



használati útmutató  
Инструкция по  
эксплуатации

Beépített gőzsütő  
Встраиваемый паровой духовой  
шкаф

## Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) címen

## Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	2	Ápolás és tisztítás	18
Termékleírás	5	Mit tegyek, ha...	23
Az első használat előtt	5	Üzembe helyezés	24
Napi használat	6	Környezetvédelmi tudnivalók	25
Javaslatok, tanácsok és ételkészítési táblázatok	12		

A változtatások jogát fenntartjuk



## Biztonsági információk

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót:

- személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

## Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért fel-elős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, tartsa távol a sütőtől gyermekeket és az állatokat. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Amennyiben a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be. Ez megelőzi, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

## Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

## Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a beszállítóhoz.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos- és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra.
- Legyen óvatos, amikor mozgatja a készüléket. Ez a készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A készüléket olyan elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen választani a hálózatról, és ahol a nyitott érintkezők távolsága minimum 3 mm.
- Megfelelő szigetelőberendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkidőzők és védőrelék.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen háttástanítani azokat.
- A készülék bizonyos részei áram alatt lehetnek. Burkolja be a készüléket bútorral, és győződjön meg, hogy nem marad szabadon egy része sem. Ezáltal megelőzhető az áramütés, mert véletlenül sem tud hozzáérni a veszélyes részekhez.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhabútorban elegendő hely van a készülék számára.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és berendezéshez képest.
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy az egyik oldala és a hátulja magasabb készülék felé nézzen. A másik oldalt ezzel szemben ugyanolyan magasságú bútorok vagy készülékek mellé kell állítani.
- A készülék nem helyezhető talapzatra.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. A készülék károsodásának megelőzése érdekében azonos gyártótól származó készülékeket használjon együtt.

### **Elektromos csatlakoztatás**

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromossági adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek.
- A feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnectorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszély áll fenn.
- Ne cserélje vagy módosítsa a hálózati kábelt. Forduljon szakszervizhez.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a dugaszt húzza – ha rendelkezésre áll.

### **Használat**

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célokra.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja. Ezzel megelőzheti a fizikai sérüléseket, illetve a vagyoni károkat.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak tetejére, illetve annak tetejére. Robbanás- vagy tűzveszély áll fenn.
- A készülék belseje használat közben fel-forrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn. Használjon kesztyűt, amikor tartozékokat vagy edényt helyez be vagy vesz ki.
- Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei
- Ha a készülék működésben van, mindig álljon megfelelő távolságra tőle, amikor kinyitja az ajtaját. Forró gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
  - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára és ne takarja le alumínium fóliával;
  - közvetlenül a készülékbe ne tegyen forró vizet;
  - a sütés befejezése után a nedves edényeket és az ételeket ne tartsa a sütőben.

## 4 electrolux

- A sütő zománcozásának elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára, amikor az nyitva van.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

**Párolás**

- Párolás közben ne nyissa ki a sütő ajtaját. Gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn. A gőz okozta nedvesség miatt kár keletkezhet a készülékben.

**Ápolás és tisztítás**

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról.
- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhatnak.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel,

éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsözővaccsal vagy fémkaparóval.

- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Amikor az ajtó üveglapjai megsérültek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ki kell cserélni őket. Forduljon szakszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leemeli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van ilyen).

**Sütőlámpa**

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!

**Szakszerviz**

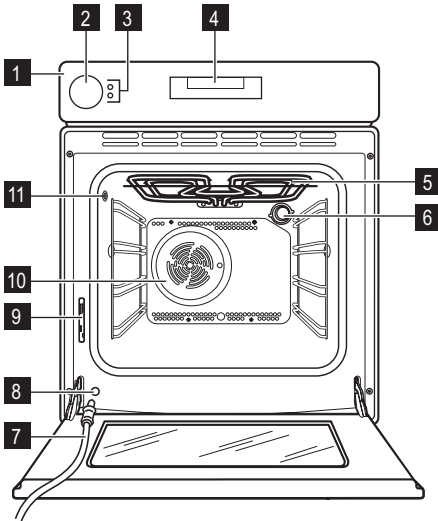
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

**A készülék leselejtezése**

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében
  - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
  - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
  - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély áll fenn.

## Termékleírás

### Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Víztartály
- 3** Párolási visszajelzők
- 4** Digitális kijelző
- 5** Grillező
- 6** Sütőtér lámpája
- 7** Vízeeresztő szonda
- 8** Vízeeresztő szelep
- 9** Adattábla
- 10** Ventilátor
- 11** Gőz bemeneti nyílása

### A sütő tartozékai

- **Lapos tepsi**  
Kekszekhez és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Cserélhető teleszkópos sínek**

Tálcákat vagy rácsokat helyezhet rájuk.

- **Diétás ételkészítő tepsi**  
A párolással kombinált sütési módokhoz.
- **Fűvókák**  
A párolással kombinált sütési módokhoz és a közvetlen pároláshoz.

### Az első használat előtt

**⚠ Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

#### Kezdeti tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket

**Fontos** Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

#### Az idő beállítása és módosítása

**i** A sütő első használata előtt állítsa be az időt.

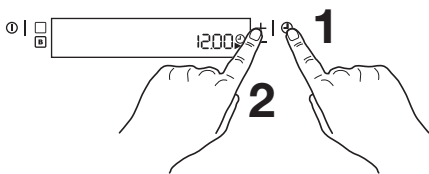
**⌚** időszimbólum és a **▶** jel automatikusan villogni kezd.

Állítsa be a pontos időt a **+** vagy **-** gombbal.

#### Az idő módosítása

1. Érintse meg többször a **⌚** gombot, amíg az **⌚** időszimbólum és a **▶** jel villogni nem kezd.
2. Állítsa be a pontos időt a **+** vagy **-** gombbal.

Amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az



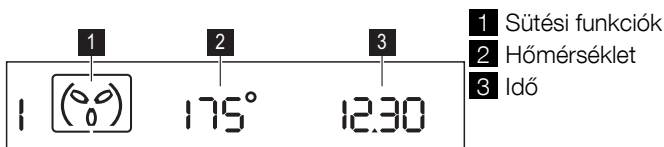
A kijelzőn az idő látható, és a villogás kb. 5 másodperc múlva megszűnik.

### Előmelegítés

Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet, és üzemeltesse üresen a sütőt

## Napi használat

### A kijelző




Gomb	Funkció	Leírás
	BE/KI	A készülék be- vagy kikapcsolása.
	FUNKCIÓKAPCSOLÓ	A sütőfunkció beállítása.
	GYORS FELFŰTÉS	A gyorsfelfűtés funkció be- vagy kikapcsolása.
	ÓRA	Az óra funkció beállítása.
	PLUSZ/MÍNUSZ	Az értékek módosításához (hőmérséklet és idő).

### Érintőgombok

Az érintőgombokkal lehet vezérelni a sütő összes funkcióját. Az érintőgombok segítségével beállíthatja a sütőfunkciót, a sütési hőmérsékletet és az automatikus időzítést is. Ügyeljen arra, hogy egyszerre csak egy gombot érintsen meg.


Egy sütőfunkció beállításához nyomja le és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.

### Be- és kikapcsolás



A készülék be- vagy kikapcsolásához nyomja meg a  gombot.

### Sütőfunkció beállítása



1. Érintse meg többször a  gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.



Az automatikus hőmérséklet jelenik meg a kijelzőn. Ha nem módosítja kb. 5 másodpercen belül, a sütő elkezd a működést.

2. A hőmérséklet megváltoztatásához nyomja meg a  vagy  gombot.

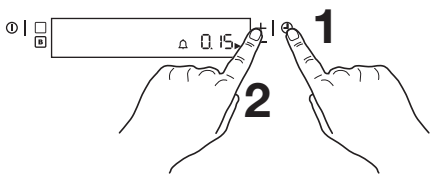
**i** Áramszünet esetén a beállítások kb. 3 percig megőrződnek. 3 percnél hosszabb áramkimaradás esetén a beállítá-

sokat ismét el kell végezni (a pontos idő beállítását is).

## Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Légkeveréses sütés	Egynél több tálcá használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve hús- és tésztaféle egyszerre való sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. <b>Előre beállított hőmérséklet: 175°C</b>
 Felső/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egy szinten történő tészta- és hússütés számára. <b>Előre beállított hőmérséklet: 200°C</b>
 Belső grill	Alacsony edényben elhelyezett kis mennyiségű étel grillezésére a tálcá közepén. Píritós készítéséhez. <b>Előre beállított hőmérséklet: 250°C</b>
 Termikus grillezés	A grillezőelem és a sütőventilátor üzemel, keringetve a forró levegőt az étel körül. Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. <b>Előre beállított hőmérséklet: 180°C</b> <b>Fontos</b> A maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: 200°C.
 Pizzasütés	Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön. <b>Előre beállított hőmérséklet: 175°C</b>
 Teljes grill	A teljes grillezőelem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos ételkészítés grillezéséhez. <b>Előre beállított hőmérséklet: 250°C</b>
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részéről melegít. Popogós alapú sütemények készítéséhez. <b>Előre beállított hőmérséklet: 250°C</b>
 Felső fűtőelem	Kizárólag a sütő felső részéről melegít. Már elkészített ételek befejezéséhez. <b>Előre beállított hőmérséklet: 250 °C</b>
 Olvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához. Kényes élelmiszerek, pl. krémmel töltött és fondant sütemények, cukrászkészítmények, kenyér és más kelt tésztából készült termékek kiolvasztásához.
  Párolás	Párolt ételek elkészítéséhez. <b>Előre beállított hőmérséklet: 140°C</b>

## Az órafunkció beállítása



1. Érintse meg többször az  $\odot$  gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. A  $\triangle$  Percszámláló, az  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  Időtartam vagy a  $\rightarrow \text{I}$  Befejezés funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a  $+$  vagy  $-$  gomb segítségével végezheti el. Ekkor világítani kezd a megfelelő visszajelző.

Óra funkció	Alkalmazás
$\odot$	Pontos idő Az időt mutatja. A pontos idő beállítása, módosítása vagy ellenőrzése.
$\triangle$	Visszaszámlálós időzítő Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejárta után hangjelzés hallható. <b>Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.</b>
$\text{I} \rightarrow \text{I}$	Az időtartam Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
$\rightarrow \text{I}$	Vége Valamelyik sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

- i** Az Időtartam  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  és a Befejezés  $\rightarrow \text{I}$  funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot  $\text{I} \rightarrow \text{I}$ , majd a Befejezést  $\rightarrow \text{I}$ .

### Párolás

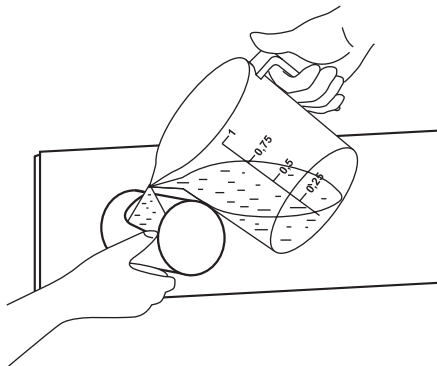
1. Válassza ki a  $\text{☁}$  „Gőz” funkciót.
2. Húzza felfele a víztartályt ütközésig. Töltsse fel a víztartályt vízzel, amíg a „Tartály tele” visszajelző világítani nem kezd. A tartály maximális űrtartalma 0,8 l. Ez kb. 40–45 perc sütéshez elegendő.

A beállított időtartam lejártakor a megfelelő funkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható.

- i** Az  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  Időtartam és a  $\rightarrow \text{I}$  Befejezés funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.
3. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

### Az órafunkciók törlése

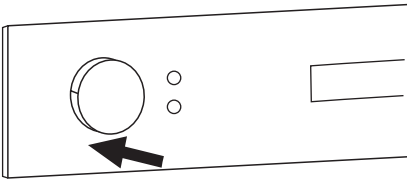
1. Érintse meg többször a  $\odot$  gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője és a  $\blacktriangleright$  jel villogni nem kezd.
2. Érintse meg többször a  $-$  gombot, amíg az idő „00:00”-ra áll.



- i** A víztartály feltöltéséhez csak ivóvizet használjon. Ne használjon szűrt vizet, desztillált vizet, ásványianyag-mentes vizet vagy más folyadékokat.

- !** **Figyelem** Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholos folyadékokat (grappa, whisky, konyak stb.).
3. Nyomja vissza a víztartályt az eredeti pozíciójába.





4. Készítse el az ételt megfelelő edényekben. További információkért lásd a párolásra vonatkozó táblázatot.
5. Minden párolás után ürítse ki a víztartályt.

**!** **Figyelem** Minden párolás után várjon legalább 30 percet, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízkivezető szelepen.


### „Tartály tele” jelzőfény

A jelzőfény azt mutatja, hogy a sütő készen áll a párolásra.

