



LKR56000X

BG Ръководство за употреба | Готварска печка

2

HU Használati útmutató | Tűzhely

33



МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 3 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 6 |
| 3. ИНСТАЛИРАНЕ..... | 8 |
| 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... | 11 |
| 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА..... | 12 |
| 6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 12 |
| 7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 13 |
| 8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ..... | 14 |
| 9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА | 14 |
| 10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА..... | 17 |
| 11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ..... | 17 |
| 12. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 18 |
| 13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ..... | 26 |
| 14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 28 |
| 15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ | 30 |
| 16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА..... | 32 |

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 лица в уязвимо 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:** Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- 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 сменя кабела.
- Този уред трябва да е свързан към захранването с кабел тип H05VV-F, за да издържа на температурата на задния панел.
- Този уред е предназначен за употреба на височина до 2000 метра над морското равнище.
- Този уред не е предназначен за използване в кораби, лодки или други плавателни съдове.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- Не монтирайте уреда върху платформа.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление, когато работите с уреда.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.

- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Внимавайте, когато докосвате чекмеджето за съхранение. То може да се нагорещи.
- Ключът за изключване трябва да бъде свързан с електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране

ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Кухненският шкаф и нишата трябва да имат подходящи размери.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- По някои части от уреда минава ток. Оградете уреда с мебели, за да предотвратите допир до опасни части.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Стабилизирайте уреда, за да предотвратите преобръщането му. Вижте глава „Инсталиране“.

2.2 Свързване към електрическата мрежа

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да бъдат направени от квалифициран електричар.

- 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.
- 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 (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.
Опасност от токов удар.

- 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 отворяте 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 използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Парите, които отделя много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отворяте вратата.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в 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 върху уреда или директно на 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 акесоарите.
- 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.
- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварски съдове, изработени от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат котлона. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Грижи и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка, изключете фурната. Изключете щепсела от контакта на захранващата мрежа.

- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с почистващ препарат.

2.5 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 оторизиран сервизен център с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

3. ИНСТАЛИРАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

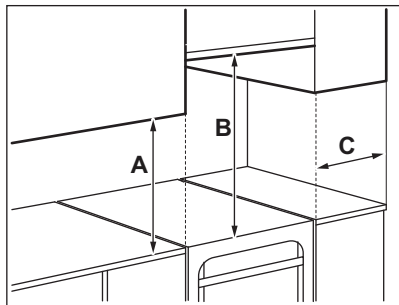
3.1 Местоположение на уреда

i

Не монтирайте печката в близост до мивката или до шкафа с мивка. Влажността / капките вода могат да влязат между страничния панел и шкафа и така да повредят боята на страничния панел.

Можете да монтирате свободно стоящия уред с шкафове с едната или двете страници и в ъгъла.

За минимални разстояния за монтаж проверете таблицата.



Минимални разстояния

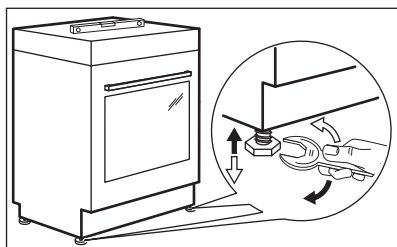
| Размер | мм |
|--------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

3.2 Технически данни

| | |
|---------------|------------|
| Напрежение | 230 V |
| Честота | 50 - 60 Hz |
| Клас на уреда | 1 |

| Размер | мм |
|-----------|-----|
| Височина | 858 |
| Ширина | 500 |
| Дълбочина | 600 |

3.3 Нивелиране на уреда



Използвайте малките крачета отдолу на уреда, за да нивелирате най-горното ниво с останалите повърхности.

3.4 Защита срещу накланяне

Задайте правилната височина и площ за уреда, преди да прикрепите защитата срещу накланяне.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

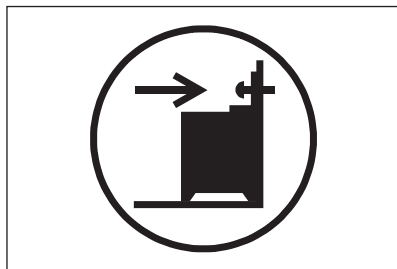
Уверете се, че сте поставили защитата срещу накланяне на правилната височина.

i

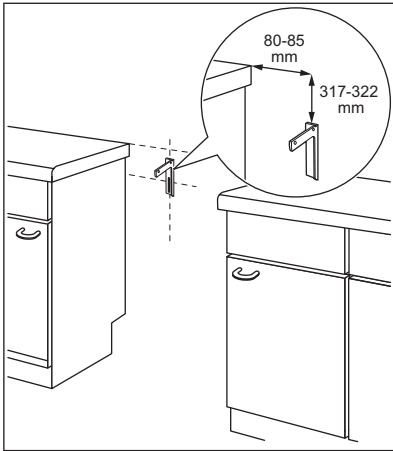
Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка.

Трябва да поставите защитата срещу накланяне. Ако не я поставите, уредът може да се наклони.

Вашият уред има символа, показан на снимката (ако е приложимо), за да ви напомня за инсталирането на защитата срещу накланяне.



1. Монтирайте защитата срещу накланяне на 317 - 322 мм по-надолу от най-горната повърхност на уреда и на 80 - 85 мм отстрани на уреда в кръглият отвор на скобата. Завийте я в твърдия материал или използвайте подходяща армировка (стена).



2. Можете да намерите отвора от лявата страна в задната част на уреда. Повдигнете предната част на уреда и го поставете в средата на пространството между шкафите. Ако пространството между шкафите е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничното измерване, за да центрирате уреда.



Ако сте променили размерите на готварската печка, трябва да подравните устройството против преобръщане правилно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако пространството между шкафите е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничното измерване в центъра на уреда.

3.5 Електрическа инсталация



ВНИМАНИЕ!

Производителят не носи отговорност, ако не спазвате предпазните мерки от главите за безопасност.

Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Преди да свържете електрозахранващият кабел към клемата, измерете напрежението между фазите в домашната мрежа. След това вижте етикета за свързване на гърба на уреда, за да използвате правилната електрическа инсталация. Този ред на стъпки предотвратява грешки при монтажа и повреди на електрическите компоненти на уреда.

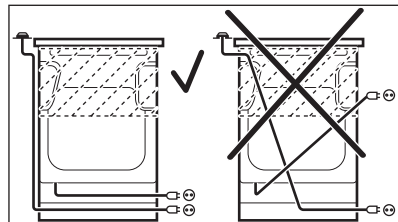
Приложими видове кабели за различни фази:

| Фаза | Минимален размер кабел |
|--------------|------------------------|
| 1 | 3x6.0 mm ² |
| 3 с неутрал. | 5x1.5 mm ² |



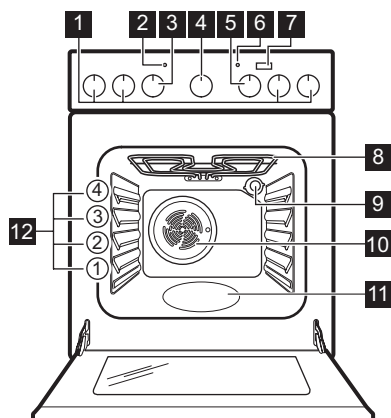
ВНИМАНИЕ!

Захранващият кабел не трябва да опира частта на уреда, шрихирана на илюстрацията.



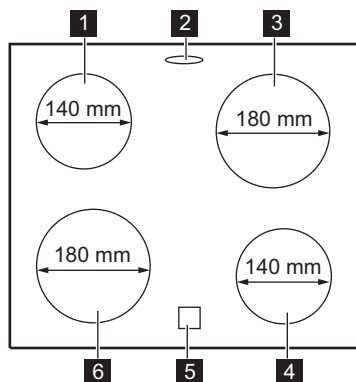
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Копчета за готварска плоча
- 2 Индикатор/символ за температура
- 3 Бутон за температурата
- 4 Ключ за брояча на минути
- 5 Бутон за функциите на фурната
- 6 Индикатор/лампа/символ за готварска плоча
- 7 Бутон за пара
- 8 Нагрыващ елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Релеф на вътрешността
- 12 Нива на скарата

4.2 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Зона за готвене 1200 W
- 2 Изход за пара - броят и положението зависят от модела
- 3 Зона за готвене 1700 W
- 4 Зона за готвене 1200 W
- 5 Индикатор за остатъчна топлина
- 6 Зона за готвене 1700 W

4.3 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**

- За торти и бисквити.
- **Чекмедже за съхранение**
Чекмеджето за съхранение е под фурната.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Извадете всички принадлежности от фурната.



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.






Върнете аксесоарите в първоначалната им позиция.

5.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.



