

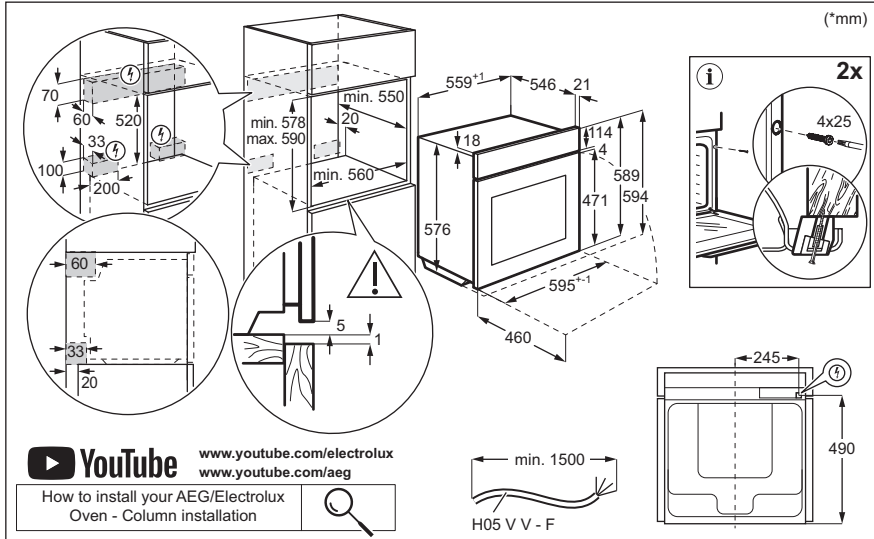


Y8SOB39X

BG Ръководство за употреба Фурна на пара	3
CS Návod k použití Parní trouba	29
HU Használati útmutató Gőzölős sütő	53



MOHTAJ / INSTALACE / 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 УРЕДА.....	8
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	15
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	16
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ.....	17
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	18
11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	21
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	25
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	26
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	27

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 фурни 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.

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.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.

- бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Готвене на пара

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
 - Бъдете внимателни, когато отворите вратичката на уреда, докато функцията е активирана. Може да излезе пара.
 - След готвене на пара, отворяйте внимателно вратичката на уреда.

2.6 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

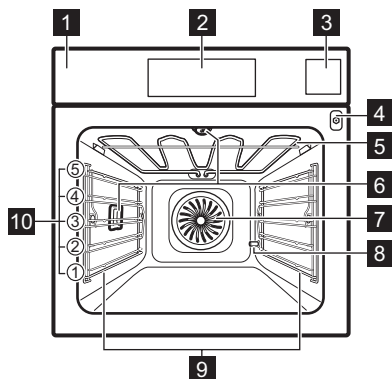
- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.

- Изключете уреда от електрозахранването.

- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Екран
- 3** Резервоар за вода
- 4** Гнездо за включване на термосондата
- 5** Нагряващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9** Водачи за скара, отстраняеми
- 10** Позиция на скара

3.2 Аксесоари

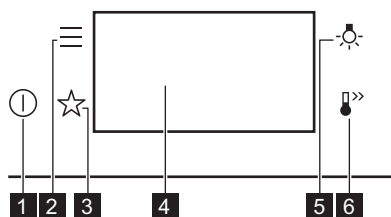
- Скара/решетка

За форми за кекс, ястия в устойчиви на високи температури съдове, ястия за печене, готварски съдове/съдове.

- **Тава за печене**
За влажни кексове, печени изделия, хляб, големи печени меса, замразени ястия и за събиране на изтичане на течности, напр. мазнина при печене на храна на скара.
- **Съд за грил / печене**
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Термосонда**
За да контролирате готвенето въз основа на температурата вътре в храната.
- **Телескопични водачи**
За по-лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.
- **Комплект за готвене с пара**
Един перфориран и един перфориран контейнер за храна. Комплектът за готвене с пара източва кондензираната вода далече от храната по време на готвене на пара. Използвайте го за приготвяне на зеленчуци, риба, пилешки гърди. Комплектът не е подходящ за храна, която трябва да се накисне във вода, като напр. ориз, полента, паста.

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.

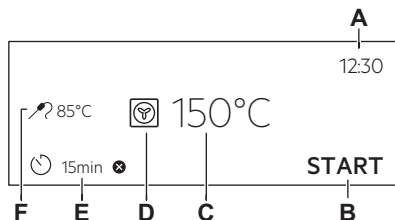
4 Дисплей Показва текущите настройки на уреда.

5 Превключвател 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.

🔔 Звукът на аларма е активиран.

🔔 STOP Звукът на аларма и функцията за спиране на готвенето са активирани.

🔔 Изскачащо съобщение е активирано само.

🕒 Забавен старт е активиран.

✕ 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, Твърдост на водата, Час от денонощието.

5.2 Първоначално подгръване и почистване

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

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

5.3 Настройка: Твърдост на водата

Когато включите уреда в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата.

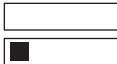



Използвайте тестовата хартия или се свържете с Вашия доставчик на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

1. Поставете тестовата хартия в чешмяната вода за около 1 сек. Не слагайте тестовата хартия под течаща вода.
2. Разклатете тестовата хартия, за да премахнете останалата вода.
3. След 1 мин проверете твърдостта на водата в таблицата по-долу.
4. Настройте нивото на твърдост на водата: Меню/Настройки/Настройка/Твърдост на водата.

Цветовите на тестовата хартия ще продължат да се променят. Проверете твърдостта на водата в рамките на 1 мин след тестването.

Може да промените нивото на твърдост на водата в менюто: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

Таблицата показва диапазона на твърдост на водата със съответното ниво на класификация на водата. Регулирайте нивото на твърдост на водата съгласно таблицата.

Ниво на твърдост на водата	Тестова хартия
1 - мека	
2 - умерено твърда	
3 - твърда	
4 - много твърда	

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.



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 „Ежедневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

ПАРА



Steamify

Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене.



Възстановяване с пара

Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайте различните нива.



Печене на хляб

Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.



Втасване на тесто

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



Само пара

За приготвяне на пара на зеленчуци, гарнитури или риба.



Висока влажност

Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия като крем, фланове, терини и риба.



Ниска влажност

Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка.

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**. Термосонда - 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: Steamify - Функция на затопляне с пара

1. Включете уреда. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.
2. Натиснете . Задайте функцията на затопляне с пара.
3. Натиснете **OK**. Дисплеят показва настройките на температурата.
4. Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура:
 - a. **Пара за запарване** 50 - 100 °C - за приготвяне на пара на зеленчуци, зърнени, бобови, морски дарове, терини и десерти.
 - b. **Пара за задушаване** 105 - 130 °C - за приготвяне на варено или задушено месо или риба, хляб и

птиче месо, както и чийзкейкове и касероли.

- c. **Пара за нежно запичане** 135 - 150 °C - за месо, касероли, пълнени зеленчуци, риба и огретен.

Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, грил функцията се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието нежна хрупкава коричка.

- d. **Пара за печене и запичане** 155 - 230 °C - за печени ястия, месо, риба, домашни птици, бутер тесто с пълнеж, тартове, мъфини, огретени, зеленчуци и печива. Ако зададете таймера и поставите храната на първо ниво, функцията с нагряване се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието хрупкава долна част.

5. Натиснете **OK**.
6. Натиснете капака на резервоара за вода, за да го отворите.
7. Напълнете резервоара за вода със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Водата е достатъчна за приблизително 50 мин. Не пълнете резервоара за вода над максималния капацитет. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не поставяйте запалими или алкохолни течности в резервоара за вода.

8. Натиснете резервоара за вода в първоначално му положение.
9. Натиснете **START**.

Парата се появява след около 2 мин. Когато уредът достигне настроената температура, се чува сигнал.

10. Когато във резервоара за вода няма вода, се чува сигнал. Напълнете отново резервоара за вода.

11. Изключете уреда.

12. Изпразнете водния резервоар след всяко готвене с пара, за да предотвратите натрупването на остатъци от варовик.

Вижте глава „Грижи и почистване“, Изправяне на контейнера.

13. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Във вътрешността на фурната може да се кондензира остатъчна вода.

14. Когато уредът изстине, подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Уредът е горещ. Има риск от изгаряния. Подхождайте с внимание, когато изправяте съдържанието на резервоара за вода.

6.5 Меню

Натиснете **≡**, за да влезете в менюто.