### „Tartály üres” jelzőfény

A visszajelző azt mutatja, hogy a víztartály üres, és fel kell tölteni.

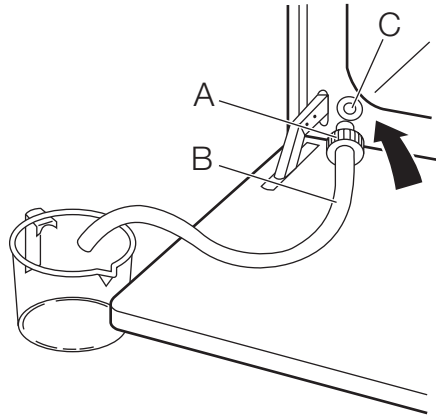
További információkért lásd a „Párolás” részt.

**i** A párolási visszajelzők csak akkor világítanak, amikor beállítja a Gőz funkciót. .

### A víztartály kiürítése


**Fontos** Mielőtt hozzáfogna a víztartály kiürítéséhez, győződjön meg arról, hogy a sütő kihűlt.

1. Készítse elő a szondát a víz leeresztéséhez. Helyezze fel a csatlakozót (A) a szonda (B) egyik végére.



2. A szonda (B) másik végét helyezze egy tárolóba.
3. Nyissa ki a sütő ajtaját, majd dugja a csatlakozót (A) a kimeneti szelepre (C).
4. Amikor a víz már nem folyik, húzza ki a csatlakozót a szelepből.

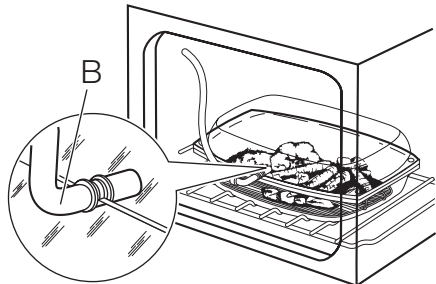
**!** **Vigyázat** A leeresztett vizet ne használja fel a víztartály ismételt feltöltéséhez.

**i** Előfordulhat, hogy az  „Üres tartály” visszajelző világítani kezd, de a tartály még nem ürült ki teljesen. Várjon, amíg a vízkivezető szelepnél már nem folyik ki több víz.

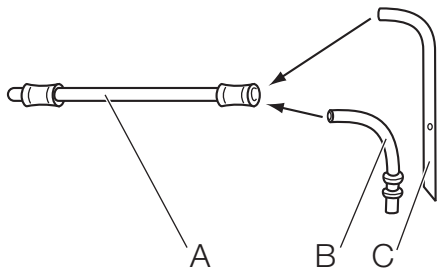
### Tartozékok a pároláshoz

A sütőhöz a következő tartozékokat mellékeljük:

- Diétás ételkészítő tepsis párolós sütési módokhoz. Az edény két részből áll, amelyek közt egy bemélyedés található a fűvóka számára, illetve mellékelünk egy acélrácsot is, amelyre ráhelyezheti az edény alsó részét.

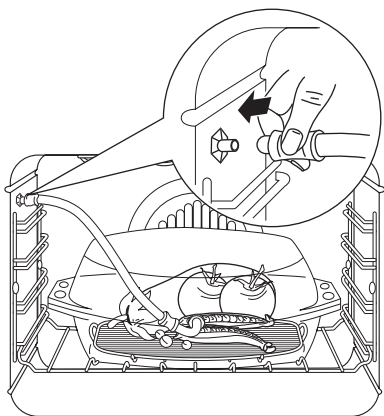


- Fűvókák és gumitömlő (A) a párolással kombinált sütési módokhoz és közvetlen pároláshoz (C).



### Párolás a diétás ételkészítő tepsivel

Tegye az ételt a tepsibe, majd helyezze azt a rácsra. Adjon hozzá kevés vizet. Dugja a fűvókát (B) a gumitömlőbe. Dugja a fűvókát (B) a sütőedény különleges bemélyedésébe. Dugja a gumitömlő (A) csatlakozóját a gőzkivezető szelepbbe.

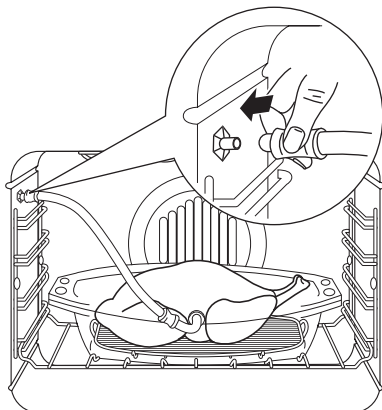


A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Biztosítsa, hogy a gumitömlő nem csipődött be, és nem ér a sütő felső részén található fűtőelemekhez. A sütőn állítsa be a párolás funkciót.

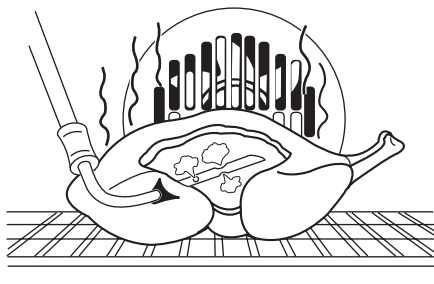
### Közvetlen párolás

Tegye az ételt a sütőedénybe, majd helyezze azt a rácsra. Adjon hozzá kevés vizet. Dugja a fűvókát (C) a gumitömlőbe. Dugja a gumitömlő (A) csatlakozóját a gőzkivezető szelepbbe.

**Fontos** Ne használja a fedelet!



Amikor csirkét, kacsát, pulykát, gidát, nagyobb halat vagy hasonló ételt készít, a fűvókát (C) közvetlenül a hús üres részébe dugja be. Biztosítsa, hogy ilyenkor a fűvóka nyílása ne záródjon el.



A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Győződjön meg arról, hogy a gumitömlő nem csipődött be és nem ér a sütő fűtőelemeihez. A sütőn állítsa be a párolás funkciót. A párolással kombinált sütéssel kapcsolatos további információkért tekintse meg a párolásra vonatkozó táblázatokat.

**Fontos** A gumitömlőt a sütővel való használatra terveztük, és nem tartalmaz egészségre káros anyagokat.

**Fontos** A fűvóka kezelésénél legyen mindig óvatos. Amikor a sütő forró, a fűvóka kezelésekor viseljen kesztyűt. Amikor nem használja a párolás funkciót, mindig vegye ki a fűvókát a sütőből.

## További funkciók

### Automatikus kikapcsolás

A készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, ha:



Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30 °C -120 °C	12 ó.
120 °C – 200 °C	8,5 ó.
200 °C -250 °C	5,5 ó.
250 °C	3,0 ó.

**i** Ha beállítja az I→I Időtartam vagy →I Be-fejezés órafunkciókat, az Automatikus kikapcsolás funkció nem fog működni.

### Gyerekszár

**i** Amikor a gyerekszár funkció aktív, nem lehet használni a sütőt.

### A gyerekszár bekapcsolása

1. Kapcsolja be a készüléket. Nem szükséges kiválasztani semmilyen sütőfunkciót.
2. Nyomja le egyszerre a  és  gombokat, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „SAFE” felirat. Ezzel bekapcsolta a gyerekszárát.

### A gyerekszár kikapcsolása

A gyerekszár kikapcsolásához kövesse ugyanazt az eljárást.

### Maradékhő funkció

Az időtartam funkció használatakor a sütő néhány perccel a program lejártá előtt kikapcsol. A készülék a maradékhő segítségével befejezi a sütési folyamatot, energiafogyasztás nélkül.

**Fontos** A maradékhő funkció csak abban az esetben használható, ha az időtartam hosszabb 15 percnél.

### Gyorsfelfűtés funkció

A gyorsfelfűtés funkció segítségével csökkenteni lehet a felfűtési időt. Az összes sütőfunkcióval használható.

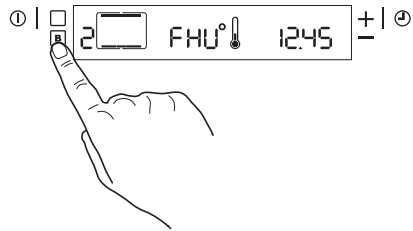
**Fontos** Ne tegyen ételt a sütőbe, amíg a gyorsfelfűtés funkció be nem fejeződik.

1. Állítson be egy sütőfunkciót. Szükség esetén módosítsa az ajánlott hőmérsékletet.

- nem kapcsolja ki a készüléket;
- nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

A hőmérséklet-kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet villog.


2. Nyomja meg a **B** gombot. A kijelzőn "FHU" látható, és a gyorsfűtés funkció bekapcsol.





3. A gyorsfűtés funkció befejeződésekor hangjelzés szólal meg, és eltűnik az "FHU" felirat. A készülék tovább fűt a beállított sütőfunkciónak és sütőhőmérsékletnek megfelelően.
4. Helyezze be az ételt a sütőbe.

### Demo üzemmód

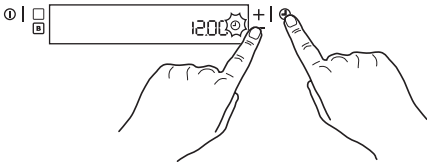
Demo üzemmódban elvégezheti sütő ellenőrzését, vagy megtekintheti az összes kezelési műveletet. A sütő nem fűt fel.

A Demo üzemmód csak a készülék első csatlakoztatásakor vagy áramszünet után használható, amikor a "12:00" és a  jel villog a kijelzőn.

### A Demo üzemmód bekapcsolása

1. Nyomja meg a  gombot kb. 2 másodpercig. Hangjelzés hallható.
2. Nyomja meg a  és a "—" gombokat egyszerre. Hangjelzés hallható, és a kijelzőn a "12:00" látható

**i** Ha a kijelzőn  látható, a demó üzemmód aktív.




### A Demo üzemmód kikapcsolása

1. Kapcsolja ki a sütőt.
2. Ismétlje meg a fenti eljárást.

**i** Áramszünet esetén a Demo üzemmód funkció megőrződik.

### Gombok jelzőhangja

#### A gombok jelzőhangjának kikapcsolása

1. Kapcsolja be a sütőt a Be/ki gombbal .
2. Nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre a **+** és **-** gombokat, amíg a jelzőhangot meg nem hallja (kb. 2 másodperc).

A jelzőhangot ezentúl nem fogja hallani.

#### A gombok jelzőhangjának bekapcsolása

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre a **+** és **-** gombokat, amíg a jelző-

- hangot meg nem hallja (kb. 2 másodperc).
2. A jelzőhangot ezentúl hallani fogja.

### Hibakód

Ha egyes paraméterek nem megfelelőek, a vezérlőegység leállítja az éppen működő funkciókat, és a kijelzőn megjelenik a megfelelő hibakód. Lásd a "Mit tegyek, ha..." c. részt.

### Hűtőventilátor

A hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

### Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

## Javaslatok, tanácsok és ételkészítési táblázatok

**⚠ Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

### Akrilamid tájékoztatás

**Fontos** A legújabb tudományos ismeretek azt mondják, hogy amikor megpirítja az ételt (különösen a keményítőtartalmúakat), a felszabaduló akrilamidok veszélyt jelenthetnek az egészségre. Így azt ajánljuk, hogy a lehető legalacsonyabb hőmérsékleten főzzön, és ne pirítsa meg nagyon az ételeket.

- A sütőben négy polcsint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Különböző ételeket egyszerre két szinten is készíthet. Tegye a tálcaikat az 1. és a 3. szintre.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és állandóan visszaforgatja a gőzt. Ez a rendszer lehetővé teszi a páras környezetben történő süstést, miáltal az elkészített ételek belül

puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Ez minimálisra csökkenti a süstési időt és az energiafogyasztást is.

- A pára lecsapódhat a készüléken vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor süstés közben kinyitja a sütő ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a süstés előtt legalább 10 percig működtesse a sütőt.
- A készülék minden használata után törölje le a lecsapódott párákat.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütő aljára, és a sütő semmilyen részét ne takarja le süstés közben alufóliával. Ez hatással lehet a süstés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

### Sütemények süstése

- Sütemények süstéséhez a legjobb a 150 °C és 200 °C közötti hőmérséklet.
- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a süstés előtt.

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a beállított sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg alatti súlyú húst. Túl kis mennyiségek sütése azt eredményezi, hogy a hús kiszárad.
- Annak érdekében, hogy a vörös húsok kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200 °C-250 °C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsok, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a

zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében tegyen egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstképződés megelőzése érdekében minden alkalommal töltsön vizet, amikor felszáradt.



### Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

### Tészta- és hússütési táblázat



#### SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hőmérs. [°C]	Polc-magasság 	Hőmérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	2 (1 és 3)	160	45-60	Sütőformában
Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)	160	24-34	Sütőformában
Írós-túrós lepény	1	170	2	160	60-80	26 cm-es tortaformában
Almatorta (Almás pite)	1	170	2 bal + jobb	160	100-120	2 darab 20 cm-es tortaformában a sütőpolcon
Rétes	2	175	2	150	60-80	Sütőtepsin
Torta dzsemmel	2	170	2	160	30-40	26 cm-es tortaformában
Gyümölcstorta	2	170	2	155	60-70	26 cm-es tortaformában
Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	2	170	2	160	35-45	26 cm-es tortaformában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	170	2	160	50-60	20 cm-es tortaformában
Szilvatorta	2	170	2	160	50-60	Kenyérsütőformában <sup>1)</sup>
Kis torták	3	170	3 (1 és 3)	160	20-30	Tepsin
Aprósütemények	3	150	3	150	20-30	Tepsin <sup>1)</sup>
Habcsók	3	100	3	100	90-120	Tepsin

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sü-tés		Légkeveréses sü-tés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magas-ság  [cm]	Hő-mérs. [°C]	Polc-magas-ság  [cm]	Hő-mérs. [°C]		
Péksütemény	3	190	3	180	15-20	Tepsin <sup>1)</sup>
Fánk	3	190	3	180	25-35	Tepsin <sup>1)</sup>
Tortalapok	3	180	2	170	45-70	20 cm-es tortaformában
Lekváros piskó-ta	1 vagy 2	180	2	170	40-55	Bal + jobb 20 cm-es torta-formában



1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

## KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sü-tés		Légkeveréses sü-tés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magas-ság  [cm]	Hő-mérs. [°C]	Polc-magas-ság  [cm]	Hő-mérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60-70	1-2 darab, 500 g/db <sup>1)</sup>
Rozskenyér	1	190	1	180	30-45	Kenyérsütőformában
Zsemle	2	190	2 (1 és 3)	180	25-40	6-8 zsemle a tepsin <sup>1)</sup>
Pizza	1	190	1	190	20-30	Mély hússütő tepsin <sup>1)</sup>
Lángos	3	200	2	190	10-20	Tepsin <sup>1)</sup>


1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

## FELFÚJTAK



ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sü-tés		Légkeveréses sü-tés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magas-ság  [cm]	Hő-mérs. [°C]	Polc-magas-ság  [cm]	Hő-mérs. [°C]		
Tésztakosárka	2	180	2	180	40-50	Formában
Zöldséges ko-sárka	2	200	2	175	45-60	Formában
Quiche	1	190	1	190	40-50	Formában
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Formában
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Formában
Yorkshire pu-ding	2	220	2	210	20-30	6 pudingforma <sup>1)</sup>

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

## HÚSOK

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sü-tés		Légkeveréses sü-tés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magas-ság 	Hő-mérs. [°C]		
Marha	2	200	2	190	50-70	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Sertéshús	2	180	2	180	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Borjú	2	190	2	175	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	44-50	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Angol marhasült közepesen át-sütve	2	210	2	200	51-55	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Angol marhasült jól át-sütve	2	210	2	200	55-60	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Sertéslapocka	2	180	2	170	120-150	Mély hússütő tepsin
Sertéslábszár	2	180	2	160	100-120	2 darab egy mély hússütő tepsin
Bárány	2	190	2	190	110-130	Comb
Csirke	2	200	2	200	70-85	Egészben, mély hússütő tepsin
Pulyka	1	180	1	160	210-240	Egészben, mély hússütő tepsin
Kacsa	2	175	2	160	120-150	Egészben, mély hússütő tepsin
Liba	1	175	1	160	150-200	Egészben, mély hússütő tepsin
Nyúl	2	190	2	175	60-80	Feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150-200	Feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben, mély hússütő tepsin

## HAL

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sü-tés		Légkeveréses sü-tés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magas-ság 	Hő-mérs. [°C]		
Pisztráng/ke-szeg	2	190	2 (1 és 3)	175	40-55	3-4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2 (1 és 3)	175	35-60	4-6 filé


## Grillezés

**i** Melegítse elő az üres sütőt 10 percre a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben ⌚	
	Darab	g	polcmagasság 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	250	12-15	12-14
Bífsztek	4	600	3	250	10-12	6-8
Kolbászok	8	/	3	250	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	3	250	12-16	12-14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Halfilé	4	400	3	250	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	/	3	250	5-7	/
Pírtós	4-6	/	3	250	2-4	2-3

## Termikus grillezés

**!** **Vigyázat** Ezt a funkciót maximum 200°C hőmérséklettel használja.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben ⌚	
	Darab	g	polcmagasság 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Göngyölt hús (pulyka)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Csirkecomb	6	-	3	200	15-20	15-18
Fürj	4	500	3	200	25-30	20-25
Zöldséges csőben sült	-	-	3	200	20-25	-
darab Kagyló	-	-	3	200	15-20	-
Makréla	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Halszeletek	4-6	800	3	200	12-15	8-10

## Pizza

**i** Melegítse elő az üres sütőt 10 percre a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Pizza funkció		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉS
	Polcmagasság	hőmérs. °C		
Pizza, nagy	1	200	15-25	lapos tepsin



ÉTEL TÍPUSA	Pizza funkció		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉS
	Polcmagasság	hőmérs. °C		
Pizza, kicsi	1	200	10–20	lapos tepsin vagy a sütő polcán
Zsemle	1	200	15–25	lapos tepsin

### Sütés a „Gőz” funkcióval



**i** A táblázatban megadott sütési időnek megfelelően a sütés alatt többször is szükségessé válhat, hogy feltöltse a víz-

tartályt. Amikor kiürül a víztartály, kigyúl az „Üres tartály” jelzőfény. A víztartály feltöltésével kapcsolatos információkat a „Párolás” részben találhatja.

### ÉDES SÜTEMÉNYEK

ÉTELTÍPUS	„Gőz” funkció		Sütés időtartama percben	MEGJEGYZÉS
	Polcpozíció	Hőmérséklet °C-ban		
Almatorta <sup>1)</sup>	2	160	90–120	20 cm-es sütőformában
Gyümölcslepény	2	175	30–40	26 cm-es sütőformában
Gyümölcstorta	2	160	80–90	26 cm-es sütőformában
Piskóta	1	160	40–45	26 cm-es sütőformában
Kelt tészta <sup>1)</sup>	2	150	100–110	20 cm-es sütőformában
Gyümölcstorta <sup>1)</sup>	2	160	40–50	kenyérsütő formában
Kis torták	3	165	30–35	sütőlapon
Aprósütemények	3	150	20–35	sütőlapon
Zsemlek <sup>1)</sup>	2	200	12–20	sütőlapon
Briósok <sup>1)</sup>	3	180	20–30	sütőlapon

1) A megadott sütési idők nem tartalmazzák a sütő előmelegítésének idejét. A sütés előtt kb. 10 perccig elő kell melegíteni a sütőt.

### KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTELTÍPUS	SÚLY GRAMMBAN	„Gőz” funkció		Sütés időtartama percben	MEGJEGYZÉS
		Polcpozíció	Hőmérséklet °C-ban		
Fehér kenyér <sup>1)</sup>	1000 g	2	190	40–60	1-2 500 g-os cipó
Roládok <sup>1)</sup>	500 g	2	190	20–30	6-8 rolád sütőlapon
Pizza		1	200	20–30	sütőlapon

1) A megadott sütési idők nem tartalmazzák a sütő előmelegítésének idejét. A sütés előtt kb. 10 perccig elő kell melegíteni a sütőt.

**TÉSZTAFÉLÉK**

ÉTELTÍPUS	„Gőz” funkció		Sütés időtartama percben	MEGJEGYZÉS
	Polcpozíció	Hőmérséklet °C-ban		
Zöldséges lepény	1	175	30–40	tűzálló tálban
Quiche	2	200	50–60	formában
Lasagne	2	190	45–60	tűzálló tálban
Párolt krumpli	1	180	32–42	tűzálló tálban
Rakott krumpli	1	185	50–60	tűzálló tálban


**HÚSOK**

ÉTELTÍPUS	SÚLY GRAMMBAN	„Gőz” funkció		Sütés időtartama percben	MEGJEGYZÉS
		Polcpozíció	Hőmérséklet °C-ban		
Sertéssült	1000 g	2	180	80–90	sütőtálcán
Borjú	1000 g	2	180	90–100	sütőtálcán
Angol marhasült (véresen)	1000 g	2	210	53–55	sütőtálcán
Marhasült (közepesen átsütve)	1000 g	2	210	61–65	sütőtálcán
Marhasült (jól átsütve)	1000 g	2	210	65–70	sütőtálcán
Bárány	1000 g	2	175	120–150	Comb
Csirke	1000 g	2	200	50–60	egészben
Pulyka	4000 g	1	175	150–180	egészben
Kacsa		1	175	150–180	egészben
Liba	3000 g	1	160	120–150	egészben
Nyúl		2	180	90–120	feldarabolva

**HAL**

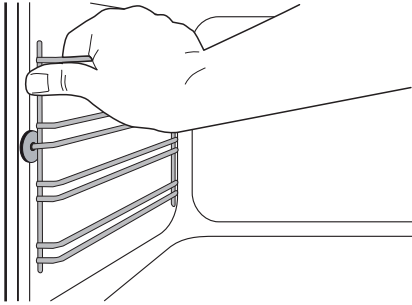
ÉTELTÍPUS	SÚLY GRAMMBAN	„Gőz” funkció		Sütés időtartama percben	MEGJEGYZÉS
		Polcpozíció	Hőmérséklet °C-ban		
Pisztráng	1500 g	2	180	30–45	3-4 hal
Tonhal	1200 g	2	180	35–60	4-6 filé
Tőkehal		2	210	20–30	

**Ápolás és tisztítás**

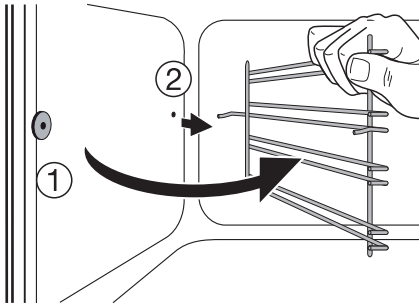
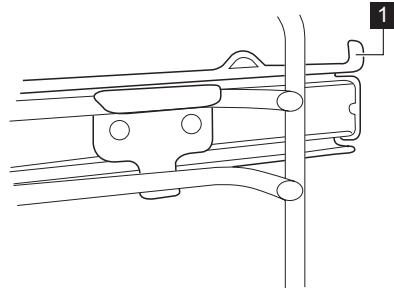
 **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

**Polctartó sínek****A polctartó sínek eltávolítása**

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



2. Húzza el a hátsó polctartó sínt az oldalaltól, majd vegye ki.



### 1 Ütközőelem

Teleszkópos síneket külön is vásárolhat.

- i** Gondoskodjon arról, hogy mindkét teleszkópos polctartót ugyanarra a szintre helyezze.

Mindegyik szint felszerelhető teleszkópos sínnel, amelyek megkönnyítik a tálcák behelyezését vagy kivételét. Húzza ki teljesen a jobb és a bal oldali teleszkópos tálcátartót.

### A polctartó sínek visszahelyezése

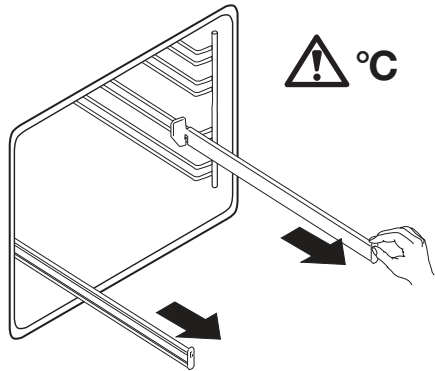
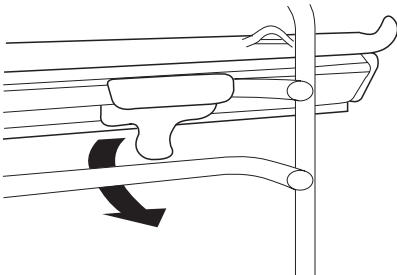
A polctartó síneket az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

- i** A polctartó sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk!

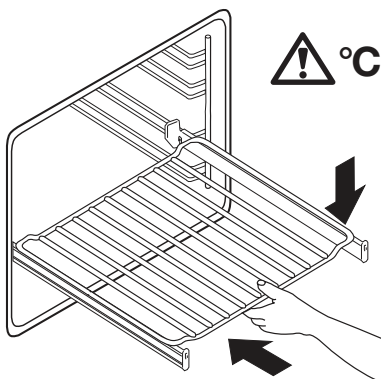
### Cserélhető teleszkópos sínek

Helyezze a teleszkópos sínt a reteszelő rendszerrel bármelyik szintre.

**Fontos** A sín végződésein lévő „ütközőelemeknek” felfele KELL nézniük.



Helyezze a tálcát vagy a grillező edényt a teleszkópos tálcátartókra, majd óvatosan tojja be az egészet a sütő belsejébe.