За функция: ПлюсПара вижте глава „Фурна – всекидневна употреба“, „Активиране на функцията: ПлюсПара“.

1. Задаване на функцията . Задайте максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията . Задайте максималната температура. Максималната температура за тази функция е 210 °C.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Задайте функцията  , натиснете: Плюс пара . Задайте максималната температура.
6. Оставете фурната да работи 15 минути.
7. Изключете фурната и я оставете да се охлади.

Принадлежностите могат да се нагорещат повече от обикновено. От фурната може да излиза миризмата и дим. Уверете се, че въздушният поток в помещението е достатъчен.

6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Описание на зоните за готвене

Зоните за готвене са снабдени с термостат и работят на интервали (изключват се и се включват) в зависимост от избраното ниво на нагряване.

6.2 Настройка за затопляне

| Символи | Функция |
|---------|----------------------------|
| 0 | Положение Изключено (Off). |
| 1 - 6 | Настройки за затопляне |



Използвайте остатъчната топлина, за да намалите консумацията на енергия. Изключете зоната за готвене приблизително 5 - 10 минути преди приключване на процеса на готвене.

Завъртете ключа за избраната зона за готвене на необходимата настройка на затопляне.

Индикаторът за контрол на плота светва. За да завършите процеса на готвене, завъртете копчето в изключено положение.

Ако всички зони за готвене са изключени, контролната лампа на плота изгасва.

6.3 Използване на обикновената зона за готвене

За да използвате обикновена зона за готвене, завъртете кръговия регулатор към една от следните позиции: 1-9.



За степен на нагряване 1 – 3 зоната остава червена в продължение на около 2 – 3 секунди, след което се деактивира.



Зоната работи на максимално ниво на мощност, след като настроите ниво на нагряване 8 или 9.

6.4 Индикатор за остатъчна топлина

ВНИМАНИЕ!

Докато индикаторът свети, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

Индикаторът се появява, когато зона за готвене е гореща, но не функционира, ако захранването е изключено.

Индикаторът може също да се появи:

- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещи съдове за готвене са поставени на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове



Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско. Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.

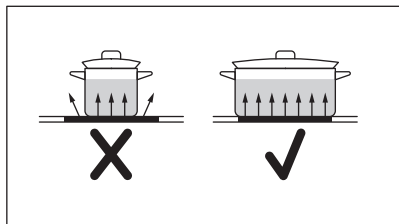


Не използвайте съдове за готвене на керамичния котлон с основи с ясно изразени ръбове, напр., чугунени тигани. Те могат да надраскат или изтъркат повърхността на котлона за постоянно.



Готварски съдове, изработени от емайлирана стомана и с алуминиеви или медни дъна, могат да предизвикат промяна в цвета на стъкло-керамичната повърхност.

За да пестите енергия и да сте сигурни, че котлонът работи правилно, дъното за съдове трябва да е с подходящ минимален диаметър (поне същият като диаметъра на зоната).



7.2 Примери на приложенияя за готвене

Температура на настройка: Приложение:

1 Поддържане в топло състояние

Температура на настройка: Приложение:

| | |
|---|---|
| 2 | Леко варене на тих огън |
| 3 | Варене на тих огън |
| 4 | Пържене / запичане |
| 5 | Кипване |
| 6 | Кипване / бързо пържене / дълбоко пържене |

8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специално стъргало за стъклото.

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и

храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте микс от бакпулвер и лимонов сок или оцет.

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Включване и изключване на фурната

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температурата.

Лампичката светва, когато фурната работи.




3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите на фурната и температурата в положение „изключено”.

9.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

9.3 Функции на фурната

| Символ | Функции на фурната | Приложение |
|-----------|---------------------------------------|---|
| | Положение Изключено (Off). | Фурната е изключена. |
| | Лампа на фурната | За включване на лампата без функция за готвене. |
| + | ПлюсПара | За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци. |
| | Готвене с вентилатор на ниски обороти | За приготвяне на крекки, сочни печени меса или за сушене на плодове и зеленчуци. |
| | Долен нагревател | За готвене на кекс с хрупкава основа. |
| | Традиционно печене | За печене на тестени и месни храни на едно ниво. |
| | Бърз грил | За запичане на тънки храни в големи количества и за препичане на хляб. |
| | Турбо грил | За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка. |
| | Готвене с вентилатор | За печене на месни и/или тестени храни, при еднаква температура на приготвяне, на повече от едно ниво, без обмяна на миризми. |

| Символ | Функции на фурната | Приложение |
|---|-------------------------|---|
|  | Печене при влажност | Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За общи препоръки за пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Икономия на енергия“. Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене при влажност. |
|  | Горещ въздух/вентилатор | За едновременно готвене на до две позиции и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40 °C по-ниска отколкото за Традиционно печене. |
|  | Размразяване | За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна. |

9.4 Активиране на функцията: ПлюсПара

Тази функция предоставя по-добра влажност по време на готвенето.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

- Не отваряйте вратичката на уреда, когато използвате функцията. ПлюсПара.
- След като спре да работи функцията, отворете внимателно вратичката на уреда. ПлюсПара.




Вж. глава "Препоръки и съвети".

1. Отворете вратичката на фурната.
2. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.
Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл.
Напълнете релефа във вътрешността с вода, само ако фурната е студена.

3. Задайте функцията: ПлюсПара  .

4. Натиснете бутона Plus Steam

(Допълнително пара) .


Бутонът „ПЛЮС пара“ работи само с функцията: ПлюсПара.

Индикаторът светва.

5. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.
6. Поставете храна в уреда и затворете вратичката на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пълнете отново релефа във вътрешността с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.

7. За да деактивирате уреда, натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) , завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено. Индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) изгасва.
8. Отстранете водата от релефа във вътрешността.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че уредът е студен, преди да отстраните останалата вода от релефа във вътрешността.

10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Таймер

Използвайте, за да настроите обратно броене.



Тази функция не влияе върху работата на уреда.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Завъртете кръговия регулатор за настройка на таймера докрай и след това го върнете на желаното време. Когато времето изтече, прозвучава сигнал.

11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

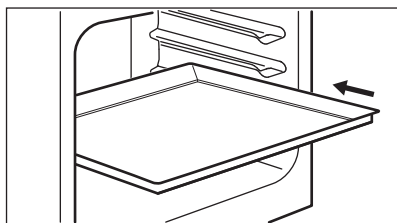
Вж. глава "Безопасност".

11.1 Поставяне на аксесоарите

Тава:



Не бутайте тавата за печене, нито дълбок тиган чак до задната стена на фурната. Това предотвратява циркулацията на топлина около тавата. Храната може да изгори, особено в задната част на тавата.

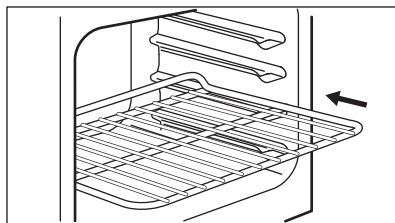


Поставете тава или дълбоката тава на препоръчаното ниво за скара. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

Скара:



Скарата има специална форма в задната част, която помага за циркулация на топлината.



Поставете рафта в правилното положение. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

12. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



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

12.1 Обща информация

Уредът има четири позиции на рафта. Позициите на рафтовете се броят от дъното на уреда.

Уредът е снабден със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Тя намалява до минимум времето за готвене и консумацията на електроенергия.

В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. Това е нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.

Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.

При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

12.2 Печене

За първото печене използвайте по-ниската температура.

Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.

Кейкове и сладки с различни височини невинаги се запичат равномерно. Не е необходимо да се променя температурната настройка, ако се получи неравномерно препичане. Разликите се изравняват по време на печенето.

Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите отново изстинат, изкривяванията изчезват.

12.3 Печене на кексове

Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.

Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

12.4 Приготвяне на месо и риба

Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.

За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

12.5 Времена за готвене

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за Вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

12.6 ПлюсПара +



Преди предварителното загряване, напълнете нишата на вътрешността с вода, но само ако фурната е студена.

Вижте „Активиране на функцията:
ПлюсПара“

Пекарна

| Храна | Вода в реле-фа във въ-трешността (мл) | Температу-ра (°C) | Време (мин) | Положе-ние на скарата | Принадлежности |
|--|---------------------------------------|-------------------|-------------|-----------------------|---------------------------------|
| Бял хляб ¹⁾ | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Използвайте тавата за печене. |
| Хлебни ролца ¹⁾ | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Използвайте тавата за печене. |
| Домашна пица ¹⁾ | 100 | 230 | 10 - 20 | 1 | Използвайте тавата за печене. |
| Фокача ¹⁾ | 100 | 190 - 210 | 20 - 25 | 1 | Използвайте тавата за печене. |
| Бисквитки, фу-нийки, кроасани ¹⁾ | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Използвайте тавата за печене. |
| Сливова торта, ябълков пай, канелени ролца ¹⁾ | 100 | 180 | 20 | 2 | Използвайте формата на тортата. |

¹⁾ Предварително загрейте в празна фурна за 5 минути, преди да започнете да готвите.

