



**EOB8S39X**  
**EOB8S39Z**  
**KOBBS39X**

**BG** Ръководство за употреба | **Фурна на пара**

**3**

**HU** Használati útmutató | **Gőzölős sütő**

**29**



# MOHTAJ / 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](http://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.....	28

## 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.

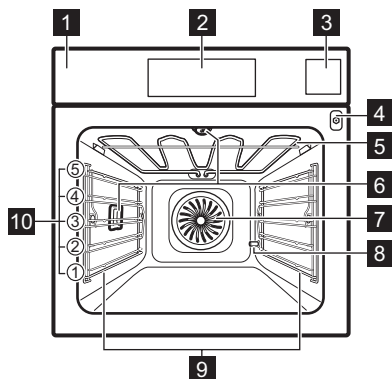
- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.

- 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

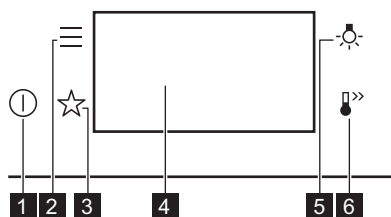
- Скара/решетка

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

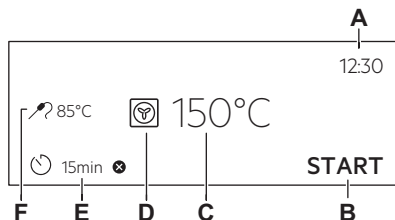
### 4.1 Преглед на контролния панел



<b>1</b>	Вкл. / Изкл.	Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.
<b>2</b>	Меню	Изброява опциите на уреда и функциите за настройка.
<b>3</b>	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
<b>4</b>	Дисплей	Показва текущите настройки на уреда.
<b>5</b>	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
<b>6</b>	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 подгряване и почистване

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

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

### 5.3 Настройка: Твърдост на водата

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

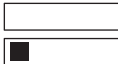



Използвайте тестовата хартия или се свържете с Вашия доставчик на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

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/вентилир.**

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 „Всекидневна 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, огрети, 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 загреване. 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

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

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

- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

За някои ястия може да готвите и с Автоматично мерене.


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


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


## 7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 7.1 Предпочитани ☆

Можете да запаметите до 3 от любимите си настройки, като например 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

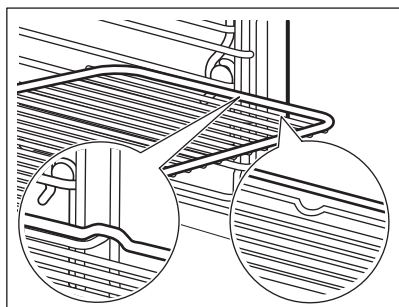
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 9.1 Поставяне на аксесоари

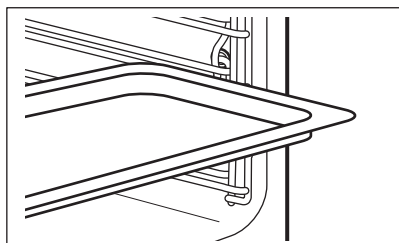
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

#### 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.

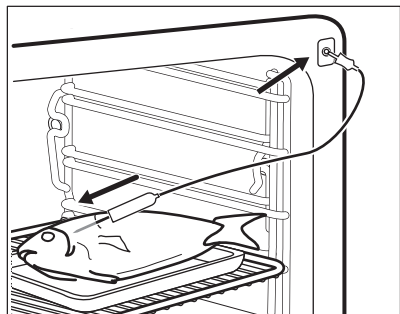
Уредът изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна, функцията за загряване на фурната и температурата.

