



BG	Фурна	Ръководство за употреба	2
HU	Sütő	Használati útmutató	30



СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	7
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	8
6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	9
7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	10
8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	11
9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	11
10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	23
11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	26
12. ИНСТАЛИРАНЕ.....	27
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	28

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилизиран, той е създаден с мисъл за вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервисна информация:

www.electrolux.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:

www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

⚠ Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

ⓘ Обща информация и съвети

📄 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

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

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда .
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всякакво опаковане.
- Не монтирайте или използвайте наранен уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.

- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.

2.2 Електрическа връзка



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се извършат от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.

- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на кухината на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.5 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне



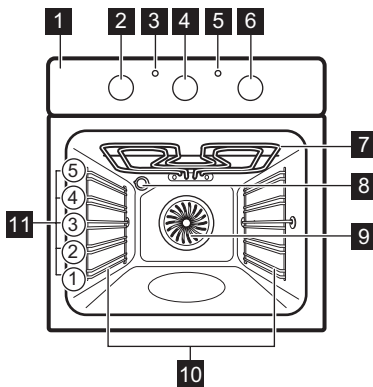
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролно табло
- 2 Кръгов превключвател за функциите на нагряване
- 3 Лампа/символ за захранване
- 4 Аналогов таймер
- 5 Индикатор/символ за температура
- 6 Кръгов регулатор (за температурата)
- 7 Нагревател
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Опора на скарата, демонтируема
- 11 Положения на скарата

3.2 Принадлежности

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

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

4. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

4.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от фурната.



Вж. глава "Грижи и почистване".

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

4.2 Подгръване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията  и максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията  и задайте максималната температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Задайте функцията  и задайте максималната температура.

6. Оставете фурната да работи 15 минути.
7. Изключете фурната и я оставете да се охлади.

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

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Задаване на функцията за нагряване

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функцията за нагряване.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

Лампичката светва, когато фурната работи.

3. За да изключите фурната, завъртете ключовете в изключена позиция.

5.2 Функции за нагряване

Функция във фурната	Приложение
 Позиция за изключване	Фурната е изключена.
 Осветление	За включване на лампата без готвене.
 Топъл Въздух	За печене на до три позиции на полицата едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20-40°C по-малко, отколкото за Традиционно печене.

Функция във фурната

Приложение



Вентил. печене с влажн.

Функция е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава "Препоръки и съвети", Вентил. печене с влажн.. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Нагревателната мощност може да се намали. За общи препоръки за енергоспестяване вижте глава "Енергийна ефективност", Енергоспестяване. Тази функция е използвана за постигане на съответствие с класа за енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.

Функция във фурна- та	Приложение
 Долно На- гриване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Единичен Грил	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.
 Двоен Грил	За печене на тънки храни, в големи количества и за препичане на хляб.
 Турбо Грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.

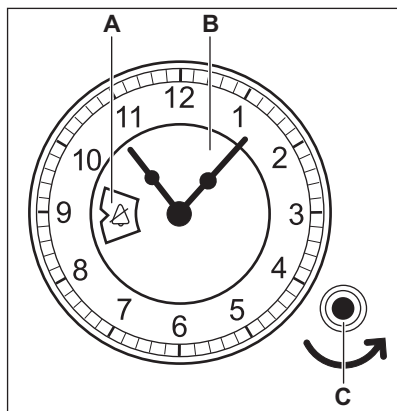
Функция във фурна- та	Приложение
 Пица Нагриване	За печене на пица. За запичане до кафяво и с хрупкаво дъно. Настройте температура-та на 230°C.
 Традиционно печене (То- плина отго- ре/отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

6.1 Аналогов таймер

Таймерът е снабден със следните функции:

- Часово време
- Таймер програматор за край на готвене.



- A. Прозорец
- B. Диск
- C. Бутон за настройка

Настройка на часовото време

За да настроите часовото време, натиснете и завъртете бутона за настройка обратно на часовниковата стрелка (в посоката указана със стрелката), докато стрелките на часовника застанат в правилното положение. Не завъртайте бутона в посока по часовниковата стрелка. След като сте задали времето, оставете бутона за настройка да се върне в първоначалното си положение или внимателно го издърпайте назад.

Нормална настройка 

Завъртете бутона за настройка обратно на часовниковата стрелка, докато в прозореца се покаже . В това положение можете да управлявате уреда ръчно. Функцията Таймер програматор за край на готвене е изключена.

Таймер програматор за край на готвене

Използвайте го, за да зададете час на изключване на функция на фурната. Максималното време, което може да зададете, е 180 минути.



