



használati útmutató
Інструкція

Sütő
Духова шафа

Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkrol a www.electrolux.com címen

TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági információk	2	Ápolás és tisztítás	18
Termékleírás	5	Mit tegyek, ha...	23
Az első használat előtt	5	Műszaki adatok	25
Napi használat	6	Üzembe helyezés	25
Hasznos javaslatok és tanácsok	12	Környezetvédelmi tudnivalók	26

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

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- A készülék működése közben, illetve ha az ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe, mert a készülék rendkívül forró lehet. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fenn.
- Ha a készülék rendelkezik Gyerekzár vagy Funkciózár (Kezelőszerv zár) funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, 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.
- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé

teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- Megfelelő szigetelőberendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő állterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkiloldók és védőrelek.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen hatástalanítani azokat.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhai fülkében van-e elegendő hely a készülék számára.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy az egyik oldala és a hátulja magasabb készülék felé nézzen. A készülék másik oldalát viszont azonos 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 érintésvédelemet használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, 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 olvadákony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére. Robbanás- vagy tűzveszély áll fenn.
- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománczott 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 elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét és működését, ezért nem tekinthető meghibásodásnak garanciális értelemben.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
 - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér ajtajára 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.
- 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, dörzsszivaccsal 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 zománcreteget (ha van ilyen).

Tűzveszély!

- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholt tartalmazó összetevők esetén sütés közben alkohol és levegő keveréke keletkezik. Tűzveszély áll fenn.
- Az ajtó kinyitásakor tartsa távol a szikrát vagy nyílt lángot a készüléktől.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

Sütőlámpa

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!

Szakszerviz

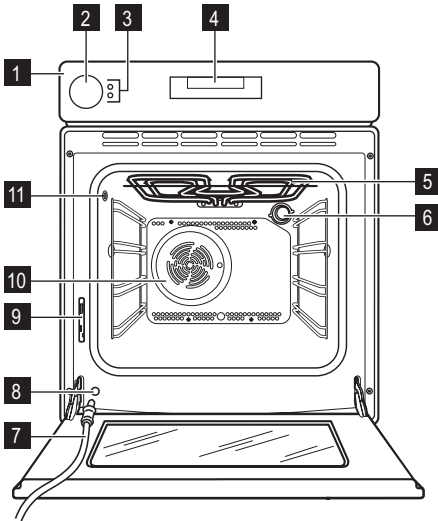
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

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** Víztartály visszajelző
- 4** Elektronikus programkapcsoló
- 5** Grillező
- 6** Sütőtér lámpája
- 7** Vízleeresztő szonda
- 8** Vízleeresztő szelep
- 9** Adattábla
- 10** Ventilátor
- 11** Gőzkivezetés

A sütő tartozékai

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos teps**
Kekszekhez és süteményekhez.
- **Mély hússütő teps**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Cserélhető teleszkópos sínek**
Tálcákat vagy rácsokat helyezhet rájuk.
- **Diétás ételkészítő teps**
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

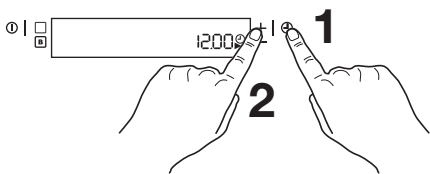
i A sütő első használata előtt állítsa be az időt.

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



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

Fontos Csak akkor lehetséges a pontos idő beállítása, amikor a sütő ki van kapcsolva.

Előmelegítés

1. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.

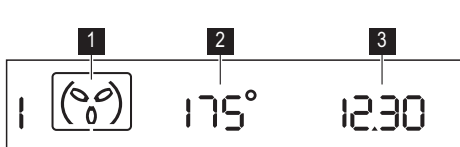
2. Hagya étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.
3. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagya étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
6. Hagya étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.

Ez a funkció étetéssel távolítja el a maradványokat a készülékből. A tartozékok az általában jobb felforrósodhatnak. Amikor a készüléket legelső alkalommal fűti fel, a készülék furcsa szagot és füstöt áraszt. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

NAPI HASZNÁLAT

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

A kijelző



- 1 Sütési funkciók
- 2 Hőmérséklet
- 3 Idő

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











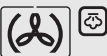


- Érintse meg meg többször a  gombot mindaddig, míg a megfelelő sütőfunkció szimbóluma villogni nem kezd. A kijelző az automatikusan beállított hőmérsékletet mutatja. Ha a hőmérséklet nem módosítja kb. 5 másodpercen belül, a készülék elkezd a működést.
- A hőmérséklet módosításához érintse meg a  vagy  gombot.

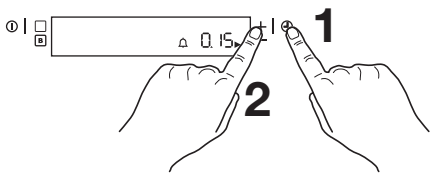


Áramszünet esetén a beállítások kb. 3 percig megőrződnek. 3 percnél hosszabb áramkimaradás esetén a beállításokat ismét el kell végezni (a pontos idő beállítását is).

Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Leírás
	Világítás Sütőfunkció beállítása nélkül is világít.
	Légkeverés Egynél több sütőpolc használatával azonos hőmérsékleten történő hűssütéshez, illetve hús- és tésztaféle egyidejű sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát.
	Felső/alsó sütés A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
	Belső grill Alacsony edényben elhelyezett kis mennyiségű étel grillezésére a tálca közepén. Pírtós készítéséhez. Sütő hőmérséklete: 200 - 250°C
	Termikus grillezés A grillező elem és a sütő ventilátor üzemel, keringetve a forró levegőt az étel körül. Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. Fontos E funkció használatakor a maximális hőmérséklet 200°C lehet.
	Pizzasütés Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizza-feltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
	Teljes grill A teljes grillező elem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos ételmszer grillezéséhez. Pírtós készítéséhez. Sütő hőmérséklete: 200 - 250°C
	Alsó fűtőelem Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós alapú sütemények készítéséhez.
	Felső fűtőelem Kizárólag a sütő felső részét melegíti. Már elkészített ételek befejezéséhez.
	Felolvasztás Fagyasztott ételmszerek felolvasztásához. Kényes ételmszerek, pl. krémmel töltött és fondant sütemények, cukrászkészítmények, kenyér és más kelt tésztából készült termékek felolvasztásához.
	Párolás Párolt ételek elkészítéséhez. Sütő hőmérséklete: 130 - 230°C

Az órafunkciók beállítása



1. Válasszon ki egy sütőfunkciót és állítson be egy hőmérsékletet (a Percszámláló esetén nem szükséges). Lásd „A sütőfunkció beállítása” részt.
2. Érintse meg többször a gombot mindaddig, míg a megfelelő órafunkció szimbóluma villogni nem kezd.
3. A Percszámláló , az Időtartam vagy a Befejezés funkciókhoz tartozó időpontok beállítása a vagy gomb megérintésével végezhető el. Az órafunkciónak megfelelő szimbólum világít. A beállított időtartam lejártakor a megfelelő órafunkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

i Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a készülék automatikusan kikapcsol.

Óra funkció		Alkalmazás
	Pontos idő	Az időt mutatja. A pontos idő beállítása, módosítása vagy ellenőrzése.
	Visszaszámlálásos időzítő	Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
	Az időtartam	Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
	Vége	Valamelyik sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

i Az Időtartam és a Befejezés funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .

Párolás

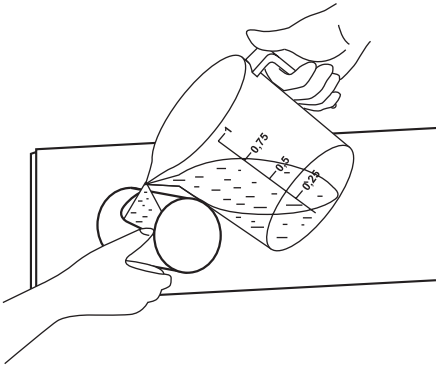
1. Válassza ki a „Gőz” funkciót.

4. Érintse meg a gombot a készülék ki-kapcsolásához.

Az órafunkciók törlése

1. Érintse meg többször a gombot mindaddig, míg a megfelelő órafunkció szimbóluma és a villogni nem kezd.
2. Érintse meg többször a gombot, amíg az idő „00:00”-ra áll.

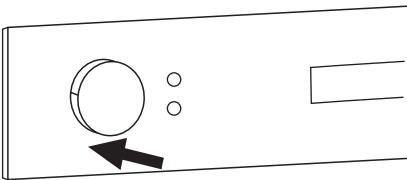
2. Húzza felfele a víztartályt ütközésig. Töltsze fel a víztartályt vízzel, amíg a „Tartály tele” visszajelző világítani nem kezd. A tartály maximális űrtartalma 0,8 l. Ez kb. 40–45 perc sütéshez elegendő.



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

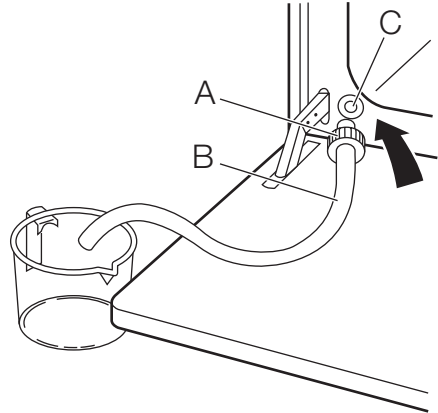
A visszajelző azt mutatja, hogy a víztartály üres, és fel kell tölteni.

További információkért lásd a „Párolás” részt.

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 szelepbbe (C).

4. Amikor a víz már nem folyik, húzza ki a csatlakozót a szelepből.

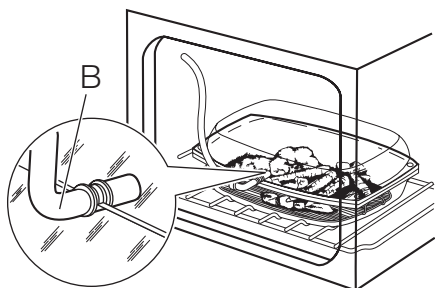
! **Vigyázat** A leeresztett vizet ne használja fel a víztartály ismételt feltöltéséhez.

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.

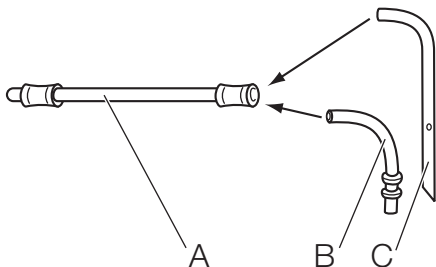
Tartozékok a pároláshoz

A sütőhöz a következő tartozékokat mellékeljük:

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

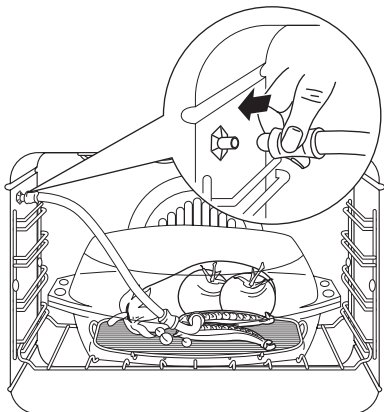


- Fűvókák és gumitömlő (A) a párolással kombinált sütési módokhoz (B) és közvetlen pároláshoz (C).



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.