#### Печене с: Термосонда

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

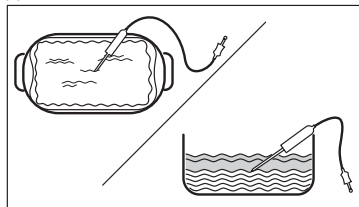
Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещяват. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

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 <b>1)</b>	Горец въздух/вентилир.	Скара/решетка	160	55 - 65	2
Ябълков пай <b>1)</b>	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 <b>2)</b>	Горец въздух/вентилир.	Тава за печене	150	20 - 30	3
Малки кейкове 20 броя/табла <b>2)</b>	Традиционно печене	Тава за печене	170	20 - 30	3
Тост <b>3)</b>	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 <b>1)</b>	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 <b>1) 2)</b>	2/3 комплект за готвене с пара, перфориран	0.3	3	8 - 9
Броколи <b>1) 2)</b>	2/3 комплект за готвене с пара перфориран	макс.	3	10 - 11
Грах, замразен <b>2)</b>	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) <b>1)</b>	Само пара	Гастронорм 1/2 перфорирани (потамини и броколи) и неперфорирани (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 <b>2)</b>	2	180	40 - 50
Пиле <b>3)</b>	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

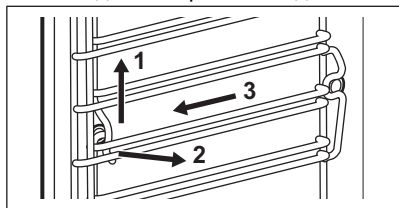
с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

- 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 <b>Времетраене: 30 мин</b>
Почистване С Пара Plus	Нормално почистване Напръскайте вътрешността с почистващ препарат. <b>Времетраене: 75 мин</b>

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.

- Леко напомняне - препоръчва Ви да отстраните котления камък от уреда.
- Силно 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 Изпразване 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 / Изпразване на контейнера.

**Времетраене:** 6 мин

5. Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
6. 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!

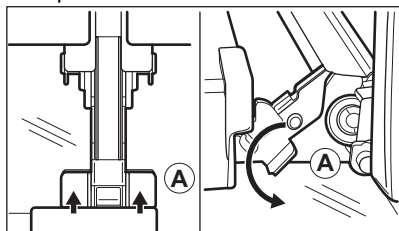
Вратичката е тежка.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

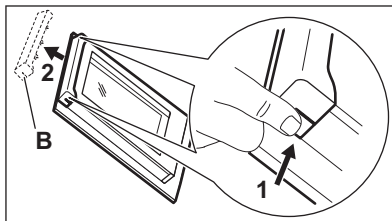
Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

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

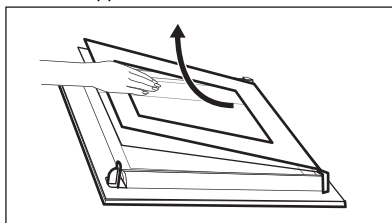


4. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (приблизителен ъгъл: 70°).
5. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.
6. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката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

натиснете навътре, за да освободите езичето.



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



10. 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



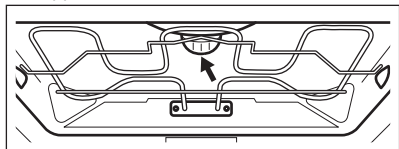
#### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. 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 °C.
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 °C.
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	EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072	
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 кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	70 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOB8S39X	36.0 кг
	EOB8S39Z	36.0 кг
	KOBBS39X	36.0 кг

## 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 приложим режим на ниска мощност	20 мин

### 13.3 Съвети за пестене на енергия

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

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

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

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

Когато 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.

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



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

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

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	29
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	31
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	34
4. KEZELŐPANEL.....	34
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	35
6. NAPI HASZNÁLAT.....	36
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	40
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	41
9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	42
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	43
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	46
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	50
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	51
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	52

## 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 (maghőmérséklet-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 üvegének 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 villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloidót 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 kivételek vagy berakások 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 hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a

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

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor 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 tisztítószeret használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer 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

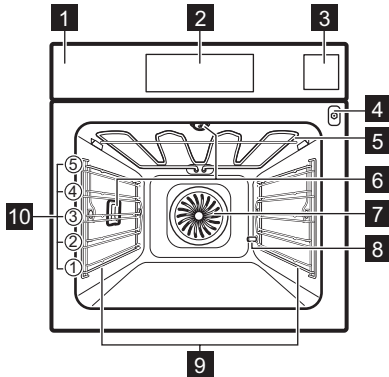
### FIGYELMEZTETÉS!