Готвене на замразени храни

| Храна | Вода в реле-фа във въ-трешността (мл) | Температу-ра (°C) | Време (мин) | Положе-ние на скарата | Принадлежности |
|--------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-------------|-----------------------|-------------------------------|
| Замразена пица ¹⁾ | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Използвайте скарата. |
| Замразен кроасан ¹⁾ | 150 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | Използвайте тавата за печене. |

¹⁾ Предварително загрейте в празна фурна за 10 минути, преди да започнете да готвите.

Възстановяване на храна

| Храна | Вода в реле-фа във въ-трешността (мл) | Температу-ра (°C) | Време (мин) | Положе-ние на скарата | Принадлежности |
|----------|---------------------------------------|-------------------|-------------|-----------------------|-------------------------------|
| Бял хляб | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Използвайте тавата за печене. |
| Погачи | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Използвайте тавата за печене. |

| Храна | Вода в релефа във вътрешността (мл) | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата | Принадлежности |
|--------------|-------------------------------------|------------------|-------------|----------------------|-------------------------------|
| Домашна пица | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Използвайте тавата за печене. |
| Фокача | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Използвайте тавата за печене. |
| Зеленчуци | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Използвайте тавата за печене. |
| Ориз | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Използвайте тавата за печене. |
| Паста | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Използвайте тавата за печене. |
| месо | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Използвайте тавата за печене. |

Печене на месо

| Храна | Вода в релефа във вътрешността (мл) | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата | Принадлежности |
|----------------|-------------------------------------|------------------|-------------|----------------------|-------------------------------------|
| Свинско печено | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Използвайте скара и тава за печене. |
| Печено говеждо | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Използвайте скара и тава за печене. |
| Пиле | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Използвайте скара и тава за печене. |
| Печена пуйка | 200 | 200 | 70 - 90 | 2 | Използвайте скара и тава за печене. |

12.7 Консервиране +

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Използвайте само буркани за консервиране с еднаква големина, каквито се предлагат на пазара.
- Не поставяйте върху тавата за печене повече от шест половинлитрови буркана за консервиране.
- Напълнете бурканите равномерно, оставяйки 1 см въздух в горната част на

всеки буркан. Оставете капачките отгоре, без да ги затваряте херметически.

- Бурканите не трябва да се допират.
- Поставете 1/2 литър вода в тавата за печене и 1/4 литър вода в релефната кухня, за да осигурите достатъчно влага във фурната.
- Изберете функцията ПлюсПара и задайте подходящата температура, базирайки се на таблицата по-долу.
- Контейнерите могат да бъдат затворени херметически само когато функцията е изключена.

Меки плодове

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата | Принадлежности |
|----------------------------|------------------|-------------|----------------------|-------------------------------|
| Ягода / Боровинки / Малини | 160 | 25 - 30 | 1 | Използвайте тавата за печене. |

Плодове с костилки

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата | Принадлежности |
|---------------------------|------------------|-------------|----------------------|-------------------------------|
| Круши / дюли / сини сливи | 160 | 35 - 40 | 1 | Използвайте тавата за печене. |

Меки зеленчуци

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата | Принадлежности |
|-------------------------------------|------------------|-------------|----------------------|-------------------------------|
| Тиквички / Патладжан / Лук / Домати | 160 | 30 - 35 | 1 | Използвайте тавата за печене. |

Мариновани зеленчуци

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата | Принадлежности |
|---|------------------|-------------|----------------------|-------------------------------|
| Моркови / Кисели краставици / Ряпа / Целина | 160 | 35 - 45 | 1 | Използвайте тавата за печене. |

12.8 Готвене с вентилатор на ниски обороти

Сушене

| Храна | Температура (°C) | Време (ч) | Положение на скарата | |
|----------------------------|------------------|-----------|----------------------|-----------|
| | | | 1 позиция | 2 позиции |
| Зеленчуци | | | | |
| Бобови растения | 60 - 70 | 7 - 9 | 2 | 1 / 3 |
| Пиперени хапки | 60 - 70 | 10 - 12 | 2 | 1 / 3 |
| Зеленчуци за подкиселяване | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Гъбени резенчета | 50 - 60 | 13 - 15 | 2 | 1 / 3 |
| Подправки/билки | 40 - 50 | 3 - 5 | 2 | 1 / 3 |
| Плодове | | | | |
| Сливови половини | 60 - 70 | 11 - 13 | 2 | 1 / 3 |
| Кайсиеви половинки | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |

| Храна | Температура (°C) | Време (ч) | Положение на скарата | |
|-----------------|------------------|-----------|----------------------|-----------|
| | | | 1 позиция | 2 позиции |
| Ябълкови резени | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 | 1 / 3 |
| Резенчета круша | 60 - 70 | 7 - 10 | 2 | 1 / 3 |

Вентил. На Ниска Темпер.

| Храна | Количество (кг) | Изпържване на всяка страна (мин.) | Температура (°C) | Положение на скарата | Време (мин) |
|-------|-----------------|-----------------------------------|------------------|----------------------|-------------|
|-------|-----------------|-----------------------------------|------------------|----------------------|-------------|

Говеждо

| | | | | | |
|----------------------------------|-----------|---|----------|---|-----------|
| Филе, средно изпечено | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 90 |
| Говежда печено – средно изпечено | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 160 - 200 |

Телешко

| | | | | | |
|-------------------------|-----------|---|----------|---|-----------|
| Филе "розе" | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 50 - 90 |
| Каре, едно парче | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Средно изпечено телешко | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |

Рок (Свинско)

| | | | | | |
|-----------------------|-----------|---|----------|---|-----------|
| Филе "розе" | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 100 |
| Каре, едно парче | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Средно печено свинско | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |

12.9 Традиционно печене

Печене

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|----------------------------------|------------------|-------------|----------------------|
| Плосък кекс | 160 - 170 | 25 - 35 | 2 |
| Тестен кейк с ябълки | 170 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| Палачинка в тава | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |
| Кекс с трохички (кръмбъл) | 170 - 190 | 50 - 60 | 3 |
| Чийзкейк | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 |
| Селски хляб | 190 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Румънски пандишпан | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Румънски пандишпан - традиционен | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|-----------------|------------------|-------------|----------------------|
| Кифлички | 180 - 200 | 15 - 25 | 2 |
| Швейцарско руло | 150 - 170 | 15 - 25 | 2 |
| Киш лорен | 215 - 225 | 45 - 55 | 2 |

Печене на месо

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|-------------------------|------------------|-------------|----------------------|
| Пиле, половина | 210 - 230 | 35 - 50 | 2 |
| Свински котлет на скара | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 |
| Риба, цяла | 200 - 220 | 40 - 70 | 2 |

12.10 Бърз грил

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|----------------------------------|------------------|-------------|----------------------|
| Пиле, половина | 230 | 50 - 60 | 2 |
| Свински котлет на скара | 230 | 40 - 50 | 3 |
| Печен бекон | 250 | 17 - 25 | 2 |
| Наденици | 250 | 20 - 30 | 2 |
| Говежда пържола: средно изпечено | 230 | 25 - 35 | 2 |

12.11 Турбо грил

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|---------------------------------|------------------|-------------|----------------------|
| Пиле, половина | 200 | 50 - 60 | 2 |
| Пиле | 250 | 55 - 60 | 2 |
| Пилешки крилца | 230 | 30 - 40 | 2 |
| Свински котлет на скара | 230 | 40 - 50 | 2 |
| Говежда пържола: добре изпечена | 250 | 35 - 40 | 2 |

12.12 Готвене с вентилатор

Печене

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|----------------------|------------------|-------------|----------------------|
| Тестен кейк с пълнеж | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 |

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|---------------------------|------------------|-------------|----------------------|
| Викториански сандвич | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |
| Швейцарски ябълков флан | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 |
| Коледен кейк | 150 - 160 | 40 - 50 | 2 |
| Сладкиш „Мадейра“ | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Целувки | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 |
| Картофен огретен | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |
| Лазаня | 170 - 190 | 30 - 50 | 2 |
| Сладки „Макарон“ на фурна | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Пица | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 |

Печене на месо

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|----------------|------------------|-------------|----------------------|
| Пиле, цяло | 200 - 220 | 55 - 65 | 2 |
| Свинско печено | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 |