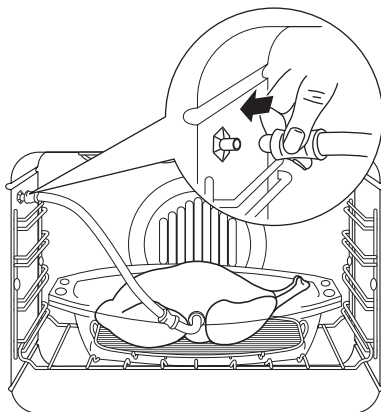
A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Bizto-

sítsa, hogy a gumitömlő nem csipődött be, és nem ér a sütő felső részén található fűtőelemekhez. A sütőn állítsa be a párolás funkciót.

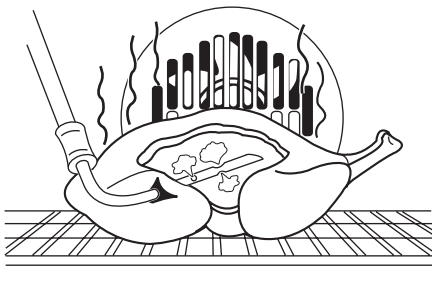
Közvetlen párolás

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 kikapcsol:

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

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30°C – 115°C	12,5 óra
120°C – 195°C	8,5 óra
200°C – 245°C	5,5 óra
250°C	3,0 óra

Ha a készüléket használni kívánja az automatikus kikapcsolást követően, először kapcsolja ki teljesen azt.

Gyerekszár

i Amíg a gyerekszár funkció aktív, nem lehet használni a sütőt.

A Gyerekszár funkció aktiválása

1. Nyomja meg a **Ⓛ** gombot a készülék kikapcsolásához.
2. Nyomja meg a **□** és a **—** gombot egyszerre, amíg a kijelzőn a "SAFE" meg nem jelenik. A gyerekszár be van kapcsolva.

A Gyerekszár kikapcsolása

A Gyerekszár kikapcsolásához ismétlje meg a fenti műveletet.

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.

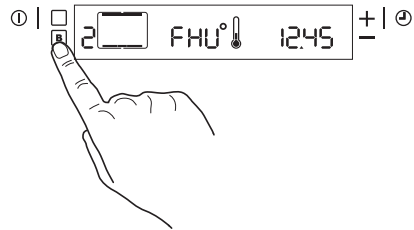
Fontos A maradékhő funkció csak abban az esetben használható, ha az időtartam hosszabb 15 percnél.

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.
2. Nyomja meg a **B** gombot. A kijelzőn „FHU” látható, és a gyorsfelfűtés funkció bekapcsol.



3. A gyorsfelfűtés 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.

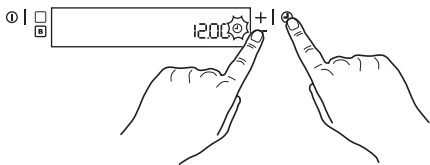
Demo üzemmód

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 gomb jelzőhangok kikapcsolása

1. Érintse meg a **1** gombot a készülék kikapcsolásához.
2. Érintse meg és tartsa megérintve egyszerre a **□** és **+** gombokat, amíg egy hangjelzés hallható (kb. 2 másodpercig).

A jelzőhangot ezentúl nem fogja hallani.

A gomb jelzőhangok bekapcsolása

A gomb jelzőhangok bekapcsolásához ismétlje meg a fenti műveletet.

HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

⚠ Vigyázat Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

- Sütés közben a sütő ajtaját mindig tartsa csukva, még grillezés közben is.
- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- A sütő speciális rendszerrel van ellátva, mely keringeti a levegőt, és állandóan visszaforgatja a gőzt. Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő sütetést, az így elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ez a minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a sütő ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a sütőt.
- Minden használat után törölje le a nedvességet.

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.

- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütő aljára, és a sütő semmilyen részét ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

Sütemények sütése

- Sütemények sütéséhez a legjobb a 150 °C és 200 °C közötti hőmérséklet.
- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés 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 200–250°C-os hőmérsékletet állítson be.

- Fehér húсок, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húсок 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 füstképző-



dés megelőzése érdekében minden alkalommal töltsön vizet, amikor felszaradt.



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.) süttőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Tészta- és hússütési táblázat



SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság 	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 (1 és 3)	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
Szivatorta	2	170	2	160	50-60	Kenyérsütőformában ¹⁾
Kis torták	3	170	3 (1 és 3)	160	20-30	Tepsin
Aprósütemények	3	150	3	150	20-30	Tepsin ¹⁾
Habcsók	3	100	3	100	90-120	Tepsin
Péksütemény	3	190	3	180	15-20	Tepsin ¹⁾
Fánk	3	190	3	180	25-35	Tepsin ¹⁾
Tortalapok	3	180	2	170	45-70	20 cm-es tortaformában

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Lekváros piskóta	1 vagy 2	180	2	170	40-55	Bal + jobb 20 cm-es tortaformában



1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

KENYÉR ÉS PIZZA

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



1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

FELFÚJTAK

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Tésztakosárka	2	180	2	180	40-50	Formában
Zöldséges kosárka	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 puding	2	220	2	210	20-30	6 pudingforma ¹⁾



1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

HÚSOK

ÉTEL TÍPUSA	Felső-/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	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

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]		
Borjú	2	190	2	175	90-120	Sütőpolcon és mély hús-sütő tepsin
Angol marha-sült véresen	2	210	2	200	44-50	Sütőpolcon és mély hús-sütő tepsin
Angol marha-sült közepesen átsütve	2	210	2	200	51-55	Sütőpolcon és mély hús-sütő tepsin
Angol marha-sült jól átsütve	2	210	2	200	55-60	Sütőpolcon és mély hús-sütő 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 sü-tés 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	/
Pirítós	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

 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
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 víz tartály, ki-
gyúl az „Üres tartály” jelzőfény. A víz tar-
tály feltöltésével kapcsolatos informáci-
ókat a „Párolás” részben találhatja.

ÉDES SÜTEMÉNYEK

ÉTELTÍPUS	„Gőz” funkció		Sütés időtar- tama perc- ben	MEGJEGYZÉS
	Polcpozíció	Hőmérséklet °C-ban		
Almatorta ¹⁾	2	160	90–120	20 cm-es sütőfor- mában
Gyümölcslepény	2	175	30–40	26 cm-es sütőfor- mában
Gyümölcstorta	2	160	80–90	26 cm-es sütőfor- mában
Piskóta	1	160	40–45	26 cm-es sütőfor- mában
Kelt tészta ¹⁾	2	150	100–110	20 cm-es sütőfor- mában
Gyümölcstorta ¹⁾	2	160	40–50	kenyérsütő for- mában
Kis torták	3	165	30–35	sütőlapon
Aprósütemények	3	150	20–35	sütőlapon
Zsemle ¹⁾	2	200	12–20	sütőlapon
Briósok ¹⁾	3	180	20–30	sütőlapon

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

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTELTÍPUS	SÚLY GRAMMBAN	„Gőz” funkció		Sütés időtar- tama perc- ben	MEGJEGY- ZÉS
		Polcpozíció	Hőmérséklet °C-ban		
Fehér kenyér ¹⁾	1000 g	2	190	40–60	1-2 500 g-os cipó
Roládok ¹⁾	500 g	2	190	20–30	6-8 rolád sü- tőlapon
Pizza		1	200	20–30	sütőlapon

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

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTELTÍPUS	„Gőz” funkció		Sütés időtar- tama perc- ben	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

ÉTELTÍPUS	„Gőz” funkció		Sütés időtartama percben	MEGJEGYZÉS
	Polcpozíció	Hőmérséklet °C-ban		
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	

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok

veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószerez puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.

- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződések célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztító-

szeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.

- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

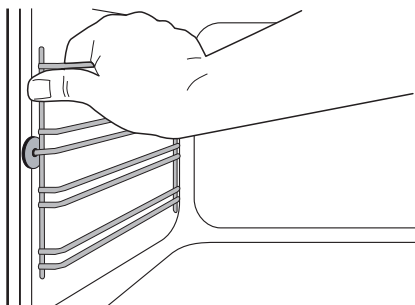
Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőajtó kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótomítás sérült. Forduljon szak-szervizhez.
- Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

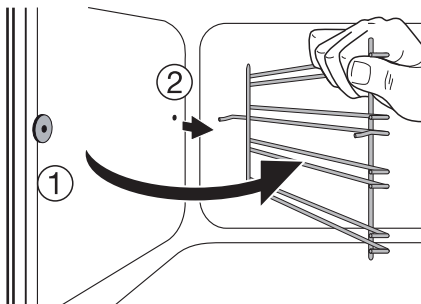
Polctartó sínek

A polctartó sínek eltávolítása

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldal-faltól.



2. Húzza el a hátsó polctartó sínt az oldal-faltól, majd vegye ki.



A polctartó sínek visszahelyezése

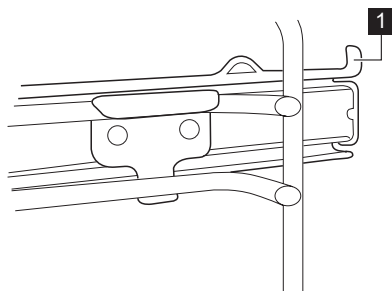
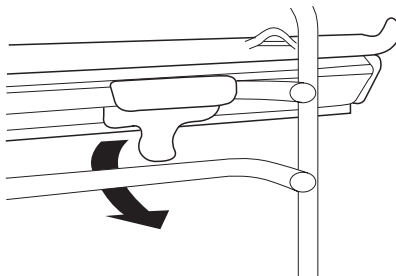
A polctartó sínek az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

- 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 végződéssein lévő „ütközőelemeknek” felfele KELL nézniük.



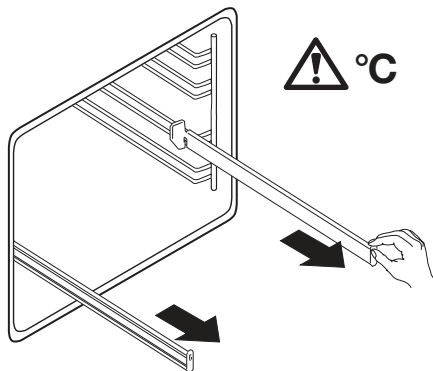
1 Ütközőelem

Teleszkópos síneket külön is vásárolhat.

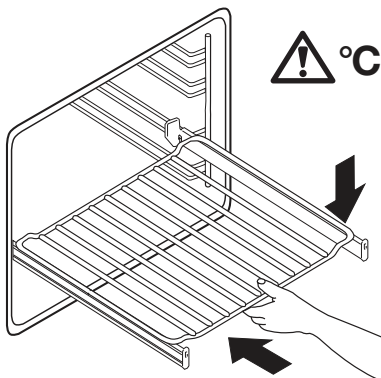
- i** Gondoskodjon arról, hogy mindkét teleszkópos polctartót ugyanarra a szintre helyezze.

Mindegyik szint felszerelhető teleszkópos sínnel, amelyek megkönnyítik a tálcák behelyezését vagy kivételét.

Húzza ki teljesen a jobb és a bal oldali teleszkópos tálcátartót.



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



⚠ Vigyázat Ne próbálja meg becsukni a sütőajtót, ha a teleszkópos tálcátartók nincsenek teljesen betolva a sütőbe. Ez kárt okozhat az ajtó zománcozásában és üvegében.