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



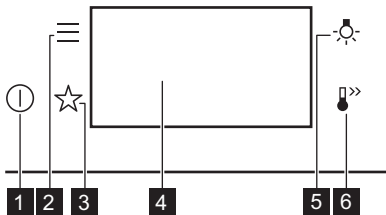
- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Víztartály
- 4 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Kifolyócső vízkőmentesítése
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

### 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

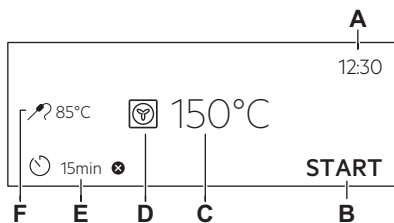


- 1 Be / Ki Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.

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 hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.

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

### 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	<input type="text"/> 
2 – mérsékelt kemény	<input type="text"/> 
3 – kemény	<input type="text"/> 
4 – nagyon kemény	<input type="text"/> 






## 6. NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Sütőfunkciók

#### HAGYOMÁNYOS

	<b>Grill</b> Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
	<b>Infrasütés</b> Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcsinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
	<b>Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok</b> Hűssítéshez és sütemények készítéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.
	<b>Fagyaszott ételek</b> Készételekhez tökéletes (pl. sült burgonya, krokett vagy tavaszi tekercs).
	<b>Alsó + felső sütés</b> Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



#### Pizza funkció

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



#### Alsó Sütés

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










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

### SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK




#### Tartósítás

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

	<p><b>Aszalás</b> 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.</p>
	<p><b>Edény Melegítés</b> A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.</p>
	<p><b>Kiolvasztás</b> Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.</p>
	<p><b>Csőben Sütés</b> Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.</p>
	<p><b>Hőlégbefúvás, Kis Hőfok</b> Alacsony hőmérsékletű ételkészítés. Tökéletes a kényes ételek (pl. marha, borjú vagy bárány) elkészítéséhez.</p>
	<p><b>Melegen Tartás</b> Élelmiszerek melegen tartásához. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételek melegen tartás közben továbbra is süthetnek és kiszáradhatnak. Szükség esetén fedje le az edényeket.</p>
	<p><b>Konvekciós levegő (nedves)</b> A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete elérhet a beállított hőmérséklettel. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).</p>

## GŐZÖLÉS

	<p><b>Steamify</b> A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hússütéshez használja.</p>
---	---



### 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 Energiatakarékosági tanácsok c. részét.

### 6.3 Beállítás: Sütőfunkciók

1. Kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció és a hőmérséklet.
2. Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát  az almenübe lépéshez.
3. Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg a **OK** gombot.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg a **OK** gombot.
5. Nyomja meg a **START** gombot.  
Húshőmérő szenzor – a húshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható. További információk „A tartozékok használata” fejezet húshőmérő 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 hő 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. Tölts 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 tölts a víztartályt a maximális szinten túl. Ilyen esetben a víz szivárogthat, túlfolyhat, és tönkre teheti a bűrtort.

#### 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. Tölts 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 törülőruhával.

### 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 víztartályból történő eltávolításának menete.
Gőz Tisztítás	Enyhe tisztítás.
Gőz Tisztítás Plusz	Alapos tisztítás.
Vízkezelés	A gőzfejlesztő rendszer vízkő-lerakódásoktól való megtisztítása.

Almenü	Alkalmazás
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.
Gyerekszár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. A készülék használatához válassza ki a kód betűit abcé sorrendben.
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 következőnél:  .
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Vízkezelés	A vízkezelés 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.

Almenü	Leírás
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 ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

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

### 8.4 Beállítás: Késleltetett indítás

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


### 8.5 Beállítás: Működésidőzítő

1. Nyomja meg a  gombot.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Nyomja meg: Működésidőzítő.
4. A főképernyőn a működési idő megjelenítéséhez csúsztassa el vagy nyomja meg a  gombot.