Елемент от менюто		Приложение
Помощ при готвене		Изброява автоматичните програми.
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Предпочитани		Изброява любимите настройки.
Опции		За задаване на конфигурация на уреда.
Настройки	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва версията и конфигурацията на софтуера.


Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Сушене	Процедура за подсушаване на вътрешността от кондензация след употреба на функциите с пара.
Изпразване на контейнера	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от резервоара за вода след използване на функциите за пара.
Почистване С Пара	Леко почистване.
Почистване С Пара Plus	Пълно почистване.
Отстр. на котл. камък	Почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на парогенератора след често употреба на функциите с пара.

Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
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.
Дигиталнен часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за  .

Подменю	Описание
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Твърдост на водата	Задава твърдостта на водата.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

Подменю за: 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

Подменютото 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 функцията 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 ОК.


 - 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.

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 - 230	5.5

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 АКЕСОАРИТЕ

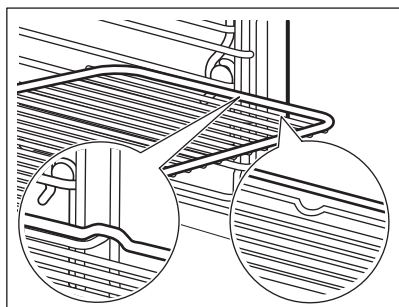
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Поставяне на аксесоари

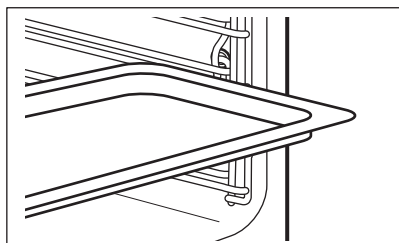
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара/решетка



Вкарайте решетката между водещите релси на опорите му. Уверете се, че решетката докосва задната част на фурната.

Тава за печене / Дълбока тава




Вкарайте тавата между водачите на опорните релси. Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.

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.

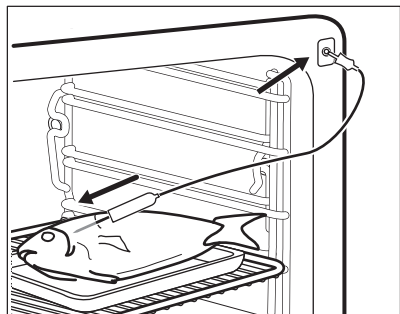
Уредът изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна, функцията за загряване на фурната и температурата.

Печене с: Термосонда

ВНИМАНИЕ!

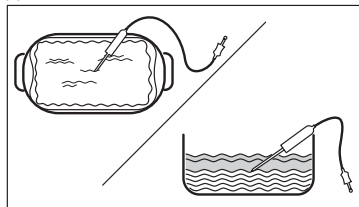
Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещяват. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

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 във вътрешността 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. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене

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

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









Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

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

За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете Съвети за готвене, проверете PNC номера на фабричната табелка с данни, която се намира на предната част на вътрешността на уреда.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
	Температура
	Акcesoар
	Контейнер (Gastronorm)
	Тегло (кг)
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)





10.2 Печене с влажност - препоръчителни акcesoари

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	25 - 35
Руло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	15 - 25
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	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

10.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Печене на едно ниво






			°C		
Пандишпанова торта без мазнина	Горец въздух/вентилир.	Скара/решетка	160	45 - 60	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	Скара/решетка	160	45 - 60	2
Ябълков пай 1)	Горец въздух/вентилир.	Скара/решетка	160	55 - 65	2
Ябълков пай 1)	Традиционно печене	Скара/решетка	180	55 - 65	1
Масленки	Горец въздух/вентилир.	Тава за печене	140	25 - 35	2
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	140	25 - 35	2
Малки кейкове 20 броя/табла 2)	Горец въздух/вентилир.	Тава за печене	150	20 - 30	3
Малки кейкове 20 броя/табла 2)	Традиционно печене	Тава за печене	170	20 - 30	3
Тост 3)	Грил	Скара/решетка	макс.	1 - 2	5

1) 2 форми поставени диагонално (Ø 20 см). Дясната да се позиционира повече в предната част, отколкото лявата.

2) Загрейте предварително празния уред.

3) Загрейте предварително празния уред в продължение на 5 мин.

Печене на няколко нива

			°C		
Масленки	Горец въздух/вентилир.	Тава за печене	140	25 - 45	2 и 4
Малки кейкове 20 броя/табла 1)	Горец въздух/вентилир.	Тава за печене	150	25 - 35	2 и 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горец въздух/вентилир.	Скара/решетка	160	45 - 55	2 и 4
Ябълков пай	Горец въздух/вентилир.	Скара/решетка	160	55 - 65	2 и 4






1) Загрейте предварително празния уред.

10.5 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания на функцията: Само пара






Тестове съгласно EN 60350-1, IEC 60350-1.

Настройте температурата на 100°C.

				
Броколи 1) 2)	2/3 комплект за готвене с пара, перфориран	0.3	3	8 - 9
Броколи 1) 2)	2/3 комплект за готвене с пара перфориран	макс.	3	10 - 11
Грах, замразен 2)	2 x 2/3 комплект за готвене с пара, перфориран	2 x 1,5	2 и 4	Докато температурата в най-студеното място не достигне 85 °C.

- 1) Загрейте уреда до достигане на зададената температура. Не използвайте функцията: Бързо нагряване.
- 2) Поставете тавата за печене на първата позиция на рафта, с наклон към задната част на вътрешността на фурната.

Допълнителни рецепти с пара

				°C	
Комбинирано ястие на пара (2 порции) 1)	Само пара	Гастронорм 1/2 перфорирани (потамини и броколи) и неперфориран (солмон)	2 (Сьомга) 4 (Броколи и картофи)	100	40 (Картофи) 18 - 20 (Сьомга) 10 - 12 (Броколи)
Пудинг с карамел (6 порции)	Висока влажност	Кръгли порцеланови съдове на скарата	2	90	35 - 45
Яйчен крем	Само пара	Гастронорм 1/2 не е перфориран	2	85	35 - 45
Бял хляб	Печене на хляб	Тава за печене 2)	2	180	40 - 50
Пиле 3)	Ниска влажност	Скара/решетка	2	200	60 - 70

- 1) Поставете съставките във фурната една след друга в съответния момент, така че всички компоненти да се готвят едновременно. Можете да пригответе две порции едновременно.
- 2) Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.
- 3) Поставете тавата за печене на първата позиция на рафта, за да се събира капещата мазнина.

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.
- 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 оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа

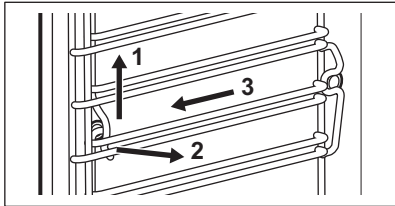
с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

- Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.
3. Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.
4. Извадете опорите от задното окачване.



Поставете носачите на решетката в обратна последователност.

Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

11.3 Почистване С Пара

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари и подвижни опори на скари.
3. Почистете долната част на вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратата с мека кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
4. Напълнете резервоара за вода до максималното ниво, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщение.
5. Изберете: Меню/Почистване.

Опция	Описание
Почистване С Пара	Леко почистване Времетраене: 30 мин
Почистване С Пара Plus	Нормално почистване Напръскайте вътрешността с почистващ препарат. Времетраене: 75 мин

6. Натиснете START . Следвайте инструкциите на дисплея.

Когато почистването приключи, прозвучава сигнал.

7. Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.
8. Изключете уреда.
9. Когато уредът изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.
10. Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато вътрешността на фурната изсъхне.



Когато тази функция работи, лампата изгасва.

11.4 Напомняне За Почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Почистване С Пара Plus.

11.5 Отстр. на котл. камък

Използвайте я, за да отстраните котления камък от парната система.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Уверете се, че резервоарът за вода е празен. Вижте глава „Грижи и почистване“, Изпразване на контейнера.
Времетраене на първата част: около 100 мин
4. Изберете: Меню / Почистване / Отстр. на котл. камък.
5. Поставете грила/съда за печене на първата позиция на скарата.

6. Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във резервоара за вода.
 7. Напълнете останалата част от резервоара за вода със 700 мл вода, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщение.
 8. Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.
- Времетраене на втората част:** около 35 мин
9. Напълнете резервоара за вода с 950 мл вода, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщението.
 10. Когато функцията приключи, извадете грила/съда за печене.
 11. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
 12. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа.
 13. Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.

Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик в уреда, дисплеят подканя да повторите процедурата.

11.6 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Уредът предоставя две напомняния за отстраняване на котлен камък.

Напомнянето за отстраняване на котлен камък не може да бъде деактивирано.

- Лекото напомняне - препоръчва Ви да отстраните котления камък от уреда.
 - Силното напомняне - задължава Ви да отстраните котления камък от уреда.
- Ако не отстраните котления камък от уреда, когато е включено силното напомняне, не можете да използвате функциите за пара.

11.7 Изплакване

Използвайте за почистване на системата за пара след честа употреба на функциите за пара.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.

3. Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
 4. Напълнете резервоара за вода с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщение.
 5. Изберете: Меню / Почистване / Изплакване.
- Времетраене:** около 30 мин
6. Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
 7. Когато функцията приключи, извадете дълбоквата тава.



Когато тази функция работи, лампата изгасва.

11.8 Сушене

Използвайте след готвене с функция за затопляне с пара или почистване с пара, за да изсушите вътрешността.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Изберете: Меню / Почистване / Сушене.
4. Следвайте инструкцията на дисплея.

11.9 Напомняне за изсушаването

След готвенето с функцията за затопляне с пара дисплеят Ви подканя да изсушите уреда.

Натиснете „ДА“ за изсушаване на уреда.

11.10 Изпраждане на контейнера

Използвайте след функцията за затопляне с пара, за да отстраните остатъчната вода от резервоара за вода.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
4. Изберете: Меню / Почистване / Изпраждане на контейнера.

Времетраене: 6 мин

- Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
- Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.



Когато тази функция работи, лампата изгасва.

11.11 Премахване и монтаж на вратичката

Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.

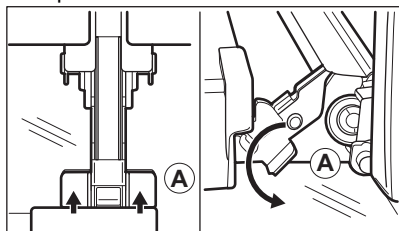
⚠ ВНИМАНИЕ!

Вратичката е тежка.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

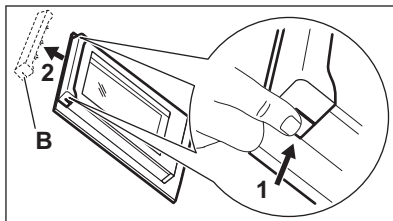
Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

- Уверете се, че уредът е студен.
- Отворете вратичката изцяло.
- Натиснете докрай закрепващите лостчета **A** на двете панти на вратичката.

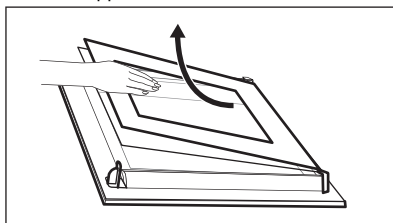


- Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (приблизителен ъгъл: 70°).
- Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.
- Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
- Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и

натиснете навътре, за да освободите езичето.



- Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
- Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.



- Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.

Уверете се, че стъклените панели са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

11.12 Смяна на лампата

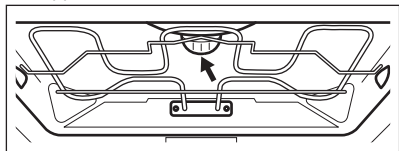
⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

- Изключете уреда и изчакайте да изстине.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Поставете кърпата на дъното на фурната.

Горна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



2. Махнете металния пръстен и почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °С.
4. Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте.

Странична лампа

1. Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
2. Използвайте отвертка тип „звезда 20“, за да свалите капака.
3. Почистете стъкления капак.
4. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °С.
5. Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
6. Поставете лявата опора на скарата.

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.
Уредът не нагрява.	Часовникът не е зададен. За да настроите часовника, вижте глава „Функции на часовника“.
	Вратата не е добре затворена. Лампички/Символи за плочата
	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 глава „Грижи и почистване“.

 Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

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
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.

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	Y8SOB39X 944032104
Индекс на енергийна ефективност	61.9
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл
Брой кухини	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	70 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	36.0 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 загрявайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

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

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина 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.

Подгръване 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.

Режим на готовност

След 2 минути екранът преминава в режим на готовност.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте 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.

Vítejte v Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.electrolux.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	29
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	31
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	34
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	34
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	35
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	36
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	40
8. FUNKCE HODIN.....	41
9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	41
10. TIPY A RADY.....	43
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	46
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	49
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	50
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	52

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.
- Používejte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obratě se na autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

- Spotřebič čistíte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistíte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Vaření v páře

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané

náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace

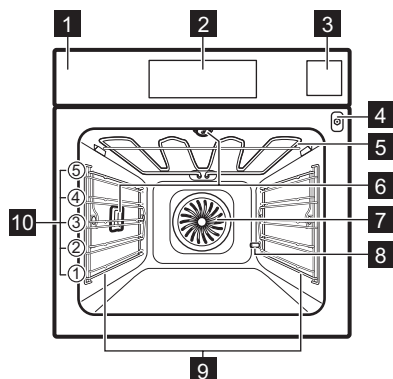
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



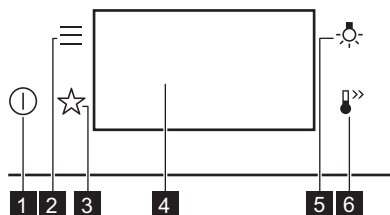
- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Zásuvka pro pečicí sondu
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelná
- 10 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro koláčové formy na pečení – pokrmy, pečené pokrmy, nádoby/nádoby určené na pečení v troubě.
- **Plech na pečení**
Pro vláčné moučníky, pečené potraviny, chléb, velké pečeně, mražená jídla a k zachytávání kapajících tekutin, např. tuku při pečení jídla na tvarovaném roštu.
- **Hluboký pekáč/plech**
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **Pečicí sonda**
Slouží k ovládání pečení na základě teploty uvnitř pokrmu.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.
- **Sada pro vaření v páře**
Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny. Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Použijte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Přehled ovládacího panelu



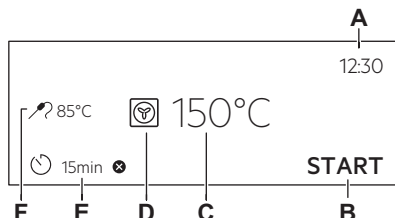
- | | | |
|---|---------------------------|---|
| 1 | Za-
pnout /
Vypnout | Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič. |
| 2 | Nabídka | Uvádí možnosti spotřebiče a funkce nastavení. |
| 3 | Oblíbe-
né | Zobrazí oblíbená nastavení. |
| 4 | Displej | Zobrazí aktuální nastavení spo-
třebiče. |
| 5 | Spínač
osvětle-
ní | Slouží k zapnutí a vypnutí osvě-
tlení. |

6

Rychlé
zahřátíSlouží k zapnutí a vypnutí funkce:
Rychlé zahřátí.

4.2 Displej

Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.



- A. Denní čas
- B. ZAPNOUT / VYPNOUT
- C. Teplota
- D. Pečicí funkce
- E. Časovač
- F. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)

Ukazatele na displeji

- K potvrzení volby/nastavení.
- K návratu o jednu úroveň v nabídce.
- K vrácení posledního úkonu.
- K zapnutí a vypnutí funkcí.
- Funkce zvukového signálu je zapnutá.
- Funkce zvukového signálu a ukončení přípravy je zapnutá.
- Je zapnutá pouze vyskakovací zpráva.
- Odložený start je zapnutá.
- Ke zrušení nastavení.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Tvrdost vody, Denní čas.

5.2 První předehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami předehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během předehřívání místnost větrejte.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.

3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
5. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
6. Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

5.3 Nastavení: Tvrdost vody

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte zadat stupeň tvrdosti vody.



Použijte zkušební papír nebo tvrdost vody ověřte u svého dodavatele vody.




1. Zkušební papír vložte do kohoutkové vody přibližně na 1 sek. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.
2. Protřeptejte testovací papír, abyste odstranili zbývající vodu.
3. Po 1 min zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.

4. Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody. Barvy na zkušební papíru se budou dále měnit. Do 1 min po testování zkontrolujte tvrdost vody.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody s odpovídající klasifikací vody. Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.