12.13 Печене при влажност

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата | Принадлежности |
|---------------------------------|------------------|-------------|----------------------|---|
| Хляб и пица | | | | |
| Питки | 190 | 25 - 30 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Хлебчета | 200 | 40 - 45 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Замразена пица 350 г | 190 | 25 - 35 | 2 | скара |
| Кекчета в тава за печене | | | | |
| Швейцарско руло | 180 | 20 - 30 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Брауни | 180 | 35 - 45 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Кекчета във фолио | | | | |
| Суфле | 210 | 35 - 45 | 2 | шест керамични ramekins на скарата |
| Основа за пандишпанен флан | 180 | 25 - 35 | 2 | метална основа за флан на скарата |
| Пандишпанова торта | 150 | 35 - 45 | 2 | кексова форма върху скарата |
| Риба | | | | |
| Риба в пликоче 300 г | 180 | 25 - 35 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата | Принадлежности |
|--------------------------------|------------------|-------------|----------------------|---|
| Цяла риба 200 г | 180 | 25 - 35 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Рибно филе 300 г | 180 | 30 - 40 | 2 | тиган за пица на скарата |
| Месо | | | | |
| Месо в плик 250 г | 200 | 35 - 45 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Месни шишчета 500 г | 200 | 30 - 40 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Малки печива | | | | |
| Бисквитки | 170 | 25 - 35 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Френски макарони | 170 | 40 - 50 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Мъфини | 180 | 30 - 40 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Солени крекери | 160 | 25 - 35 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Маслени бисквити | 140 | 25 - 35 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Тарталети | 170 | 20 - 30 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Вегетариански | | | | |
| Смесени зеленчуци в плик 400 г | 200 | 20 - 30 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |
| Омлет | 200 | 30 - 40 | 2 | тиган за пица на скарата |
| Зеленчуци на тава 700 г | 190 | 25 - 35 | 2 | тава за печене или грил/тиган за печене |

12.14 Горещ въздух/вентилир

Печене

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|------------------|------------------|-------------|----------------------|
| Правоъгълен кекс | 140 - 160 | 40 - 50 | 1 + 3 |
| Кифлички | 190 - 210 | 10 - 20 | 1 + 3 |
| Целувки | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 |
| Маслен кейк | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 |
| Pizza (Пица) | 200 - 220 | 35 - 45 | 1 + 3 |

12.15 Информация за изпитващи лаборатории

| Храна | Функция | Температура (°C) | Акcesoари | Позиция на рафта | Време (мин.) |
|------------------------------|--------------------|------------------|----------------|------------------|--------------|
| Малки кейкове (16 броя/тава) | Традиционно печене | 160 | тава за печене | 3 | 20 - 30 |

| Храна | Функция | Температура (°C) | Акcesoари | Позиция на рафта | Време (мин.) |
|--|-----------------------|------------------|---------------------------------------|------------------|--|
| Малки кейкове (16 броя/тава) | Готвене с вентилатор | 150 | тава за печене | 3 | 20 - 30 |
| Малки кейкове (16 броя/тава) | Горещ въздух/вентилир | 160 | тава за печене | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Ябълков пай (2 тави Ø 20 см, разположени диагонално) | Традиционно печене | 190 | скара | 1 | 65 - 75 |
| Ябълков пай (2 тави Ø 20 см, разположени диагонално) | Готвене с вентилатор | 180 | скара | 2 | 70 - 80 |
| Пандишпанова торта без мазнина | Традиционно печене | 180 | скара | 2 | 20 - 30 |
| Пандишпанова торта без мазнина | Готвене с вентилатор | 160 | скара | 2 | 25 - 35 |
| Пандишпанова торта без мазнина | Горещ въздух/вентилир | 170 | скара | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици | Традиционно печене | 140 | тава за печене | 3 | 15 - 30 |
| Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици | Готвене с вентилатор | 140 | тава за печене | 3 | 20 - 30 |
| Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици | Горещ въздух/вентилир | 140 | тава за печене | 1 + 3 | 15 - 30 |
| Гост | Бърз грил | 250 | скара | 3 | 5 - 10 |
| Телешки бургер ¹⁾ | Турбо грил | 250 | скара или грил/дълбока тава за печене | 3 | 15 – 20 от първата страна; 10 – 15 от втората страна |

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Бележки относно почистването

Почиствайте лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и мек препарат за почистване.

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар.

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат.

Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте аксесоарите в съдомиялна машина.

Почиствайте упоритите петна със специален почистващ препарат за фурни.

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

13.2 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

13.3 Почистване на релефа във вътрешността

Процедурата по почистване отстранява остатъците от котлен камък в релефа във вътрешността след готвене с пара.



Препоръчваме да следвате процедурата за почистване най-малко на всеки 5-10 цикъла на функцията: ПлюсПара.

1. Налейте 250 мл бял оцет в релефа във вътрешността в долната част на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без билки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
3. Почистете вътрешността на фурната с хладка вода и мека кърпа.

13.4 Сваляне и монтиране на стъклените панели на фурната

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

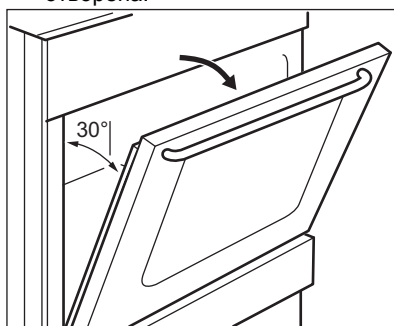
ВНИМАНИЕ!

Дръжте вратичката на фурната леко отворена по време на почистването. Когато я отворите напълно, може случайно да се затвори, причинявайки евентуални повреди.

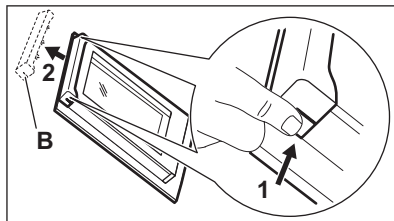
ВНИМАНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

1. Отворете вратичката, докато застане под ъгъл приблизително 30°. Вратичката стои сама, когато е леко отворена.



2. Хванете рамката в горната част на вратичката (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



3. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.

ВНИМАНИЕ!

Когато изваждате стъклените панели, вратичката на фурната ще опита да се затвори.

4. Задръжте горния край на стъклените панели на вратичката и ги издърпайте един по един.

5. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

След почистване, монтирайте обратно стъклените панели и вратичката на фурната. Изпълнете гореизброените стъпки в обратен ред. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Проверете дали вътрешният стъклен панел е легнал точно във фалцовете.

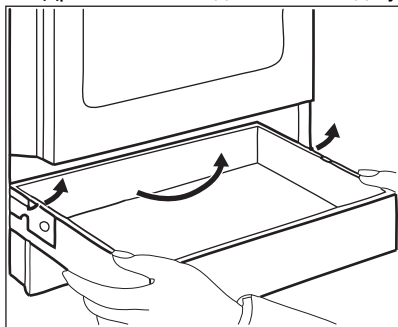
13.5 Изваждане на чекмеджето

⚠ ВНИМАНИЕ!

Да не се съхраняват запалими изделия (като напр. почистващи материали, пластмасови торбички, ръкавици за фурна, хартия или почистващи спрейове) в чекмеджето. Когато фурната работи, чекмеджето може да се нагорещи. Съществува опасност от пожар.

Чекмеджето под фурната може да бъде извадено за почистване.

1. Дръпнете чекмеджето навън до упор.



2. Повдигнете чекмеджето бавно.
3. Издърпайте чекмеджето навън изцяло. За да монтирате чекмеджето, изпълнете стъпките по-горе в обратна последователност.

13.6 Смяна на лампичката

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.
2. Изключете фурната от електрическата мрежа.
3. Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Задната лампа


1. Завъртете стъкления капак на лампичката, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °С.
4. Монтирайте стъкления капак.