5. Nyomja meg a **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

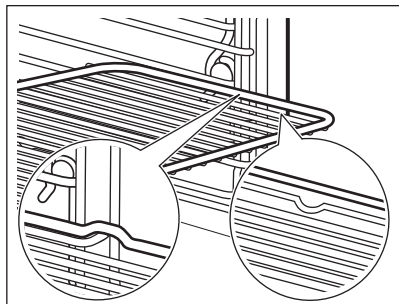
### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 9.1 Tartozékok behelyezése

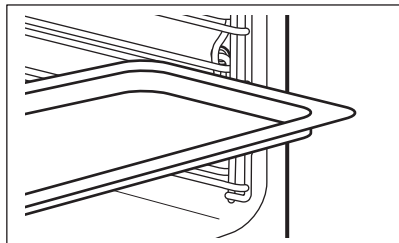
A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

### Sütőrács



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

### Sütő tálca / Mély tepsi




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

## 9.2 Hűshőmérő szenzor

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

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- $^{\circ}\text{C}$  – a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább  $25^{\circ}\text{C}$ -kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.
-  – az étel maghőmérsékletét.

Javaslatok:

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

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

Sütés ezzel: Hűshőmérő szenzor

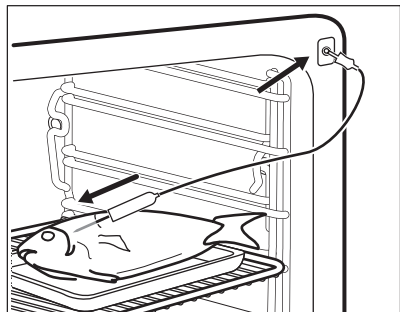
### FIGYELMEZTETÉS!

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

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

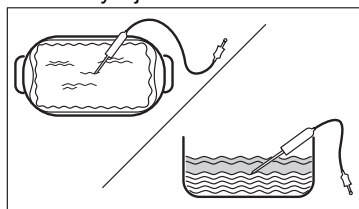
### Hús, szárnyas és hal

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



### Zöldség/hús felfűjtak


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



4. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba.

Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.

A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.

5.  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

6. ● ● ● - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:

- Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.

- Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütés leáll.

7. Válassza ki a kiegészítő funkciót, és nyomja meg többször a OK gombot a főképernyőre lépéshez.

8. Nyomja meg a START gombot.

9. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

10. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

## 10. 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 sütő aljától felfelé történik.








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

Az energiatakarékossági tippetet lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

További sütési javaslatokért tekintse meg a webhelyünkön található sütési táblázatokat. A

sütési tanácsok magtálalásához nézze meg a sütőtérben az elülső kereten található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

#### A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
	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
Keksztekercs	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 tésztaból, 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		
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	45 - 60	2
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	Sütőrács	160	45 - 60	2
Almáspite <b>1)</b>	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	55 - 65	2
Almáspite <b>1)</b>	Alsó + felső sütés	Sütőrács	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Aprósütemény, 20 db/tepsi <b>2)</b>	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	150	20 - 30	3
Aprósütemény, 20 db/tepsi <b>2)</b>	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	170	20 - 30	3
Toast kenyér <b>3)</b>	Grill	Sütőrács	max.	1 - 2	5

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

**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 <b>1)</b>	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	150	25 - 35	2 és 4
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	45 - 55	2 és 4
Almáspite	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 <b>1) 2)</b>	2/3 gőzölő készlet, perforált	0.3	3	8 - 9

				
Brokkoli <b>1) 2)</b>	2/3 gőzölő készlet, perforált	max.	3	10 - 11
Borsó, gyorsfagyasztott <b>2)</b>	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 sütőtálcát az első polcszintre úgy, hogy a lejtő a sütőtér hátulja felé nézzen.

### További gőzöléses receptek

				°C	
Kombinált étel gőzölése (2 adag) <b>1)</b>	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	Kenyér	Sütő tálcá <b>2)</b>	2	180	40 - 50
Csirke <b>3)</b>	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, mikroszálás 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 mikroszálás ruhával törölje szárazra.