Използвайте го само за храни, които не изискват смесване или наблюдение по време на готвене.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Завъртете бутона за настройка обратно на часовниковата стрелка, докато желаният час на изключване (в минути) се появи в прозорчето на диска.

Отброяването започва. Когато времето изтече, прозвучава сигнал. Уредът се деактивира.



Звуковият сигнал може да се деактивира. Завъртете бутона за настройка обратно на часовниковата стрелка, докато в прозореца се покаже . В това положение не се подава звуков сигнал след като уредът се изключи.

За нулиране на функцията Таймер програматор за край на готвене, завъртете бутона за настройка обратно на часовниковата стрелка, докато в прозореца се покаже .

7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



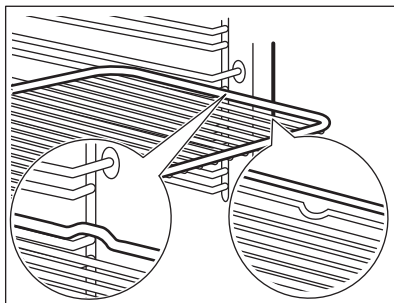
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Поставяне на принадлежностите

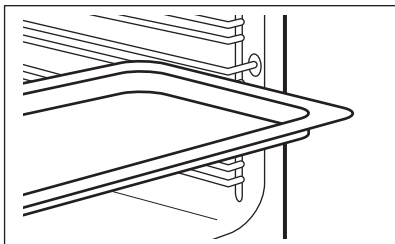
Скара:

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



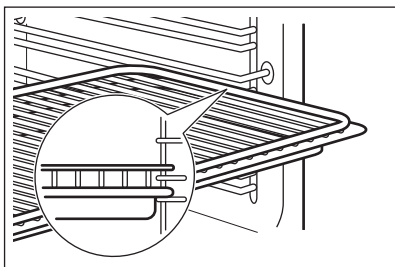
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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



Скара и тава за печене /дълбока тава заедно:

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



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

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Охлаждащ вентилатор

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

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

8.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може

9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



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

9.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

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

Фурната е снабдена със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Това понижава времето за готвене и потреблението на енергия.

Печене на кексове

Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.

Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

Приготвяне на месо и риба

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

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

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

Времена за готвене

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

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

9.2 Печене и препичане

Кейкове

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Във форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Във форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	60 - 80	Във форма за кекс 26 см

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Ябълков кейк (ябълков пай) ¹⁾	170	2	160	2 (ляво и дясно)	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на ска- ра
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с марма- лад	170	2	165	2 (ляво и дясно)	30 - 40	Във фор- ма за кекс 26 см
Пандиш- панова торта	170	2	160	2	50 - 60	Във фор- ма за кекс 26 см
Коледен кейк / Бо- гат пло- дов кейк ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Във фор- ма за кекс 20 см
Сладкиш със сли- ви ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Във фор- ма за хляб
Малки кексчета - едно ни- во	170	3	140 - 150	3	20 - 30	В тава за печене
Малки кексчета - две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В тава за печене
Малки кексове - три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В тава за печене
Бискви- ти / слад- киши на пръчици - едно ни- во	140	3	140 - 150	3	30 - 35	В тава за печене

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Бисквит- ки / пан- делки - на две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В тава за печене
Бисквит- ки / пан- делки - на три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В тава за печене
Целувки – едно ни- во	120	3	120	3	80 - 100	В тава за печене
Целувки - две ни- ва ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В тава за печене
Кифлич- ки ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	В тава за печене
Еклери - едно ни- во	190	3	170	3	25 - 35	В тава за печене
Еклери - две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В тава за печене
Плоски сладкиши	180	2	170	2	45 - 70	Във фор- ма за кекс 20 см
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Във фор- ма за кекс 24 см
Викто- риански сандвич	170	1	160	2 (ляво и дясно)	50 - 60	Във фор- ма за кекс 20 см

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Бял хляб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 броя, по 500 гр всеки
Ръжен хляб	190	1	180	1	30 - 45	Във форма за хляб
Хлебчетата ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	по 6 - 8 броя в тава за печене
Пица ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В тава за печене или дълбока тава
Курабийки ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	В тава за печене

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пити

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Макаронен флан	200	2	180	2	40 - 50	Във форма
Зеленчуков флан	200	2	175	2	45 - 60	Във форма
Кишове ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Във форма
Лазаня ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма
Канелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Месо

