



Electrolux



electrolux.com/register



LOD8P39Z

BG Ръководство за употреба | **Фурна**

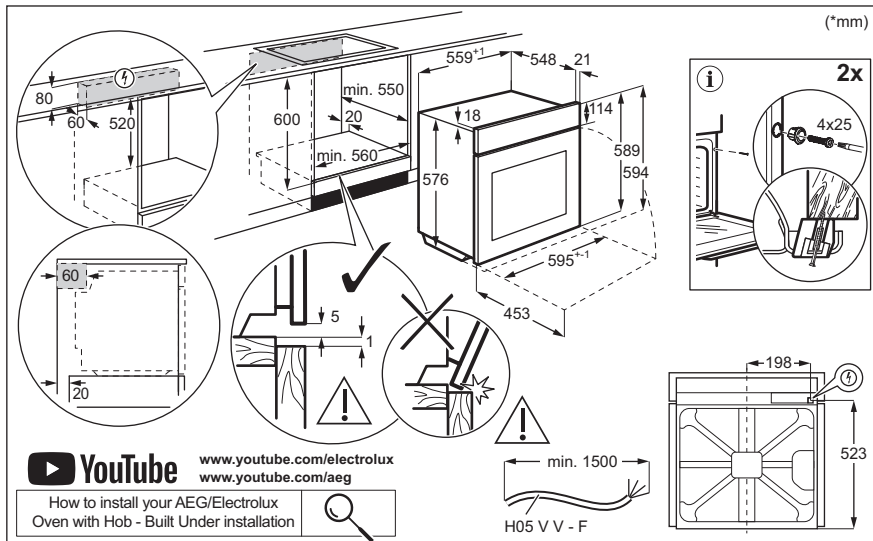
3

HU Használati útmutató | **Sütő**

26



MOHTAK / ÜZEMBE HELYEZÉS



Добре дошли в Electrolux! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.electrolux.com/support

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	9
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	14
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	15
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКЕСОАРИ.....	16
10. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	17
11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	20
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	22
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	24
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	25

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно

безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.

- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващ щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (mm ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел .

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.

- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелиран тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не

затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Съществува риск стъклените панели да се счупят.
- Сменете незабавно стъклените панели на вратата, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.
- Бъдете внимателни, когато сваляте вратата от уреда, тя е тежка.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Пиrolитично почистване

ВНИМАНИЕ!

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

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

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

2.6 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете соторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.8 Изхвърляне

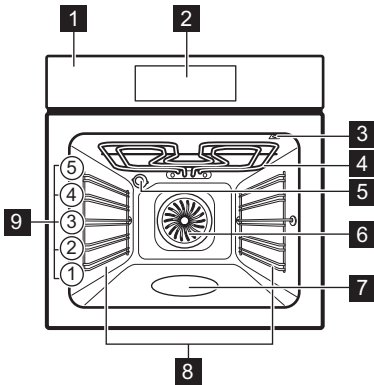
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

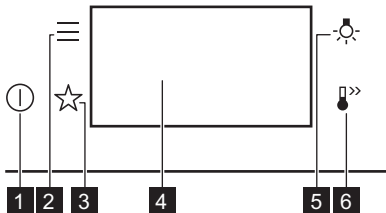
3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Гнездо за включване на термосондата
- 4 Нагреващ елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Вътрешна част на фурната
- 8 Водачи за скара, отстраняеми
- 9 Позиция на скара

4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

4.1 Преглед на контролния панел

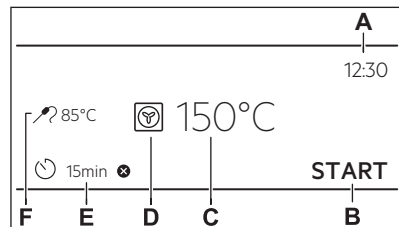


1	Вкл. / Изкл.	Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.
2	Меню	Изброява опциите на уреда и функциите за настройка.
3	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
4	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
5	Пре-включвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.

- 6 Бързо нагряване
- За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

4.2 Дисплей

Дисплей със зададени функции на бутоните.



- A. Час от денонощието
- B. СТАРТ / СТОП
- C. температура
- D. Функции нагряване
- E. Таймер
- F. Термосонда (само за избрани модели)

Индикатори на екрана

OK	За потвърждаване на избора / настройката.
<	За връщане едно ниво назад в менюто.
↶	За отмяна на последното действие.
⬇	За включване и изключване на опции.
🔔	Звуковата аларма е активирана.

Индикатори на екрана

🔔 STOP	Звуковата аларма и функцията за спиране на готвенето са активирани.
🔔	Изскачащо съобщение е активирано само.
🕒	Забавен старт е активирана.
⊗	За отмяна на настройката.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук сигнал, Час от денонощието.

5.2 Първоначално подгряване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загряване.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.

2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
5. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
6. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
7. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Функции нагряване

СТАНДАРТНИ



Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.



Турбо грил

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Горещ въздух/вентилатор.

За печене на месо и печене на сладкиши. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.



Дълбоко замразени храни

Идеално за готови ястия (напр. пържени картофи, крокети или пролетни рулца).



Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



Функция пица

Най-подходящо за печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.



Долен нагревател

Изберете тази функция след процес на готвене, за да запечете храната повече отдолу, ако е необходимо. Използвайте най-ниското ниво за скара.



Печене на хляб

За печене на хляб.



Втасване на тесто

За ускоряване на набухването на тесто с мая. Покрийте повърхността на тестото, за да предотвратите изсушаване.



Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции нагряване.

СПЕЦИАЛНИ



Консервиране

За да запазите зеленчуците и плодовете, поставете бурканите за консервиране в тава за печене, пълна с вода, като използвате топлоустойчиви буркани с байонет или капачки със същия размер. Използвайте най-ниското ниво на фурната.



Сушене

За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби. За да може наситеният с влага въздух да излезе навън и плодовете да изсъхнат по-добре, е препоръчително от време на време да отваряте вратата на фурната по време на процеса на сушене.



Затопляне на чиния

За подгряване на чинии преди сервиране.



Размразяване

За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.



Огретен

За ястия като лазаня или запечени картофи. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Бавно готвене

Процес на готвене при ниска температура. Това е идеално за приготвяне на деликатна храна (напр. говеждо, телешко или агнешко).



Поддържане на топлина

За поддържане на храната топла. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо.



Печене с влажност

Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

ПАРА



SteamBake

За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.

6.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

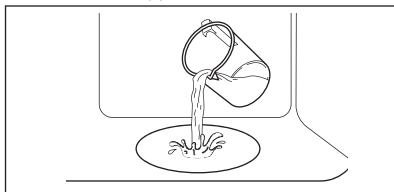
6.3 Настройка: Функции нагряване

1. Включете уреда. Дисплеят показва функцията за затопляне по подразбиране и температурата.
2. Натиснете символа на функцията на затопляне , за да влезете в подменюто.
3. Изберете функцията на нагряване и натиснете **OK**.
4. Задайте температурата. Натиснете **OK**.
5. Натиснете **START**. Термосондата - можете да включите термосондата по всяко време преди или по време на готвене. Вижте глава „Използване на принадлежности, сензор за храна“.
6. **STOP** – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.
7. Изключете уреда.

6.4 Настройка: SteamBake – Готвене на пара

1. Уверете се, че уред е студен.

2. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода



Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново вътрешността на фурната по време на готвене или когато уредът е нагорещен.

3. Включете уреда.
4. Задайте функцията за затопляне на пара и натиснете **OK**.
5. Настройте температурата и натиснете **OK**.
6. Загрейте предварително празния уред за 10 мин, за да създадете влажност.
7. Поставете храната в уреда.
8. Когато готвенето приключи, изключете уреда.
9. Когато уредът изстине, отстранете останалата вода от вътрешното отделение с мека кърпа.

ВНИМАНИЕ!

Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

6.5 Меню

Натиснете , за да влезете в менюто.

Елемент от менюто	Описание
Помощ при готвене	Изброява автоматичните програми.
Почистване	Изброява програмите за почистване.
Предпочитани	Изброява любимите настройки.
Опции	За задаване на конфигурация на уреда.

Елемент от менюто	Описание
Настройки	Настройка
	Сервиз

Подменю за: Почистване

Подменю	Описание
Пиролитично почистване, бързо	Времетраене: 1 h.
Пиролитично почистване, нормално	Времетраене: 1 h 30 min.
Пиролитично почистване, интензивно	Времетраене: 2 h 30 min.

Подменю за: Опции

Подменю	Описание
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загряване. Опцията е възможна само за някои от функциите за затопляне.
Напомняне за Почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Дигитален часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

Подменю за: Настройки

Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.

Подменю	Описание
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за ①.
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

Сервиз

Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.

6.6 Настройка: Помощ при готвене

Подменюто Помощ при готвене се състои от набор от допълнителни функции и програми, предназначени за специални ястия. Всяко ястие в това подменю е снабдено с подходяща настройка. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.

За някои от ястията можете да готвите и с Термосонда. Степента, до която се готви ястието:

- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

За някои ястия може да готвите и с Автоматично мерене.

1. Включете уреда.
2. Натиснете .
3. Натиснете . Въведете Помощ при готвене.
4. Изберете ястие или вид храна.
5. Поставете храната в уреда и натиснете START.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Предпочитани ☆

Можете да запаметите до 3 от любимите си настройки, като например функция нагряване и време за готвене.

1. Включете уреда.
2. Изберете предпочитаната функция.
3. Натиснете .
4. Изберете: Предпочитани / Запази текущите настройки.
5. Натиснете **+**, за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани.
6. Натиснете **OK**.

 - натиснете, за да нулирате настройката.

 - натиснете, за да отмените настройката.

7.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

1. Включете уреда.
2. Задайте функция за затопляне.
3. ☆,  – натиснете едновременно, за да включите функцията.

☆,  – натиснете едновременно, за да изключите функцията.

7.3 Защита за деца

Тази функция предотвратява случайно включване на уреда.