Stupeň tvrdosti vody	Zkušební papír
1 – měkká	 

Stupeň tvrdosti vody	Zkušební papír
2 – středně tvrdá	
3 – tvrdá	
4 – velmi tvrdá	

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Pečicí funkce

STANDARDNÍ



Gril

K grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.



Turbo gril

K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.



Pravý horký vzduch

K pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než při použití funkce Horní/spodní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby.



Mražené potraviny

Ideální pro hotová jídla (např. hranolky, krokety nebo jarní závitky).



Horní/spodní ohřev

K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.



Pizza

Nejvhodnější pro pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.



Spodní ohřev

Tuto funkci zvolte po dokončení přípravy, pokud je potřeba dopéct jídlo zespodu dozlatova. Použijte nejnižší úroveň roštu.



Během některých pečicích funkcí se při teplotě nižší než 80 °C může osvětlení automaticky vypnout.

SPECIALITY



Zavařování

Chcete-li zavařit zeleninu a ovoce, vložte zavařovací sklenice do plechu na pečení naplněného vodou. Použijte žáruvzdorné sklenice s bajonetovými nebo šroubovacími uzávěry stejné velikosti. Použijte nejnižší polohu roštu.



Sušení

K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub. Aby mohl vlhký vzduch uniknout a ovoce se lépe usušilo, doporučuje se během sušení občas otevřít dvířka trouby.



Ohřev talířů

K předehřátí talířů k servírování.



Rozmrazování

K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.



Gratinované pokrmy

Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.



Nízkoteplotní pečení

Příprava jídla při nízké teplotě. Je ideální k přípravě choulolistivých potravin (např. hovězího, telecího nebo jehněčího).



Uchovat teplé

K udržení teploty jídla. Upozorňujeme, že některé pokrmy se mohou i nadále péci a vysoušet, zatímco se udržují teplé. V případě potřeby pokrmy zakryjte.



Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.

PÁRA



Steamify

Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.



Regenerace

Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.



Pečení chleba

Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a pečivo s profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.



Kynutí těsta

K urychlení kynutí těsta. Povrch těsta zakryjte, aby nevysychalo.



Vaření v páře

K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře.



Vysoká vlhkost

Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby.



Nízká vlhkost

Funkce je vhodná pro maso, drůbež, jídla z trouby a dušená/zapékaná jídla. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

6.2 Poznámky: Vlhký horkovzduch


Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejsporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.


Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie najdete v kapitole „Energetická účinnost“, Tipy pro úsporu energie.

6.3 Nastavení: Pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce a teplota.
2. Stisknutím symbolu pečicí funkce  přejděte do dílčí nabídky.
3. Zvolte pečicí funkci a stiskněte OK.
4. Nastavte teplotu. Stiskněte OK.
5. Stiskněte START.
Pečicí sonda – snímač lze připojit kdykoliv před procesem přípravy nebo během něj. Viz kapitolu „Použití příslušenství, pečicí sonda“.
6. STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.
7. Vypněte spotřebič.

6.4 Nastavení: Steamify – Parní pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.

2. Stiskněte . Nastavte parní pečicí funkci.
3. Stiskněte OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
4. Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě:
 - a. **Pára pro parní přípravu** 50 - 100 °C – pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.
 - b. **Pára pro dušení** 105 - 130 °C – k pečení dušeného a restovaného masa nebo ryb, chleba a drůbeže a také tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.
 - c. **Pára pro křupavou kůrku** 135 - 150 °C – na maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.
 - d. **Pára pro pečení** 155 - 230 °C – k pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravě zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.
5. Stiskněte OK.
6. Stisknutím krytu nádržky na vodu ho otevřete.
7. Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 min. Nepřekračujte maximální objem zásobníku na vodu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.

VAROVÁNÍ!

Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do nádržky na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

8. Zatlačte nádržku na vodu do původní polohy.
9. Stiskněte START .
Pára se objeví po zhruba 2 min. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
10. Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu.
11. Vypněte spotřebič.
12. Po každém pečení v páře vylijte zásobník na vodu, aby nedocházelo k usazování vodního kamene.
Viz kapitolu „Čištění a údržba“, Vyprázdnění zásobníku.
13. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody.
14. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte vnitřek trouby pomocí měkkého hadříku.

VAROVÁNÍ!

Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

6.5 Nabídka

Stisknutím  vstupte do nabídky.

Položka nabídky	Použití
Podporované Vaření	Zobrazí automatické programy.
Čištění	Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.

Položka nabídky	Použití	
Nastavení	Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Obsluha	Zobrazí verzi softwaru a konfiguraci.


Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbývající po použití parních funkcí.
Vyprázdnění zásobníku	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku na vodu po použití parních funkcí.
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče. Abyste mohli spotřebič používat, zvolte písmena kódu v abecedním pořadí.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Připomínka Čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u  .
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrdost vody	K nastavení tvrdosti vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

Dílčí nabídka pro: Obsluha

Dílčí nabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivaci kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.



6.6 Nastavení: Podporované Vaření

Podporované Vaření Podnabídka se skládá ze sady doplňkových funkcí a programů určených pro speciální pokrmy. Každý pokrm v této podnabídce je vybaven vhodným nastavením. Čas a teplotu lze během pečení upravovat.

U některých pokrmů můžeme také péct pomocí Pečicí sonda. Stupeň, na který je pokrm uvařen:

- Nepropečené
- Středně velké
- Dobře propečené

U některých pokrmů můžete také péct pomocí Automatická váha.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Stiskněte . Zadejte Podporované Vaření.
4. Zvolte pokrm nebo druh jídla.


5. Vložte potraviny do spotřebiče a stiskněte START .

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.


7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Oblíbené ☆

Můžete uložit až 3 ze svých oblíbených nastavení, jako je pečicí funkce a doba přípravy.


1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte upřednostňované nastavení.
3. Stiskněte .
4. Vyberte: Oblíbené / Uložit aktuální nastavení.
5. Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené.
6. Stiskněte OK.


 – stisknutím resetujete nastavení.

 – stisknutím zrušíte nastavení.

7.2 Blokování tlačítek


Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Současným stisknutím ☆ a  zapněte funkci.

Současným stisknutím ☆ a  vypněte funkci.

7.3 Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání náhodnému zapnutí spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Zvolte Funkce / Dětská bezp. pojistka.

4. Stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.



Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.

Když je tato funkce zapnutá, přejděte na: K dispozici je Časovač a osvětlení.

Abyste mohli spotřebič používat, stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.

7.4 Automatické vypnutí

Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření. Viz kapitola „Funkce hodin“.

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení.

7.5 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

8. FUNKCE HODIN


8.1 Popis funkcí hodin

Funkce	Popis
Časovač	K nastavení délky přípravy jídla. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Co se stane, když uplyne čas, můžete nastavit nastavením preferovaného: Ukončit akci.
Ukončit akci	Zvukový signál – po uplynutí času zazní zvukový signál. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče. Zvukový signál a ukončení pečení – po uplynutí času zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne. Jen pop-up zprávy – po uplynutí času se na displeji zobrazí zpráva. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	Slouží k prodloužení doby přípravy.
Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Funkci můžete zapnout a vypnout. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.

8.2 Nastavení: Denní čas

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte: Denní čas.
3. Nastavte čas.
4. Stiskněte OK.

8.3 Nastavení: Časovač


1. Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Stiskněte .

3. Nastavte čas.



Preferované ukončení akce můžete zvolit stisknutím ● ● ●.

4. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka. Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci. Stisknutím +1min prodloužíte dobu přípravy.

8.4 Nastavení: Odložený start


1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Stiskněte .
3. Nastavte dobu přípravy.
4. Stiskněte ● ● ●.
5. Stiskněte: Odložený start.
6. Zvolte požadovaný čas spuštění.
7. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

8.5 Nastavení: Časovač

1. Stiskněte .
2. Stiskněte ● ● ●.
3. Stiskněte: Časovač.
4. Posunutím nebo stisknutím  zobrazíte dobu provozu na hlavní obrazovce.
5. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

8.6 Změna nastavení časovače

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

1. Stiskněte .
2. Nastavte hodnotu časovače.
3. Stiskněte OK.

9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

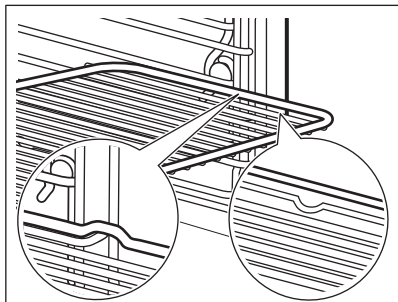
Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Vkládání příslušenství

Malý zárez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj

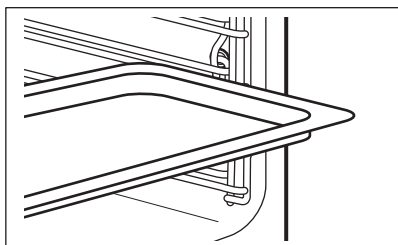
kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt



Rošt vložte mezi vodící lišty drážek roštů. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.