14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

14.1 Как да постъпите, ако...

| Проблем | Възможна причина | Отстраняване |
|--|---|--|
| Не можете да включите уреда. | Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно. | Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването. |
| | Предпазителят е изгорял. | Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник. |
| Не можете да активирате или работите с плочата. | Предпазителят е изгорял. | Включете плочата отново и задайте степента на нагряване за по-малко от 10 секунди. |
| Индикаторът за остатъчна топлина не се включва. | Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време. | Свържете се с упълномощен сервизен център, ако зоната за готвене е работила достатъчно дълго, за да се нагорещи. |
| Фурната не нагрява. | Фурната е изключена. | Активирайте фурната. |
| | Необходимите настройки не са зададени. | Уверете се, че настройките са правилни. |
| Лампичката не функционира. | Лампичката е дефектна. | Сменете лампичката. |
| Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната. | Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време. | Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 – 20 минути след края на готвенето. |
| Необходимо е твърде много време, за да се сготвят ястията, или са готови твърде бързо. | Температурата е прекалено ниска или прекалено висока. | Регулирайте температурата, ако е необходимо. Следвайте указанията в ръководството на потребителя. |
| Няма добро представяне в готвенето с използването на функцията: ПлюсПара. | Не сте активирали функцията ПлюсПара. | Вижте „Активиране на функцията: ПлюсПара“. |
| | Не сте напълнили вътрешното отделение с вода. | Вижте „Активиране на функцията: ПлюсПара“. |
| | Не активирахте правилно функцията ПлюсПара с бутона за допълнително пара. | Вижте „Активиране на функцията: ПлюсПара“. |
| Искате да активирате функцията Готвене с вентилатор на ниски обороти, но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) е включен. | Функцията ПлюсПара работи. | Натиснете бутона за допълнително пара  , за да спрете функцията ПлюсПара. |
| Водата във вътрешното отделение не завира. | Температурата е прекалено ниска. | Задайте температурата най-малко на 110 °C. Вижте глава „Препоръки и съвети“. |

| Проблем | Възможна причина | Отстраняване |
|--|--|---|
| Водата изтича от вътрешното отделение. | Има прекалено много вода във вътрешното отделение. | Изключете фурната и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с гъба или кърпа. Добавете точното количество вода във вътрешното отделение. Обърнете се към специфичната процедура. |

14.2 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 вътрешността на уреда. 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.) | |

15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

15.1 Информация за продукта в съответствие с Регламентите на ЕС за екодизайн за котлон

| | | |
|---|--|-------------|
| Идентификация на модела | LKR560000X | |
| Вид на плота | Плоча в свободностояща готварска печка | |
| Брой зони за готвене | 4 | |
| Технология за загряване | Лъчист нагревател | |
| Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø) | Задна лява | 14.0 см |
| | Задна дясна | 18.0 см |
| | Предна дясна | 14.0 см |
| | Предна лява | 18.0 см |
| Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking) | Задна лява | 180.3 Wh/kg |
| | Задна дясна | 179.4 Wh/kg |
| | Предна дясна | 180.3 Wh/kg |
| | Предна лява | 179.4 Wh/kg |
| Енергийна консумация на котлона (EC electric hob) | 179.9 Wh/kg | |

IEC/EN 60350-2 – Домашни електрически уреди за готвене – Част 2: Плотове – Методи за измерване на ефективността.

15.2 плоча - Икономия на енергия

Можете да спестите енергия при ежедневното готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загревате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Преди да активирате зоната за готвене, поставете съда за готвене върху нея.

- Дъното на готварския съд трябва да е със същия диаметър като зоната за готвене.
- Поставяйте малки готварски съдове на малките зони за готвене.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

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

| | |
|---|--|
| Име на доставчик | Electrolux |
| Идентификация на модела | LKR560000X 943005311 |
| Индекс на енергийна ефективност | 94.9 |
| Клас на енергийна ефективност | A |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим | 0,84kWh/цикъл |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0,74kWh/цикъл |
| Брой кухни | 1 |
| Топлинен източник | Електричество |
| Сила на звука | 54л |
| Тип фурна | Фурна в свободностояща готварска печка |
| Маса | 42.0кг |

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

15.4 фурна – енергоспестяване



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

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 готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгревайте фурната, преди готвене.

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 затопляте други храни.

Подгръване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате


остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Печене при влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене. За допълнителни подробности вижте глава „Уред - Всекидневна употреба“, функции на уреда.

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа

 Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

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

символа , заедно с битовата смет.

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.electrolux.com/shop


ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | |
|--|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 34 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 36 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 39 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS..... | 42 |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 43 |
| 6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT..... | 43 |
| 7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 44 |
| 8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 45 |
| 9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT..... | 45 |
| 10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK..... | 47 |
| 11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... | 48 |
| 12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 48 |
| 13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 56 |
| 14. HIBAEHÁRÍTÁS..... | 58 |
| 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 60 |
| 16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... | 61 |

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott 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 fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- 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 képesített személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket emelvényre.
- A készüléket ne működtesse külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.

- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Ez felforrósodhat.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig

használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen 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 túlerhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloldót 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.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.
Áramütés veszélye.

- 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 távozik a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.

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 a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.

- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.
Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolósvacst, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerral ne tisztítsa.

2.5 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.

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 Ártalmatlanítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

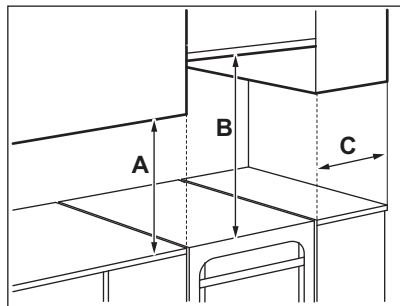
3.1 A készülék elhelyezése



Ne helyezze a tűzhelyet a mosogató vagy a mosogatóval felszerelt szekrény közelébe. A pára vagy a vízcseppek bejuthatnak az oldalpanel és a szekrény közé, és idővel károsíthatják az oldalpanel festékét.

Szabadon álló készülékét elhelyezheti úgy, hogy szekrények álljanak mellette egy vagy két oldalon, illetve elhelyezheti a sarokba is.

Az elhelyezéshez szükséges minimális távolságokért tekintse meg a táblázatot.



Minimális távolságok

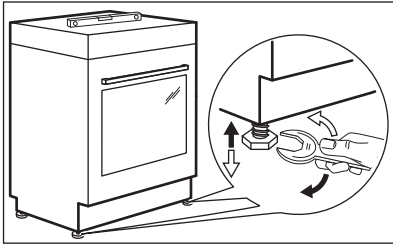
| Méret | mm |
|-------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

3.2 Műszaki adatok

| | |
|----------------------------|------------|
| Feszültség | 230 V |
| Frekvencia | 50 - 60 Hz |
| Készülékbesorolási osztály | 1 |

| Méret | mm |
|-----------|-----|
| Magasság | 858 |
| Szélesség | 500 |
| Mélység | 600 |

3.3 A készülék vízszintbe állítása



A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

3.4 Billenésgátló

Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.

VIGYÁZAT!

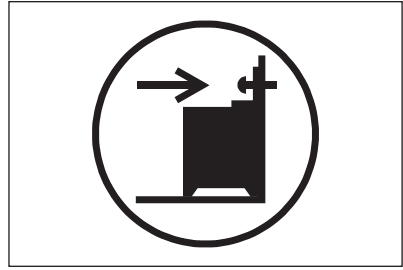
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.



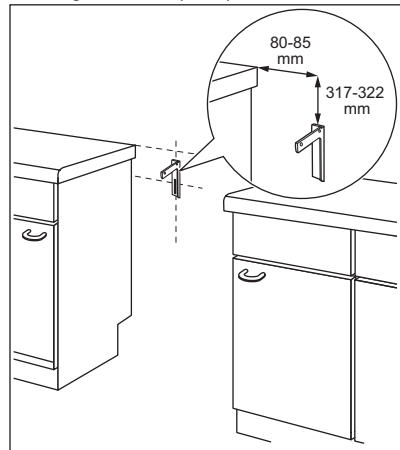
Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

Fel kell szerelnie a billenésgátlót. Ha nem szereli be, akkor megbillenhet a készülék.

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) emlékeztet a billenésgátló felszerelésére.



1. A készülék felső felületétől lefelé számítva 317 - 322 mm-re és a készülék oldalától 80-85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Csavarja be a szilárd anyagba, vagy használjon megfelelő megerősítést (falat).



2. A nyílás a készülék hátulján, a bal oldalon található. Emelje meg a készülék elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér közepére. Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.



Amennyiben módosulnak a tűzhely méretei, a billenésgátlót ismét be kell állítani.

⚠ VIGYÁZAT!

Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék közép-re állításához módosítania kell az oldalméretet.

3.5 Elektromos bekötés

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

Ez a készülék hálózati csatlakozókábel és dugasz nélkül kerül szállításra.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

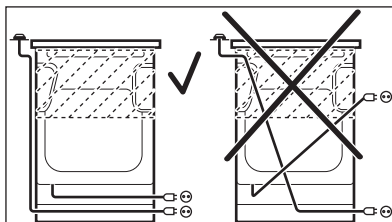
Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a kivezetéshez, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget. Ezután olvassa el a készülék hátulján található csatlakoztatási táblát a helyes elektromos bekötéshez. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetők az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészeinek károsodása.