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скара- та
Свинско	180	2	180	2	90 - 120	На скара- та
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скара- та
Английско говеждо печено, полуизпе- чено	210	2	200	2	50 - 60	На скара- та
Английско говеждо печено, средно изпечено	210	2	200	2	60 - 70	На скара- та
Английско говеждо печено, добре из- печено	210	2	200	2	70 - 75	На скара- та
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	С кожата
Свински джолан	180	2	160	2	100 - 120	2 броя
Агнешко	190	2	175	2	110 - 130	Бутче
Пиле	220	2	200	2	70 - 85	Цяло
Пуйка	180	2	160	2	210 - 240	Цяло
Патешко	175	2	220	2	120 - 150	Цяло
Гъска	175	2	160	1	150 - 200	Цяло
Заек	190	2	175	2	60 - 80	Нарязан
Див Заек	190	2	175	2	150 - 200	Нарязан
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цяло

Риба

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Пъстър- ва/ Ципу- ра	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 риби
Риба тон/ сьомга	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 фи- лета

9.3 Единичен Грил

Загрейте фурната предварително за 3 минути.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.
Задайте максимална температурата.

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

9.4 Турбо Грил

Използвайте първото или второто ниво на фурната.

Говеждо
предварително загрейте фурната.

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

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

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

Свинско

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

Телешко

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

Агнешко

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

Птиче

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

Риба (задушена)

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

9.5 Вентил. печене с влажн.

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

Храна	Принадлежности	Температура (°C)	Положение на скалата	Време (мин)
Сладки рулца, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	175	3	40 - 50
Рулца, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	180	2	45 - 55
Бисквитено руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле, 6 броя	керамични рамекини на скалата	190	3	45 - 55
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скалата	180	2	35 - 45
Торта „Виктория“	съд за печене на скалата	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Рибно филе, 0,3 кг	тиган за пица на скалата	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	40 - 50
Бисквити, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	30 - 45
Сладки „Макарон“, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени банички, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Твърди бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50

Храна	Принадлежности	Температура (°C)	Положение на скалата	Време (мин)
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Поширани зеленчуци, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скалата	180	3	35 - 45
Зеленчуци, средиземноморски, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

9.6 Сушене – Топъл Въздух

Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.

За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за

сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

Зеленчуци

За една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тапи използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

Храна	Температура (°C)	Време (ч)
Бобови растения	60 - 70	6 - 8
Чушки	60 - 70	5 - 6
Зеленчуци за подкиселяване	60 - 70	5 - 6
Гъби	50 - 60	6 - 8
Подправки/билки	40 - 50	2 - 3

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скалата	
			1 позиция	2 позиции
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.7 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

Храна	Функция	Принад- лежно- сти	По- ложе- ние на ска- рата	Тем- пера- тура (°C)	Време (мин)	Забележки
Малък кейк	Тради- ционно пе- чене	Тава за печене	3	170	20 - 30	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Малък кейк	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Малък кейк	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Ябълков пай	Тради- ционно пе- чене	Скара	2	180	70 - 90	Използвайте 2 кутии (20 см диаметър), които са изместени диагонално.
Ябълков пай	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Скара	2	160	70 - 90	Използвайте 2 кутии (20 см диаметър), които са изместени диагонално.
Нискока- лоричен пандиш- пан	Тради- ционно пе- чене	Скара	2	170	40 - 50	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Загрейте фурната предварително за 10 минути.

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

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

10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

10.1 Бележки относно почистването

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

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.

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

Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.

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

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

10.2 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

10.3 Почистване на уплътнението на вратичката

Редовно проверявайте уплътнението на вратичката. Уплътнението на вратичката се намира около рамката на вътрешността на фурната. Не използвайте фурната, ако уплътнението на вратичката е повредено. Свържете се с оторизиран сервизен център.

За почистване на уплътнението на вратичката вижте общата информация за почистване.

10.4 Демонтиране на носачите на скарата

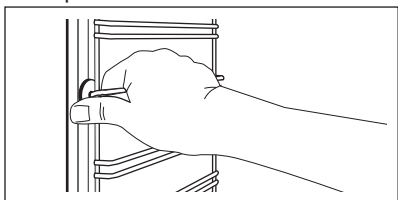
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата .



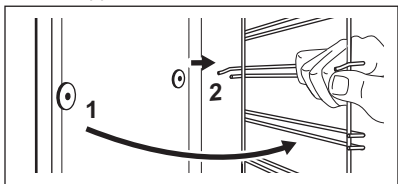
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата.

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



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



Поставете извадените аксесоарите в обратна последователност.

10.5 Изваждане и монтиране на вратичката

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



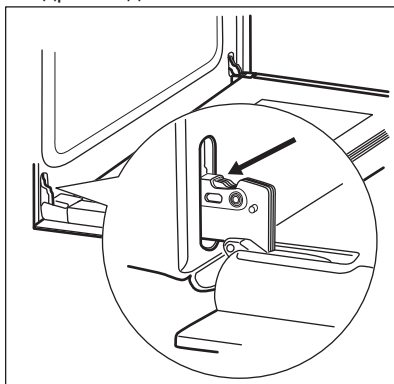
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешните стъклени панели преди да сте свалили вратичката на фурната.