A sütőajtó tisztítása

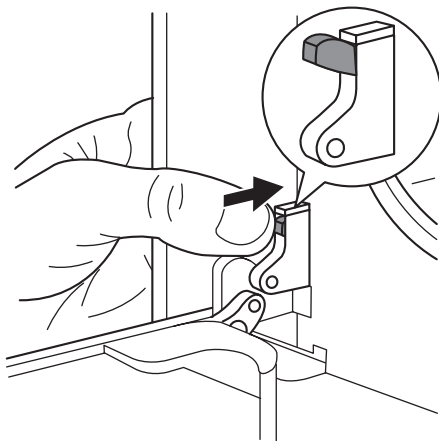
A sütő ajtaja három üvegtáblából áll. A sütő ajtaját és a belső üvegtáblákat tisztításkor kivetheti.

i A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üvegtáblákat, hogy az ajtó nincs leszerelve.

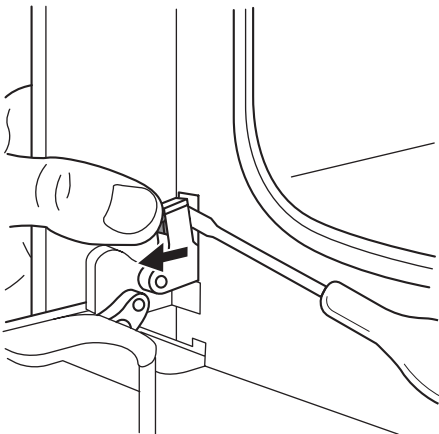
A sütőajtó és az üveglap leszerelése

1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.

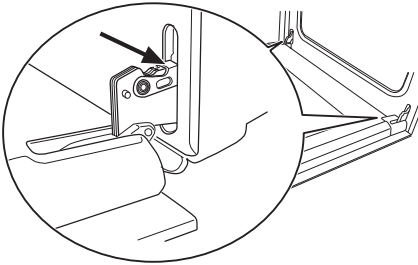
2. Enyhén nyomja be a feszítő alkatrészt, amíg az visszaugrik.



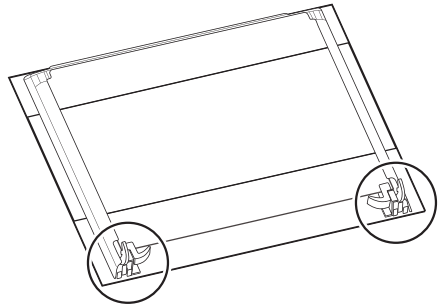
3. Egyik kezével fogja meg a benyomott komponenst, míg a másikkal - egy csavarhúzó segítségével - emelje ki az ajtó bal oldalát az ágyazatból.



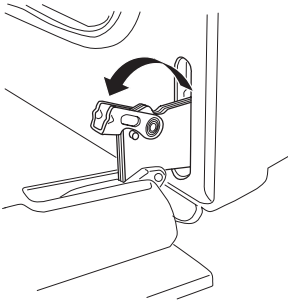
4. Keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.



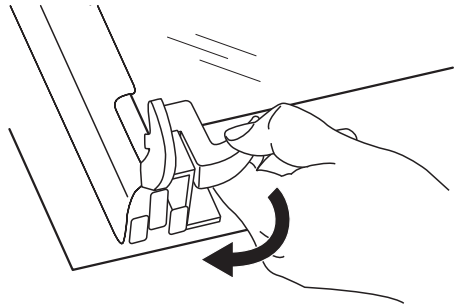
7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



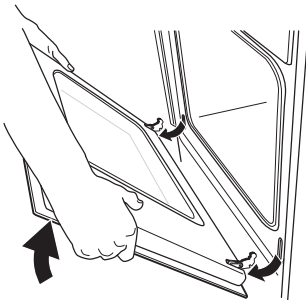
5. Fordítsa el a zsanéron lévő kart.



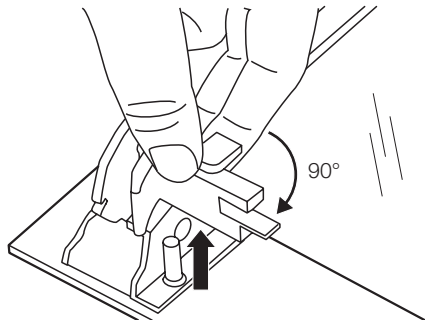
8. Az üvegtáblák kiszéréséhez oldja ki a reteszelő rendszert.



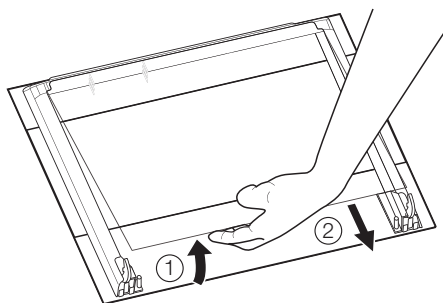
6. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



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



10. Az üvegtáblákat egyesével emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés). A felső üvegtáblával kezdje.

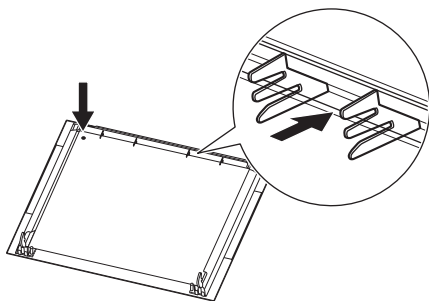


Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait.

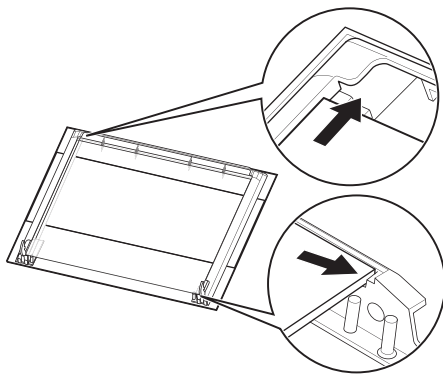
A sütőajtó és az üvegtáblák visszاسzerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. A középső lapnak díszkerete van. Amikor visszateszi ezt a lapot, győződjön meg, hogy a gravírozott felületű zóna az ajtó belső oldala felé nézzen. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a gravírozott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a középső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyzatba (lásd az ábrát).



Ellenőrizze, hogy a felső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyzatba (lásd az ábrát).



A víztartály tisztítása

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

i A tisztítási ciklus során valamennyi víz kicsepeghet a gőznyílásból a sütőtérbe. Javasoljuk, hogy helyezzen be egy tálcát közvetlenül a gőznyílás 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. Ürítse ki a tartályt minden párolós 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 percig 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. Meleg, szappanos oldattal tisztítsa meg a vízkivezetési egységet. Ne használjon savas kémhatású szert, aeroszolt vagy hasonló anyagokat.


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	Vízkötenítés gyakorisága
0-60 mg/l	0-6	0-3	Édes vagy lágy	150 ciklusonként vagy 2,5 havonta
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 meszes	75 ciklusonként vagy 1,5 havonta
180 mg/l fölött	18 fölött	10 fölött	Nagyon kemény	60 ciklusonként vagy havonta

Sütőtér lámpája

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

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.





 Tegyen ruhát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

1. Az üvegbúra eltávolításhoz fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300°C-ig hőálló izzóra. Használja ugyanazt a sütőlámpa típust.
4. Szerelje vissza az üvegburát.

MIT TEGYEK, HA...

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

Jelenség	Lehetséges ok	Megoldás
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a készüléket.
	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze a beállításokat.
	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” részt.
	Aktív a Gyermekezár funkció.	Olvassa el az „A gyermekezár kikapcsolása” c. részt.
	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütővilágítás.	Hibás a sütővilágítás.	Cserélje ki a sütővilágítás izzóját.

Jelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő ventilátor erősen zajos.	Ellenőrizze, hogy a polcok vagy a tálcák nem érnek-e hozzá a sütő hátlapjához.	Helyezze be megfelelően a polcokat vagy a tálcákat.
Víz van a készülékben.	Túl sok víz van a víztartályban.	Kapcsolja ki a készüléket, és egy ruhával vagy szivaccsal törölje szárazra a készülék belsejét.
A "Tartály tele"  vízszajelző nem világít.	Nincs elegendő víz a víztartályban.	Töltse fel a víztartályt vízzel, amíg a visszajelző világítani nem kezd. Ha a tartályt teljesen megtöltötte, de a "Tartály tele" visszajelző továbbra sem kapcsol be, forduljon a szakszervizhez.
A "Tartály üres"  vízszajelző világít.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a víztartályt. Ha a visszajelző ekkor is világít, forduljon a szakszervizhez.
A párolási funkció nem működik.	Nem kapcsolta be a gőz funkciót.	Ellenőrizze, hogy bekapcsolta-e a gőz funkciót.
	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a víztartályt.
A víztartály ürítése több mint 3 percre eltarthat vagy víz szivárog a gőzbemeneti nyílásból.	Vízkö keletkezett, mely eldugaszolta a gőzbevezető nyílást.	Ellenőrizze a gőzbevezető nyílást. Távolítsa el a vízkövet.
	Vízkö keletkezett a készülékben.	Tisztítsa ki a víztartályt (lásd „A víztartály tisztítása” részt).
Gőz és páralecsapódás keletkezik az ételen és a készülékben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a készülékben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a készülékben.
A kijelzőn a "12.00" látható.	Áramkimaradás történt.	Állítsa be az időt.
A kijelzőn a  vagy  látható, és a készülék nem melegít, illetve a levegőkeringetés nem működik.	A bemutató üzemmód van bekapcsolva.	Kapcsolja ki a készüléket. Nyomja meg a  gombot kb. 2 másodpercig. Hangjelzés hallatszik. Tartsa nyomva egyszerre a  és  gombot mindaddig, amíg hangjelzést nem hall, és a jelzőfény ki nem alszik.
A kijelzőn az „F...” hibakód látható.	Elektronikus hiba lépett fel.	Jegyezze le a hibakódot, és forduljon a márkaszervizhez.

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.)

.....

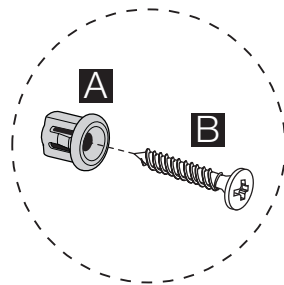
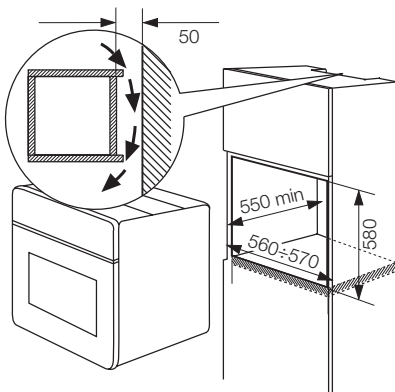
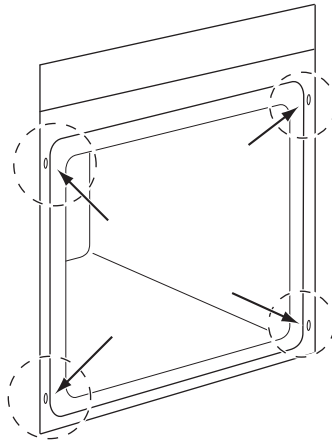
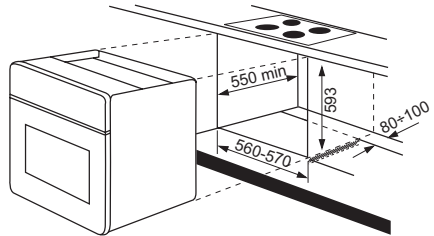
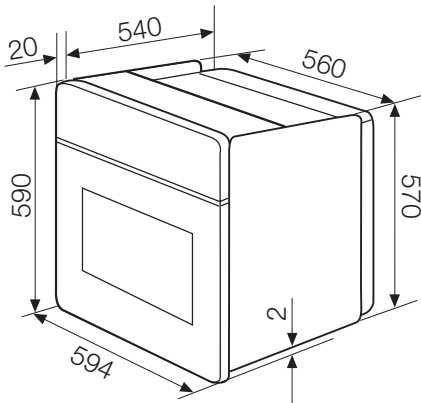
MŰSZAKI ADATOK

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz


ÜZEMBE HELYEZÉS


⚠ Vigyázat Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Beépítés



Elektromos üzembe helyezés

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

 A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

A vezeték

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok: H07 RN-F,

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


A vezeték szükséges keresztmetszetét az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapíthatja meg:

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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

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.