1. Включете уреда.
2. Натиснете .
3. Изберете Опции / Защита за деца.
4. Натиснете кодовите букви по азбучен ред.

Защита за деца е активиран.

Когато тази функция е активирана, достъп до: Таймер и лампата е налична.

За да активирате използването на уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред.

Вратата е заключена, когато тази функция е активирана и уредът е изключен.

7.4 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте глава „Функции на часовника“.

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приключване.

7.5 Охлаждащ вентилатор

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

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Описание на функциите на часовника

Функция	Описание
Таймер	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да зададете какво да се случва, когато времето е включено, като зададете предпочитаното: Прекратяване на действието.
Прекратяване на действието	Звукова аларма - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал. Можете да настроите тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен. Звукова аларма и край на готвенето - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва. Показване само на съобщение - когато времето изтече, на дисплея се появява съобщението. Можете да настроите тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За да увеличите времето за готвене.
Време на експлоатация	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да включите и изключите функцията. Функцията не влияе върху работата на уреда.

8.2 Настройка: Час от денонощието

1. Включете уреда.
2. Натиснете: Час от денонощието.
3. Настройте таймера.
4. Натиснете **OK**.

8.3 Настройка: Таймер

1. Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
2. Натиснете .
3. Настройте таймера.

Можете да изберете предпочитаното

действие за „Край“, като натиснете ● ● ● .

4. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне. За да увеличите времето за готвене, натиснете **+1min**.

8.4 Настройка: Забавен старт

1. Задайте функцията за затопляне и температурата.
2. Натиснете .
3. Задайте времето за готвене.
4. Натиснете ● ● ● .
5. Натиснете: Забавен старт.
6. Изберете желаня час на започване.
7. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

8.5 Настройка: Време на експлоатация

1. Натиснете .
2. Натиснете ● ● ● .
3. Натиснете: Време на експлоатация.
4. Плъзнете или натиснете , за да видите времето за работа на основния екран.
5. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

8.6 Промяна на настройките на таймера

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

1. Натиснете .
2. Настройте стойността на таймера.
3. Натиснете **OK**.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

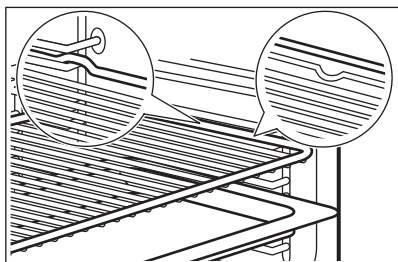
9.1 Поставяне на аксесоари

Налични аксесоари в зависимост от модела. Сканирайте QR кода, за да проверите как да използвате аксесоарите, доставени с Вашия уред. Можете да поръчате допълнителни аксесоари отделно. За повече информация се свържете с местния доставчик.



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

Поставете аксесоара (скара/тава) между водещите ленти на носача на рафта. Уверете се, че рафтът докосва задната част на фурната и крачетата сочат надолу.



Ако Вашата тава има наклон, поставете я към задната част на фурната.

Ако има надпис върху аксесоара, уверете се, че е обърнат към Вас.

Ако използвате тава с дупки, поставете тавата/тенджерата отдолу, за да съберете капещите течности.

9.2 Термосонда

Измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка Функция нагряване.

Трябва да се настроят две температури:

- °C - температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко 25 °C по-висока от температурата в сърцевината на храната.
-  - температурата в сърцевината на храната.

Препоръки:

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

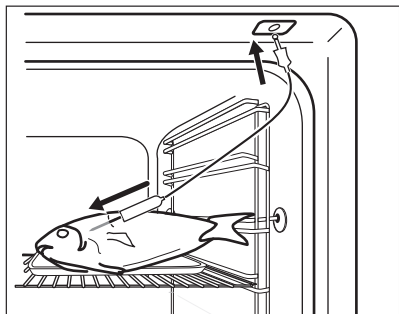
Уредът изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна, функцията за загряване на фурната и температурата.

Печене с: Термосонда

ВНИМАНИЕ!

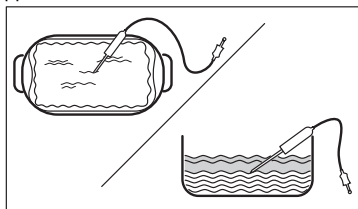
Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещяват. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда:
Месо, домашни птици и риба
Поставете цялата игла на Сензора за храна в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.



Касерола

Поставете върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на готвенето. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосондата. Върхът на Термосондата не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Включете термосондата в гнездото, което се намира на външната вътрешност на уреда. Вижте глава „Описание на продукта“.