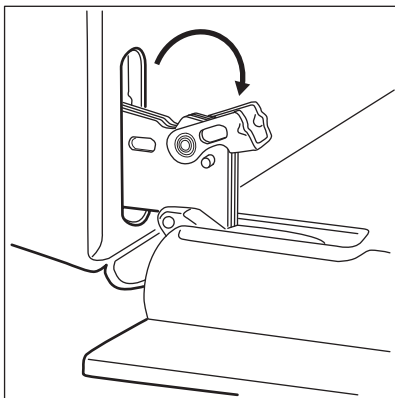
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без вътрешния стъклен панел.

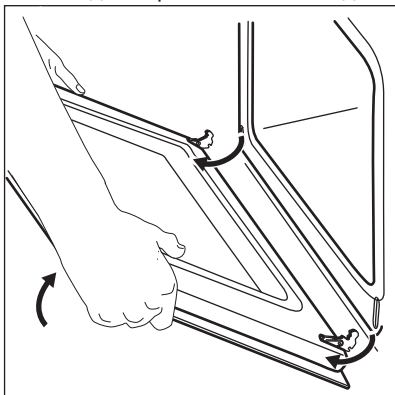
1. Отворете изцяло вратичката и дръжте двете панти.



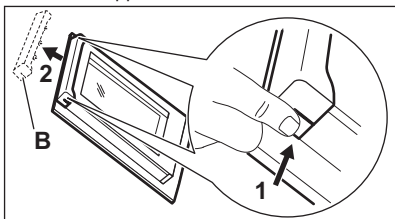
2. Повдигнете и обърнете лостчетата на двете панти.



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

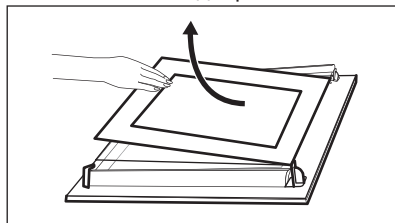


4. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.
5. Хванете рамката в горната част на вратичката (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



6. Издърпайте рамката на вратичката напред, за да я извадите.

7. Хванете стъкления панел на вратичката за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



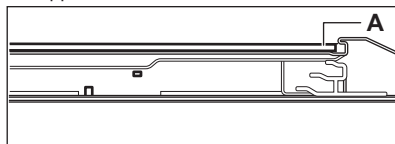
8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

Когато почистването приключи, монтирайте стъкления панел и вратичката на фурната.

Щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните със щампа по повърхността на рамката на стъкления панел, не усещате грапавини.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



10.6 Смяна на крушката



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

Задната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °C.
4. Монтирайте стъкления капак.

11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

**ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрява.	Таймер програматорът за край на готвене не е настроен.	Настройте Таймер програматора за край на готвене. Вижте глава "Функции на часовника".
Фурната не нагрява.	Бушона е изгърмал.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електро-техник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.

11.2 Данни за обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с

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

Препоръчваме ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

Номер на продукт (PNC)

Сериен номер (SN)