Дізнайтеся більше про нас на сайті www.electrolux.com

ЗМІСТ

Інформація з техніки безпеки	27	Догляд та чистка	46
Опис виробу	30	Що робити, коли ...	51
Перед першим користуванням	30	Технічні дані	52
Щоденне користування	31	Установка	52
Корисні поради	38	Охорона довкілля	54

Може змінитися без оповіщення



ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно прочитайте цю інструкцію, щоб забезпечити:

- вашу особисту безпеку та безпеку вашого майна;
- захист навколишнього середовища;
- правильну роботу приладу.

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад може використовуватись дітьми старше 8 років та особами із зниженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти не повинні гратись із приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задусення або травмування.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до дверцята відчинені, оскільки він стає гарячим. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.
- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію блокування кнопок (контрольний замок), увімкніть її. Це не дозволить ді-

тям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладом.

Загальні правила безпеки

- Не змінюйте технічні характеристики приладу. Існує ризик травмування та пошкодження приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

Установка

- Встановлювати прилад і підключати його до електричної мережі має кваліфікований електрик. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Переконайтеся, що прилад не пошкодився під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Перед першим використанням приладу зніміть усю упаковку, наклейки та захисні плівки. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до анулювання гарантії.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтесь приладом (правила техніки безпеки, інструкції з утилізації, правила безпечного користування електричними й газовими приладами тощо).

- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення.
- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Цей прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Електричне під'єднання повинно передбачати наявність ізолюючого приладу для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Необхідно мати належні ізоляційні пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжник (запобіжник, що вгвинчується, слід відкрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контакттор.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без інструменту.
- Перш ніж вбудовувати прилад у кухонні меблі, переконайтеся, що ніша має належні розміри.
- Переконайтеся, що прилад встановлюється під та поруч зі стійкими конструкціями.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад слід встановлювати так, щоб його задня та одна бічна стінка були повернуті до вищого приладу. З іншого боку має знаходитися прилад такої самої висоти.
- Прилад забороняється встановлювати на підставку.
- Вбудовані духові шафи і вбудовані варильні поверхні встановлюються за допомогою спеціальної системи кріплення. Щоб попередити пошкодження приладу, використовуйте його лише з приладами того самого виробника.

Підключення до електромережі

- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.

- Інформація щодо напруги міститься на табличці з технічними даними.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- При під'єднанні електричних приладів до розеток, подбайте про те, аби кабелі не торкалися гарячих дверцят духовки та не проходили поблизу них.
- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Не замінюйте кабель живлення. Звертайтеся до сервісного центру.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не перетиснути й не пошкодити кабель живлення (якщо застосовується) і розетку позаду приладу.
- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до під'єднання до електромережі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди тягніть за вилку - якщо застосовується.

Експлуатація

- Прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах. Не використовуйте його у комерційних і виробничих цілях.
- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Існує ризик опіків. Не торкайтесь нагрівальних елементів приладу. Вставляючи і виймаючи кастрюлі чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття.
- Ставайте подалі, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Мож-

- ливий вихід гарячого пару. Існує ризик опіку шкіри.
- Знебарвлення емалі не впливає на роботу приладу та не є несправністю з точки зору закону про надання гарантії.
 - Щоб уникнути пошкодження чи знебарвлення емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
 - не ставте гарячу воду безпосередньо у прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
 - Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Забороняється керувати приладом вологими руками.
 - Не тисніть на відкриті дверцята.
 - Під час готування дверцята приладу завжди мають бути закритими, навіть у режимі гриля.

Приготування на парі

- Не відкривайте дверцята духової шафи під час готування на парі. Можливий вихід пари. Існує ризик опіку шкіри. Волога, що утворюється в результаті конденсації пари, може призвести до пошкодження меблів.

Догляд та чистка

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- Перед тим, як розпочати чищення, впевніться, що прилад охолов. Існує ризик опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозай-

- мисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.
- Для очищення приладу не застосуйте парові очисники, очисники високого тиску, гострі предмети, абразивні засоби для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.
- Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або металеві шкрепки. Вони можуть пошкодити поверхню внутрішнього скла.
- Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться в сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята духовки. Дверцята важкі!
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується).

Небезпека пожежі

- Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього.

Лампочка духової шафи

- Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Їх не можна використовувати як засіб повного чи часткового освітлення кімнат.
- Лампочки необхідно замінювати на ідентичні за потужністю і такі, що створені спеціально для побутових приладів.
- Перш ніж замінювати лампу в духовці, від'єднайте прилад від електричної мережі. Існує ризик ураження електричним струмом.

Сервісний центр

- Тільки кваліфіковані спеціалісти з відповідним дозволом можуть ремонту-

вати прилад і виконувати на ньому інші роботи. Зверніться до авторизованого центру технічного обслуговування.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

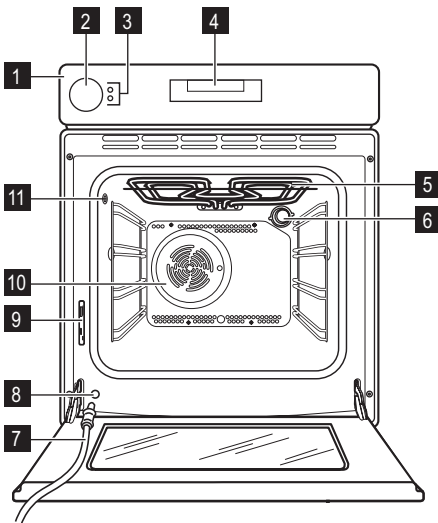
Утилізація приладу

- Щоб уникнути отримання травми або пошкодження майна

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Видаліть клямку дверцят. Це завдає дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

ОПИС ВИРОБУ

Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Водяний бак
- 3 Індикатори резервуару для води
- 4 Електронний програматор
- 5 Гриль
- 6 Лампочка духової шафи
- 7 Зонд вихідного отвору
- 8 Клапан вихідного отвору для води
- 9 Табличка з технічними даними
- 10 Вентилятор
- 11 Отвір для пари

Акcesуари духової шафи

- **Полочка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.
- **Глибоке деко для смаження**
Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.

- **Знімні телескопічні рейки**
Для встановлення полиць або дек.
- **Дістичне деко для приготування**
Для комбінованих режимів приготування на парі.
- **Форсунки**
Для комбінованих режимів приготування на парі та для безпосереднього приготування на парі.

ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

⚠ Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Перше чищення



- Вийміть з приладу усе приладдя.

- Перед першим використанням почистіть прилад.

Важливо! Дивіться розділ "Догляд та чистка".




Налаштування і зміна часу доби

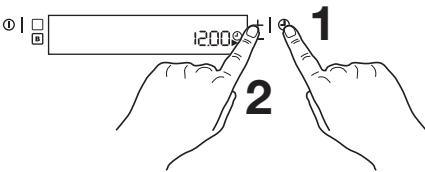
i Перш, ніж використовувати духовку, встановіть час доби.

При підключенні духовки до електромережі чи після припинення подачі електроенергії автоматично починає мигтіння символ часу  і .

Встановіть правильний час за допомогою $+$ або $-$.

Зміна часу

1. Натискайте , доки не почне мигтіння символ  і .
2. Встановіть правильний час за допомогою $+$ або $-$.



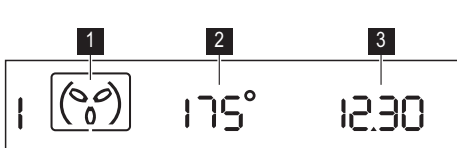
Годинник показує час, а мигтіння припиняється приблизно через 5 секунд.

Важливо! Час доби можна налаштувати, лише коли духовка вимкнена.


ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

! **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".




Дисплей



- 1 Функція готування
- 2 Температура
- 3 Час

Кнопка	Функція	Опис
	УВІМКН./ВИМКН.	Для вмикання або вимикання приладу.
	ПЕРЕМИКАЧ	Для встановлення функцій духовки.
	ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ	Для вмикання функції швидкого нагрівання.
	ГОДИННИК	Для встановлення функції годинника.
$+$ / $-$	ПЛЮС, МІНУС	Для налаштування значень (температури і часу).

Попередній розігрів

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 1 години.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.
5. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
6. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.

Це необхідно для того, щоб випалилися усі залишки всередині приладу. Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. Під час першого попереднього прогрівання приладу може з'явитися запах та дим. Це явище є нормальним. Подбайте про достатнє провітрювання.


Сенсорні елементи керування

Сенсорні елементи керування застосовуються для всіх функцій. За допомогою сенсорних елементів керування можна встановити комбінацію функцій готування, температуру готування та автоматичну тривалість.

Слідкуйте за тим, щоб не торкатися одночасно більш ніж однієї сенсорної кнопки.


Щоб встановити функцію готування, торкніться і тримайте кнопку в такому положенні.

Перемикач увімкнення/вимкнення



Щоб увімкнути прилад, натисніть кнопку .


Вибір функції духовки








1. Натискайте , доки не почне миготіти символ необхідної функції духовки.






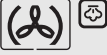
Дисплей показуватиме автоматичну температуру. Якщо не змінити температуру протягом приблизно 5 секунд, духовка почне працювати.

2. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку  або .

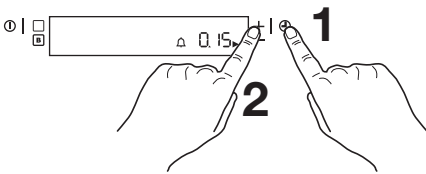
-  У разі припинення подачі електроенергії програмний пристрій зберігатиме усі налаштування протягом приблизно 3 хвилин. Якщо через 3 хвилини подача електроенергії не відновиться, необхідно повторно виконати налаштування (в тому числі і час доби).


Функції духової шафи






Функція духової шафи	Опис
	Освітлення Лише освітлення без будь-яких функцій готування.
	Готування за допомогою вентилятора Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицях без змішування запахів.
	Звичайне готування Використовується верхній і нижній нагрівальний елемент. Смаження та випікання на одному рівні духової шафи.
	Внутрішній гриль Для запікання невеликої кількості страв або продуктів пласкої форми посередині полицки. Для приготування грінок. Температура духової шафи: 200 - 250°C
	Гриль з конвекцією За допомогою гриля і вентилятора духовки відбувається циркуляція гарячого повітря навколо страви. Для готування великих шматків м'яса. Важливо! Максимальна температура для цієї функції становить 200°C.





