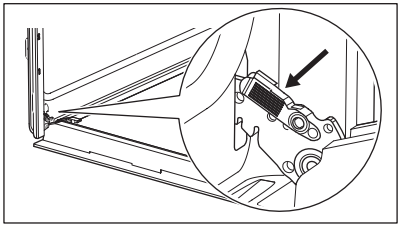
## 11.5 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

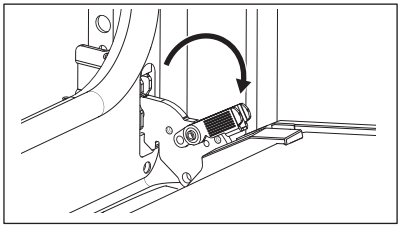
**⚠ ATENȚIE!**

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

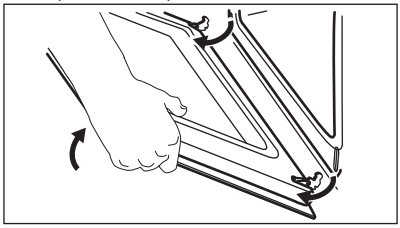
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



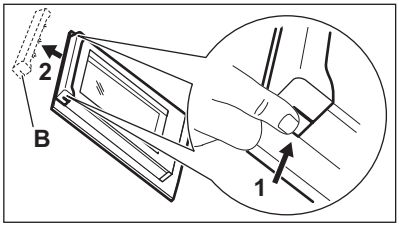
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



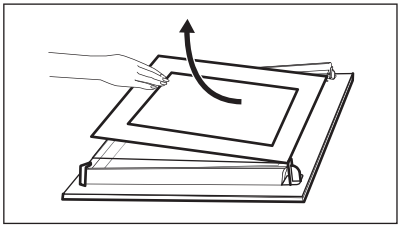
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.




6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

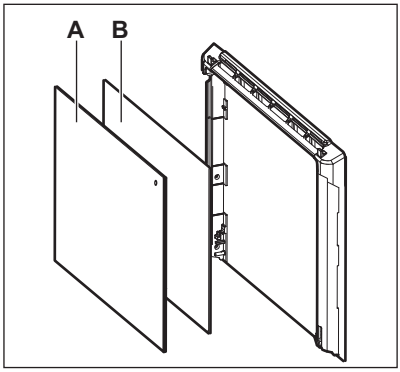


8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

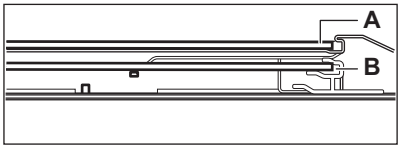
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.




Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul din sticlă din mijloc.




## 11.6 Înlocuirea becului

**⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

**⚠ ATENȚIE!**

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

### Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

# 12. DEPANAREA

**⚠ AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

## 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă | Verificați dacă… |
|---|---|
| Aparatul nu poate fi activat sau utilizat. | Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică. |
| Aparatul nu se încălzește. | Oprirea automată este dezactivată. |
| Aparatul nu se încălzește. | Ușa aparatului este închisă. |
| Aparatul nu se încălzește. | Siguranța nu este arsă. |
| Aparatul nu se încălzește. | Blocare este dezactivat. |
| Becul este stins. | Aer cald umed - este activat. |
| Becul nu funcționează. | Becul este ars. |
| Err C3 | Ușa aparatului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată. |
| Err F102 | Ușa aparatului este închisă. |
| Err F102 | Încuietoarea ușii nu este stricată. |
| Afișajul indică 00:00. | A fost o pană de curent. Setați timpul. |

ⓘ

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

## 12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

**Îți recomandăm să notezi datele aici:**

| |
|---|
| Model (MOD.) : |
| Numărul produsului (PNC): |
| Numărul de serie (S.N.): |

# 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

## 13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

| | |
|---|---|
| Denumirea furnizorului | Electrolux |
| Identificarea modelului | EOF4P56X 949498213 |
| Index de eficiență energetică | 81.2 |
| Clasă de eficiență energetică | A+ |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.93 kWh/ciclu |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație | 0.69 kWh/ciclu |
| Număr de cavități | 1 |
| Sursă de căldură | Energie electrică |
| Volumul | 72 l |
| Tip cuptor | Cuptor încorporabil |
| Masă | 31.6 kg |

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

## 13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

| | |
|---|---|
| Consumul de putere în standby | 0.8 W |
| Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil | 20 min. |

## 13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

**Gătitul cu ventilator**
Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

**Căldura reziduală**
Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale.

**Menținerea caldă a alimentelor**
Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

**Gătire cu lumina stinsă**
Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

**Aer cald umed**
Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

## **14.** INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul ♺. Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul 🗑 împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

electrolux.com

867386726-B-482025