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5. – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
6. ● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:
 - Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.
 - Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.
7. Изберете опцията и натиснете неколкократно, **OK** за да отидете на основния екран.
8. Натиснете **START**.
9. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
10. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

10. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене

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

Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храна.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

За съвети за икономия на енергия вижте глава „енергийна ефективност“.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
	Температура
	Акcesoар



Позиция на скарата



Време за готвене (мин)

10.2 Печене с влажност - предпоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

- **Тиган за пица** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см

- **Съд за печене** - тъмен, неотражателен, диаметър 26см
- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотражателна, диаметър 28см

10.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		°C		
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични съдове в/у скарата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене в/у скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35

		°C		
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

10.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

				°C	
Малки кейкове 20 броя/табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентил.	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентил.	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/решетка	2	180	70 - 90
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентил.	Скара/решетка	2	160	70 - 90
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Традиционно печене	Скара/решетка	2	170	40 - 50
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Горещ въздух/вентил.	Скара/решетка	2	160	40 - 50
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Горещ въздух/вентил.	Скара/решетка	2 и 4	160	40 - 60
Масленки	Горещ въздух/вентил.	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40
Масленки	Горещ въздух/вентил.	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45

					
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Грил	Скара/решетка	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Загрейте предварително уреда за 10 минути.

11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат.

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

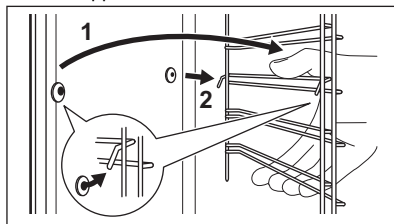
Акcesoари

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

11.2 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

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



4. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

Ако се доставят телескопични водачи, неговите задържащи щифтове трябва да сочат напред.

11.3 Пиролитично почистване

Използвайте го за почистване на уреда и изгаряне на остатъците.

ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Отстранете всички принадлежности.
3. Почистете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и лек почистващ препарат.
4. Включете уреда.

5. Натиснете  / Почистване.

6. Изберете режим на почистване.

Когато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Охлаждащият вентилатор работи на по-висока скорост.

STOP – натиснете, за да спрете почистването преди да е завършило. Не използвайте уреда, докато символът за заключване на вратата не изчезне от дисплея.

7. Когато почистването приключи, изключете уреда и изчакайте да изстине.
8. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа. Премахнете остатъка от дъното на фурната.

11.4 Напомняне За Почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

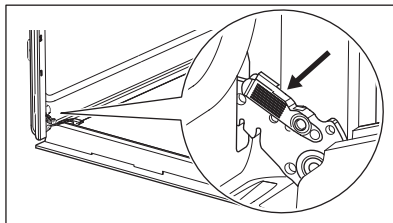
11.5 Изваждане и монтиране на вратичката

Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.

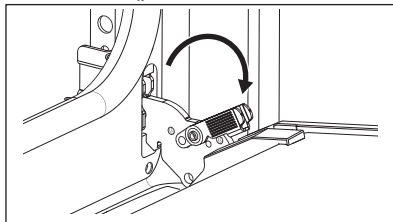
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

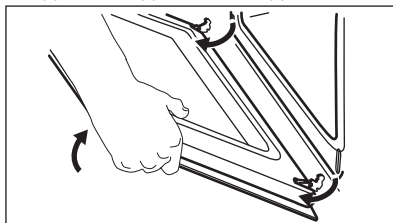
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



2. Повдигнете и издърпайте лостовите, докато щракнат.

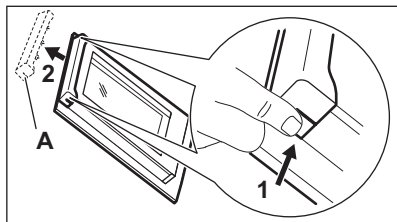


3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.

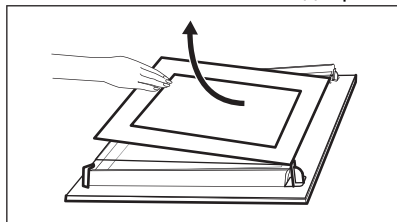


4. Поставете вратичката върху мека кърпа върху стабилна повърхност.
5. Хванете рамката в горната част на

вратичката **A** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



6. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
7. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
9. След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната. Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели в правилната последователност. Проверете за символ / печат от страни

на стъкления панел. Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовите ще чуете щракване.

Зоната за печат трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката (към вътрешността на фурната).

11.6 Смяна на лампата

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгаряне на остатъците от мазнини по лампата.

Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

Описание на проблема	Причина и отстраняване
Не можете да активирате или работите с уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.

Описание на проблема	Причина и отстраняване
Уредът не нагрява.	Часовникът не е зададен. За да настроите часовника, вижте Функции на часовника. Вратата не е добре затворена. Предпазителят е изгорял. Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник. Защита за деца е активиран.
Лампичката е изключена.	Лампичката е изгоряла. Сменете лампата. За подробности вижте Грижа и почистване.
i Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.	
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.

12.2 Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В таблицата по-долу ще намерите списък с проблеми.

Код и описание	Корекция
C2 – Термосонда се намира във вътрешността на уреда по време на Пиролитично почистване.	Извадете Термосонда.
C3 - вратата не е напълно затворена по време на Пиролитично почистване.	Затворете вратата.
F102 - вратата не е напълно затворена или заключването на вратата е счупено. 1)	Затворете вратата. Включете и изключете уреда.
F111 - Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Поставете Термосонда изцяло в гнездото.
F240, F439 - сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F908 - системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.

1) Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център.