A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

| Fázis | Min. méretű kábel |
|---------------------|-----------------------|
| 1 | 3x6,0 mm ² |
| 3 nullavezetékekkel | 5x1,5 mm ² |

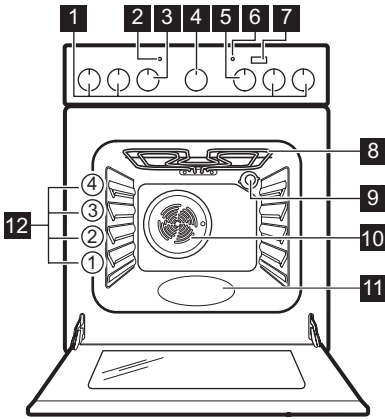
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A hálózati kábel nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolva jelzett részével.



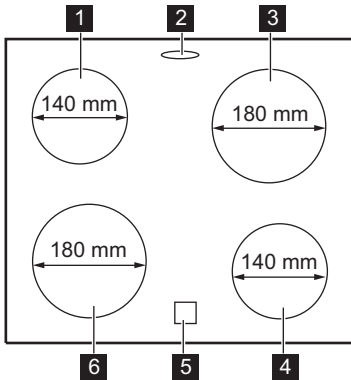
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 A Percszámláló gombja
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Főzőlap lámpája / szimbóluma / visszajelzője
- 7 Plusz gőz gomb
- 8 Fűtőbetét
- 9 Lámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Sütőtér mélyedése
- 12 Polcszintek

4.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna, 1200 W
- 2 Gőzkivezetés - száma és helye a modelltől függően változhat
- 3 Főzőzóna, 1700 W
- 4 Főzőzóna, 1200 W
- 5 Maradék hő visszajelző
- 6 Főzőzóna, 1700 W

4.3 Tartozékok

- **Sütőrács**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütőtálca**

- Tortákhoz és süteményekhez.
- **Tároló fiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.






Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyzetükbe.

5.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.



A(z) Plusz gőz funkció tekintetében olvassa el a „Sütő - Napi használat” fejezetben „A következő funkció aktiválása: Plusz gőz” című szakaszt:

1. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a(z)  funkciót, . Állítsa be a maximális hőmérsékletet. E funkció használatakor a maximális hőmérséklet 210 °C lehet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a(z)   funkciót, nyomja meg ezt a gombot: Extra gőz . Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni. A tartozékok a szokásosnál jobban felforrósodhatnak. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT


FIGYELMEZTETÉS!


Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Főzőzónák leírása

A főzőzónák hőfokszabályozóval vannak felszerelve, és szakaszosan működnek (ki- és bekapcsolnak) a kiválasztott hőmérsékleti fokozatnak megfelelően.

6.2 Az elektromos főzőzóna

| Szimbólum | Funkció |
|---|--------------------|
|  | Kikapcsolt pozíció |

| Szimbólum | Funkció |
|---|------------------|
|  | Hőfokbeállítások |



A maradék hő használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütési folyamat befejezése előtt körülbelül 5 - 10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

A kiválasztott főzőzóna szabályozógombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra. A főzőlap-vezérlés visszajelzője világítani kezd.

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba.

Amikor valamennyi főzőzóna kikapcsolt, a főzőlap-vezérlés visszajelzője kialszik.

6.3 Az egyszerű főzőzóna használata

Az egyszerű főzőzóna használatához fordítsa el a megfelelő gombot az alábbi helyzetek egyikébe: 1-9.



Az 1-3 hőmérsékleti fokozatok esetén a főzőzóna piros marad kb. 2-3 másodpercig, majd kikapcsol.



A zóna maximális teljesítménnyel működik, ha a hőmérsékleti fokozatot a 8 vagy 9 értékre állítja.

6.4 Maradékhő visszajelző

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Amíg a visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Ha egy főzőzóna forró, a visszajelző megjelenik, de nem jelenik meg, ha a készüléket leválasztják a hálózati feszültségről.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény

A sütési eredmény a főzőedény anyagától függ



A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.

Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

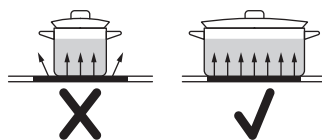


A kerámia főzőlapon ne használjon olyan főzőedényeket, pl. öntöttvas serpenyőket, melyek alul kimondottan élesek vagy peremük van. Ezek maradandóan megkarcolhatják vagy lekoptathatják a főzőlap felületét.



A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

Az energiatakarékosság és a főzőlap helyes működése érdekében a főzőedény aljának megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie (amely legalább akkora, mint a főzőzóna átmérője).



7.2 Példák az alkalmazására

| Hőmérséklet beállítása: | Alkalmazási terület: |
|-------------------------|----------------------|
| 1 | Melegen tartás |
| 2 | Lassú párolás |
| 3 | Párolás |

| Hőmérséklet beállítása: | Alkalmazási terület: |
|-------------------------|---|
| 4 | Sütés / pírítás |
| 5 | Felforralás |
| 6 | Felforralás / hirtelen sütés / olajfürdőben sütés |

8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószert használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a

cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerezrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** használjon sütőporból és citromléből vagy ecetből összeállított keveréket.

9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 A sütő be-/kikapcsolása

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.

A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.











3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót kikapcsolt állásba.



9.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a

hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

9.3 Sütőfunkciók

| Szimbólum | Sütőfunkciók | Alkalmazás |
|---|--------------------------|---|
|  | Kikapcsolt pozíció | A sütő ki van kapcsolva. |
|  | Sütőlámpa | A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül. |
|  | Plusz gőz | Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához. |
|  | Enyhe légkeveréses sütés | Különösen porhanyós, szaftos sültékek készítéséhez, vagy bármely gyümölcs és zöldség aszalásához. |
|  | Alsó sütés | Ropogós aljú sütemények sütéséhez. |
|  | Alsó + felső sütés | Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. |
|  | Gyors grill | Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és pirítás készítéséhez. |
|  | Infrasütés | Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz. |
|  | Légkeveréses sütés | Többféle étel egyszerre történő sütése azonos főzési hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik ízét. |
|  | Hőlégbefúvás (nedves) | E funkció célja az energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek való megfelelés. az 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 funkciót használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Hőlégbefúvás (nedves). |

| Szimbólum | Sütőfunkciók | Alkalmazás |
|---|--------------------------|--|
|  | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez, valamint étel aszalásához ajánljuk. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén. |
|  | Kiolvasztás | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |

9.4 A funkció bekapcsolása: Plusz gőz

Ez a funkció sütés közben páraképződést eredményez.

FIGYELMEZTETÉS!



Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.


A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- Ne nyissa ki a készülék ajtaját a következő funkció használata közben: Plusz gőz.
- A következő funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját: Plusz gőz.




Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Csapvízzel tölts fel a sütőtér mélyedését.
A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml.
A sütőtér mélyedését kizárólag akkor tölts fel vízzel, amikor a sütő hideg.
3. Állítsa be a funkciót: Plusz gőz  .

4. Nyomja meg a Plusz gőz  gombot.
A Plusz gőz gomb kizárólag a következő funkcióval együtt használható: Plusz gőz.
A visszajelző világítani kezd.
5. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
6. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.

VIGYÁZAT!

Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben vagy amikor a sütő forró.

7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.
A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.
8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.

FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt hozzáfogna a megmaradt víznek a sütőtér bemélyedéséből való eltávolításához, győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt.

10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

10.1 Percszámláló

A visszaszámlálási idő beállítására használhatja.



Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. Forgassa el ütközésig az időzítő gombját, majd forgassa a kívánt időtartamra.

Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható.

11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

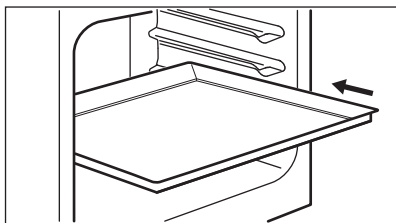
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 A tartozékok behelyezése

Tepsi:



Ne nyomja a tepsi vagy a mély serpenyőt teljesen a sütőtér hátsó faláig. Ez megakadályozza, hogy a hő keringjen a tepsi körül. Az étel ezáltal megéghet, különösen a tepsi hátsó részén.

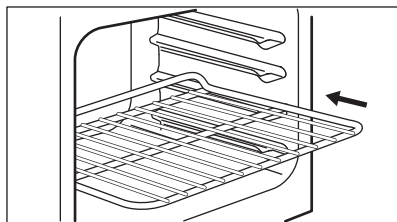


Helyezze a tálcát vagy a mély tepsi a polcszintre. Ellenőrizze, hogy a polc nem ér-e a sütő hátsó falához.

Huzalpolc:



A huzalpolc hátsó része speciális alakú, hogy segítse a hő áramlását.



Helyezze a polcot a megfelelő polcszintre. Ellenőrizze, hogy a polc nem ér-e a sütő hátsó falához.