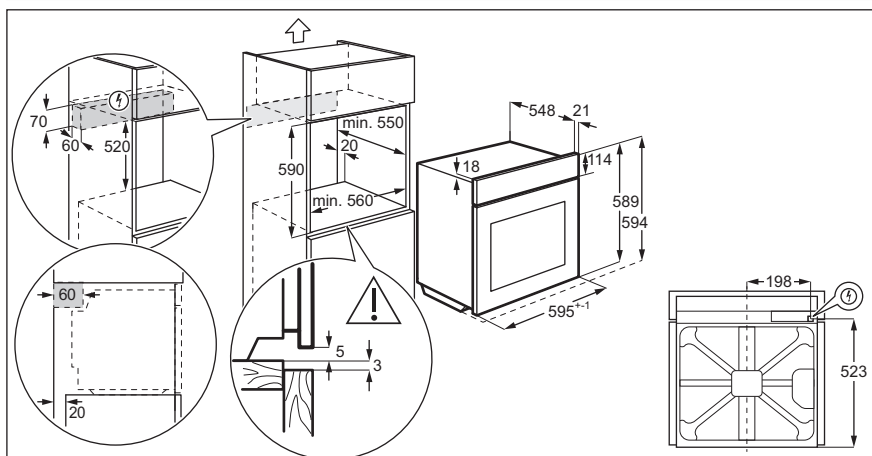
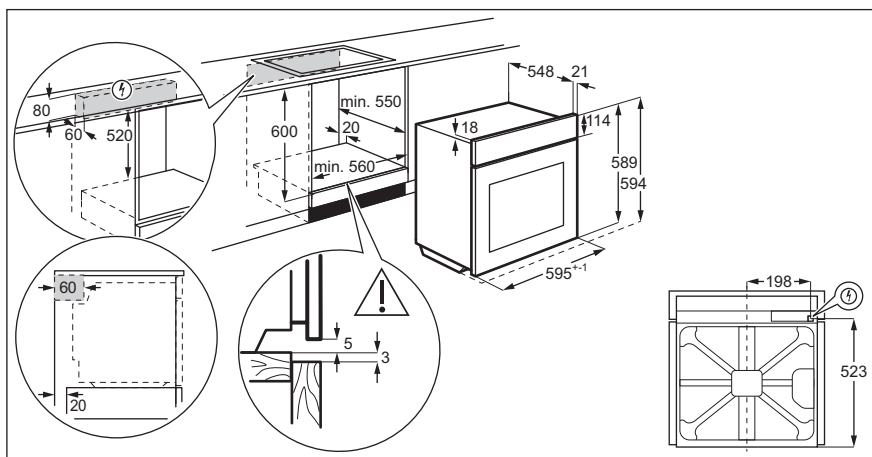
12. ИНСТАЛИРАНЕ



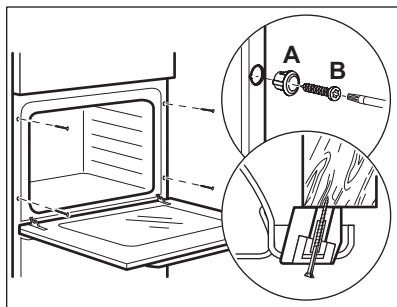
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Вграждане



12.2 Закрепване на уреда към шкафа



12.3 Електрическа инсталация



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

Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

12.4 Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

За напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOB3400BOR
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 KBч/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.81 KBч/цикъл
Брой обеми на фурната	1
Източник на топлина	Електричество
Обем (л.) главна фурна	72 л
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	28.0 кг

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

13.2 Енергоспестяваща



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

Общи съвети

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

Използвайте метални съдове, за да подобрите енергоспестяването.

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

Когато готвенето е с времетраене, по-дълго от 30 минути, намалете

температурата на фурната до минималната 3-10 минути преди края на зададеното времетраене, в зависимост какво е то. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Когато 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.

Подгръване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Вентил. печене с влажн.

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

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	31
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	32
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	35
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	35
5. NAPI HASZNÁLAT.....	36
6. ÓRAFUNKCIÓK.....	37
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	38
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	39
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	39
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	50
11. HIBAELHÁRÍTÁS.....	52
12. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	53
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	55

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve.

Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére.
- Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékét húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden

fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- A készülék megfelel az EKG irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

- ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok 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.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Tisztítás és ápolás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatról.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!

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

2.5 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.6 Szerviz

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

2.7 Ártalmatlanítás



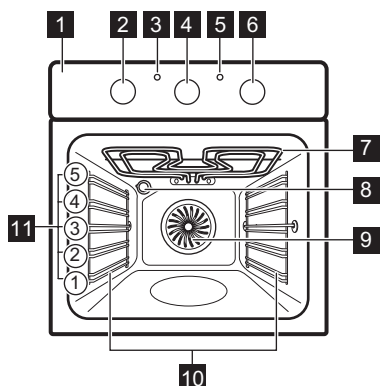
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4 Analóg időzítő
- 5 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 6 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 7 Fűtőbetét
- 8 Sütőtér világítás
- 9 Ventilátor
- 10 Polcvezető sín, eltávolítható
- 11 Polcszintek

3.2 Kiegészítők

- **Huzalpalc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtepsi**

Tortákhoz és süteményekhez.

- **Mély tepsí**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

4.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a  , majd állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a  , majd állítsa be a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

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

5. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Egy sütőfunkció beállítása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.

A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.

3. A sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

5.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Sütő Világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
 Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés funkció esetén.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás (Nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési tanácsokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetben a Hőlégbefúvás (Nedves) szakaszt. A sütőajátót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatkor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiahatékonyság c. részét. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pírítás készítéséhez.
 Grill + Felső Sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pírítása.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és pírításhoz.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Pizzasütés	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. Állítsa be a hőmérsékletet 230 °C-ra.