Plech na pečení / Hluboký pekáč




Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu. Plech na pečení položte se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

9.2 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C – teplota uvnitř spotřebiče. Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota středu pokrmu.
-  – teplota ve středu pokrmu.

Doporučení:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí být jehla pečicí sondy zcela zasunuta do pokrmu.

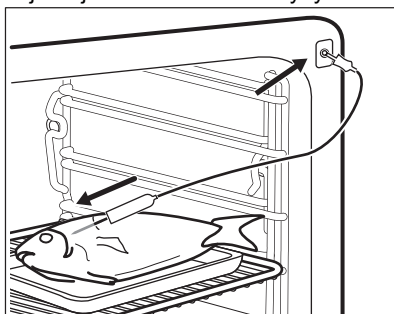
Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, pečicí funkci a teplotě.

Pečení s: Pečicí sonda

VAROVÁNÍ!

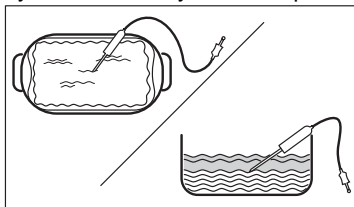
Pečicí sonda a drážky na rošty mohou být velmi horké a hrozí nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se rukojeti pečicí sondy holýma rukama. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
3. Vsuňte pečicí sonda do pokrmu:
Maso, drůbež a ryby
Zasuňte celou jehlu pečicí sondy do nejsilnější části masa nebo ryby.




Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu mísy. Během přípravy pokrmu musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačích mís použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékačích mís.



4. Zapojte pečicí sonda do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz kapitolu „Popis spotřebiče“.
- Displej zobrazí aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.

5.  – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
6. ● ● ● – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:
 - Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
 - Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a příprava pokrmu se zastaví.
7. Zvolte funkci a opakovaným stiskem **OK** přejděte na hlavní obrazovku.
8. Stiskněte **START**.
9. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.
10. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad.

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.



Polohy roštů v troubě se počítají zdola.






Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tipy pro úsporu energie naleznete v kapitole „Energetická účinnost“.

Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření dostupných na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla (PNC), které je uvedeno na typovém štítku umístěném na předním rámu vnitřku spotřebiče.

Symbole použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota

	Příslušenství
	Nádoba (Gastronorm)
	Hmotnost (kg)
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)





10.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohloují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26cm
- **Pečicí šálky** – keramické, průměr 8cm, výška 5 cm
- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm

10.3 Vlhký horkovzduch






Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.






		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

10.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečení na jedné úrovni

			°C		
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	160	45 - 60	2
Jablečný koláč 1)	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	55 - 65	2
Jablečný koláč 1)	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	180	55 - 65	1
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	140	25 - 35	2
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	140	25 - 35	2
Malé koláče, 20 kousků na plech 2)	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	150	20 - 30	3
Malé koláče, 20 kousků na plech 2)	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	170	20 - 30	3






			°C		
Topinky 3)	Gril	Tvarovaný rošt	max.	1 - 2	5

1) 2 formy na pečení umístěné diagonálně (Ø 20 cm). Pravá musí být umístěna více vpředu než levá.

2) Předehřejte prázdný spotřebič.

3) Předehřívejte prázdný spotřebič po dobu 5 min.

Pečení na více úrovních

			°C		
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	140	25 - 45	2 a 4
Malé koláče, 20 kousků na plech 1)	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	150	25 - 35	2 a 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	45 - 55	2 a 4
Jablečný koláč	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	55 - 65	2 a 4






1) Předehřejte prázdný spotřebič.

10.5 Informace pro zkušební

Testy pro funkci: Vaření v páře

Testy podle EN 60350-1, IEC 60350-1.






Nastavte teplotu na 100°C.







				
Brokolice 1) 2)	2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	0.3	3	8 - 9
Brokolice 1) 2)	2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	max.	3	10 - 11
Hrášek, zmražený 2)	2 x 2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejmchladnějším místě nedosáhne 85 °C.

1) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu. Nepoužívejte funkci: Rychlé zahřátí.

2) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

Další recepty na vaření v páře

				°C	
Kombinovaný pokrm připravovaný v páře (2 porce) 1)	Vaření v páře	Gastronádoba 1/2, perforovaná (brambory a brokolice) a neperforovaná (losos)	2 (losos) 4 (brokolice a brambory)	100	40 (brambory) 18 - 20 (losos) 10 - 12 (brokolice)

					
Karamelový pudink (6 porcí)	Vysoká vlhkost	Kulaté porcelánové nádoby na tvarovaném roštu	2	90	35 - 45
Vaječný krém	Vaření v páře	Gastronádoba 1/2, neperforovaná	2	85	35 - 45
Bílý chléb	Pečení chleba	Plech na pečení 2)	2	180	40 - 50
Kuře 3)	Nízká vlhkost	Tvarovaný rošt	2	200	60 - 70

1) V příslušném čase vložte suroviny jednu po druhé do trouby tak, aby bylo vše uvařeno současně. Můžete připravit dvě porce najednou.

2) Použijte plech na pečení se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

3) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu, aby se nahromadil odkapávající tuk.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Čistící prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
- Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
- Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

Příslušenství

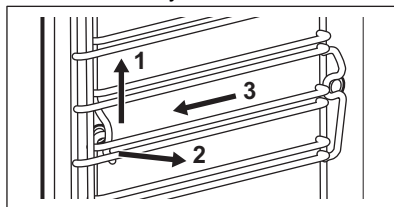
- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

- Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.
3. Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
4. Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchytu.



Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Patky výsuvných kolejnic musí směřovat dopředu.

11.3 Čištění párou

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.

2. Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
3. Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Zásobník na vodu naplňte po maximální výšce hladiny, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí hlášení.
5. Vyberte: Nabídka / Čištění.

Funkce	Popis
Čištění párou	Lehké čištění Trvání: 30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem. Trvání: 75 min

6. Stiskněte **START**. Řiďte se pokyny na displeji.
Po dokončení čištění zazní zvukový signál.
7. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.
8. Vypněte spotřebič.
9. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte jeho vnitřek pomocí měkkého hadříku.
10. Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.4 Připomínka Čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

Použijte funkci: Čištění párou plus.

11.5 Odstraňování vod. kamene

Použijte jej k odstraňování vod. kamene z parního systému.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný. Viz kapitolu „Údržba a čištění“, Vyprázdnění zásobníku.
Trvání první části: přibližně 100 min

4. Vyberte: Nabídka / Čištění / Odstraňování vod. kamene.
5. Vložte hluboký pekáč / plech do první polohy roštu.
6. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstraňování vod. kamene.
7. Zbývající objem zásobníku na vodu doplňte 700 ml vody, dokud nezazní signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
8. Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.
Trvání druhé části: přibližně 35 min
9. Zásobník na vodu dolijte 950 ml vody, dokud nezazní signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
10. Po dokončení funkce hluboký pekáč / plech vyjměte.
11. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
12. Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem.
13. Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.
Pokud ve spotřebiči zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.

11.6 Připomínka odstranění vodního kamene

Spotřebič poskytuje dvě připomínky odstranění vodního kamene. Připomínku odstranění vodního kamene nelze deaktivovat.

- Připomínka-doporučení – doporučuje odvápnit spotřebič.
- Důrazná připomínka – vyžaduje odvápnění spotřebiče. Pokud neodstraníte vodní kámen ze spotřebiče, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

11.7 Proplachování

Použijte pro čištění parního systému po častém používání funkce páry.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Vložte hluboký plech na první polohu roštu.