Функція духової шафи		Опис
	Піца	Нижній нагрівальний елемент подає тепло безпосередньо під основу піци чи пирогів з начинкою, а вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря для приготування начинки.
	Повний гриль	Гриль вмикається повністю. Для запікання на грилі великої кількості страв або продуктів плоскої форми. Для приготування гренок. Температура духової шафи: 200 - 250°C
	Нижній елемент	Тепло надходить тільки з нижньої частини духової шафи. Для випікання коржів для торта із хрусткою або твердою основою.
	Верхній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з верхньої частини духової шафи. Для завершення приготування страв.
	Розморожування	Для розморожування заморожених страв або продуктів. Підходить для розморожування делікатних виробів, наприклад, тістечок з кремом, глазурованих тортів, здобних кондитерських виробів, хліба та іншої дріжджової випічки.
	Приготування на парі	Для приготування страв на парі. Температура духової шафи: 130 - 230°C

Налаштування функцій годинника










1. Встановіть функцію духовки та температуру (не потрібно у разі використання таймера). Зверніться до розділу «Вибір функції духовки».
2. Натискайте , доки не почне мигтати символ необхідної функції годинника.





3. Для встановлення часу для таких функцій, як «Таймер» , «Тривалість»  або «Завершення» , натискайте кнопку  або . З'явиться символ відповідної функції годинника. Після того як спливе встановлений час, почне мигтати індикатор функції годинника і прозвучить звуковий сигнал протягом 2 хвилин. Торкніться будь-якої сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

-  У разі використання функцій «Тривалість»  і «Завершення»  прилад автоматично припиняє роботу.
4. Для вимкнення приладу натисніть 


Скасування функцій годинника

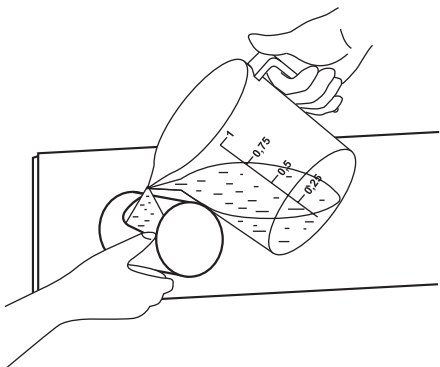
1. Натискайте , доки не почне мигтати символ необхідної функції годинника і .
2. Натискайте , доки час не показуватиме значення «00:00».

Функція годинника		Призначення
	Час доби	Показує час. Щоб встановити, змінити або перевірити час.
	Таймер	Служить для зворотного відліку часу. Після закінчення заданого періоду лунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
	Тривалість	Для налаштування тривалості роботи духової шафи.
	Кінець	Щоб встановити час виключення функції духовки.

i Функції Тривалість  та Кінець  можна встановлювати одночасно, якщо духовка має включитися і виключитися автоматично пізніше. У цьому разі спершу налаштуйте функцію Тривалість , а потім - Кінець .

Приготування на парі

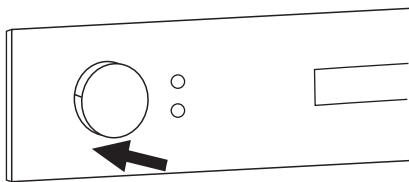
1. Встановіть функцію «Пара» .
2. Повністю витягніть водяний бак. Наповніть його водою, доки не загориться індикатор "Резервуар повний". Максимальна ємність резервуара становить 0,8 л. Цього достатньо для 40-45 хвилин готування.



i Для наповнення баку використовуйте лише питну воду. Не використовуйте фільтровану, дистильовану, демінералізовану воду або інші рідини.

! **Обережно!** Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини (грапу, віскі, коньяк тощо) у водяний бак.

3. Поверніть резервуар для води у початкове положення.



4. Готувати необхідно у відповідному посуді. Зверніться до таблиці приготування на парі.
5. Щоразу після готування на парі резервуар необхідно звільняти від води.

! **Обережно!** Зачекайте принаймні 30 хвилин після кожного готування на парі, щоб уникнути виходу гарячої води з клапану виходу води.

Індикатор «Резервуар повний»

Індикатор сповіщає про те, що духовка готова для приготування на парі.

Індикатор «Резервуар порожній»

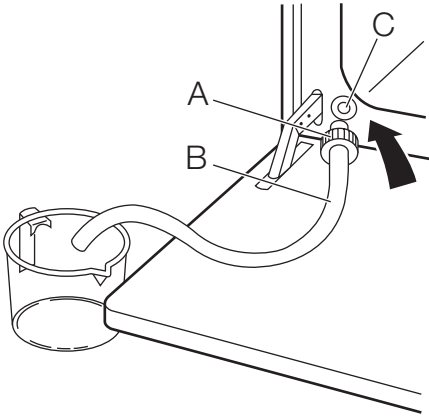
Індикатор вказує на те, що резервуар порожній і необхідно наповнити його водою.

Щоб отримати докладнішу інформацію, зверніться до розділу «Приготування на парі».

Звільнення резервуара від води


Важливо! Перш ніж звільнювати резервуар від води, переконайтеся, що прилад холодний.

1. Підготуйте шланг для зливання води. Приєднайте з'єднувальний елемент (A) до одного кінця.



2. Помістіть інший кінець шупи (B) в контейнер.
3. Відкрийте дверцята духовки і вставте з'єднувальний елемент (A) у клапан вихідного отвору (C).
4. Коли буде злита вся вода, від'єднайте з'єднувальний елемент від клапана.

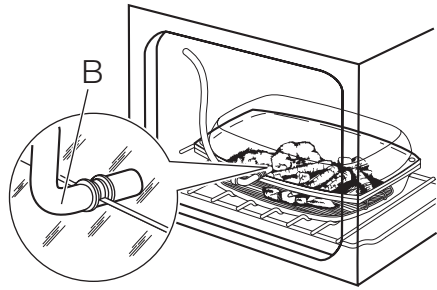
⚠ Попередження! Не використовуйте зливу воду для заповнення резервуару для води.

i Навіть якщо світиться індикатор «Резервуар порожній» , це не означає, що бак повністю порожній. Зачекайте, доки не перестане текти вода з клапану вихідного отвору.

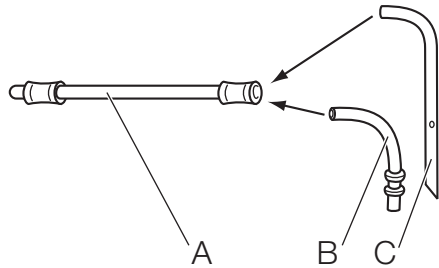
Акcesуари для готування паром

Акcesуари включають:

- Дістичне деко для приготування для комбінованих режимів приготування на парі. Воно складається з двох половинок з прорізью для проходження інжектора пари (B) та металевою решіткою, що розміщується на днищі дека.

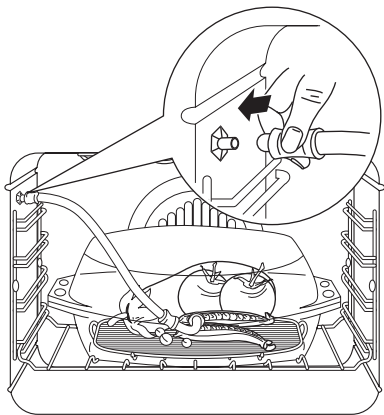


- Інжектор та гумовий шланг (A) для комбінованих режимів приготування на парі (B) та для безпосереднього приготування на парі (C).



Приготування на парі за допомогою дістичного дека для приготування

Покладіть страву на металеву решітку всередині дека. Додайте трохи води. Вставте інжектор (B) в гумовий шланг. Вставте інжектор (B) у спеціальну прорізь в дістичному деці для приготування. Вставте з'єднувальний елемент, приєднаний до гумового шланга (A), у клапан вихідного отвору пари.

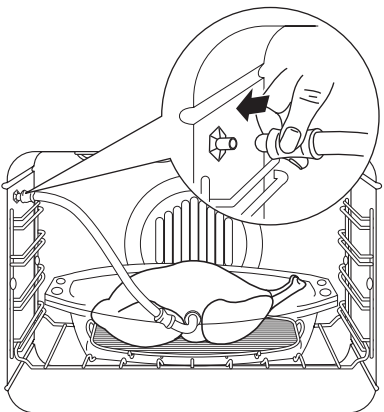


Поставте деко на полицку 1-го або 2-го рівня знизу. Переконайтеся, що гумовий шланг не передавлено та він не сти-кається з нагрівальним елементом у верхній частині духової шафи. Переми-кніть духову шафу в режим приготуван-ня на парі.

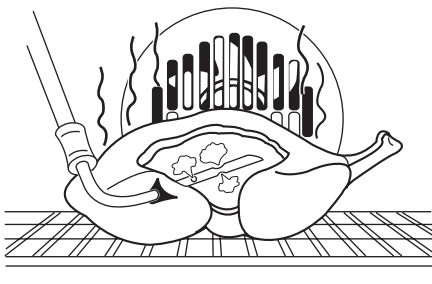
Безпосереднє приготування на парі

Покладіть страву на металеву решітку всередині дека. Додайте трохи води. Вставте інжектор (С) в гумовий шланг. Вставте з'єднувальний елемент, приєд-наний до гумового шланга (А), у клапан вихідного отвору пари.

Важливо! Не використовуйте кришку!



Під час готування курки, качки, індички, козеняти, великої риби та подібних страв вставляйте інжектор (С) безпосе-редньо у порожню частину м'яса. Не блокуйте вентиляційні отвори.



Поставте деко на полицку 1-го або 2-го рівня знизу. Переконайтеся, що гумовий шланг не передавлено та він не сти-кається з нагрівальним елементом. Пе-ремикніть духову шафу в режим приго-тування на парі.

Щоб отримати докладнішу інформацію про приготування страв у комбінованих режимах приготування на парі, звер-ніться до таблиці приготування на парі.

Важливо! Гумовий шланг спеціально сконструйовано для приготування, і він не містить шкідливих речовин.

Важливо! Будьте обережні з інжекторами під час приготування. Завжди користуйтеся рукавицями при вийманні інжектора, коли духову шафу гаряча. У будь-якому разі завжди виймайте інжектор з духової шафи, якщо ви не використовуєте функцію приготування на парі.

Додаткові функції

Автоматичне вимикання

Прилад вимкнеться через певний промі-жок часу:

- якщо ви не вимкнули прилад;
- якщо ви не змінили температуру ду-ховки.

Температура ду-ховки	Час вимикання
30°C - 115°C	12,5 год.
120°C - 195°C	8,5 год.




Температура духовки	Час вимикання
200°C - 245°C	5,5 год.
250°C	3,0 год.

Щоб увімкнути прилад після автоматичного вимикання, спочатку повністю його вимкніть.

Захист від дітей

i Якщо захист від доступу дітей увімкнений, то користуватися духовкою неможливо.

Активація функції захисту від доступу дітей

1. Натисніть , щоб вимкнути прилад.
2. Натисніть  і  — одночасно, доки на дисплеї відобразиться «SAFE». Захист від доступу дітей увімкнено.

Вимкнення функції захисту від доступу дітей

Для вимкнення функції захисту від доступу дітей виконайте такі самі дії ще раз.