12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

12.1 Általános tudnivalók

A készülék négy polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.

A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.

Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

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

12.2 Tésztaütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcsinten süt süteményeket.

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.

A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

12.3 Sütemények sütése

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Ha egyszerre két sütőtálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

12.4 Húsok és halak sütése

Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

Pékárúk

| Ételek | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők |
|---|--|------------------|------------|--------------|------------------------|
| Fehér kenyér ¹⁾ | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Használjon sütőtálcát. |
| Zsemle ¹⁾ | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Használjon sütőtálcát. |
| Házi pizza ¹⁾ | 100 | 230 | 10 - 20 | 1 | Használjon sütőtálcát. |
| Focaccia ¹⁾ | 100 | 190 - 210 | 20 - 25 | 1 | Használjon sütőtálcát. |
| Aprósütemények, lángosok, croissant ¹⁾ | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Használjon sütőtálcát. |

Hűssütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

12.5 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

12.6 Plusz gőz +



Az előmelegítés előtt kizárólag akkor töltsen fel vízzel a sütőtér mélyedését, amikor a sütő hideg.

Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Plusz gőz”

| Ételek | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők |
|---|--|------------------|------------|--------------|------------------------|
| Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercesek ¹⁾ | 100 | 180 | 20 | 2 | Használjon sütőformát. |

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

Fagyasztott ételek elkészítése

| Ételek | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők |
|-------------------------------------|--|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Fagyasztott pizza ¹⁾ | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Használjon húzalpolcot. |
| Fagyasztott croissant ¹⁾ | 150 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | Használjon sütőtálcát. |

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 10 percig a sütés előtt.

Étel regenerálása

| Ételek | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők |
|--------------|--|------------------|------------|--------------|------------------------|
| Fehér kenyér | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Használjon sütőtálcát. |
| Zsemle | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Használjon sütőtálcát. |
| Házi pizza | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Használjon sütőtálcát. |
| Focaccia | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Használjon sütőtálcát. |
| Zöldségek | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Használjon sütőtálcát. |
| Rizs | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Használjon sütőtálcát. |
| Tészta | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Használjon sütőtálcát. |
| Hús | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Használjon sütőtálcát. |

Sültek

| Ételek | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők |
|---------------|--|------------------|------------|--------------|--|
| Sertés roston | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | A húzalpolcot sütő tálcával használja. |
| Marha hátszín | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | A húzalpolcot sütő tálcával használja. |

| Ételek | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők |
|------------|--|------------------|------------|--------------|--|
| Csirke | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |
| Pulykasült | 200 | 200 | 70 - 90 | 2 | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |

12.7 Tartósítás +

FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab fél literes befőzőüvegnél többet.
- Egyenletesen töltsen meg a befőzőüvegeket, és hagyjon 1 cm levegőt az üvegek tetejétől számítva. Hagyja a

tetőket a befőzőüvegeken anélkül, hogy hermetikusan lezárná azokat.

- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön 1/2 liter vizet a sütő tálcába és 1/4 liter vizet a sütőtér bemélyedésébe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Állítsa be a Plusz gőz funkciót és a megfelelő hőmérsékletet az alábbi táblázat alapján.
- Csak a funkció kikapcsolásakor zárhatók le a befőzőüvegek hermetikusan.

Bogyós gyümölcsök

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők |
|----------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Földieper / áfonya / málna | 160 | 25 - 30 | 1 | Használjon sütő tálcát. |

Csonthéjas gyümölcs

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők |
|---------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Körte / birsalma / szilva | 160 | 35 - 40 | 1 | Használjon sütő tálcát. |

Puha zöldségek

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők |
|---|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Cukkini / padlizsán / hagyma / paradicsom | 160 | 30 - 35 | 1 | Használjon sütő tálcát. |

Savanyúságnak való zöldségek

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők |
|---|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Sárgarépa / karalábé / fehérrépa / zeller | 160 | 35 - 45 | 1 | Használjon sütő tálcát. |

12.8 Enyhe légkeveréses sütés

Aszalás

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság | |
|-----------------------|------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | 1. pozíció | 2. pozíció |
| Zöldségek | | | | |
| Bab | 60 - 70 | 7 - 9 | 2 | 1 / 3 |
| Paprika csíkok | 60 - 70 | 10 - 12 | 2 | 1 / 3 |
| Zöldség savanyúsághoz | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Gomba, aprított | 50 - 60 | 13 - 15 | 2 | 1 / 3 |
| Fűszernövény | 40 - 50 | 3 - 5 | 2 | 1 / 3 |
| Gyümölcs | | | | |
| Szilva, felezett | 60 - 70 | 11 - 13 | 2 | 1 / 3 |
| Kajszibarack felek | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Almaszeletek | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 | 1 / 3 |
| Körte szeletek | 60 - 70 | 7 - 10 | 2 | 1 / 3 |

Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

| Ételek | Mennyiség (kg) | Mindkét oldal barnítása (perc) | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Idő (perc) |
|-----------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|--------------|------------|
| Marhahús | | | | | |
| Filé (közepesen átsütve) | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 90 |
| Marha hátszín (közepesen átsütve) | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 160 - 200 |
| Borjú | | | | | |
| Filé (rózsaszínűre sütve) | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 50 - 90 |
| Karaj (egyben) | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Borjúsült, közepesen | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Sertés | | | | | |
| Filé (rózsaszínűre sütve) | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 100 |
| Karaj (egyben) | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Sertéssült, közepesen | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |

12.9 Alsó + felső sütés

Tésztasütés

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------|------------------|------------|--------------|
| Lepény | 160 - 170 | 25 - 35 | 2 |
| Kelt almás sütemény | 170 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| Tepsis sütemény | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |
| Prézlikalács | 170 - 190 | 50 - 60 | 3 |
| Sajttorta | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 |
| Parasztkenyér | 190 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Töltött kalács | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Üres kalács | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Zsemlelék | 180 - 200 | 15 - 25 | 2 |
| Keksztekercs | 150 - 170 | 15 - 25 | 2 |
| Quiche Lorraine | 215 - 225 | 45 - 55 | 2 |

Sültek

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke | 210 - 230 | 35 - 50 | 2 |
| Sertésborda | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 |
| Hal egészben | 200 - 220 | 40 - 70 | 2 |

12.10 Gyors grill

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke | 230 | 50 - 60 | 2 |
| Sertésborda | 230 | 40 - 50 | 3 |
| Grill sonka | 250 | 17 - 25 | 2 |
| Kolbászok | 250 | 20 - 30 | 2 |
| Bífsztek: közepesen | 230 | 25 - 35 | 2 |

12.11 Infrásütés

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke | 200 | 50 - 60 | 2 |
| Csirke | 250 | 55 - 60 | 2 |
| Csirke szárny | 230 | 30 - 40 | 2 |

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------|------------------|------------|--------------|
| Sertésborda | 230 | 40 - 50 | 2 |
| Bífsztek: jól átsütve | 250 | 35 - 40 | 2 |

12.12 Légkeveréses sütés

Tésztasütés

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------------|------------------|------------|--------------|
| Kelt tészta töltelékkel | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 |
| Lekváros piskóta | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |
| Svájci almás lepény | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 |
| Karácsonyi püspökkenyér | 150 - 160 | 40 - 50 | 2 |
| Homoktorta | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Habcsók | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 |
| Burgonyafelfújt | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |
| Lasagne | 170 - 190 | 30 - 50 | 2 |
| Sült makaróni | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Pizza | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 |

Sültek

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|------------------|------------|--------------|
| Csirke egészben | 200 - 220 | 55 - 65 | 2 |
| Sertéssült | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 |

12.13 Hőlégbefúvás (nedves)

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők |
|-----------------------------|------------------|------------|--------------|----------------------------|
| Kenyér és pizza | | | | |
| Molnárka | 190 | 25 - 30 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Zsemle | 200 | 40 - 45 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Fagyasztott pizza, 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | huzalpolc |
| Sütemény sütő tálcán | | | | |
| Kecsztekercs | 180 | 20 - 30 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Brownie | 180 | 35 - 45 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Sütés sütőformában | | | | |