**!** **Vigyázat** Ne próbálja meg becsukni a sütőajtót, ha a teleszkópos tálc tartók nincsenek teljesen betolva a sütőbe. Ez kárt okozhat az ajtó zománcozásában és üvegében.

### A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában három üveglap van egymás mögé beépítve. A könnyebb tisztítás érdekében vegye le a sütő ajtaját és a belső üveglapot.

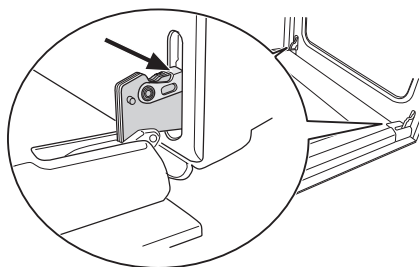
**i** **A sütőajtó bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy az ajtó nincs levéve.**

**!** **Figyelem** Ha az ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyengül és eltörhet. Az üveg eltörésének megelőzése érdekében cseréltesse ki a sérült üveglapot. Ezt a szervizközpontunk végezheti el.

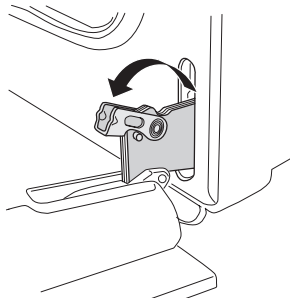
**!** **Figyelem** Mielőtt az üveglapot tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.

### A sütőajtó és az üveglap leszerelése

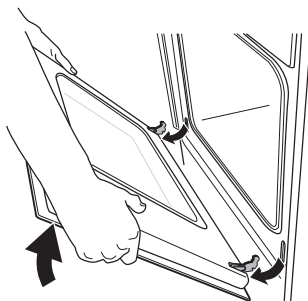
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



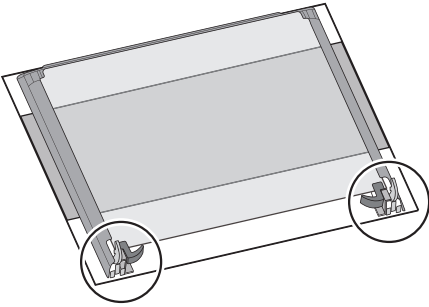
2. Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



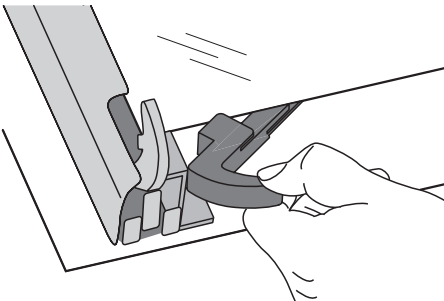
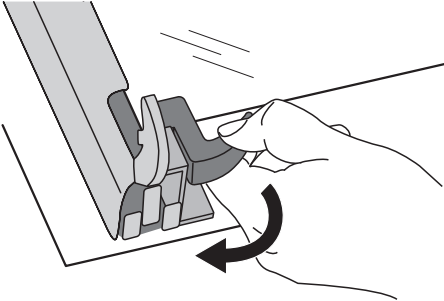
3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



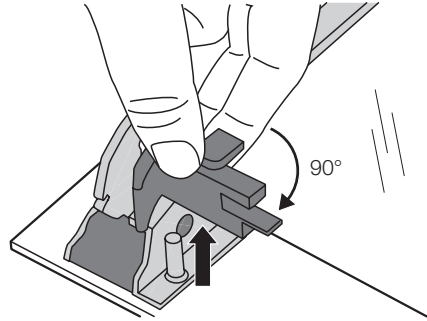
4. Helyezze az ajtót stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz alája.



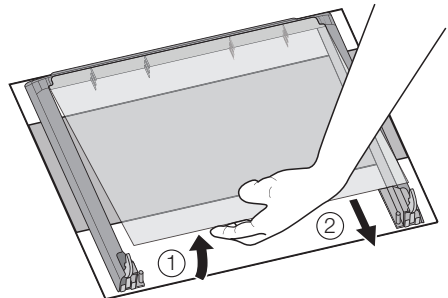
5. A belső üvegtábla kiszéréséhez oldja ki a reteszelő rendszert.



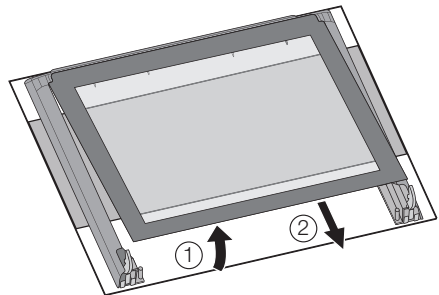
6. A 2 rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



7. Óvatosan emelje meg és vegye le az üveglapot



8. Ismételje meg a 7. pontban leírt eljárást a középső üvegtáblával, amelyet 4 oldalán díszkeret fog közre.



Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

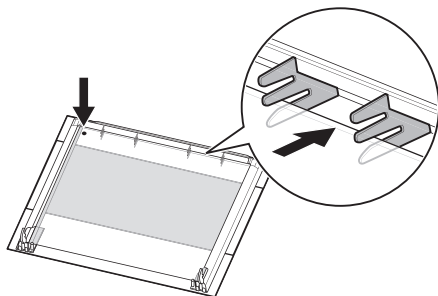
**⚠ Vigyázat** Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) károsíthatják az üveglapot.

## A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

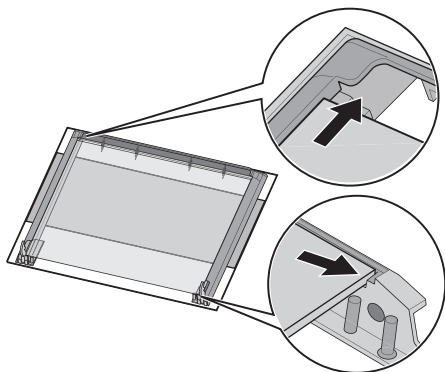
A tisztítási folyamat befejeztével szerelje vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

A díszkerettel ellátott belső lapot úgy kell behelyezni, hogy a szitanyomat kifelé nézzen a sütőből. Az üveglap összeszerelése akkor helyes, ha semmilyen érdes felületet nem észlel, amikor a felületen végigfuttatja az ujjait.

Tegye be a helyére a belső üveglapot az ábrán bemutatott módon.



Tegye be a felső üveglapot az ábrán bemutatott módon.



## A víztartály tisztítása

**⚠ Vigyázat** Ne töltsön vizet a víztartályba a tisztítási ciklus alatt.

**i** A tisztítási ciklus során valamennyi víz ki-csepeghet a gőznyílásból a sütőtérbe. Javasoljuk, hogy helyezzen be egy tálcát közvetlenül a gőzbemeneti nyílás alatti polcra, hogy elkerülje víz lecsepegését a sütőtér aljába.

Normális jelenség, hogy vízkőlerakódás alakul ki a sütőben egy bizonyos idő után.

Ennek megelőzése érdekében tisztítsa meg a sütőnek a gőzfejlesztésben részt vevő alkatrészeit. Üritse ki a tartályt minden párolásos sütés után.

1. Töltse fel a víztartályt 0,5 l vízzel és 50-60 gramm (öt teáskanál) citromsavval. Kapcsolja ki a sütőt, és várjon kb. 60 percet.
2. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be a Gőz funkciót. Állítsa a hőmérsékletet 130 és 230 °C közötti értékre. Kapcsolja ki 20-25 perc elteltével, és hagyja 5-10 percre hűlni.
3. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be a Gőz funkciót. Állítsa a hőmérsékletet 130 és 230 °C közötti értékre. Kapcsolja ki 10 perc elteltével. Hagyja kihűlni a sütőt, majd a korábban leírt módon ürítse ki a tartályt.
4. Öblítse át a tartályt néhányszor, és törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat a sütő belsejéről egy ronggyal.
5. Tisztítsa meg a kifolyónyílást.

### Víz típusok

- **Alacsony vízkőtartalmú, lágy víz** – ajánlott, csökkenti a tisztítási ciklusokat.
- **Csapvíz** – használható, ha a háztartási vízellátó rendszer rendelkezik víztisztítóval vagy vízlágyítóval.
- **Magas vízkőtartalmú, kemény víz** – nincs semmilyen hatással a készülék teljesítményére, de megnöveli a tisztítási ciklusok gyakoriságát.

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ÁLTAL ELŐÍRT KALCIUMMENNYISÉGI TÁBLÁZAT				
Kalciumlerakódás	Vízkeménység (francia fok)	Vízkeménység (német fok)	Víz besorolása	Vízkőtelenítés gyakorisága
0-60 mg/l	0-6	0-3	Édes vagy lágy	150 ciklusonként vagy 2,5 havonta

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ÁLTAL ELŐÍRT KALCIUMMENNYSÉGI TÁBLÁZAT				
Kalciumlerakódás	Vízkeménység (francia fok)	Vízkeménység (német fok)	Víz besorolása	Vízkötelenítés gyakorisága
60-120 mg/l	6-12	3-7	Közepesen kemény	100 ciklusonként vagy 2 havonta
120-180 mg/l	12-18	8-10	Kemény vagy megszese	75 ciklusonként vagy 1,5 havonta
180 mg/l fölött	18 fölött	10 fölött	Nagyon kemény	60 ciklusonként vagy havonta

## Sütőlámpa

### A sütő izzójának cseréje/üvegfedél tisztítása

**⚠ Vigyázat** Legyen óvatos! Áramütés veszélye áll fenn!


1. Fordítsa az üvegfedelelet az óramutató járásával ellentétes irányba az eltávolításához.

2. Tisztítsa meg az üvegfedelelet.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300°C-ig hőálló sütőizzóra. Az új izzó paraméterei egyezzenek meg az eredeti izzó paramétereivel.
4. Szerelje fel az üvegfedelelet.

## Mit tegyek, ha...

**⚠ Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Meghibásodás	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik fel.	A sütő ki van kapcsolva. Az óra nincs beállítva. A szükséges értékek nincsenek beállítva.	Kapcsolja be a sütőt. Állítsa be az órát. Ellenőrizze a beállításokat.
	Aktív az Automatikus kikapcsolás funkció. Aktív a Gyerekzár funkció.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” részt. Olvassa el a „A gyerekzár kikapcsolása” részt.
	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
	A demó üzemmód van bekapcsolva.	Lásd a „Demo üzemmód” részt.
Nem működik a sütő lámpája.	A sütő lámpája meghibásodott.	Cserélje ki a sütő lámpáját.
Víz került a sütő belsejébe.	Túl sok víz van a víztartályban.	Kapcsolja ki a sütőt, és egy ronggyal vagy szivaccsal törölje fel a vizet.
Nem kapcsol be a  „Tartály tele” visszajelző.	Nincs elég víz a víztartályban.	Töltse meg vízzel a tartályt annyira, hogy ne világítson a visszajelző. Ha víz folyik a sütő belsejébe, és a „Tartály tele” visszajelző még nem világít, akkor forduljon egy szervizszakemberhez.

Meghibásodás	Lehetséges ok	Megoldás
Bekapcsol a  „Tartály tele” visszajelző.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a tartályt Ha a visszajelző még mindig világít, akkor forduljon egy szervizszakemberhez.
A párolás nem működik.	Nincs beállítva a Gőz funkció.	Ellenőrizze, hogy beállította-e Gőz funkciót.
	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a víztartályt.
	Vízkezelő zárta el a nyílást.	Ellenőrizze a gőzbemenet nyílását. Távolítsa el a vízkövet.
Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése. VAGY Víz szivárog a gőzbemenet nyílásából.	Vízkezelő rakodott le a sütőben.	Tisztítsa ki a víztartályt (lásd „A víztartály tisztítása” részt).
Gőz és pára csapódott le az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagytak edényeket a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A „12.00.” szám jelenik meg a kijelzőn.	Áramkimaradás történt.	Állítsa be az időt.
A kijelzőn az „F...” hibakód látható.	Írja le a hibakódot, és vegye fel a kapcsolatot a szervizközponttal.	

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

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán található. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Azt javasoljuk, hogy ide írja fel az adatokat:

Típus (MOD.)

.....


Termékszám (PNC)

.....

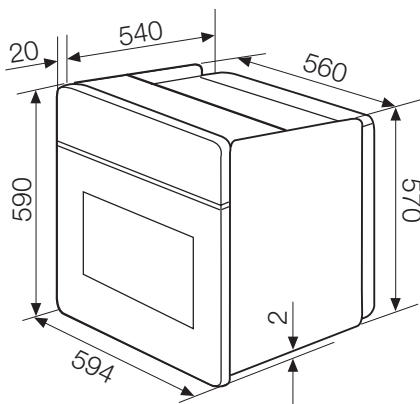
Sorozatszám (S.N.)