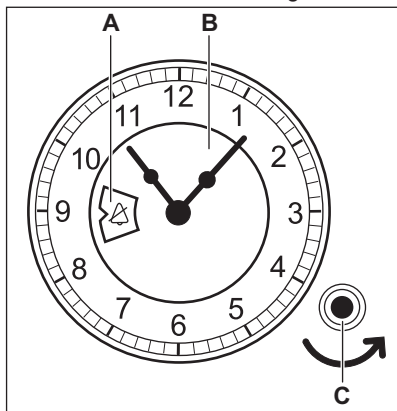
Sütőfunkció	Alkalmazás
 Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.

6. ÓRAFUNKCIÓK

6.1 Analóg időzítő

Az időzítő a következő funkciókkal rendelkezik:

- Óra
- Percszámláló + Sütés vége.



A pontos idő beállítása

A pontos idő beállításához nyomja le és fordítsa el a beállítógombot az óramutató járásával ellentétesen (a nyíl által jelölt irányba), amíg az óra mutatói a kívánt állásba nem kerülnek. A beállítógombot ne fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.

Az idő beállítása után hagyja a beállítógombot visszaugrani a kiindulási helyzetbe, vagy óvatosan húzza vissza.

Normál beállítás 

Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg a  jel meg nem jelenik az

- A. Ablak
- B. Tárcsa
- C. Beállítógomb

ablakban. Ebben a helyzetben kézzel vezérelheti a készüléket. A Percszámláló + Sütés vége funkció ki van kapcsolva.

Percszámláló + Sütés vége

Beállíthatja valamelyik sütőfunkció automatikus kikapcsolási időpontját. 180 perc a maximálisan beállítható idő.



Csak olyan étel esetében érdemes használni, amit nem kell megkavarnia vagy ellenőriznie a sütési folyamat során.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg a kívánt kikapcsolási idő (percben) meg nem jelenik a tárcsa ablakában.

Elkezdődik a visszaszámlálás. Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol.



A hangjelzés kikapcsolható. Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg a  jel meg nem jelenik az ablakban. Ebben a helyzetben a készülék kikapcsolásakor nem ad ki hangjelzést.

A Percszámláló + Sütés vége funkció törléséhez forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg a  jel meg nem jelenik az ablakban.

7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



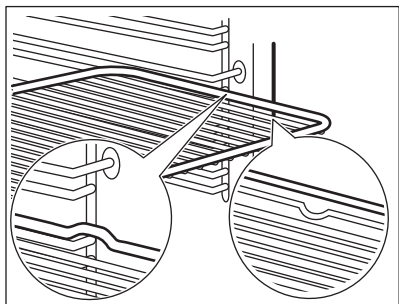
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Tartozékok behelyezése

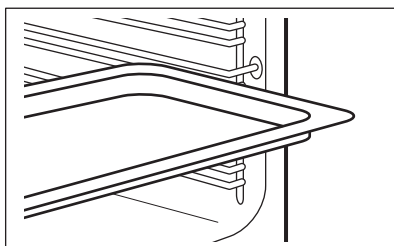
Huzalpolc:

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



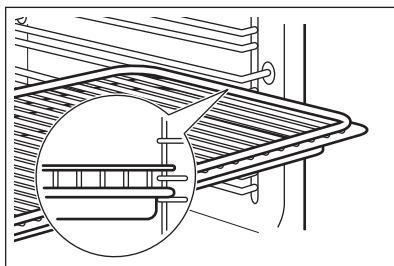
Sütőtálca/ mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsiegyütt:

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





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

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 Hűtőventilátor

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

8.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

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

9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

9.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

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

A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

Sütemények sütése

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

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

Húсок és halak sütése

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

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

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

Sütési időtartamok

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

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

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

9.2 Tészta- és hússütés**Sütemények**

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajttorta	170	1	165	2	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite) ¹⁾	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskóta-tészta	170	2	160	2	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcstorta gazdagon ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény - egy szinten	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sütő tálcán

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Aprósütemény - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - egy szinten	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálcán
Habcsók - egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók - két szinten ¹⁾	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán
Képviselőfánk - egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk - két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Gyümölcsstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	170	1	160	2 (bal és jobb)	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozske-nyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle ¹⁾	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tep-siben
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Formában
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percig.

Hús

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	2	200	2	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslepoca	180	2	170	2	120 - 150	Bőrös

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 db
Bárány	190	2	175	2	110 - 130	Comb
Csirke	220	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúl	190	2	175	2	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng / tengeri keszeg	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal / lazac	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filé

9.3 Grill

Állítsa be a maximális hőmérsékletet.

Melegítse elő a süttőt 3 percre.

A negyedik polcszintet használja.

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

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

9.4 Infrásütés

Az első vagy a második polcszintet használja.