Функція залишкового тепла

Якщо обрано функцію «Тривалість», духовка вимикається автоматично за декілька хвилин до закінчення встановленого періоду часу. Духовка використовує залишкове тепло для завершення готування без споживання електроенергії.


Важливо! Функцією залишкового тепла можна скористатися лише в разі, якщо час для функції «Тривалість» час встановлено більше, ніж на 15 хвилин.

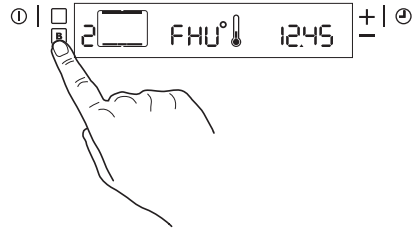
Функція швидкого нагрівання

Функція швидкого нагрівання скорочує час попереднього нагрівання. Її можна використовувати з будь-якою функцією готування.

Важливо! Не ставте страву в духовку, доки не буде завершено швидке нагрівання.

1. Встановіть функцію духовки.
У разі потреби змініть рекомендовану температуру.


2. Натисніть кнопку . На дисплеї з'являється напис «FNU», і функція швидкого нагрівання починає діяти.





3. Коли швидке нагрівання закінчено, лунає звуковий сигнал, і напис «FNU» згасає.
Після цього духовка продовжує здійснювати нагрівання згідно зі встановленою функцією та температурою.
4. Поставте страву в духовку.


Демонстраційний режим

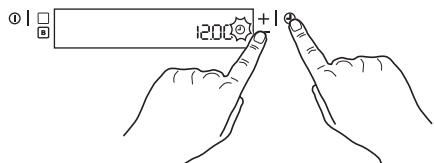
Ви можете випробувати духовку або подивитись усі стадії її роботи в демонстраційному режимі. Духовка не буде нагріватись.

Демонстраційний режим можна використувати лише при першому підключенні приладу або після припинення подачі електроенергії, коли на дисплеї мигтять «12:00» і .

Увімкнення демонстраційного режиму

1. Натисніть і утримуйте кнопку  протягом приблизно 2 секунд. Пролунає звуковий сигнал.
2. Натисніть кнопки  і «—» одночасно. Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «12:00».

i Коли на дисплеї відображається , це означає, що увімкнено демонстраційний режим.






Вимкнення демонстраційного режиму

1. Вимкніть духовку.
2. Ще раз виконайте вищеописані кроки.

i В разі виникнення перебоїв у подачній електроенергії функція демонстраційного режиму зберігається.

Контрольні звукові сигнали

Вимкнення контрольних звукових сигналів

1. Для вимкнення приладу натисніть 
2. Одночасно натисніть і утримуйте кнопки  та , поки не пролунає звуковий сигнал (приблизно 2 секунди).

Контрольний звуковий сигнал не працює.

Увімкнення контрольних звукових сигналів

Щоб увімкнути звукові сигнали, виконайте ті самі дії ще раз.

КОРИСНІ ПОРАДИ

⚠ Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

- Під час готування дверцята духовки завжди мають бути закритими, навіть у режимі гриля.
- Духовка має чотири рівні встановлення полицок. Рахувати рівні слід знизу духовки.
- Духовку оснащено спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати в середовищі, насиченому паром, при цьому страви залишатимуться м'якими всередині і вкритими кіркою ззовні. Крім цього, час приготування та споживання енергії зменшуються до мінімуму.
- В духовці або на склі дверцят може утворюватись конденсат. Це цілком нормально. Відкриваючи дверцята духовки під час приготування страви, стійте збоку від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожню духовку впродовж 10 хвилин.

Код помилки

Якщо певні параметри відхиляються від норми, блок регулювання зупиняє активізовані функції, і на дисплеї з'являється відповідний код помилки. Зверніться до розділу «Що робити, коли ...».

Вентилятор охолодження

Вентилятор вмикається автоматично, щоб охолоджувати поверхню приладу. Якщо ви вимкнете прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовка не охолоне.

Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову увімкнеться автоматично.

- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть страви та продукти безпосередньо на дно духовки та не накривайте компоненти духовки алюмінієвою фольгою під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття духовки.

Випікання тістечок

- Для випікання тістечок найкраще підходить температура від 150 °C до 200 °C.
- Перед випікання прогрійте духовку впродовж близько 10 хвилин.
- Відчиняти дверцята духовки можна лише тоді, коли мине 3/4 встановленого часу готування.
- Якщо ви печете на двох рівнях одночасно, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса та риби

- Не готуйте м'ясні страви, якщо вага шматка м'яса менша за 1 кг. Якщо готувати надто малу кількість, то м'ясо стане надміру сухим.

- Щоб червоне м'ясо було добре приготовленим ззовні і соковитим усередині, встановіть температуру на 200 °C-250 °C.
- Для білого м'яса, птиці та риби встановіть температуру на 150°C-175°C.
- Якщо страва дуже жирна, користуйтеся піддоном, щоб запобігти утворенню плям, які буде важко видалити.
- Перш ніж різати приготовлене м'ясо, дайте йому постояти приблизно 15 хвилин, щоб з нього не витікав сік.
- Щоб запобігти утворенню надто великої кількості диму в духовці під час



смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб не дати диму конденсуватися, додавайте воду щоразу, коли вона випаровується.

Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

Таблиці випікання та смаження

ПИРОГИ

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Збиті суміші	2	170	2 (1 і 3)	160	45-60	У формі для випічки
Вироби з пісочного тіста	2	170	2 (1 і 3)	160	24-34	У формі для випічки
Сирний пиріг	1	170	2	160	60-80	У формі діаметром 26 см
Яблучний пиріг	1	170	2 (1 і 3)	160	100-120	2 форми для випічки діаметром 20 см на полиці духової шафи
Листковий пиріг	2	175	2	150	60-80	На пласкому деко
Пиріг з варенням	2	170	2	160	30-40	У формі діаметром 26 см
Фруктовий торт	2	170	2	155	60-70	У формі діаметром 26 см
Бісквіт (бісквіт без жиру)	2	170	2	160	35-45	У формі діаметром 26 см
Різдвяний кекс/пиріг із соковитими фруктами	2	170	2	160	50-60	У формі діаметром 20 см
Кекс із родзинками	2	170	2	160	50-60	У формі для випічки хліба ¹⁾
Тістечка	3	170	3 (1 і 3)	160	20-30	На пласкому деко
Дрібні хлібобулочні вироби	3	150	3	150	20-30	На пласкому деко ¹⁾

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилини)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Безе	3	100	3	100	90-120	На пласкому деко
Здобні булочки	3	190	3	180	15-20	На пласкому деко ¹⁾
Заварне тісто	3	190	3	180	25-35	На пласкому деко ¹⁾
Пирогі з начинкою	3	180	2	170	45-70	У формі діаметром 20 см
Сандвіч «Вікторія»	1 або 2	180	2	170	40-55	Лівий + правий у формі діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилини)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Білий хліб	1	190	1	190	60-70	1-2 буханки, 500 г одна буханка ¹⁾
Житній хліб	1	190	1	180	30-45	У формі для випічки хліба
Булочки	2	190	2 (1 і 3)	180	25-40	6-8 штук на пласкому деко ¹⁾
Піца	1	190	1	190	20-30	У глибокій жаровні ¹⁾
Коржики	3	200	2	190	10~20	На пласкому деко ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.



ВІДКРИТИЙ ПИРІГ ІЗ ФРУКТАМИ

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилини)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Пиріг з макаронного тіста	2	180	2	180	40-50	У формі
Овочевий пиріг	2	200	2	175	45-60	У формі
Пиріг з начинкою	1	190	1	190	40-50	У формі
Лазанья	2	200	2	200	25-40	У формі

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Трубочки з тіста з начинкою	2	200	2	190	25-40	У формі
Йоркширський пудинг	2	220	2	210	20-30	6 форм для пудингу ¹⁾

1) Попередньо прозрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ЯСО


ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Яловичина	2	200	2	190	50-70	На решітці в глибокій жаровні
Свинина	2	180	2	180	90-120	На решітці в глибокій жаровні
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решітці в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (з кров'ю)	2	210	2	200	44-50	На решітці в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (помірно засмажений)	2	210	2	200	51-55	На решітці в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (добре засмажений)	2	210	2	200	55-60	На решітці в глибокій жаровні
Свинина, лопатка	2	180	2	170	120-150	У глибокій жаровні
Свинина, голітка	2	180	2	160	100-120	2 шматки у глибокій жаровні
Ягнятина	2	190	2	190	110-130	Ніжка
Курка	2	200	2	200	70-85	Тушка у глибокій жаровні
Індичка	1	180	1	160	210-240	Тушка у глибокій жаровні
Качка	2	175	2	160	120-150	Тушка у глибокій жаровні

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Гуска	1	175	1	160	150-200	Тушка у глибокій жаровні
Кріль	2	190	2	175	60-80	Нарізаний шматками
Засць	2	190	2	175	150-200	Нарізаний шматками
Фазан	2	190	2	175	90-120	Тушка у глибокій жаровні

РИБА

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Форель/морський ляц	2	190	2 (1 і 3)	175	40-55	3-4 рибини
Тунець/лосось	2	190	2 (1 і 3)	175	35-60	4-6 шматочків філе


Готування на грилі

 Перед готуванням прогрійте порожню духовку впродовж 10 хвилин.

ТИП СТРАВИ	Кількість		Приготування на грилі		Час готування у хвилинах 	
	Кількість шматків	г	Рівень 	Температура (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	3	250	12-15	12-14
Стейки з яловичини	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Відбивни зі свинини	4	600	3	250	12-16	12-14
Курка (розділена навпіл)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебаб	4	/	3	250	10-15	10-12
Куряча грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рибне філе	4	400	3	250	12-14	10-12


ТИП СТРАВИ	Кількість		Приготування на грилі		Час готування у хвилинах ⌚	
	Кількість шматків	г	Рівень 	Температура (°C)	1-й бік	2-й бік
Тости з бутербродною начинкою	4-6	/	3	250	5-7	/
Грінка	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Термальний гриль

 **Попередження!** При користуванні цією функцією встановлюйте температуру не вище 200°C.

ТИП СТРАВИ	Кількість		Приготування на грилі		Час готування у хвилинах ⌚	
	Шматків	г	рівень 	Темп. (°C)	1-й бік	2-й бік
М'ясний рулет (індичка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курка (розрізана навпіл)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Курячі ніжки	6	-	3	200	15-20	15-18
М'ясо куріпки	4	500	3	200	25-30	20-25
Овочева запіканка	-	-	3	200	20-25	-
шматки. Морський гребінець	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрія	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Шматочки риби	4-6	800	3	200	12-15	8-10


Піца

 Попередньо прогрійте духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

ТИП СТРАВИ	Режим "Піца"		Час готування у хвилинах	ПРИМІТКИ
	Рівень	Температура (°C)		
Піца, велика	1	200	15~25	на пласкому деці
Піца, маленька	1	200	10~20	на пласкому деці чи на решітці духової шафи
Булочки	1	200	15~25	на пласкому деці

Готування за допомогою функції

«Пара» 

 Відповідно до часу, вказано в таблиці, необхідно наповнювати ре-

зервуар більш ніж один раз у процесі готування. Коли резервуар спорожніє, загориться індикатор «резервуар порожній». Щоб дізнатися, як наповнити резервуар водою,

зверніться до розділу «Приготування на парі».