.....

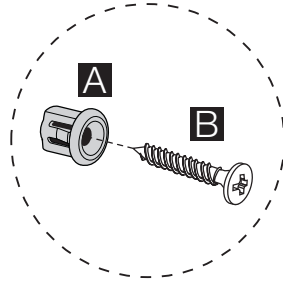
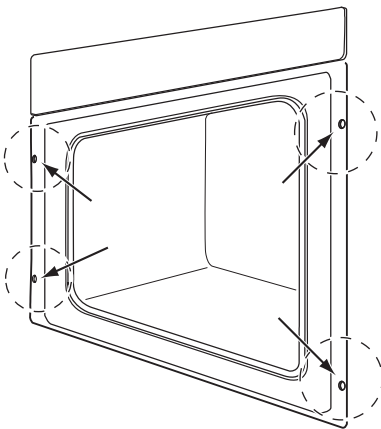
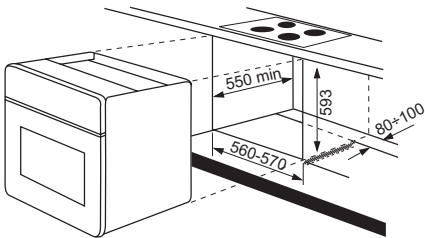
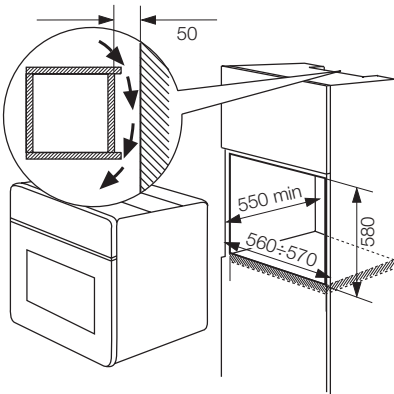
## Üzembe helyezés

 **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

## Beépítés








### Elektromos üzembe helyezés

**!** **Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képesített, hozzáértő személy végezheti el.

**i** A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget, ha nem tartja be a „Biztonság” fejezetben található óvintézkedéseket.

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

### Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a

terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



#### Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket

olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

#### **A készülék hulladékba helyezése**

1. Húzza ki a dugaszt a hálózati aljzatból.
2. Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
3. Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ez megakadályozza, hogy a gyermekek bezárják magukat a készülékbe. Fulladásveszélyesek.

# Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на  
www.electrolux.com

## Содержание

Сведения по технике безопасности		Советы и таблицы приготовления	39
	27	Уход и чистка	46
Описание изделия	30	Что делать, если ...	51
Перед первым использованием	31	Установка	53
Ежедневное использование	31	Охрана окружающей среды	54
Право на изменения сохраняется			



## Сведения по технике безопасности

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящие инструкции вместе с прибором, даже если передаете или продаете его.

Изготовитель не несет ответственности за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не допускайте лиц, включая детей, с ограниченной чувствительностью, умственными способностями или не обладающих необходимыми знаниями, к эксплуатации устройства. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными материалами может стать причиной асфиксии или травмы.
- Не подпускайте детей и животных к электроприбору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.

- Если устройство оснащено функцией защиты от детей или блокировки кнопок, не пренебрегайте ими. Это позволит предотвратить случайное включение устройства детьми или животными.

### Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

### Установка

- Установку и подключение должен выполнять только сертифицированный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, прави-

ла техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.

- Перед установкой убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Прибор должен быть подключен через устройство, позволяющее отсоединять его от электросети так, чтобы расстояние между всеми разомкнутыми контактами было не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Духовой шкаф должен быть закрыт кухонной мебелью, чтобы не оставалось зазоров. Это защищает от поражения электрическим током, так как исключит возможность случайного касания частей, находящихся под напряжением.
- Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого прибора.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
- Прибор устанавливается задней стенкой и одной из боковых стенок вплотную к другим приборам или стенкам, имеющим большую высоту. Другая стенка прибора должна прилегать к мебели равной ей высоты.
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются спе-

циальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение прибора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.

### Подключение к электросети

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке с техническими данными соответствуют параметрам электрической сети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Включайте прибор только в правильно установленную электророзетку с защитным контактом.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует риск возгорания.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- Проверьте, чтобы после установки был обеспечен доступ к вилке сетевого кабеля.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

### Эксплуатация

- Настоящий прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Это позволит избежать травм или повреждения имущества.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.

- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легко плавящихся материалов (из пластика или алюминия). Существует риск взрыва или возгорания.
- Внутренняя камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения вспомогательных принадлежностей и кастрюль используйте защитные перчатки.
- Будьте осторожны, помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов кожи.
- Чтобы предупредить повреждения или изменения цвета эмали,
  - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Всегда закрывайте дверь прибора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.

### Приготовление на пару

- Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления на пару. Может произойти высвобождение пара. Существует опасность получения

ожогов кожи. Существует опасность нанесения паром повреждения прибору от влаги.

### Уход и чистка

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Чтобы обеспечить безопасность людей и имущества, применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся материалы или вещества, которые могут вызывать коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может нарушиться и расколоться.
- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

### Лампа освещения духового шкафа

- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током!

## Сервисный центр

- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

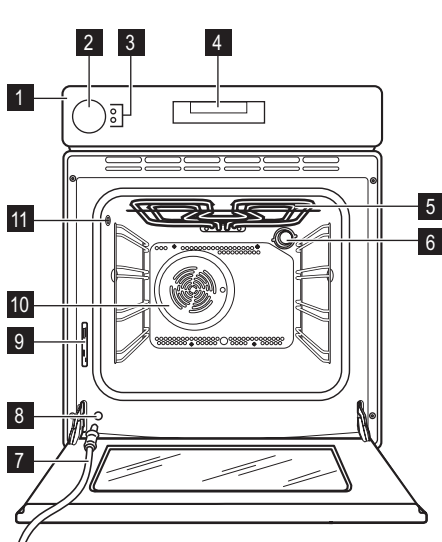
## Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:

- Отключите питание прибора.
- Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
- Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

## Описание изделия

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Резервуар для воды
- 3 Индикаторы приготовления на пару
- 4 Цифровой дисплей
- 5 Гриль
- 6 Лампа освещения духового шкафа
- 7 Шланг для слива воды
- 8 Клапан слива воды
- 9 Табличка с техническими данными
- 10 Вентилятор
- 11 Вход пара

### Принадлежности духового шкафа

- **Плоский противень для выпечки**  
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**  
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **Съемные телескопические направляющие**  
На них устанавливаются полки или противни.
- **Емкость для приготовления диетических блюд**  
Используется для приготовления блюд с использованием пара.
- **Форсунки**  
Используется для приготовления блюд с использованием пара и непосредственно на пару.

## Перед первым использованием

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

### Первая чистка

- Извлеките все детали из прибора.
- Перед первым использованием почистите прибор.

**ВАЖНО!** См. главу «Уход и чистка».

### Установка и изменение времени суток

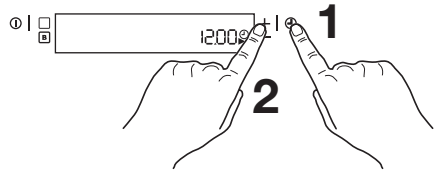
**i** Для эксплуатации духового шкафа необходимо выставить текущее время.

При подключении духового шкафа к сети или при сбое подачи электропитания символ времени ⌚ и ▶ автоматически включаются в мигающем режиме. Установите текущее время при помощи кнопок + или - .

### Изменение времени

1. Многократным нажатием кнопки ⌚ добейтесь включения на дисплее символов ⌚ и ▶ в мигающем режиме.

2. Установите текущее время при помощи кнопок + или - .



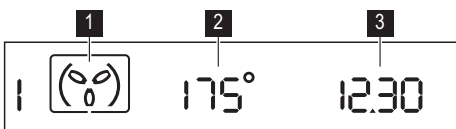
Приблизительно через 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

### Первый прогрев

Установите  и максимальную температуру и дайте поработать духовому шкафу вхолостую в течение 45 минут для выгорания остатков производственных материалов. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться специфический запах. Это нормальное явление. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

## Ежедневное использование

### Дисплей



- 1 Режим приготовления
- 2 Температура
- 3 Время

Кнопка	Функция	Описание
⌚	КНОПКА "ВКЛ/ВЫКЛ"	Включение или отключение прибора.
<input type="checkbox"/>	РУЧКА ВЫБОРА	Установка режима духового шкафа.
В	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ	Включение режима быстрого разогрева.
⌚	ЧАСЫ	Установка функции часов.
+ / -	ПЛЮС, МИНУС	Корректировка значений температуры и времени.

### Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки позволяют управлять всеми функциями духового шкафа. С их помощью можно выбрать любую комбинацию

режима приготовления, температуры приготовления и функцию таймера. Одновременно нажимайте не более одной сенсорной кнопки.

Для выбора режима приготовления нажмите и удерживайте кнопку **a** нажатом положении.

### Включение и выключение






Для включения или выключения прибора нажмите кнопку **1**.

### Задание режима духового шкафа



1. Многократным нажатием кнопки  добейтесь включения индикатора

### Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа	Применение
 Горячий воздух	Режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов. <b>Предустановленная температура: 175°C</b>
 Верхний + нижний нагрев	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Используется для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа. <b>Предустановленная температура: 200°C</b>
 Внутренний нагревательный элемент гриля	Используется для приготовления большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Для приготовления тостов. <b>Предустановленная температура: 250°C</b>
 Гриль с конвекцией	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа обеспечивают обдув приготовляемого блюда горячим воздухом. Используется для жарения больших кусков мяса. <b>Предустановленная температура: 180°C</b> <b>ВАЖНО!</b> Максимальная температура для этого режима: 200 °C.
 Пицца	Нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание основы пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога. <b>Предустановленная температура: 175°C</b>

нужного режима в мигающем режиме.

На дисплее автоматически отобразится рекомендованная для данного режима температура приготовления. Если ее не изменить в течение приблизительно 5 секунд, то духовой шкаф приступит к выполнению заданной функции.

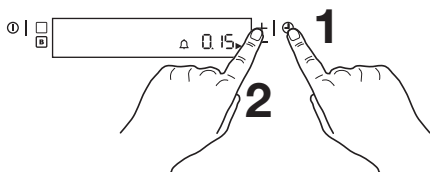
2. Для изменения температуры воспользуйтесь кнопкой **+** или **-**.







**i** В случае сбоя электропитания все заданные установки сохраняются в течение примерно 3 минут. Если напряжение отсутствовало в течение более 3 минут, вам придется вновь выполнить все установки (в том числе вновь выставить текущее время).






Режимы духового шкафа		Применение
	Полный гриль	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается на полную мощность. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов. Для приготовления стостов. <b>Предустановленная температура: 250°C</b>
	Нижний нагревательный элемент	Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Используется для доведения до готовности пирогов с хрустящей основой. <b>Предустановленная температура: 250°C</b>
	Верхний нагревательный элемент	Нагрев происходит только сверху духового шкафа. Для завершения приготовления. <b>Предустановленная температура: 250 °C</b>
	Размораживание	Используется для размораживания замороженных продуктов. Для размораживания деликатных продуктов, например заварных пирожных, торта-мороженого, кондитерских изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.
	Приготовление на пару	Для приготовления блюд на пару. <b>Предустановленная температура: 140°C</b>

### Использование режимов с задаваемым временем приготовления









1. Многократным нажатием кнопки  добейтесь включения индикатора нужного режима в мигающем режиме.
2. Для установки таймера обратного отсчета, , продолжительности  или окончания приготовления  используйте кнопки  или . На дисплее загорится индикатор соответствующего режима.

По завершении заданного периода времени индикатор соответствующего режима включается в мигающем режиме, и на 2 минуты включается звуковой сигнал.

-  При использовании режимов "Продолжительность"  и "Окончание"  выключение духового шкафа производится автоматически.
3. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любой кнопки.

### Отмена режимов с задаваемым временем приготовления.

1. Многократным нажатием кнопки  добейтесь мигания символа нужного режима и кнопки .
2. Многократным нажатием кнопки , добейтесь появления на дисплее значения времени "00:00".

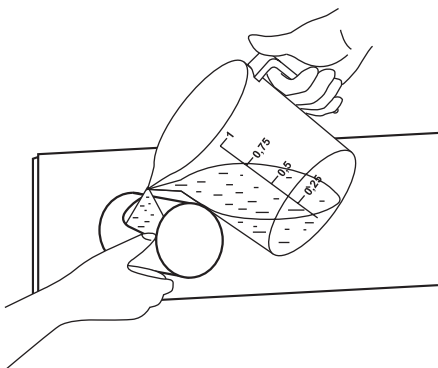
Функция часов	Описание
 Время суток	Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени.
 Таймер обратного отсчета	Для задания времени обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит сигнал. <b>Эта функция не влияет на работу духового шкафа.</b>
 Длительность	Служит для установки времени работы духового шкафа.