Marhahús

Melegítse elő a süttőt.

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

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

Sertés

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

Borjú

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

Bárány

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

Szárnnyasok

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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Kacsa, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Liba, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pulyka, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pulyka, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

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

9.5 Hőlégbefűvás (Nedves)

A maximális siker érdekében alkalmazza az alábbi táblázat javaslatait.

Ételek	Kiegészítők	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Édes sütemények, 12 darab	sütőtálca vagy cseptálca	175	3	40 - 50
Zsemle, 9 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	35 - 45
Fagyasztott pizza, 0,35 kg	huzalpolc	180	2	45 - 55
Keksztekerics	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	30 - 40
Brownie	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	45 - 50
Szuflé, 6 db	kerámia ramekin huzalpolcon	190	3	45 - 55
Piskóta tortaalap	tortasütő forma huzalpolcon	180	2	35 - 45
Victoria szendvics	sütőtálca huzalpolcon	170	2	35 - 50

Ételek	Kiegészítők	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzasütő tálca huzalpolcon	170	3	30 - 40
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	40 - 50
Aprósütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	30 - 45
Habcsók, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	45 - 55
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	35 - 45
Aprósüt. ropogós tésztával, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	40 - 50
Gyümölcstorta, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Párolt zöldség, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzasütő tálca huzalpolcon	180	3	35 - 45
Mediterrán zöldség, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	35 - 45

9.6 Aszalás - Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

Zöldségek

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

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

Gyümölcs

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

9.7 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polc-magasság	Hő-mér-séklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Aprósütemény	Alsó + felső sütés	Sütőtepsi	3	170	20 - 30	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtál-cára.
Aprósütemény	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütőtepsi	3	150 - 160	20 - 35	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtál-cára.
Aprósütemény	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütőtepsi	2 és 4	150 - 160	20 - 35	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtál-cára.

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

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

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

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

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

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

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

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

10.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törölruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

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

10.3 Az ajtótomítések megtisztítása

Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a sütőt, ha az ajtótomítás sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.

Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

10.4 A polctartók

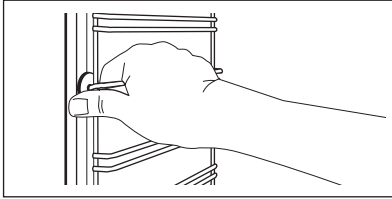
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



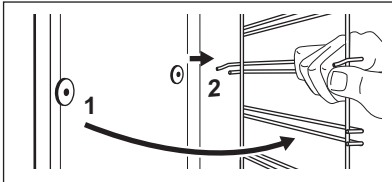
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.

10.5 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



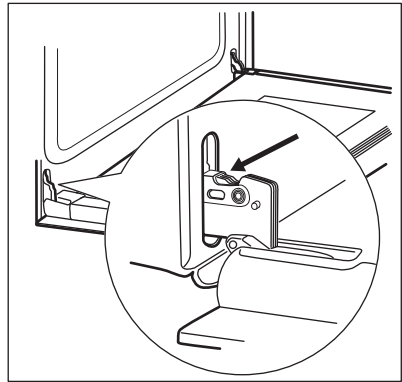
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



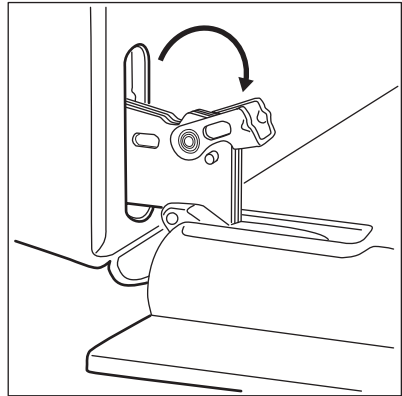
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt a belső üveglap nélkül.

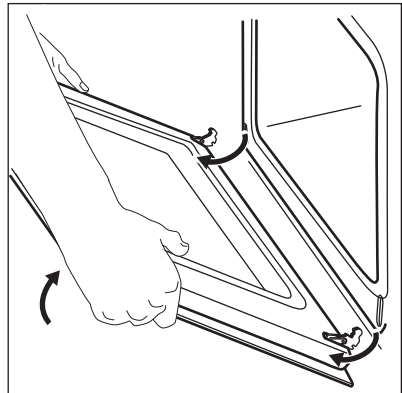
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



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

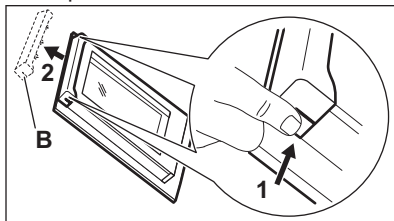


3. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

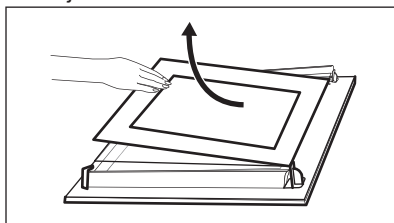


4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

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



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



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

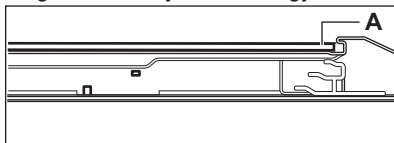
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap

kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.