ТОРТИ ТА ВИПІЧКА

СТРАВА	Функція «Пара»		Час приготування у хв.	ПРИМІТКИ
	Рівень полиці	температура °C		
Яблучний пиріг 1)	2	160	90-120	у формі для випікання діаметром 20 см
Відкриті пироги	2	175	30-40	у формі для випікання діаметром 26 см
Фруктовий пиріг	2	160	80-90	у формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіти	1	160	40-45	у формі для випікання діаметром 26 см
Батон-плетінка 1)	2	150	100-110	у формі для випікання діаметром 20 см
Фруктовий пиріг 1)	2	160	40-50	у формі для випікання хліба
Тістечка	3	165	30-35	на деці для випікання
Дрібна випічка	3	150	20-35	на деці для випікання
Булочки з дріжджового тіста 1)	2	200	12-20	на деці для випікання
Здобні булочки 1)	3	180	20-30	на деці для випікання

1) У тривалість готування не включено час попереднього нагрівання. Перед готуванням духову шафу необхідно прогріти впродовж 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	ВАГА У Г.	Функція «Пара»		Час приготування у хв.	ПРИМІТКИ
		Рівень полиці	температура °C		
Білий хліб 1)	1000 г	2	190	40-60	1-2 буханця 500 г
Булочки 1)	500 г	2	190	20-30	6-8 булочок на деці для випікання
Піца		1	200	20-30	на деці для випікання

1) У тривалість готування не включено час попереднього нагрівання. Перед готуванням духову шафу необхідно прогріти впродовж 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Функція «Пара»		Час приготування у хв.	ПРИМІТКИ
	Рівень полиці	температура °C		
з овочами	1	175	30-40	Скляний жаротривкий посуд
Киш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	2	200	50-60	У формі
Лазанья	2	190	45-60	Скляний жаротривкий посуд
Картопля на пару	1	180	32-42	Скляний жаротривкий посуд
Картопляна запіканка	1	185	50-60	Скляний жаротривкий посуд

М'ЯСО

СТРАВА	ВАГА У Г.	Функція «Пара»		Час приготування у хв.	ПРИМІТКИ
		Рівень полиці	температура °C		
Печеня зі свинини	1000 г	2	180	80-90	Готується на решітці
Телятина	1000 г	2	180	90-100	Готується на решітці
Англійський ростбіф (з кров'ю)	1000 г	2	210	53-55	Готується на решітці
Англійський ростбіф (помірно засмажений)	1000 г	2	210	61-65	Готується на решітці
Англійський ростбіф (добре просмажений)	1000 г	2	210	65-70	Готується на решітці
Ягнятина	1000 г	2	175	120-150	Ніжка
Курка	1000 г	2	200	50-60	Цілий
Індичка	4000 г	1	175	150-180	Цілий
Качка		1	175	150-180	Цілий
Гуска	3000 г	1	160	120-150	Цілий
Кролик		2	180	90-120	Нарізаний шматками

РИБА

СТРАВА	ВАГА У Г.	Функція «Пара»		Час приготування у хв.	ПРИМІТКИ
		Рівень полиці	температура °C		
Форель	1500 г	2	180	30-45	3-4 рибини

СТРАВА	ВАГА У Г.	Функція «Пара»		Час приготування у хв.	ПРИМІТКИ
		Рівень полиці	температура °C		
Тунець	1200 г	2	180	35-60	4-6 шматочків філе
Мерлуза		2	210	20-30	

Інформація про акриламід

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламід можуть

зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

⚠ Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Чищення ущільнювача дверцят

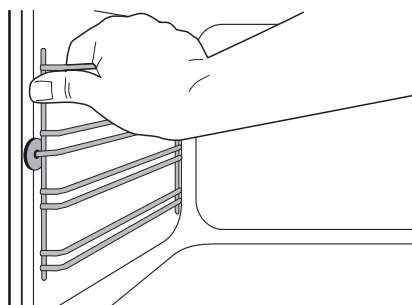
- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами дверцят духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.
- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із за-

гальною інформацією про чищення приладу.

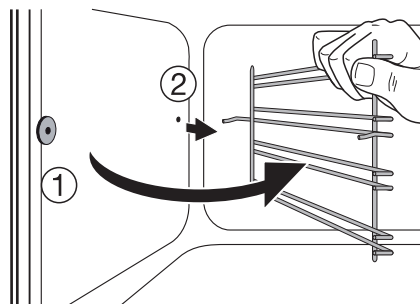
Підставки для полицок

Знімання підставок для полицок

1. Потягніть передню частину підставки для полицок і вийміть її з бічної стінки.



2. Потягніть задню частину підставки для полицок з бічної стінки і вийміть її.



Встановлення підставок для полицок

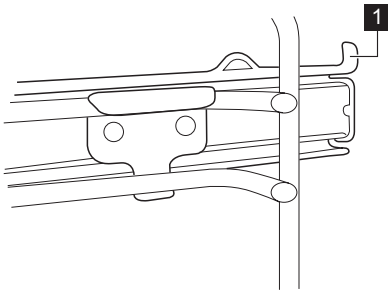
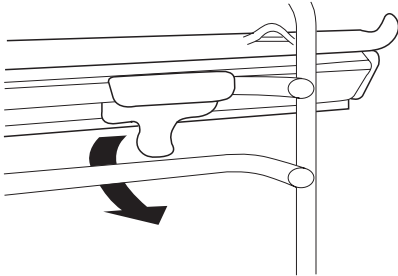
Встановлювати підставки для полицок треба в зворотній послідовності.

- i** Заокруглені кінці підставок для полиць мають бути спрямовані вперед!

Знімні телескопічні рейки

Помістіть телескопічну опору з блокувальною системою на будь-який рівень.

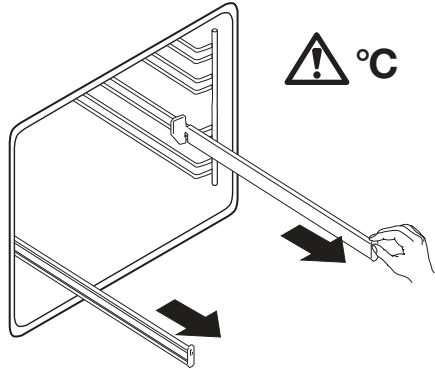
Важливо! Блокувальні елементи, розташовані на кінцях рейок, мають **ОБОВ'ЯЗКОВО** бути орієнтовані вгору.



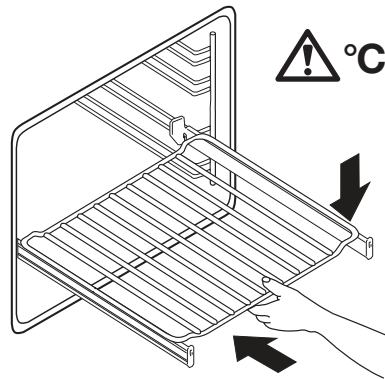
- 1** Блокувальний елемент
Телескопічні опори можна придбати окремо.

- i** Переконайтеся, що обидві телескопічні опори встановлені на паралельних рівнях.

Можна на кожен рівень встановити телескопічні опори, щоб полегшити встановлення та виймання полиць. Повністю витягніть праву і ліву телескопічні опори, як показано на малюнку.



Встановіть решітку або піддон для гриля на розсувні напрямні, після чого обережно засуньте їх до кінця у духову шафу.



- !** **Попередження!** Не намагайтеся закрити дверцята духової шафи, якщо телескопічні опори не повністю увійшли в духову шафу. Це може пошкодити емаль або скло дверцят.

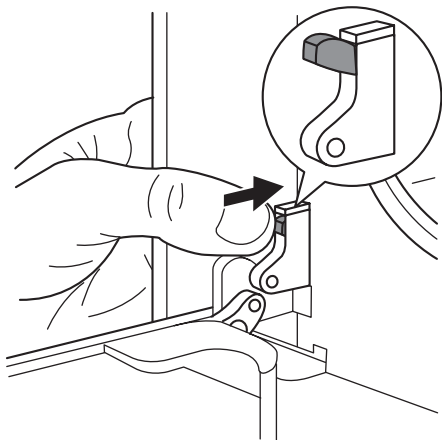
Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Щоб полегшити чищення, можна зняти дверцята духової шафи і внутрішні скляні панелі.

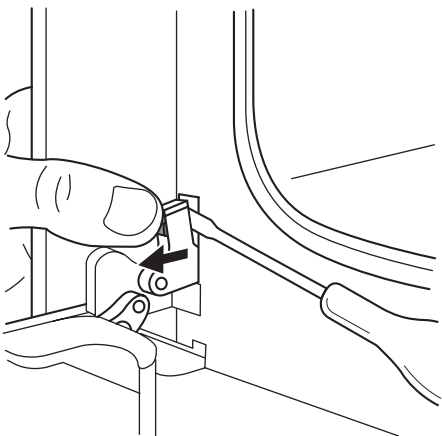
- i** Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти скляні панелі.

Знімання дверцят духової шафи і скляної панелі

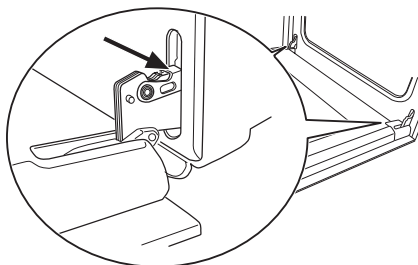
1. Повністю відкрийте дверцята та знайдіть шарніри на лівому боці дверцят.
2. Натисніть трохи ущільнювач, доки не він не посується назад.



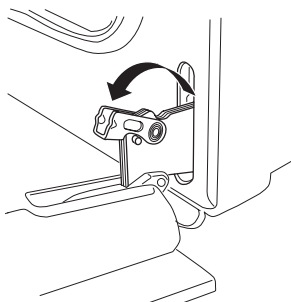
3. Тримайте ущільнювач натиснутим однією рукою та за допомогою викрутки іншою рукою витягніть лівий бік дверцят зі свого гнізда.



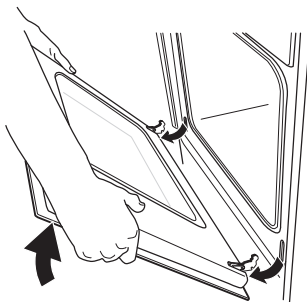
4. Знайдіть шарнір на правому боці дверцят.



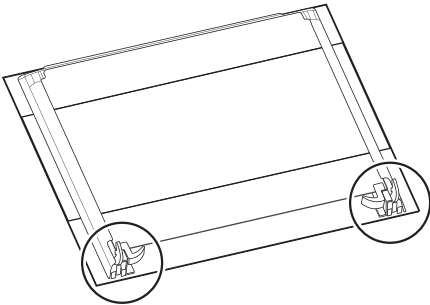
5. Поверніть важіль на шарнірі.