12.3 Данни за сервизно обслужване

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

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

Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.) :

Номер на продукт
(PNC):

Сериен номер (S.N.):

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за енергийно етикетирание и екодизайн

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	LOD8P39Z 949289811
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	32.0 кг

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

13.2 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

Енергийна консумация при изчакване	0.8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

13.3 Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на

вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загревайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина или температура.

Ако е активирана програма с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., нагревателните елементи

автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

Подгряване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате храната топла. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

Печене с влажност

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

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа



Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със

символа , заедно с битовата смет.

Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

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



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

www.electrolux.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	26
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	28
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	31
4. KEZELŐPANEL.....	32
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	32
6. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	33
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	36
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	37
9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	38
10. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....	40
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	42
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	44
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	46
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	47

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a

készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel és annak.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.

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

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt.

Hivatkozhat a táblára is:

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

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

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.

- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetéjére.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor kiveszi az ajtót a készülékből, mert az ajtó nehéz.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószer, súrolószivacsot, oldószer vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Pirolitikus tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

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

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadámentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:
 - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.

- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegpanelek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy

megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

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

2.8 Ártalmatlanítás



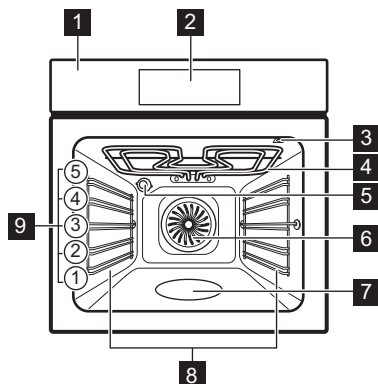
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. TERMÉKLEÍRÁS

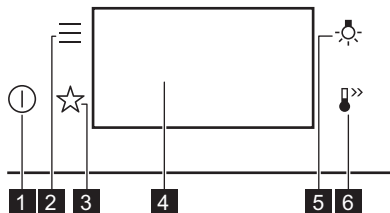
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 4 Fűtőbetét
- 5 Lámpa
- 6 Ventilátor
- 7 Sütőtér mélyedése
- 8 Polctartó, eltávolítható
- 9 Polcpozíciók

4. KEZELŐPANEL

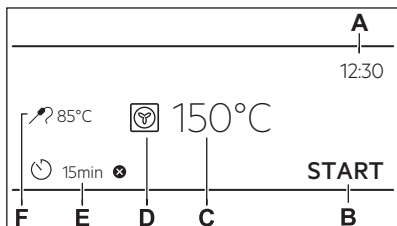
4.1 A kezelőpanel áttekintése



1	Be / Ki	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
2	Menü	Felsorolja a készülék kiegészítő funkcióit és beállítási funkcióit.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
6	Gyors Felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors Felfűtés.

4.2 Kijelző

Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.



- A. Pontos idő
- B. START / LEÁLLÍTÁS
- C. Hőmérséklet
- D. Sütőfunkciók
- E. Időzítő
- F. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)

Kijelző visszajelzői

OK	Választás / beállítás megerősítése.
<	Visszalépés egy szinttel a menüben.
↶	Az utolsó művelet visszavonása.
☑	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
🔔	A figyelmeztető hangjelzés funkció be van kapcsolva.
🔔 STOP	A figyelmeztető hangjelzés és a főzés leállítása funkció be van kapcsolva.
🔔	Csak a felugró üzenet van aktíválva.
🕒	Késleltetett indítás funkció be van kapcsolva.
✕	A beállítás törlése.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző Fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, , Pontos idő, .

5.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt ételmisszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.

3. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

6. MINDENNAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók

HAGYOMÁNYOS



Grill

Vékony szelet ételmisszer grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



Infrasütés

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



Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok

Hússütéshez és sütemények készítéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.



Fagyasztott ételek

Készételekhez tökéletes (pl. sült burgonya, krokett vagy tavaszi tekercs).



Alsó + felső sütés

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



Pizza funkció

A pizza és más, alulról több hőt igénylő ételek sütéséhez a legjobb.



Alsó Sütés

Válassza ezt a funkciót a sütési folyamat után, hogy szükség esetén az étel alját jobban megpirítsa. A legalacsonyabb polcsintet használja.



Kenyér

Kenyér sütéséhez.



Kelesztés

A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. A kiszáradás megelőzése érdekében fedje le a tészta felületét.



Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 80 °C alatt.

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK



Tartósítás

A zöldségek és gyümölcsök tartósítása érdekében helyezze a dobozokat vízzel töltött tepsibe. Használjon hőálló, bajonett-zárral vagy csavaros kupakkal ellátott, azonos méretű edényeket. Használja a legalsó polcsintet.

	Aszalás Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához. Annak érdekében, hogy a nedvességgel telített levegő távozhasson, és a gyümölcs jobban száradhasson, a szárítási folyamat során célszerű időnként kinyitni a sütő ajtaját.
	Edény Melegítés A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.
	Kiolvasztás Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
	Csőben Sütés Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
	Hőlégbefűtés, Kis Hőfok Alacsony hőmérsékletű ételkészítés. Tökéletes a kényes ételek (pl. marha, borjú vagy bárány) elkészítéséhez.
	Melegen Tartás Élelmiszerek melegen tartásához. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételek melegen tartás közben továbbra is süthetnek és kiszáradhatnak. Szükség esetén fedje le az edényeket.
	Konvekciós levegő (nedves) A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete elérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékot használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).