- Zásobník na vodu naplňte vodou po maximální výšce hladiny, dokud nezazní signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
 - Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování.
- Trvání:** přibližně 30 min
- Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
 - Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.8 Sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

- Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
- Vyjměte veškeré příslušenství.
- Vyberte: Nabídka / Čištění / Sušení.
- Řiďte se pokyny na displeji.

11.9 Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení spotřebiče.

Stisknutím ANO spotřebič vysušíte.

11.10 Vyprázdnění zásobníku

Použitím po přípravě v páře odstraníte ze zásobníku zbylou vodu.

- Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
- Vyjměte veškeré příslušenství.
- Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
- Vyberte: Nabídka / Čištění / Vyprázdnění zásobníku.

Trvání: 6 min

- Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
- Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.11 Vyjmutí a instalace dvířek

Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.

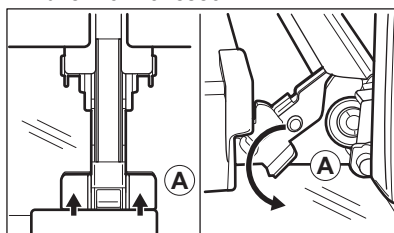
⚠ VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

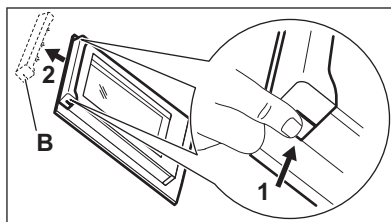
⚠ POZOR!

Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

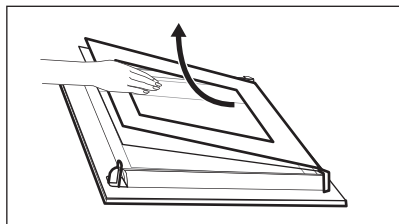
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
- Zcela otevřete dvířka.
- Stiskněte upínací páčky **A** na obou dveřních závěsech.



- Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
- Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
- Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
- Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



- Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
- Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



10. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

11.12 Výměna žárovky

VAROVÁNÍ!

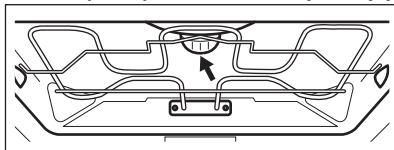
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.

3. Položte hadřík na dno trouby.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



2. Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.

Boční žárovku

1. Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
2. Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.
3. Skleněný kryt vyčistěte.
4. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levou drážku na rošt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Popis problému

Příčina a náprava

Spotřebič nelze zapnout ani používat.

Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.

Popis problému	Příčina a náprava
Spotřebič se neohřívá.	Hodiny nejsou nastavené. Pro nastavení hodin viz kapitolu „Funkce hodin“.
	Dvířka nejsou správně zavřena. Kontrolky/symboly varné desky
	Je spálená pojistka. Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
	Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.
Osvětlení je vypnuté.	Spálená žárovka. Vyměňte žárovku. Pro podrobné informace viz kapitolu „Údržba a čištění“.
<p>i Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.</p>	

12.2 Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. Seznam problémů naleznete v tabulce níže.

Kód a popis	Řešení
F111 – Pečicí sonda není správně zasunutá do zásuvky.	Plně zastrčte Pečicí sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 – systém spotřebiče se nemůže připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.

12.3 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvířka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (MOD.) :

Výrobní číslo (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informační list výrobku a informace o výrobku dle nařízení EU o energetických štítcích a ekodesignu

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	Y8SOB39X 944032104

Index energetické účinnosti	61,9
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1,09 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0,52 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	36.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

13.2 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0.8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

13.3 Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepřehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkci pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude

pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo nebo teplota.

Je-li spuštěn program s Délka a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí spotřebiče automaticky vypnou dříve.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty jídla, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.


Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

Pohotovostní režim

Po 2 minutách se displej přepne do pohotovostního režimu.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Üdvözljük az Electrolux világában! 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.....	53
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	55
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	58
4. KEZELŐPANEL.....	58
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	59
6. NAPI HASZNÁLAT.....	60
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	64
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	65
9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	66
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	67
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	70
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	73
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	75
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	76

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak 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 kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegeinek tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

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 konnector 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), földzárlatkiosztót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- 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 hó és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a

padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Gőzsütés

FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.

- Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

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 bizza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás

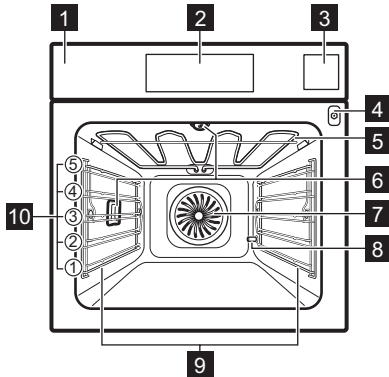
FIGYELMEZTETÉS!

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



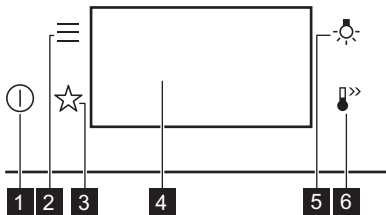
- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Víztartály
- 4 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Kifolyócső vízkőmentesítése
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sült edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Sütő tálcá**
Nedves süteményekhez, sült ételekhez, kenyérhez, nagy húsokhoz, fagyasztott ételekhez és csepegő folyadékok felfogásához, pl. huzalpolcon történő sütéskor zsiradékhoz.
- **Mély tepsí**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Hűshőmérő szenzor**
A sütés szabályozása az étel belsejében lévő hőmérséklet alapján.
- **Teleszkópos sínek**
A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.
- **Gőzölő készlet**
Egy perforálatlan és egy perforált edény. A gőzölő készlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Zöldségek, halak, csirkemell elkészítésénél használandó. A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztből készült kása), tészta.

4. KEZELŐPANEL

4.1 A kezelőpanel áttekintése

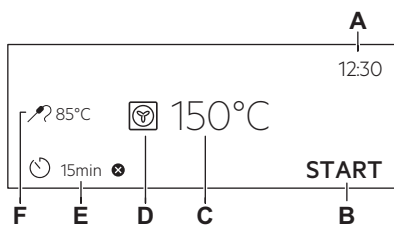


- 1 Be / Ki Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.

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. Hűhőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)

Kijelző visszajelzői

OK Választás / beállítás megerősítése.

Kijelző visszajelzői

- Visszalépés egy szinttel a menüben.
- Az utolsó művelet visszavonása.
- A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
- A figyelmeztető hangjelzés funkció be van kapcsolva.
- A figyelmeztető hangjelzés és a főzés leállítása funkció be van kapcsolva.
- Csak a felugró üzenet van aktiválva.
- 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, Vízkeménység, Pontos idő, .

5.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

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

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

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

5.3 Beállítás: Vízkeménység

Amikor csatlakoztatja a készüléket az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet.

A vízkeménység meghatározásához használja az indikátorpapírt, vagy forduljon a helyi vízműhöz.

1. Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 mp ideig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.
2. A maradék víz eltávolításához rázza fel a tesztpapírt.

3. 1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.
4. A vízkeménység beállítása: Menü / Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.
- Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A tesztelés perc után ellenőrizze a vízkeménységet 1-en belül.

A vízkeménység szintjét a következő menüben módosíthatja: Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.

A táblázat ismerteti a vízkeménységi tartományt a hozzá tartozó vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkeménységet a táblázatnak megfelelően.

Vízkeménység szint-je	Indikátorpapír
1 – lágy	
2 – mérsékelt kemény	
3 – kemény	
4 – nagyon kemény	

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók

HAGYOMÁNYOS



Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.



Infrasütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. 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.



Fagyaszott 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 polcszintet használja.



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, bajonettzárral vagy csavaros kupakkal ellátott, azonos méretű edényeket. Használja a legelső polcszintet.



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 táányrok 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 piritáshoz.



Hőlégbefúvás, 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 elterhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).

GŐZÖLÉS



Steamify

A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hússütéshez használja.



Regenerálódás

A gőzzel történő melegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.



Kenyér

A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a fényes héj szempontjából.



Kelesztés

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



Vital Sütés

Zöldsége vagy köretek és halak gőzöléséhez.



Páratartalom, magas

A funkció alkalmas olyan finom ételek elkészítéséhez, mint a pudingok, lepények, Terrine (pástétom) és halak.



Páratartalom, alacsony

A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyósá, szaftossá és ropogós felületűvé válik.