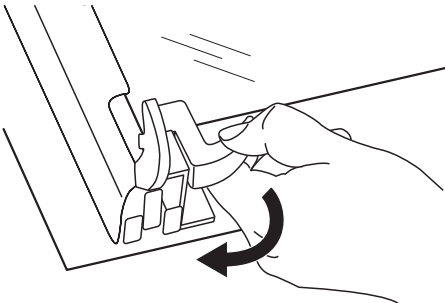
6. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



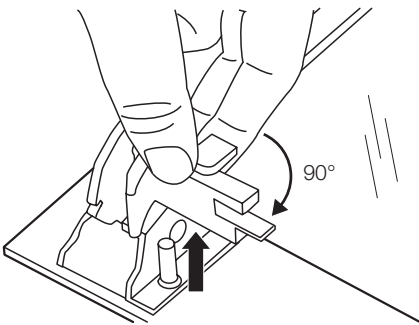
7. Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



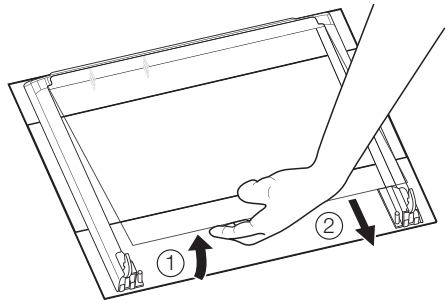
8. Послабте систему блокування, щоб вийняти скляні панелі.



9. Поверніть два фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



10. Обережно підніміть (1) і вийміть (2) скляні панелі по черзі. Починайте з верхньої скляної панелі.



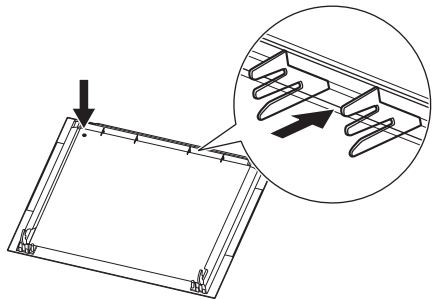
Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі насухо.

Встановлення дверцят і скляних панелей

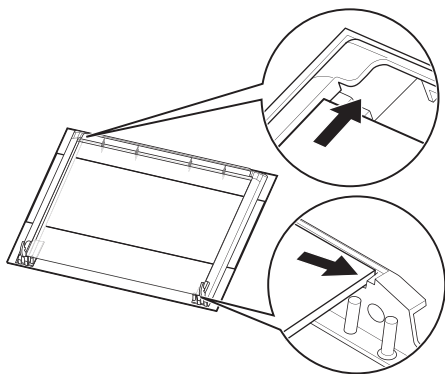
Закінчивши процедуру чищення, поставте скляні панелі і дверцята на місце. Виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

На середній панелі є декоративна рамка. Цю панель слід встановлювати так, щоб трафаретний друк був повернутий до внутрішнього боку дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шершава на дотик.

Вставляйте середню скляну панель у відповідні гнізда (див. на малюнку).



Вставляйте верхню скляну панель у відповідні гнізда (див. на малюнку).



Очищення резервуара для води

⚠ Попередження! Не наливайте воду в резервуар протягом циклу очищення.

i Протягом циклу очищення краплі води із отвору для випуску пари можуть капати у внутрішню камеру духової шафи. Рекомендується встановити піддон на полицю, яка знаходиться безпосередньо під отвором для виходу пари, аби уникнути попадання води на дно духової шафи.

Вважається нормальним, що через певний час у духовій шафі з'являються вапняні залишки.

Щоб запобігти цьому, рекомендується ретельно почистити частини духової шафи, які генерують пару. Щоразу після готування парю бак необхідно звільняти від води.

1. Налийте у бак 0,5 л води та 50-60 г лимонної кислоти (п'ять чайних ложок). Вимкніть духову шафу і зачекайте приблизно 60 хвилин.
2. Увімкніть духову шафу і встановіть функцію приготування на парі. Встановіть температуру від 130 до 230°C. Вимкніть духову шафу через 20-25 хвилин і дайте їй охолонути протягом 5-10 хвилин.
3. Увімкніть духову шафу і встановіть функцію приготування на парі. Встановіть температуру від 130 до 230°C. Вимкніть духову шафу через 10 хвилин. Дайте духовці охолонути, потім спустошіть бак відповідно до описаної вище процедури.
4. Промийте бак для води кілька разів і витріть залишки вапняного нальоту всередині духової шафи за допомогою ганчірки.
5. Промийте зонд вихідного отвору вручну теплою водою з милом. Не використовуйте кислоти, спреї та інші подібні речовини, щоб запобігти пошкодженню.


Типи води

- **М'яка вода з невеликим вмістом вапна** — рекомендується, скорочує цикл очищення
- **Водопровідна вода** — якщо ваш водогін оснащений пристроєм для очищення чи пом'якшення води, то воду з крану можна використовувати без проблем
- **Жорстка вода з великим вмістом вапна** — не впливає на роботу приладу, але збільшує цикл очищення

ТАБЛИЦЯ КІЛЬКОСТІ КАЛЬЦІЮ ЗГІДНО РЕКОМЕНДАЦІЙ ВООЗ
(Всесвітня організація охорони здоров'я)


Відкладення кальцію	Жорсткість води (Французькі градуси)	Жорсткість води (Німецькі градуси)	Класифікація води	Проводьте видалення вапняного нальоту кожні
0-60 мг/л	0-6	0-3	М'яка	150 циклів — 2,5 місяці
60-120 мг/л	6-12	3-7	Середньої жорсткості	100 циклів — 2 місяці
120-180 мг/л	12-18	8-10	Жорстка	75 циклів — 1,5 місяці
понад 180 мг/л	понад 18	понад 10	Дуже жорстка	60 циклів — 1 місяць

Лампочка духовки

 **Попередження!** Будьте обережні! Існує ризик ураження електричним струмом!


Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духовку.
- Викрутіть або вимкніть запобіжники на електрощиті.

 Для захисту лампи підсвітки і скляної кришки підстеліть тканину на дно духовки.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духовки належною жаростійкою лампою для духовки, яка витримує нагрівання до 300°C. Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не нагрівається.	Прилад вимкнений.	Увімкніть прилад.
	Не налаштований годинник.	Налаштуйте годинник.
	Не встановлено необхідні налаштування.	Перевірте налаштування.
	Активоване автоматичне вимикання.	Див. розділ «Автоматичне вимикання».
	Увімкнено функцію «Захист від доступу дітей».	Зверніться до розділу «Вимикання функції захисту від дітей».
	Спрацював запобіжник домашньої електропроводки (на електрощиті).	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духовки не працює.	Лампочка перегоріла.	Замініть лампочку духовки.
Вентилятор духової шафи працює занадто шумно.	Полочки або піддони торкаються задньої панелі духової шафи.	Встановіть полочки або піддони належним чином.
У приладі залишилась вода.	Занадто багато води у резервуарі.	Вимкніть прилад і витріть його ганчіркою або губкою.
Індикатор «Резервуар повний»  згасає.	Недостатньо води у резервуарі.	Наповніть резервуар водою, доки не загориться індикатор. Якщо вода почне з'являтися всередині приладу, а індикатор «Резервуар повний» не загоряється, зверніться до сервісного центру.
Світиться індикатор «Резервуар порожній»  .	Немає води у резервуарі.	Заповніть бак водою. Якщо індикатор не згасає, зверніться до сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Не працює функція приготування на парі.	Ви не встановили функцію пари.	Переконайтеся, що вибрано функцію приготування на парі.
	Немає води у резервуарі.	Заповніть бак водою.
Щоб спорожнити бак для води, потрібно більше трьох хвилин або з отвору для виходу пари витікає вода.	Накип спричиняє блокування отвору.	Перевірте отвір для виходу пари. Видаліть накип.
	У приладі накип.	Очистьте резервуар для води (див. розділ «Очищення резервуара для води»).
На страві та в духовці осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовці надто довго.	Не залишайте приготовані страви стояти в духовці довше, ніж 15-20 хвилин після завершення готування.
На дисплеї відображається показник часу 12:00.	Перерва у постачанні електроживлення.	Оберіть час.
На дисплеї відображається ► або ☹, прилад не нагрівається і відсутня циркуляція повітря.	Працює демонстраційний режим.	Вимкніть прилад. Натисніть і утримуйте ☹ приблизно 2 секунди. Пролунає звуковий сигнал. Одночасно натисніть і утримуйте кнопки ☹ та —, доки не пролунає звуковий сигнал і не згасне індикатор.
На дисплеї з'являється код несправності «F...».	Помилка електронної системи.	Запишіть код помилки і зверніться у сервісний центр.

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до Центру технічного обслуговування

Сервісному центру необхідно надати інформацію, вказану на табличці з техніч-

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)


Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

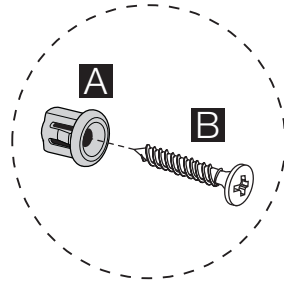
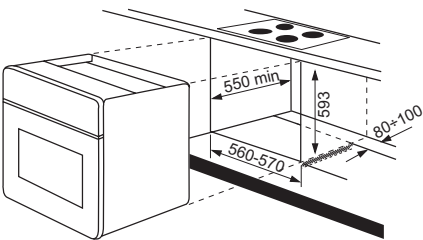
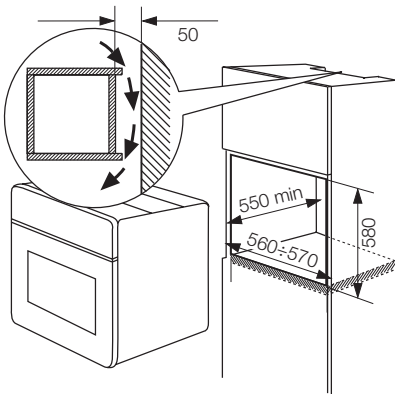
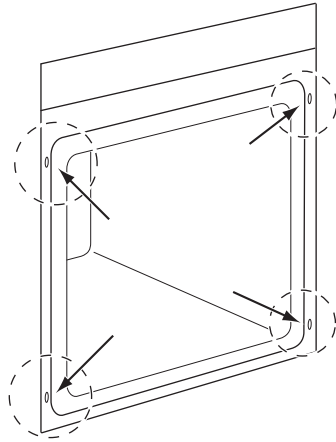
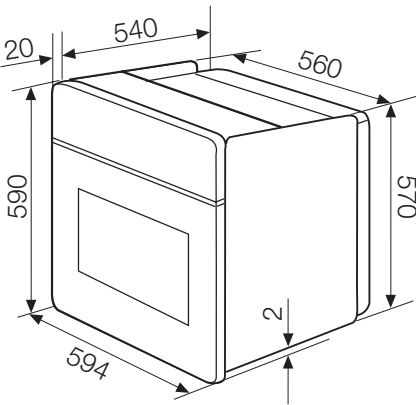
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

УСТАНОВКА

 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

ними даними. Ця табличка розташована на передньому краї духовки зсередини.

Вбудовування в кухонні меблі



Підключення до електромережі

! **Попередження!** Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований і компетентний фахівець.

i Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, які викладені у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад оснащено електричним кабелем з вилокю.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на таблиці з технічними даними) і таблицю:

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Жовтий/зелений кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим, ніж кабелі фази і нейтралі (синій і коричневий кабелі).

ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. Пластмасові деталі помічені міжнародними аббревіатурами: PE, PS та ін. Будь ласка, викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.

Утилізація приладу

1. Витягніть вилку з розетки.
2. Відріжте кабель і викиньте його.
3. Демонтуйте і викиньте замок дверця. Завдяки цьому діти не зможуть замкнути себе всередині приладу. Існує ризик того, що вони можуть задихнутися.



www.electrolux.com/shop