GŐZÖLÉS

	SteamBake Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.
--	--

6.2 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó

követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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

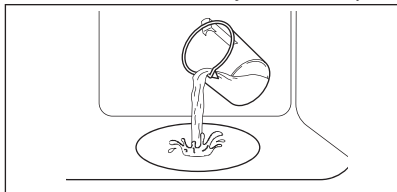
6.3 Beállítás: Sütőfunkciók

1. Kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció és a hőmérséklet.
2. Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.
3. Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg a OK gombot.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg a OK gombot.
5. Nyomja meg a START gombot. Hűshőmérő szenzor – a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható. További információk „A tartozékok használata” fejezet hűshőmérő szenzorral foglalkozó részében.
6. STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

6.4 Beállítás: SteamBake - Gőzben sütés

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.

2. Töltse fel a sütőtér mélyedését csapvízzel



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

- Kapcsolja be a készüléket.
- Állítsa be a gőzöléses sütőfunkciót, és nyomja meg az OK gombot.
- Állítsa be a hőmérsékletet, majd nyomja meg ezt: OK.
- Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
- Helyezze be az ételt a készülékbe.
- Amikor a sütés véget ér, kapcsolja ki a készüléket.
- Ha a készülék lehűlt, távolítsa el a bennmaradt vizet a sütőtér bemélyedéséből egy puha törlőruha segítségével.



FIGYELMEZTETÉS!

Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.

6.5 Menü

Nyomja meg a  gombot a menübe lépéshez.

Menüpont	Leírás
Előre Programozott Sütés	Automatikus programok listázása.
Tisztítás	Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.

Menüpont		Leírás
Beállítások	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szerviz	Megjeleníti a szoftververziót és a konfigurációt.

Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Leírás
Pirolitikus tisztítás, gyors	Időtartam: 1 h.
Pirolitikus tisztítás, normál	Időtartam: 1 h 30 min.
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Időtartam: 2 h 30 min.

Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Leírás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.
Gyors Felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás Emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az idő kijelzés formátumának módosítása.

Almenü ehhez: Beállítások

Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző Fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.

Almenü	Leírás
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és ki-kapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ①.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerőjének beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

Szerviz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

6.6 Beállítás: Előre Programozott Sütés

Előre Programozott Sütés az almenü további funkciókból és programokból áll, amelyeket

kifejezetten az ételekhez terveztek. Ebben az almenüben minden ételhez megfelelő beállítás tartozik. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek esetén a(z) Hűshőmérő szenzor segítségével is főzhet. Az étel elkészítésének mértéke:

- Véres
- Közepes
- Jól átsütve

Egyes ételek elkészítéséhez Súlyautomatika is használható.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Nyomja meg a  gombot a Előre Programozott Sütés programba lépéshez.
4. Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. Helyezze az ételt a készülékbe, majd nyomja meg a START gombot.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

7.1 Kedvencek ☆

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót és az ételkészítési időt eltárolhatja a készülék memóriájába.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. Nyomja meg a  gombot.
4. Válassza ezt: Kedvencek / Aktuális beállítások mentése.
5. Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek.

6. Nyomja meg a OK gombot.

 - nyomja meg a beállítás visszaállításához.

 - nyomja meg a beállítás törléséhez.

7.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. ☆,  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.

☆,  - nyomja meg egyszerre a funkció kikapcsolásához.

7.3 Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
 2. Nyomja meg a  gombot.
 3. Válassza a Egyéb funkciók / Gyerekzár pontot.
 4. Nyomja meg a kód betűit betűrendben. Gyerekzár bekapcsolva.
- Amikor ez a funkció be van kapcsolva, a következők érhetők el: Időzítő és lámpa is rendelkezésre áll.

A készülék használatának engedélyezéséhez nyomja meg a kód betűit ábécé sorrendben.

Amikor ez a funkció be van kapcsolva, az ajtó zárolva van, és a készülék ki van kapcsolva.

7.4 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (ó)
250 - maximum	3

Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot. További információk az „Órafunkciók” című fejezetben.

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Befejezési idő.

7.5 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Órafunkciók leírása

Funkció	Leírás
Időzítő	A sütés hosszúságának beállításához. A maximális érték 23 ó 59 perc. Megadhatja, hogy mi történjen, amikor az idő letelik, amennyiben beállítja igényeinek megfelelően a következőt: Művelet befejezése.
Művelet befejezése	Figyelmeztető hangjelzés – az idő leteltakor hangjelzés hallható. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót. Figyelmeztető jelzés és sütés vége – az idő leteltakor hangjelzés hallható, és a sütőfunkció kikapcsol. Csak felugró üzenetek – az idő leteltakor üzenet jelenik meg a kijelzőn. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő Kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbításához.