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



10.6 A hűtőlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

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



VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

Hátsó lámpa

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

11. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A Percszámláló + Sütés vége funkció nincs beállítva.	Állítsa be a Percszámláló + Sütés vége funkciót. Lásd az „Órafunkciók” c. fejezetet.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

11.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

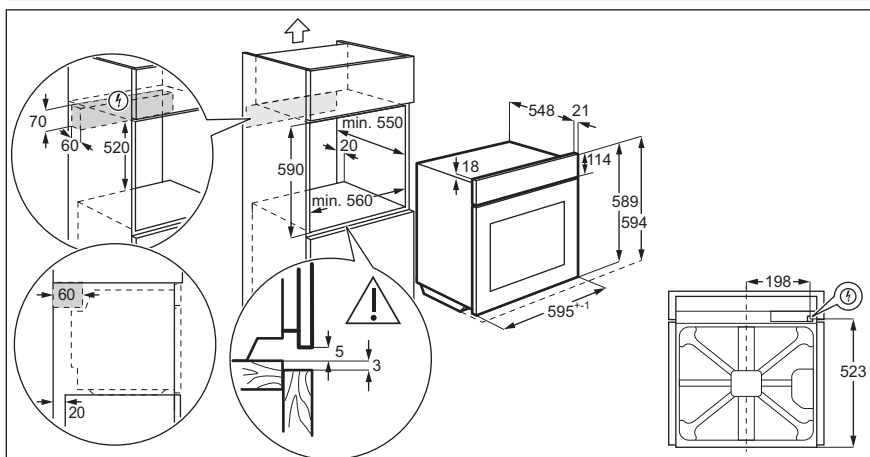
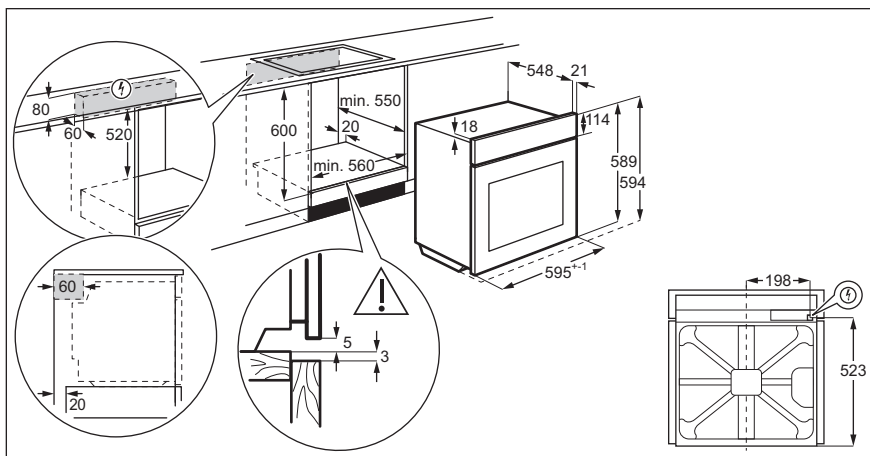
12. ÜZEMBE HELYEZÉS



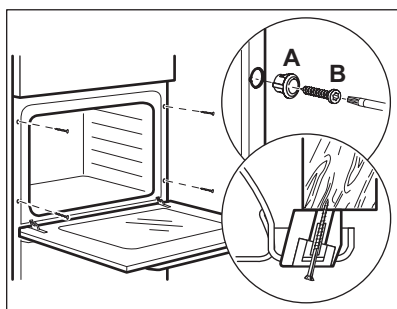
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Beépítés



12.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



12.3 Elektromos bekötés

- i** A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

12.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOB3400BOR
Energhatékonyági szám	95.3
Energhatékonyági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.81 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	72 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	28.0 kg

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

13.2 Energiatakarékosság



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

Általános javaslatok

Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki

gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhoz tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

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

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Ételek melegen tartása

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

Hőlégbefűvás (Nedves)

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

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

www.electrolux.com/shop



867347295-A-232018