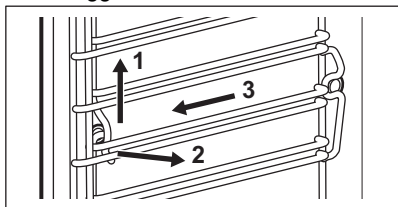
#### Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálás törőronggyal, 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 kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás útközők 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 kivethető 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 <b>Időtartam:</b> 30 perc
Gőz Tisztítás Plusz	Normál tisztítás Permetezzen mosogatószert a sütő belsejének felületére. <b>Időtartam:</b> 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 törőruhával törölje szárazra a sütőteret.
10. Hagyja nyitva a sütő ajtaját, 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 üritése.  
**Az első szakasz időtartama:** körülbelül 100 perc
4. Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Vízkömentesítés.
5. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
6. Töltse 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 töltse 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 ajtaját, 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 Vízkömentelési emlékeztető

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

- Lágy emlékeztető - azt javasolja, hogy vízkömentesse a készüléket.
- Kemény emlékeztető - arra kéri Önt, hogy vízkömentesse a készüléket. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja végre a sütő vízkömentelését 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 kiszáritásához.

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 kiszáritását 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 visszاسzerelése

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



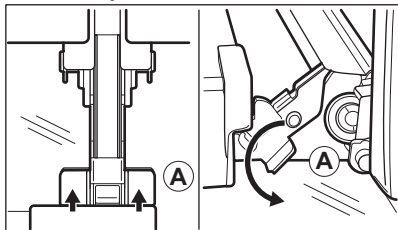
**FIGYELMEZTETÉS!**

Az ajtó nehéz.

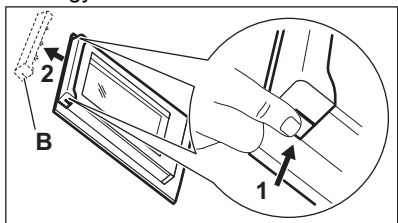
### **⚠ VIGYÁZAT!**

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

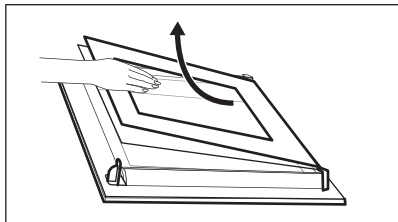
1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Teljesen nyissa ki az ajtót.
3. Nyomja le a **A** rögzítőkarokat az ajtó két zsanérján.



4. Cszukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (hőszigetelőleges 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 díszlécet az eltávolításhoz.
9. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, 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 ismétlje 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**

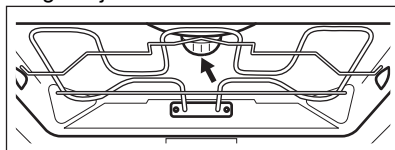
### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

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

### **Felső lámpa**

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegbúráját.



2. Távolítsa el a fémgyűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrájt.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Illessze a fémgyűrűt 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 üvegbúrájt.
4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. Szerelje fel a fémkeretet és a tömitést. Húzza meg a csavarokat.
6. Helyezze be a bal oldali polctartót.

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

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 villanszerelőt.  Gyerekszár bekapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Kiégett az izzó. Cserélje ki az izzót. További információkért lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

 Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje 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
<b>F111</b> – A Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illetve.	Teljesen dugja be a Hűshőmérő szenzor-t az aljzatba.
<b>F240, F439</b> – A kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
<b>F908</b> – 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	EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072	
Energiatakarékosági szám	61.9	
Energiatakarékosági 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	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	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 energiatakarékosághoz és a megfelelő alacsony energiatakarékoságú üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiatakarékosítás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiatakarékoságú üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

### 13.3 Energiatakarékosági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

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

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

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

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

### **Légkeveréses sütés**

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

### **Maradékhő**

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

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

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

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

### **Ételek melegen tartása**

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető

legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

### **Sütés kikapcsolt sütővilágítással**

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

### **Konvekciós levegő (nedves)**



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

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

### **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**

867381892-A-382024



**CE**