6.2 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz


A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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


6.3 Beállítás: Sütőfunkciók

1. 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: Steamify - Gőzölés sütőfunkció

1. Kapcsolja be a készüléket. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
2. Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.
3. Nyomja meg a OK gombot. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ:
 - a. **Gőz gőzöléshez** 50 - 100 °C – Ideális zöldségek, gabonafélék, hüvelyesek, tenger gyümölcsei, pástétomok és kanalas desszertek gőzöléséhez.
 - b. **Gőz sütéshez** 105 - 130 °C – Ideális dinsztelt és párolt hús vagy hal, kenyér és szárnyas, valamint sajtorta és zöldség/hús felfújtak készítéséhez.
 - c. **Gőz gyenge pirításhoz** 135 - 150 °C – Ideális hús, zöldség/hús felfújtak, töltött zöldségek, hal és csőben sülték készítéséhez. A gőz és a hó kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik. Ha beállítja az időzítőt, a grill automatikusan bekapcsol a sütés utolsó néhány percében, hogy az ételt gyengéden megpirítsa.
 - d. **Gőz sütéshez (tészta vagy hús)** 155 - 230 °C – Ideális pörkölt és sült ételekhez hús, hal, szárnyas, leveles tésztából készült töltött aprósütemény, gyümölcslepény, muffin, csőben sült ételek, zöldségek és péksütemények készítéséhez. Ha beállítja az időzítőt, és az ételt az első polcszintre helyezi, az alsó sütés funkció automatikusan bekapcsol a

sütési folyamat utolsó néhány percében, hogy az ételnek ropogós aljat adjon.

5. Nyomja meg a OK gombot.
6. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
7. Töltse fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig (körülbelül 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ez a vízmennyiség kb. 50 perc időtartamára elegendő. Ne töltse a víztartályt a maximális szinten túl. Ilyen esetben a víz szivároghat, túlfolyhat, és tönkre teheti a bütort.

FIGYELMEZTETÉS!

Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.

8. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
9. Nyomja meg a START gombot. A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.
10. Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltse fel újra a víztartályt.
11. Kapcsolja ki a készüléket.
12. A vízkő maradványok kialakulásának elkerülésére ürítse ki a víztartályt minden gőzöléssel végzett sütés után. Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet, Tartály ürítése.
13. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. A maradék víz lecsapódhat a sütő belsejében.
14. Amikor a készülék lehűlt, szárítsa meg a sütő belsejét egy puha törölrhával.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék forró. Égés veszélye áll fenn. Legyen óvatos, amikor kiüríti a víztartályt.

6.5 Menü

Nyomja meg a  gombot a menübe lépéshez.

Menüpont		Alkalmazás
Előre Programozott Sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
Beállítások	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szerviz	Megjeleníti a szoftververziót és a konfigurációt.

Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Szárítás	A sütőtér szárítása a gőzfunkciók használata után a maradék lecsapódás eltávolításához.
Tartály ürítése	A gőzfunkciók használata után visszamaradt víz tartályból történő eltávolításának menete.
Gőz Tisztítás	Enyhe tisztítás.
Gőz Tisztítás Plusz	Alapos tisztítás.
Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkő-lerakódásoktól való megtisztítása.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítésének és tisztításának menete a gőzfunkciók gyakori használata esetén.

Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekkár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. A készülék használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben.

Almenü	Alkalmazás
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: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző Fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőknél: ①.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Vízkefényesség	A vízkefényesség beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

Almenü ehhez: Szerviz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktiváló 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.

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 - 230	5.5

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 leteltkor hangjelzés hallható. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót. Figyelmeztető jelzés és sütés vége – az idő leteltkor hangjelzés hallható, és a sütőfunkció kikapcsol. Csak felugró üzenetek – az idő leteltkor 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.
Működésidőzítő	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 ismétlje 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 **OK** gombot. Addig ismétlje 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 **OK** gombot. Addig ismétlje 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 **OK** gombot.

9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

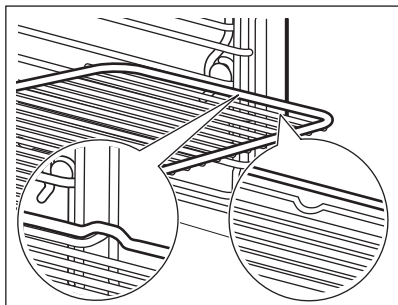
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tartozékok behelyezése

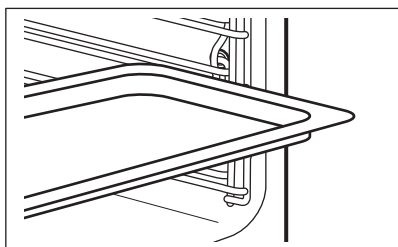
A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Sütőrács



Helyezze a polcot a polctartó vezetősínei közé. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.

Sütő tálca / Mély tepsi




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

9.2 Húshőmérő 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: Húshőmérő szenzor

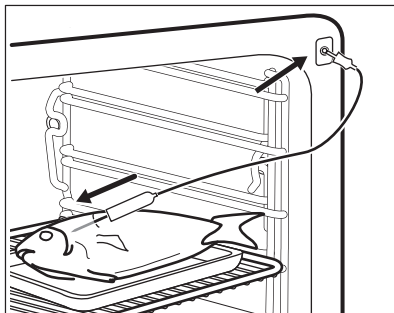
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupaszzal. 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:

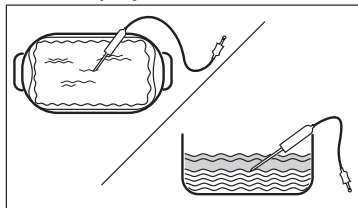
Hús, szárnyas és hal


Illesse a húshőmérő szenzor teljes tűjét a húsba vagy a halba a legvastagabb részénél.



Zöldség/hús felfűjtak

Nyomja a hűhőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfűjtak közepébe. A hűhőmérő szenzornak a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a hűhőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A hűhőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



- Csatlakoztassa a hűhőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.
-  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

- • • - 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.
- Válassza ki a kiegészítő funkciót, és nyomja meg többször a **OK** gombot a főképernyőre lépéshez.
- Nyomja meg a **START** gombot.
- Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.
- Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok

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

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







A polcszintek számozása a sűtő aljától felfelé történik.

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

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

További sűtési javaslatokért tekintse meg a webhelyünkön található sűtési táblázatokat. A sűtési tanácsok megtalálásához nézze meg a sűtőtérben az elűlső kereten található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sűtőfunkció
	Hőmérséklet
	Tartozék
	Tartály (Gastronorm)
	Tömeg (kg)
	Polcpozíció



Főzési idő (perc)

10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok





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

- **Pizzatál** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

- **Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** - kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

10.3 Konvekciós levegő (nedves)






A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.






		°C		
Édes roládok, 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 35
Kecsztekerccs	sütőlap vagy rács	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőlap vagy rács	180	3	15 - 25
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőlap vagy rács	160	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Sós aprósütemény, 20 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőlap vagy rács	140	2	15 - 25
Kosárka, 8 db	sütőlap vagy rács	180	2	15 - 25

10.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

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

Sütés egy szinten

			°C		
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	45 - 60	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	Sütőrács	160	45 - 60	2
Almáspite ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	55 - 65	2
Almáspite ¹⁾	Alsó + felső sütés	Sütőrács	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	140	25 - 35	2






			°C		
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Aprósütemény, 20 db/tepsi 2)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	150	20 - 30	3
Aprósütemény, 20 db/tepsi 2)	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	170	20 - 30	3
Toast kenyér 3)	Grill	Sütőrács	max.	1 - 2	5

1) 2 sütőformát átlósan kell elhelyezni (Ø 20 cm). A jobb oldalit inkább előrébb kell elhelyezni, mint a bal oldalit.

2) Melegítse elő az üres készüléket.

3) Melegítse elő az üres készüléket 5 perc hosszan.

Több szinten való sütés

			°C		
Linzer	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	140	25 - 45	2 és 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi 1)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	150	25 - 35	2 és 4
Piskótatészta (zsiradék nélküli)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	45 - 55	2 és 4
Almásbite	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	55 - 65	2 és 4






1) Melegítse elő az üres készüléket.

10.5 Információ a bevizsgáló intézetek számára

A funkció tesztjei: Vital Sütés

Tesztek a(z) EN 60350-1, IEC 60350-1 szerint.






Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.