Funkció	Leírás
Működési-dőzítő	Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ki- és bekapcsolhatja a funkciót. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

8.2 Beállítás: Pontos idő

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg: Pontos idő.
3. Állítsa be az időt.
4. Nyomja meg a OK gombot.

8.3 Beállítás: Időzítő

1. Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Állítsa be az időt.

A kívánt Befejezés műveletet a • • • gomb megnyomásával választhatja ki.

4. Nyomja meg a OK gombot. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja. A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

8.4 Beállítás: Késleltetett indítás

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. A sütési idő beállítása.
4. Nyomja meg a  gombot.
5. Nyomja meg: Késleltetett indítás.
6. Válassza ki a kívánt kezdési időt.
7. Nyomja meg a  gombot. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

8.5 Beállítás: Működésidőzítő

1. Nyomja meg a  gombot.

2. Nyomja meg a  gombot.
3. Nyomja meg: Működésidőzítő.
4. A főképernyőn a működési idő megjelenítéséhez csúsztassa el vagy nyomja meg a  gombot.
5. Nyomja meg a  gombot. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

8.6 Időzítőbeállítások módosítása

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

1. Nyomja meg a  gombot.
2. Állítsa be az időzítési értéket.
3. Nyomja meg a  gombot.

9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

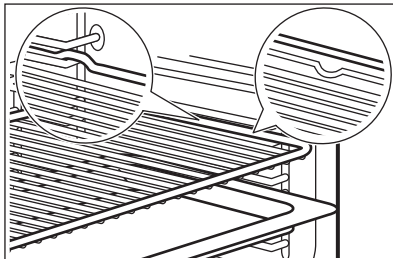
9.1 Tartozékok behelyezése

Modelltől függően kapható tartozékok. Olvassa be a QR-kódot a készülékhez mellékelt tartozékok használatának megtekintéséhez. Külön megrendelheti az opcionális tartozékokat. További tudnivalóért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.



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

Helyezze be a tartozékot (huzalpolcot/tálcát) a polctartó vezető sínjei közé. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához, és a lábak lefelé nézzenek.



Ha a tálcát lejtős, helyezze a sütőtér hátsó része felé.

Ha van felirat a tartozékon, győződjön meg arról, hogy az Ön felé néz.

Ha lyukas tálcát használ, helyezzen alá tálcát/edényt a lecsöpögő folyadékok összegyűjtéséhez.

9.2 Hőhőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C – a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább 25 °C-kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.

-  – az étel maghőmérsékletét.

Javaslatok:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

A készülék kiszámolja a sütés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

Sütés ezzel: Hűshőmérő szenzor

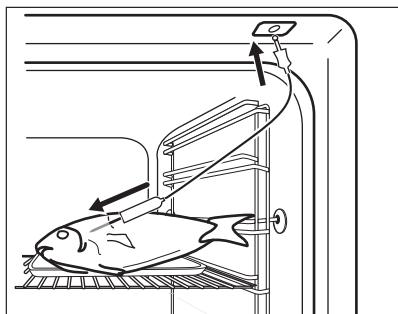
FIGYELMEZTETÉS!

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

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:

Hús, szárnyas és hal

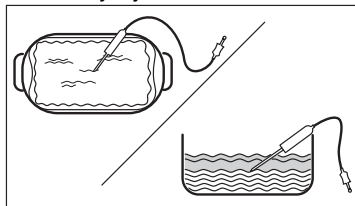
Illessze a hűshőmérő szenzor teljes tűjét a húsba vagy a halba a legvastagabb részénél.



Zöldség/hús felfűjtak

Nyomja a hűshőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfűjtak

közepébe. A hűshőmérő szenzornak a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a hűshőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.
5.  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. • • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:
 - Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.
 - Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütés leáll.
7. Válassza ki a kiegészítő funkciót, és nyomja meg többször a OK gombot a főképernyőre lépéshez.
8. Nyomja meg a START gombot.
9. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.
10. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

10. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

10.1 Sütési javaslatok

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

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy sűt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

A polcszintek számozása a sűtő aljától felfelű történik.

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

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sűtőfunkció
°C	Hőmérséklet

	Tartozék
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatűkröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatűkröző felületű edények.

- **Pizzatál** – sötét, nem tűkröződő, 28-as átmérőcm
- **Sűtőedény** – sötét, nem tűkröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** - kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tűkröződő, 28-as átmérőcm

10.3 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		°C		
Édes roládok, 16 db	sűtőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sűtőlap vagy rács	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	Huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sűtőlap vagy rács	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sűtőlap vagy rács	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak rácson	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma rácson	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sűtőforma rácson	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sűtőlap vagy rács	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sűtőlap vagy rács	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	Pizzaserpenyő rácson	180	3	25 - 30

		°C		
Párolt hús, 0,25 kg	sütőlap vagy rács	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőlap vagy rács	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőlap vagy rács	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőlap vagy rács	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőlap vagy rács	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőlap vagy rács	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omlett	Pizzaserpenyő rácson	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőlap vagy rács	180	4	25 - 30

10.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

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

				°C	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90
Zsíraltan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50
Zsíraltan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50
Zsíraltan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60
Linzer	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40

				°C	
Linzer	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45
Toast kenyér ¹⁾	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5

¹⁾ Melegítse elő a készüléket 10 percre.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

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

Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

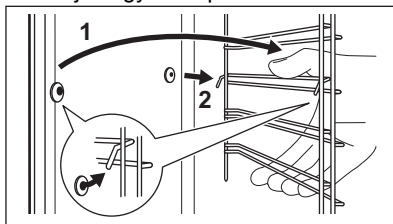
Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A tefflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

- Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
- Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
- Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



- A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

Ha teleszkópos sütősinék vannak mellékelve, a rögzítőcsapoknak előre kell mutatniuk.