Функция часов		Описание
→	Завершение	Для установки времени отключения духового шкафа.

**i** Можно одновременно использовать функцию "Продолжительность" |→| и "Завершение" →|, если необходимо автоматически включить и позже выключить прибор. В таком случае сначала установите "Продолжительность" |→|, а затем "Завершение" →|.

### Приготовление на пару

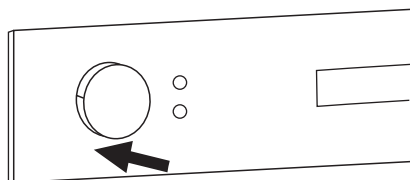
1. Выберите режим "Пар" (☁) (☑).
2. Потяните емкость для воды вверх до упора. Наливайте в бак воду до тех пор, пока не включится индикатор "Емкость заполнена". Максимальная емкость резервуара для воды составляет 0,8 л. Этого достаточно для приготовления в течение примерно 40-45 минут.



**i** Для заполнения емкости следует использовать только питьевую воду. Не используйте фильтрованную, дистиллированную и деминерализованную воду или другие жидкости.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не заливайте в емкость для воды горючие или спиртосодержащие жидкости (граппу, виски, коньяк и пр.).

3. Задвиньте емкость для воды в исходное положение.



4. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую посуду. См. таблицу "Приготовление на пару".
5. После окончания каждого процесса приготовления на пару сливайте из емкости оставшуюся там воду.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** По окончании каждого процесса приготовления на пару следует выждать не менее 30 минут, чтобы из клапана слива воды не вытекала горячая вода.

### Индикатор "Емкость заполнена" (☁)

Этот индикатор показывает, что духовой шкаф готов к приготовлению на пару.

### Индикатор "Емкость пуста" (☁)

Этот индикатор указывает на то, что в резервуаре закончилась вода, и ее необходимо долить.

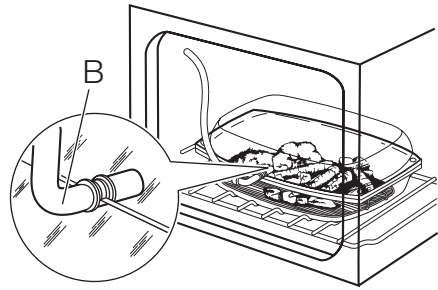
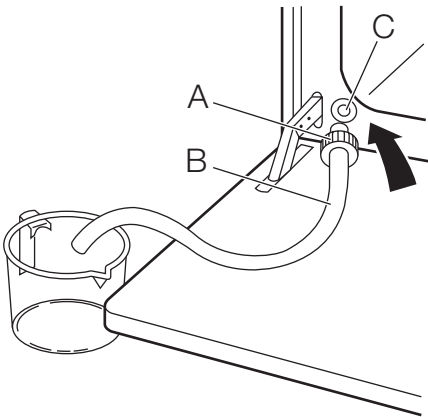
Более подробную информацию см. в разделе "Приготовление на пару".

**i** Индикаторы, относящиеся к режиму "Приготовление на пару", включают только если выбран соответствующий режим. (☁) .

### Слив воды из резервуара

**ВАЖНО!** Перед сливом воды убедитесь, что духовой шкаф остыл.


1. Подготовьте шланг для слива воды. Подсоедините к одному его концу штуцер (A).



– Форсунки и резиновый шланг (А) для приготовления с использованием пара (В) и для приготовления непосредственно на пару (С).

2. Поместите другой конец шланга (В) в емкость.
3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте разъем (А) в выходной клапан (С).
4. Когда вода прекратит вытекать, отсоедините разъем от клапана.

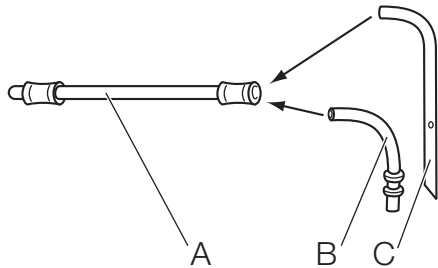
**!** **ВНИМАНИЕ!** Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения емкости.

**i** Даже если индикатор "Емкость пуста"  включен, это не означает, что емкость совсем пуста. Подождите, пока из клапана слива воды перестанет течь вода.

### Принадлежности для приготовления на пару

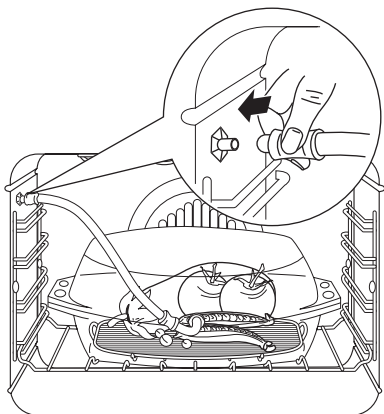
К этим принадлежностям относятся:

- Емкость для приготовления диетических блюд. Она используется при приготовлении блюд с использованием пара. Емкость состоит из двух половинок, в одной из них имеется отверстие, в которое вставляется форсунка (В). В комплект также входит стальная решетка, которая устанавливается на дне.



### Приготовление на пару в емкости для диетических блюд

Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости. Добавьте немного воды. Вставьте форсунку (В) в резиновый шланг. Вставьте форсунку (В) в специальное отверстие, расположенное в половинке емкости для приготовления диетических блюд. Вставьте штуцер, присоединенный к резиновому шлангу (А), к отверстию для выхода пара.

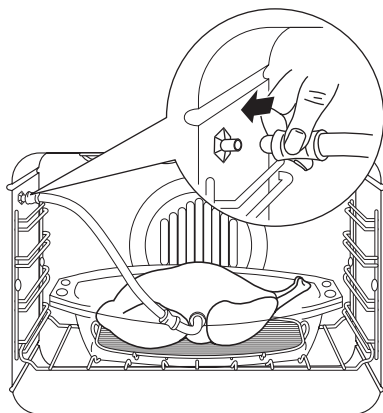


Поместите емкость на решетку, установленную на первой или второй полке снизу. Убедитесь, что резиновый шланг не пережат и не касается нагревательных элементов духового шкафа, расположенных в верхней части его камеры. Задайте режим приготовления на пару.

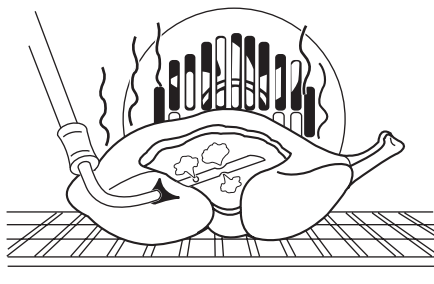
#### Приготовление непосредственно на пару

Положите продукты на стальную решетку, находящуюся внутри емкости. Добавьте немного воды. Вставьте форсунку (С) в резиновый шланг. Вставьте штуцер, присоединенный к резиновому шлангу (А), к отверстию для выхода пара.

**ВАЖНО!** Не пользуйтесь крышкой!



При приготовлении курицы, утки, индейки, козленка, крупной рыбы и т.д. вставляйте форсунку (С) непосредственно в полость внутри тушки. Убедитесь, что отверстия не перекрыты.



Поместите емкость на решетку, установленную на первой или второй полке снизу. Убедитесь, что резиновый шланг не пережат и не касается нагревательных элементов духового шкафа. Задайте режим приготовления на пару. Дополнительные сведения о приготовлении с использованием пара см. в таблицах приготовления блюд на пару.

**ВАЖНО!** Резиновый шланг специально разработан для использования при приготовлении пищи, и не содержит вредных веществ.

**ВАЖНО!** Всегда будьте внимательны при установке/снятии форсунок во время работы духового шкафа. Рекомендуется использовать защитные кухонные рукавицы во время работы с форсунками в то время, когда духовой шкаф еще не остыл. В любом случае, форсунки следует извлекать из духового шкафа каждый раз, когда приготовление пищи выполняется без использования пара.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30°C - 120°C	12 ч
120°C - 200°C	8,5 ч
200°C - 250°C	5,5 ч
250°C	3,0 ч

**i** При использовании режима с функцией "Продолжительность"  $\rightarrow$  или "Окончание"  $\rightarrow$  автоматическое отключение не действует.

### Защита от детей

**i** Если функция "Защита от детей" включена, пользоваться духовым шкафом невозможно.

### Включение функции "Защита от детей"

1. Включите устройство. При этом не должен быть задан ни один режим духового шкафа.
2. Одновременно нажмите "Выбор"  $\square$  и  $\text{—}$ , и удерживайте их в нажатом положении до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "БЕЗОПАСНО". Включена функция "Защита от детей".

### Выключение функции "Защита от детей"

Для отключения функции "Защита от детей" выполните те же действия.

### Функция использования остаточного тепла

При использовании режима "Продолжительность приготовления" духовой шкаф автоматически выключается за несколько минут до истечения заданного времени. Доведение приготавливаемого блюда до готовности осуществляется с помощью остаточного тепла без потребления энергии.

### Дополнительные функции

#### Автоматическое выключение

Устройство выключается по истечении некоторого времени:

- если вы не выключили устройство;
- если вы не изменили температуру духового шкафа.

На дисплее начинает мигать последнее установленное значение температуры.

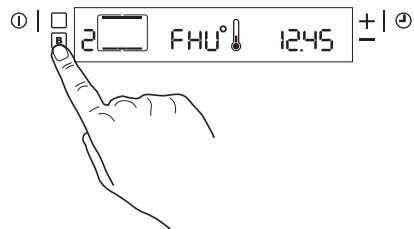
**ВАЖНО!** Функция использования остаточного тепла доступна только в том случае, когда продолжительность приготовления превышает 15 минут.

#### Функция "Быстрый нагрев"

Функция "Быстрый нагрев" позволяет уменьшить время предварительного прогрева духового шкафа. Ее можно использовать для любого режима приготовления.

**ВАЖНО!** До завершения работы функции "Быстрый нагрев" не кладите продукты в духовой шкаф.

1. Задайте нужный режим приготовления. При необходимости измените предложенную температуру.
2. Нажмите кнопку  $\text{B}$ . При этом на дисплее появится сообщение "FNU", и начнется выполнение функции "Быстрый нагрев".



3. По окончании действия функции "Быстрый нагрев" подается звуковой сиг-


нал, а сообщение "FNU" на дисплее гаснет.

Нагрев духового шкафа продолжится в соответствии с заданными режимом приготовления и температурой.




4. Поместите продукты в духовой шкаф.



### Демо-режим

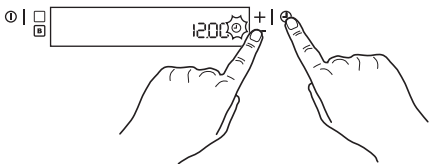
Демо-режим позволяет протестировать духовой шкаф или просмолетреть все этапы его работы. В Демо-режиме духовой шкаф не выполняет нагрев.

Демо-режим можно использовать только при первом подключении прибора к сети или после сбоя электропитания, когда на дисплее мигают "12:00" и символ .

### Включение Демо-режима


1. Нажмите кнопку  и держите ее нажатой около 2 секунд. При этом будет подан звуковой сигнал.
2. Одновременно нажмите кнопки  и . При этом будет подан звуковой сигнал, а на дисплее высветится "12:00".

 Если на дисплее появился символ , это означает, что Демо-режим включен.




### Выключение Демо-режима



1. Выключите духовой шкаф.
2. Снова выполните вышеописанную процедуру.

 В случае сбоя электропитания при включенном Демо-режиме, он сохраняется в памяти прибора.

### Звуковой сигнал при нажатии кнопки



#### Выключение подачи звукового сигнала при нажатии на кнопки

1. Прервите работу духового шкафа кнопкой "Вкл/Выкл" .

2. Одновременно нажмите и удерживайте (приблизительно 2 секунды) кнопки  и , пока не услышите звуковой сигнал.

Подача звукового сигнала при нажатии кнопки будет отключена.

#### Включение звукового сигнала при нажатии кнопок

1. Одновременно нажмите и удерживайте (приблизительно 2 секунды) кнопки  и , пока не услышите звуковой сигнал.
2. Нажатие кнопок вновь будет сопровождаться звуковым сигналом.

### Код ошибки

В случае обнаружения каких-либо неверных параметров контроллер прибора остановит работу заданных режимов, а на дисплее высветится соответствующий код ошибки. См. раздел "Если прибор не работает".


### Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

### Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

## Советы и таблицы приготовления

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

### Информация об использовании акриламида

**ВАЖНО!** Согласно новейшим научным исследованиям обжаривание пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламида. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки решеток. Положение уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- Устройство оснащено специальной системой, обеспечивающей циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Эта система позволяет готовить с использованием пара, и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Эта система также позволяет сократить до минимума время приготовления и потребление электроэнергии.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. При открывании дверцы во время процесса приготовления всегда следует находиться немного в стороне от устройства. Чтобы снизить объем конденсата, перед началом процесса приготовления включите духовой шкаф на 10 минут.
- После каждого процесса приготовления удаляйте влагу из духового шкафа с помощью куска ткани.
- Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа и не накрывайте поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может привести к тому, что

результаты приготовления будут отличаться от ожидаемых, и к повреждению эмалевого покрытия.

### Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

### Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.



**Продолжительность приготовления**

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе

эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

**Таблица приготовления выпечки и режимов жарения****ПИРОГИ И ТОРТЫ**

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3)	160	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	24-34	В форме для выпечки
Сырный сливочный пирог	1	170	2	160	60-80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный пирог	1	170	2 лев + прав	160	100-120	2 формы для выпечки по 20 см на полке духового шкафа
Штрудель	2	175	2	150	60-80	На противне для выпечки
Пирог с джемом	2	170	2	160	30-40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый пирог	2	170	2	155	60-70	В форме для выпечки 26 см
Бисквитный торт (Нежирный бисквитный торт)	2	170	2	160	35-45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/Пирог с большим количеством фруктов	2	170	2	160	50-60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый пирог	2	170	2	160	50-60	В форме для хлеба <sup>1)</sup>
Маленькие пирожные	3	170	3 (1 и 3)	160	20-30	На плоском противне для выпечки
Печенье	3	150	3	150	20-30	На плоском противне для выпечки <sup>1)</sup>
Безе	3	100	3	100	90-120	На плоском противне для выпечки
Булочки	3	190	3	180	15-20	На плоском противне для выпечки <sup>1)</sup>
Заварные пирожные	3	190	3	180	25-35	На плоском противне для выпечки <sup>1)</sup>



БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Открытые пироги	3	180	2	170	45-70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	2	170	40-55	Левый + правый в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

## ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Белый хлеб	1	190	1	190	60-70	1 - 2 шт. по 500 г <sup>1)</sup>
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (1 и 3)	180	25-40	6 - 8 штук на плоском противне для выпечки <sup>1)</sup>
Пицца	1	190	1	190	20-30	В сотейнике <sup>1)</sup>
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	2	190	10-20	На плоском противне для выпечки <sup>1)</sup>

1) Предварительный прогрев 10 минут.



## ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Пирог с пастой	2	180	2	180	40-50	В форме
Пирог с овощами	2	200	2	175	45-60	В форме
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	1	190	1	190	40-50	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-40	В форме
Каннеллони (трубочки из теста с начинкой)	2	200	2	190	25-40	В форме

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Йоркширский пудинг	2	220	2	210	20-30	6 форм для пудинга <sup>1)</sup>

1) Предварительный прогрев 10 минут.


## МЯСО

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Говядина	2	200	2	190	50-70	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свинина	2	180	2	180	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Телятина	2	190	2	175	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	44-50	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф среднепрожаренный	2	210	2	200	51-55	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф хорошо прожаренный	2	210	2	200	55-60	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	В сотейнике
Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 шт. в сотейнике
Баранина	2	190	2	190	110-130	Нога
Курица	2	200	2	200	70-85	Целиком в сотейнике
Индейка	1	180	1	160	210-240	Целиком в сотейнике
Утка	2	175	2	160	120-150	Целиком в сотейнике
Гусь	1	175	1	160	150-200	Целиком в сотейнике
Кролик	2	190	2	175	60-80	Разрезанный на куски
Зяец	2	190	2	175	150-200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком в сотейнике

## РЫБА

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Форель/морской лещ	2	190	2 (1 и 3)	175	40-55	3 – 4 рыбы
Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	35-60	4 – 6 кусков филе


## Приготовление на гриле

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

## Гриль с конвекцией


температура не должна превышать 200°C.

 **ВНИМАНИЕ!** При использовании данного режима максимальная

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	г	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Мясо на косточке (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25-30	20-30


БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	г	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Куриные ножки	6	-	3	200	15-20	15-18
Перепела	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
штук Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12-15	8-10

### Пицца

-  Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Режим "Пицца"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень	темп. °C		
Большая пицца	1	200	15-25	На плоском противне для выпечки
Маленькая пицца	1	200	10-20	На противне для выпечки или на полке духового шкафа
Булочки	1	200	15-25	На плоском противне для выпечки

### Приготовление в режиме "Пар"

-  В зависимости от указанного в таблицах времени приготовления может потребоваться более одной заливки воды в резервуар. Когда в ре-

зервуаре заканчивается вода, включается индикатор "Резервуар пуст". Порядок действий для заполнения резервуара водой см. в разделе "Приготовление на пару".

### КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ВИД ПРОДУКТА	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень духового шкафа	температура, °C		
Яблочный пирог 1)	2	160	90-120	в форме для выпечки 20 см
Открытые пироги	2	175	30-40	в форме для выпечки 26 см
Фруктовый пирог	2	160	80-90	в форме для выпечки 26 см
Бисквитный торт	1	160	40-45	в форме для выпечки 26 см

ВИД ПРОДУКТА	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень духового шкафа	температура, °C		
Дрожжевой пирог с медом <sup>1)</sup>	2	150	100-110	в форме для выпечки 20 см
Фруктовый пирог <sup>1)</sup>	2	160	40-50	в форме для выпечки хлеба
Маленькие пирожные	3	165	30-35	на противне для выпечки
Печенье	3	150	20-35	на противне для выпечки
Сладкие булочки <sup>1)</sup>	2	200	12-20	на противне для выпечки
Сдобные булочки <sup>1)</sup>	3	180	20-30	на противне для выпечки

*1) Время приготовления не включает в себя время предварительного разогрева духового шкафа. Перед началом приготовления необходимо предварительно разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.*

## ХЛЕБ И ПИЦЦА

ВИД ПРОДУКТА	ВЕС В ГРАММАХ	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень духового шкафа	температура, °C		
Белый хлеб <sup>1)</sup>	1000 г	2	190	40-60	1-2 батона по 500 г
Булочки <sup>1)</sup>	500 г	2	190	20-30	6-8 булочек на противне для выпечки
Пицца		1	200	20-30	на противне для выпечки

*1) Время приготовления не включает в себя время предварительного разогрева духового шкафа. Перед началом приготовления необходимо предварительно разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.*

## ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

ВИД ПРОДУКТА	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень духового шкафа	температура, °C		
Пирог с овощами	1	175	30-40	емкость из огнеупорн. стекла ругех
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	2	200	50-60	В форме
Лазанья	2	190	45-60	емкость из огнеупорн. стекла ругех
Картофель на пару	1	180	32-42	емкость из огнеупорн. стекла ругех

ВИД ПРОДУКТА	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень духового шкафа	температура, °C		
Картофельная запеканка	1	185	50-60	емкость из огнеупорн. стекла ругех


## МЯСО

ВИД ПРОДУКТА	ВЕС В ГРАММАХ	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень духового шкафа	температура, °C		
Жареная свинина	1000 г	2	180	80-90	На решетке
Телятина	1000 г	2	180	90-100	На решетке
Ростбиф (с кровью)	1000 г	2	210	53-55	На решетке
Ростбиф (среднепрожаренный)	1000 г	2	210	61-65	На решетке
Ростбиф (хорошо прожаренный)	1000 г	2	210	65-70	На решетке
Баранина	1000 г	2	175	120-150	Нора
Курица	1000 г	2	200	50-60	Целиком
Индейка	4000 г	1	175	150-180	Целиком
Утка		1	175	150-180	Целиком
Гусь	3000 г	1	160	120-150	Целиком
Кролик		2	180	90-120	Разрезанный на куски

## РЫБА

ВИД ПРОДУКТА	ВЕС В ГРАММАХ	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень духового шкафа	температура, °C		
Форель	1500 г	2	180	30-45	3-4 целых рыбы
Тунец	1200 г	2	180	35-60	4-6 кусочков филе
Хек		2	210	20-30	

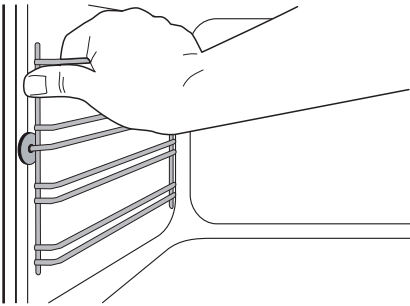
## Уход и чистка

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

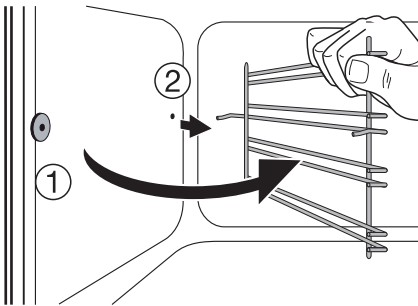
### Направляющие

#### Снятие направляющих

1. Потянув за ближнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки.



2. Потянув за дальнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки и извлеките наружу.



### Установка направляющих

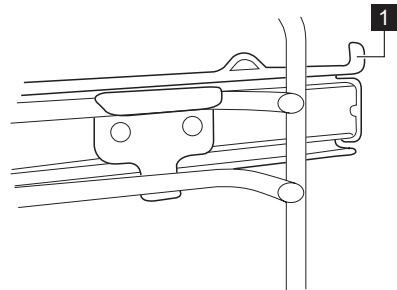
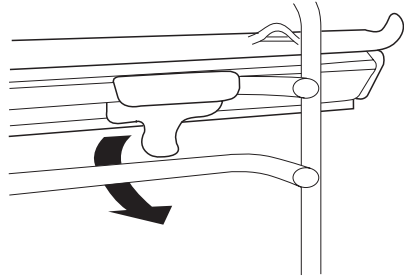
Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

### Съемные телескопические направляющие

Установите телескопическую направляющую со стопорами на выбранный уровень.

**ВАЖНО!** Стопоры на концах направляющей ДОЛЖНЫ БЫТЬ обращены вверх.



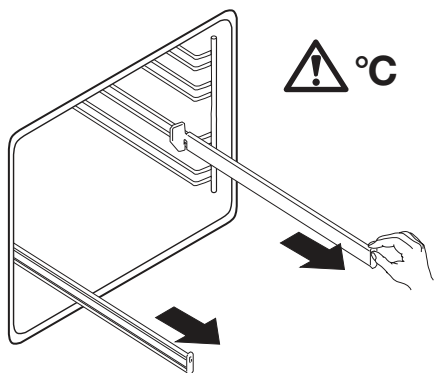
### 1 Стопор

Телескопические направляющие можно приобрести отдельно.

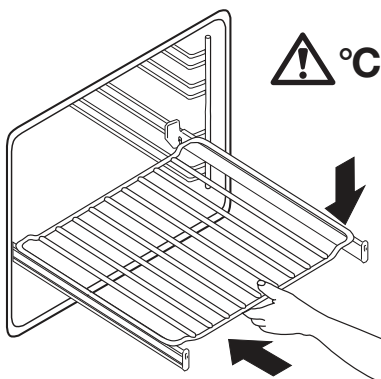
- i** Убедитесь, что обе телескопические направляющие установлены на одном и том же уровне.

Каждый уровень может быть оборудован телескопическими направляющими для обеспечения большего удобства при установке или извлечении полок.

Полностью выдвиньте правый и левый телескопические держатели полок.



Установите решетку для гриля или противень на телескопические держатели, затем осторожно задвиньте их внутрь камеры духового шкафа.



**ВНИМАНИЕ!** Не пытайтесь закрывать дверцу духового шкафа, если телескопические держатели решеток задвинуты внутрь камеры духового шкафа не полностью. Это может привести к повреждению эмали и стекла дверцы.

### Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели, расположенные одна за другой. Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

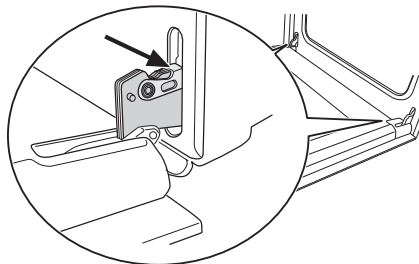
**i** Дверца духового шкафа может захлопнуться, если вы попытаетесь извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв ее.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При повреждении стеклянных панелей дверцы или появлении на них царапин стекло становится хрупким. В подобном случае их следует заменить, не дожидаясь, пока они лопнут. Обратитесь в сервисный центр.

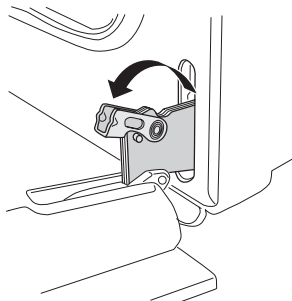
**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед чисткой стеклянной дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло разобьется.

### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

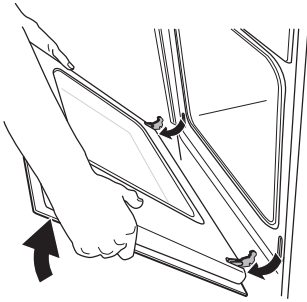


2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.

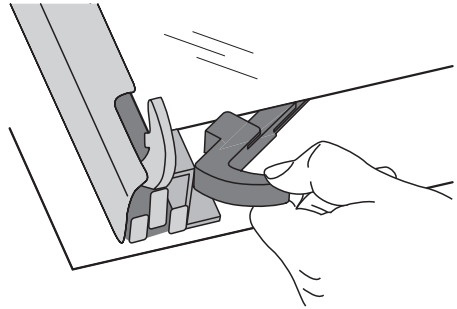


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (около половины полного хода). Затем вытяните ее вперед из своего гнезда.

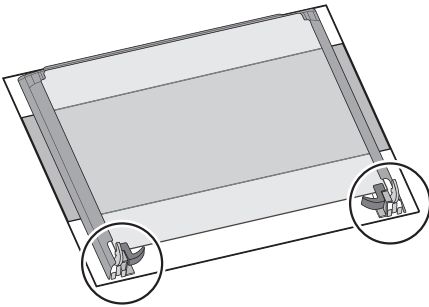




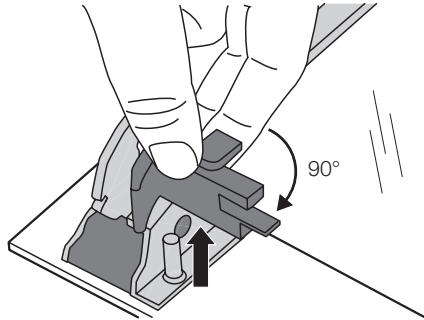
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ткань.



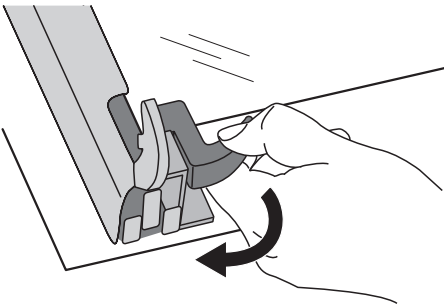
6. Поверните 2 фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



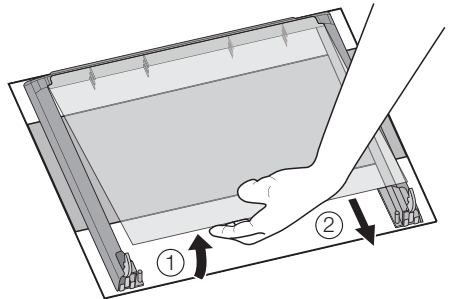
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю панель стекол.

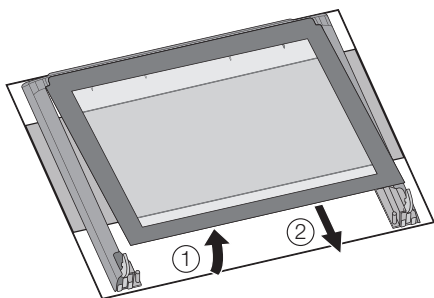


7. Осторожно поднимите и снимите стеклянную панель.



8. Повторите действие, указанное в п. 7, для среднего стекла, на котором имеется декоративная рамка.





Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

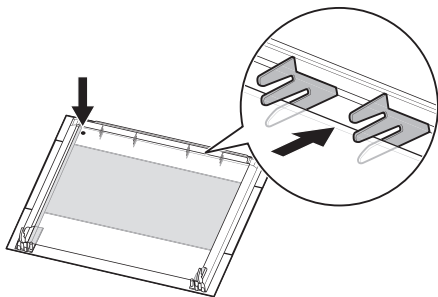
**!** **ВНИМАНИЕ!** Стекла́нную панель можно мыть только водой с мылом. Абра́зивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями, такие как ножи и скребки, могут повредить стекло.

#### Установка дверцы и стеклянной панели

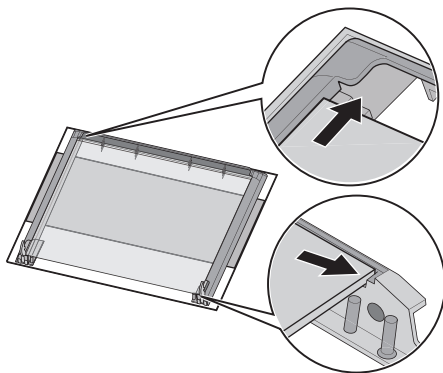
После окончания чистки установите на место стеклянную панель и дверцу духового шкафа. Для этого выполните вышеописанную процедуру в обратном порядке.

Декорированное внутреннее стекло с декоративной рамкой должно быть установлено таким образом, чтобы рисунок на стекле был обращен наружу. Стекло установлено правильно, если при проведении пальцами по поверхности стекла не ощущается шероховатости поверхности.

Вставьте внутреннюю стеклянную панель в соответствующие гнезда, как показано на рисунке.



Вставьте наружную стеклянную панель, как показано на рисунке.



#### Чистка емкости для воды

**!** **ВНИМАНИЕ!** Не заливайте воду в емкость во время процесса очистки.

**i** Во время процесса очистки некоторое количество воды может вытечь из отверстия для впуска пара в камеру духового шкафа. Рекомендуется установить поддон на уровне, находящимся непосредственно под отверстием для впуска пара, во избежание попадания воды на дно камеры духового шкафа.

Образование с течением времени накипи в камере духового шкафа является нормальным явлением.

Для предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового шкафа. После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

1. Залейте в емкость 0,5 л воды и добавьте 50-60 г лимонной кислоты (пять чайных ложек). Выключите духовой шкаф и подождите примерно 60 минут.
2. Включите духовой шкаф и выберите режим "Пар". Установите температуру в интервале между 130°C и 230°C. Выключите духовой шкаф через 20-25 минут работы, и дайте ему остыть в течение 5-10 минут.
3. Включите духовой шкаф и выберите режим "Пар". Установите температуру в интервале между 130°C и 230°C. Выключите духовой шкаф через 10 минут работы. Дайте духовому шкафу

фу остыть, затем слейте содержимое емкости, как описано выше.

4. Несколько раз сполосните емкость и удалите оставшуюся внутри накипь с помощью куска ткани.
5. Прочистите сливной шланг.

#### Типы воды

- **Мягкая вода с низким содержанием солей** - рекомендуется, поскольку при ее использовании требуется реже очищать емкость.


- **Водопроводная вода** - можно использовать, если водопроводная система снабжена очистителем или устройством смягчения воды.
- **Жесткая вода с высоким содержанием солей** - никак не влияет на работу устройства, но при ее использовании необходимо чаще чистить резервуар.

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ  
(Всемирная организация здравоохранения)

Содержание кальция	Жесткость воды (градусы по французскому стандарту)	Жесткость воды (градусы по немецкому стандарту)	Тип воды	Выполнять очистку каждые
0-60 мг/л	0-6	0-3	Мягкая	150 циклов - 2,5 мес.
60-120 мг/л	6-12	3-7	Средней жесткости	100 циклов - 2 мес.
120-180 мг/л	12-18	8-10	Жесткая	75 циклов - 1,5 мес.
более 180 мг/л	более 18	более 10	Очень жесткая	60 циклов - 1 мес.

#### Лампа освещения духового шкафа


#### Замена лампы освещения духового шкафа/чистка плафона

-  **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны! Существует опасность поражения электрическим током!

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.

2. Почистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С. Новая лампа должна иметь те же параметры, что и предыдущая.
4. Установите стеклянный плафон.

#### Что делать, если ...

-  **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф выключен	Включите духовой шкаф
	Не установлено время на часах	Установите время на часах
	Не заданы необходимые настройки	Проверьте установленные параметры
	Активирована функция автоматического отключения.	См раздел "Автоматическое отключение"
	Включена функция "Защита от детей"	См. раздел "Выключение функции "Защита от детей""

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
	Сработал предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранитель. Если предохранитель сработал еще раз, то обратитесь к квалифицированному электрику
	Включен деморежим	См. раздел "Деморежим"
Лампа освещения духового шкафа не работает	Лампа освещения духового шкафа перегорела	Замените лампу освещения духового шкафа
Вода в камере духового шкафа	Слишком много воды в резервуаре	Выключите духовой шкаф и вытрите воду тканью или губкой
Сигнальный индикатор "Емкость заполнена"  не горит.	В емкости мало воды.	Наливайте в емкость воду до тех пор, пока не загорится индикатор. Если в камеру духового шкафа начинает поступать вода, а сигнальный индикатор "Емкость заполнена" по-прежнему не включается, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
Включен сигнальный индикатор "Емкость пуста"  .	В емкости нет воды	Заполните емкость водой. Если сигнальный индикатор "Емкость заполнена" по-прежнему включен, требуется вмешательство квалифицированного специалиста.
Духовой шкаф не работает в режиме "Пар".	Не был включен режим "Пар".	Убедитесь, что выбран режим "Пар".
	В емкости отсутствует вода	Заполните емкость водой.
	Отверстие забито накипью	Проверьте, не засорено ли впускное отверстие. Удалите накипь
Для удаления воды из емкости требуется более трех минут или из отверстия для впуска пара вытекает вода	В духовом шкафу образовалась накипь	Очистите емкость для воды (см. раздел "Очистка емкости для воды").
На продуктах и внутри камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15–20 минут
На дисплее отображается "12.00"	Произошел сбой в подаче электропитания	Снова установите текущее время
На дисплее высвечивается код неисправности "F..."	Запишите код ошибки. Обратитесь в местный сервисный центр.	

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Рекомендуем записать их здесь:

Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Название модели (MOD.) .....

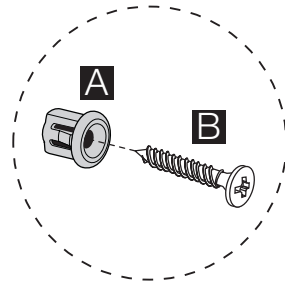
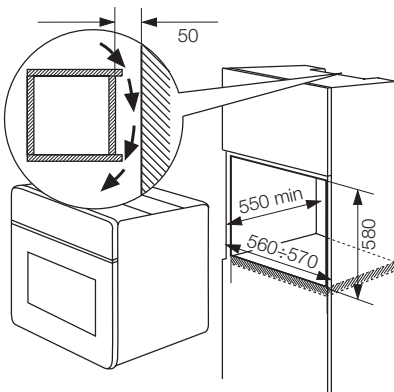
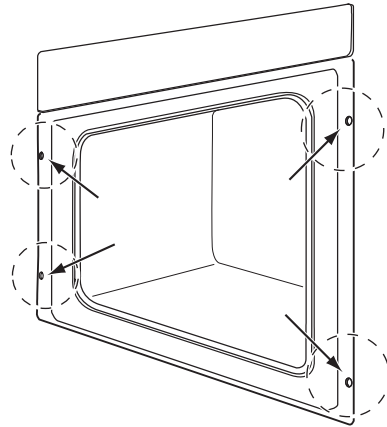
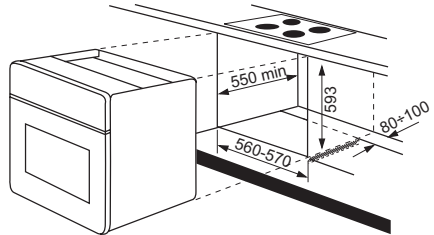
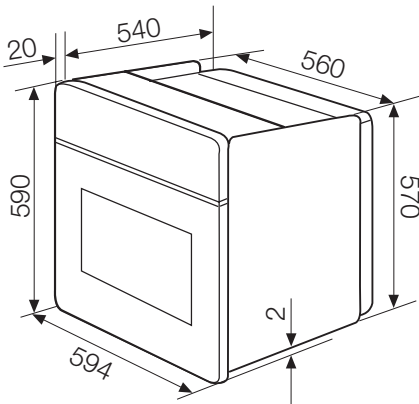
Номер изделия (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....


## Установка


**!** **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

### Встраивание



## Электрическое подключение


 **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.


 Производитель не несет ответственности, при несоблюдении вами мер

безопасности, приведенных в разделе "Безопасность".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

## Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

 Упаковочные материалы  
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

### Утилизация прибора

1. Извлеките вилку сетевого шнура из электророзетки.
2. Обрежьте и выбросьте сетевой шнур.
3. Выведите из строя защелку дверцы прибора. Это необходимо для того, чтобы дети, играя, не оказались запертыми внутри прибора. Существует опасность удушья.





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

[www.electrolux.hu](http://www.electrolux.hu)

[www.electrolux.ru](http://www.electrolux.ru)