				
Brokkoli 1) 2)	2/3 gőzölő készlet, perforált	0.3	3	8 - 9
Brokkoli 1) 2)	2/3 gőzölő készlet, perforált	max.	3	10 - 11
Borsó, gyorsfagyasztott 2)	2 x 2/3 gőzölő készlet, perforált	2 x 1,5	2 és 4	Amíg a hőmérséklet a leghidegebb ponton el nem éri a 85 °C-t.

1) Melegítse elő a készüléket a beállított hőmérséklet eléréséig. Ne használja a következő funkciót: Gyors Felfűtés.

2) Helyezze a sütőtálcat az első polcszintre úgy, hogy a lejtő a sütőtér hátulja felé nézzen.

További gőzöléses receptek

				°C	
Kombinált étel gőzölése (2 adag) 1)	Vital Sütés	Gastronorm 1/2, perforált (burgonya és brokkoli) és nem perforált (lazac)	2 (lazac) 4 (brokkoli és burgonya)	100	40 (burgonya) 18 - 20 (lazac) 10 - 12 (Brokkoli)
Karamellás puding (6 adag)	Páratartalom, magas	Kerek porcelán edények a huzalpolcon	2	90	35 - 45
Royale (sodó)	Vital Sütés	Gastronorm 1/2, nem perforált	2	85	35 - 45
Fehér kenyér	Kenyer	Sütő tálca 2)	2	180	40 - 50
Csirke 3)	Páratartalom, alacsony	Sütőrács	2	200	60 - 70

1) Helyezze a hozzávalókat egymás után a megfelelő időben a sütőbe úgy, hogy az összes hozzávaló egyszerre süljön készre. Egyszerre két adagot is elkészíthet.

2) Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre úgy, hogy a lejtő a sütőtér hátulja felé nézzen.

3) A csepegő zsír összegyűjtéséhez helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.

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.
- 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

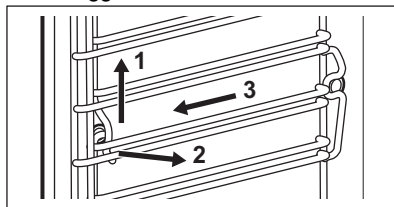
tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!

- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.
3. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
4. Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.



A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

11.3 Gőz Tisztítás

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Töltse fel a víztartályt a maximális szintig, amíg hangjelzés nem hallható, vagy amíg a kijelzőn meg nem jelenik az üzenet.
5. Válassza ezt: Menü / Tisztítás.

Kiegészítő funkció	Leírás
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás Időtartam: 30 perc
Gőz Tisztítás Plusz	Normál tisztítás Permetezzen mosogatószert a sütő belsejének felületére. Időtartam: 75 perc

6. Nyomja meg a **START** gombot, majd kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
- A tisztítás befejezésekor hangjelzés hallható.
7. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.
 8. Kapcsolja ki a készüléket.
 9. Miután a készülék lehűlt, puha törülőruhával törölje szárazra a sütőteret.
 10. Hagyja nyitva a sütő ajtáját, és várja meg, amíg a sütő belseje megszárad.



Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

11.4 Tisztítás Emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót: Gőz Tisztítás Plusz.

11.5 Vízkömentesítés

A gőzrendszer vízkömentesítéséhez használja.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
3. Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e. Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet, Tartály ürítése.
Az első szakasz időtartama: körülbelül 100 perc
4. Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Vízkömentesítés.
5. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
6. Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
7. Töltse fel a víztartály fennmaradó részét 700 ml vízzel, amíg hangjelzés nem hallható, vagy amíg a kijelzőn meg nem jelenik az üzenet.
8. Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkőtelenítés első szakasza megkezdődik.
A második szakasz időtartama: körülbelül 35 perc
9. 950 ml vízzel töltsé fel a víztartályt, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
10. Amikor a funkció véget ér, vegye ki a mély tepsit.
11. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
12. Puha ruhával tisztítsa meg a sütő belsejét.
13. Hagyja nyitva a sütő ajtáját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

Ha vízkő-maradványok találhatók a készülékben a vízkömentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.

11.6 Vízkőtelenítési emlékeztető

A készülék két emlékeztetőt küld a vízkömentesítéshez. A vízkömentesítési emlékeztető nem deaktiválható.

- Lágy emlékeztető - azt javasolja, hogy vízkömentesítse a készüléket.
- Kemény emlékeztető - arra kéri Önt, hogy vízkömentesítse a készüléket. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja

végre a sütő vízkötenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor.

11.7 Öblítés

Használja a gőzrendszer tisztítására a gőzfunkciók gyakori használata után.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
 2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
 3. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
 4. Töltse fel vízzel a víztartályt a maximális szintig, amíg hangjelzés nem hallható, vagy amíg a kijelzőn meg nem jelenik az üzenet.
 5. Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés.
- Időtartam:** körülbelül 30 perc
6. Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
 7. A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.



Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

11.8 Szárítás

Alkalmazza ezt gőzben sütés funkció vagy gőz tisztítás használata után a sütőtér kiszárításához.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
3. Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Szárítás.
4. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

11.9 Szárítási emlékeztető

Gőzben sütés funkció használata után a kijelzőn üzenet jelenik meg, amely a készülék kiszárítását javasolja.

A készülék szárításához nyomja meg az IGEN gombot.

11.10 Tartály ürítése

Ezt a gőzöléses főzés után használja, hogy eltávolítsa a maradék vizet a víztartályból.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

3. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
4. Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Tartály ürítése.

Időtartam: 6 perc

5. Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
6. A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.



Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

11.11 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



FIGYELMEZTETÉS!

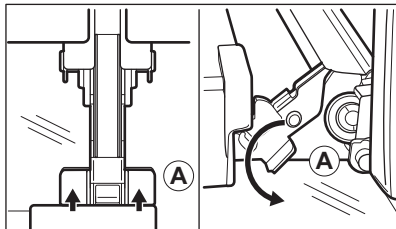
Az ajtó nehéz.



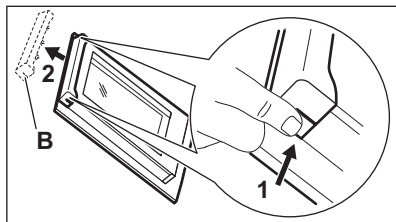
VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az előső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

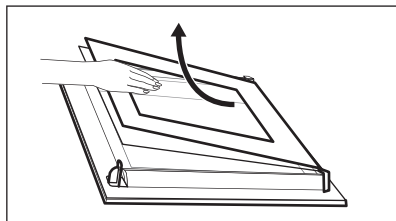
1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Teljesen nyissa ki az ajtót.
3. Nyomja le a **A** rögzítőkarokat az ajtó két zsanérján.



4. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (hőszigetelő szög: 70°).
5. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát a kezeivel, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.
6. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.
7. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



8. Húzza előre a díszléceket az eltávolításhoz.
9. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélükénél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.



10. Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

11.12 A lámpa cseréje

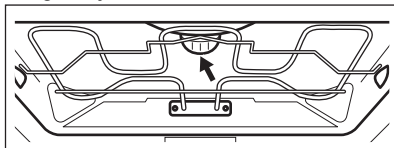
⚠ FIGYELMEZTÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

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

Felső lámpa

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegbúróját.



2. Távolítsa el a fémgűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrót.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Illessze a fémgűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.

Oldalsó lámpa

1. A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.
2. 20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a burkolatot.
3. Tisztítsa meg az üvegbúrót.
4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. Szerelje fel a fémkereket és a tömítést. Húzza meg a csavarokat.
6. Helyezze be a bal oldali polctartót.

12. HIBAELHÁRÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...

A probléma leírása	Ok és megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.
A készülék nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva. Az óra beállításáról az „Órafunkciók” című fejezetben olvashat. Az ajtó nem csukódik rendesen. Főzőlap lámpái / szimbólumai 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. További információért lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

i Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismétlje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

12.2 Hibakódok

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

Kód és leírás	Megoldás
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.

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 elülső keretén található. Az ajtó

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

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (MOD.):

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	Y8SOB39X 944032104
Energiahatékonysági szám	61.9
Energiahatékonysági osztály	A++
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	70 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	36.0 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 Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

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

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

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

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

Légkeveréses sütés

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

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 maradék hő 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.

Készenléti állapot

2 perc elteltével a kijelző készenléti üzemmódba lép.

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.







electrolux.com

867387181-A-402024



CE