11.3 Pirolitikus tisztítás

Használja a készülék tisztításához és a maradványok leégetéséhez.



FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.



VIGYÁZAT!

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

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

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Távolítsa el minden tartozékot.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Kapcsolja be a készüléket.
5. Nyomja meg a  / Tisztítás gombot.
6. Válassza a tisztítás üzemmódot. Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszeldődik, és a sütővilágítás kikapcsol. Magasabb fordulatszámon működik a hűtőventilátor.

STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható.

Ne használja a készüléket, amíg az ajtózárszimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

7. Amikor a tisztítás véget ér, kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
8. Puha ronggyal tisztítsa meg a sütő belsejét. A sütő aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

11.4 Tisztítás Emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

11.5 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

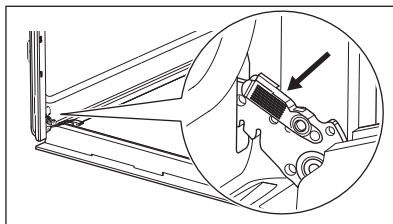
A sütőajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszemelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



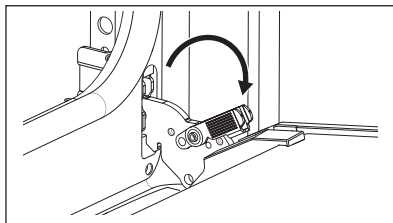
VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

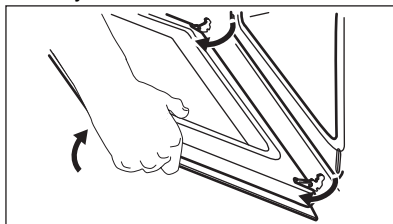
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



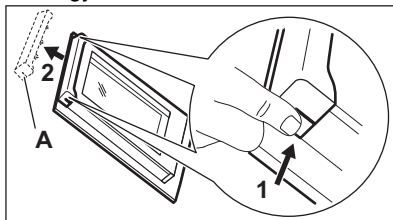
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



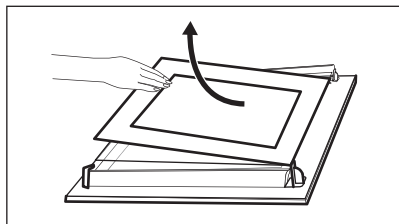
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



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



6. Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.
7. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után helyezze vissza az üveglapokat és a sütőajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat a megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattanás hallható.

A filmnyomott zónának az ajtó belső oldala felé kell néznie (a sütő belseje felé).

11.6 A lámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törlőruhát a sütő padlójára.



VIGYÁZAT!

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

Hátsó lámpa

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

12. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...

A probléma leírása

A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.

Ok és megoldás

A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.

A probléma leírása	Ok és megoldás
A készülék nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva. Az óra beállításához lásd: Órafunkciók. Az ajtó nem csukódik rendesen. Leolvadt a biztosíték. Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt. Gyerekszár bekapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Kiégett az izzó. Cserélje ki az izzót. A részleteket lásd: Ápolás és tisztítás.
i Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.	
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

12.2 Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható. A lehetséges problémák listáját az alábbi táblázatban találja.

Kód és leírás	Megoldás
C2 – A Hűshőmérő szenzor benne van a készülék sütőterében Pirolitikus tisztítás közben.	Távolítsa el a Hűshőmérő szenzor-t.
C3 – Az ajtó nincs teljesen becsukva Pirolitikus tisztítás közben.	Csukja be az ajtót.
F102 - az ajtó nincs teljesen bezárva, vagy az ajtózárr meghibásodott. 1)	Csukja be az ajtót. Kapcsolja ki és be a készüléket.
F111 – A Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Hűshőmérő szenzor-t az aljzatba.
F240, F439 – A kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F908 – A készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

1) Ha a következő hibaüzenet továbbra is megjelenik a kijelzőn, az azt jelenti, hogy egy hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.

12.3 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér első keretén található. Az ajtó

kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (MOD.):

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkzési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	LOD8P39Z 949289811
Energiatakarékosági szám	81.2
Energiatakarékosági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	72 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	32.0 kg

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

13.2 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

13.3 Energiatakarékosági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatakarékoság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

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

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékoság érdekében.

Maradék hő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A

készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

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

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt vagy hőmérsékletet.

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkcióknál automatikusan kikapcsolnak.

Ételek melegen tartása

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

maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

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

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

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