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők |
|----------------------------------|------------------|------------|--------------|---------------------------------|
| Szufflé | 210 | 35 - 45 | 2 | hat kerámia ramekin huzalpolcon |
| Piskóta tortaalap | 180 | 25 - 35 | 2 | tortaforma rácson |
| Piskótatészta | 150 | 35 - 45 | 2 | tortasütő forma huzalpolcon |
| Hal | | | | |
| Hal tasakokban, 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Hal egészben, 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Halfilé, 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | pizzaserpenyő rácson |
| Hús | | | | |
| Hús tasakban, 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Nyárson sült hús, 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Aprósütemény sütése | | | | |
| Aprósütemények | 170 | 25 - 35 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Habcsók | 170 | 40 - 50 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Muffin | 180 | 30 - 40 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Sós aprósütemény | 160 | 25 - 35 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Aprósütemény omlós tésztából | 140 | 25 - 35 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Gyümölcslepény | 170 | 20 - 30 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Vegetáriánus | | | | |
| Vegyes zöldségek tasakban, 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |
| Omlett | 200 | 30 - 40 | 2 | pizzaserpenyő rácson |
| Zöldségek tálcán, 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | sütő tálca vagy mély tepsi |

12.14 Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Tésztasütés

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------|------------------|------------|--------------|
| Lepény | 140 - 160 | 40 - 50 | 1 + 3 |
| Zsemlelék | 190 - 210 | 10 - 20 | 1 + 3 |
| Habcsók | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 |
| Vajas sütemény | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 |
| Pizza | 200 - 220 | 35 - 45 | 1 + 3 |

12.15 Információ a bevizsgáló intézetek számára

| Ételek | Funkció | Hőmér- séklet (°C) | Tartozékok | Polcpozí- ció | Idő (perc) |
|--|-----------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------|---|
| Aprósütemény, 16 db/ tepsi | Alsó + felső sütés | 160 | Sütő tálca | 3 | 20 - 30 |
| Aprósütemény, 16 db/ tepsi | Légkeveréses sü- tés | 150 | Sütő tálca | 3 | 20 - 30 |
| Aprósütemény, 16 db/ tepsi | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 | Sütő tálca | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Almáspite (2 forma, átmé- rő: 20 cm, átlósan elhe- lyezve) | Alsó + felső sütés | 190 | Huzalpolc | 1 | 65 - 75 |
| Almáspite (2 forma, átmé- rő: 20 cm, átlósan elhe- lyezve) | Légkeveréses sü- tés | 180 | Huzalpolc | 2 | 70 - 80 |
| Piskótátészta (zsiradék nélkül) | Alsó + felső sütés | 180 | Huzalpolc | 2 | 20 - 30 |
| Piskótátészta (zsiradék nélkül) | Légkeveréses sü- tés | 160 | Huzalpolc | 2 | 25 - 35 |
| Piskótátészta (zsiradék nélkül) | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 170 | Huzalpolc | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Linzer / omlós tészták | Alsó + felső sütés | 140 | Sütő tálca | 3 | 15 - 30 |
| Linzer / omlós tészták | Légkeveréses sü- tés | 140 | Sütő tálca | 3 | 20 - 30 |
| Linzer / omlós tészták | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 140 | Sütő tálca | 1 + 3 | 15 - 30 |
| Piritós | Gyors grill | 250 | Huzalpolc | 3 | 5 - 10 |
| Marhahús hamburger ¹⁾ | Infrasütés | 250 | huzalpolc vagy mély tepsi | 3 | 15 - 20 egyik oldal; 10 - 15 má- sik oldal |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Meleg vizes és tisztítószeres puha ruhát használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

A teflonbevonatú tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

13.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törlőruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szerszemet, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

13.3 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

A tisztítási eljárás eltávolítja a gőzsütés után a sütőtér bemélyedésében lerakódott vízkő maradványokat.



Javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást a következő funkció legalább minden 5 - 10. ciklusa után végezze el: Plusz gőz.

1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, növényi kivonatoktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.
3. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőtérrel.

13.4 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

A tisztításhoz a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.



FIGYELMEZTETÉS!

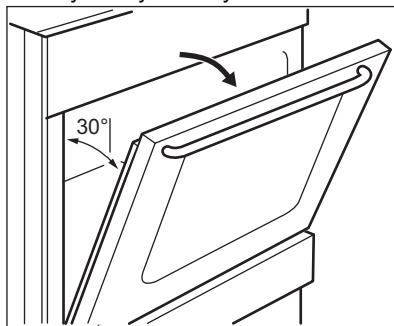
A sütő ajtáját résnyre hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



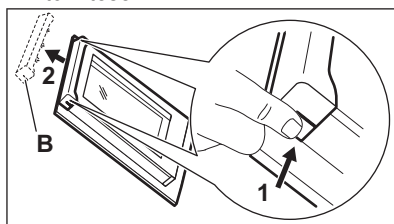
FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

1. Nyissa ki az ajtót körülbelül 30°-os szögbe. Az ajtó önmagától megáll az enyhén nyitott helyzetben.



2. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd nyomja befelé, hogy elengedjen a kapocs tömítése.



3. Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz



FIGYELMEZTETÉS!

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

4. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket.
5. Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.

⚠ VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére.

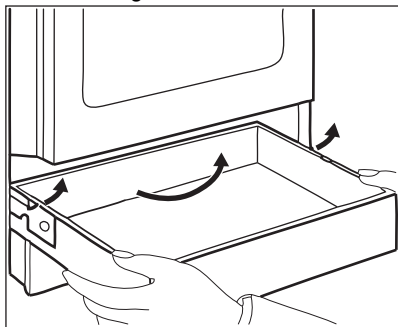
13.5 A rekesz eltávolítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószer, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A sütő használata közben a rekesz felmelegszik. Tűzveszély!

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.

3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

13.6 A sütőlámpa cseréje

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra .
4. Szerelje fel az üvegburát.


14. HIBAE LHÁRÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 Mi a teendő, ha ...

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|-------------------------------------|---|---|
| Nem lehet bekapcsolni a készüléket. | A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. |
| | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|--|---|---|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. | Leolvadt a biztosíték. | Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot. |
| Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző. | A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben. | Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez. |
| A sütő nem melegszik fel. | A készülék kikapcsolt állapotban van. | Kapcsolja be a sütőt. |
| | Nem végezte el a szükséges beállításokat. | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat. |
| A világítás nem működik. | A világítás izzója meghibásodott. | Cserélje ki az izzót. |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben. |
| Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek. | A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas. | Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait. |
| A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Plusz gőz. | Nem kapcsolta be a Plusz gőz funkciót. | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Plusz gőz”. |
| | Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését. | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Plusz gőz”. |
| | Nem megfelelően kapcsolta be a Plusz gőz funkciót a Plusz gőz gombbal. | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Plusz gőz”. |
| Szeretné bekapcsolni a Enyhe légkeveréses sütés funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít. | A Plusz gőz funkció működik. | Nyomja meg a Plusz gőz  gombot a Plusz gőz funkció leállításához. |
| A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel. | A hőmérséklet túl alacsony. | A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. |
| A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből. | Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében. | Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást. |

14.2 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. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőtérének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

| | |
|--------------------|-------|
| Modell (Mod.) | |
| Termékszám (PNC) | |
| Sorozatszám (S.N.) | |

15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

15.1 Termékinformáció a főzőlapra vonatkozó EU Ecodesign előírásoknak megfelelően

| | | |
|---|----------------------------------|-------------|
| Modellazonosító | LKR560000X | |
| Főzőlap típusa | Szabadon álló tűzhely főzőlappal | |
| Főzőzónák száma | 4 | |
| Fűtési technológia | Sugárzóelemes fűtőegység | |
| Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø) | Bal hátsó | 14.0 cm |
| | Jobb hátsó | 18.0 cm |
| | Jobb első | 14.0 cm |
| | Bal első | 18.0 cm |
| Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking) | Bal hátsó | 180.3 Wh/kg |
| | Jobb hátsó | 179.4 Wh/kg |
| | Jobb első | 180.3 Wh/kg |
| | Bal első | 179.4 Wh/kg |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob) | 179.9 Wh/kg | |

IEC/EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

15.2 Főzőlap – Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- Az edényeket még azelőtt helyezze rá a főzőzónára, hogy azt bekapcsolná.

- A főzőedény aljának átmérője legyen ugyanakkora, mint a főzőzóna átmérője.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

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

| | |
|-----------------|----------------------|
| Gyártó neve | Electrolux |
| Modellazonosító | LKR560000X 943005311 |

| | |
|--|--|
| Energihatékonysági szám | 94.9 |
| Energihatékonysági osztály | A |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 0,84kWh/ciklus |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett | 0,74kWh/ciklus |
| Sütőterek száma | 1 |
| Hőforrás | Elektromosság |
| Hangerő | 54l |
| A sütő fajtája | Szabodon álló tűzhely a belsejében sütővel |
| Tömeg | 42.0kg |

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

15.4 Sütő - Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés 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 ajtótomítást, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradék hő

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.


Ételek melegen tartása


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

Hőlégbefúvás (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. További részletekért olvassa el a „Készülék – napi használat” fejezet Sütőfunkciók című szakaszát.

16. 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 Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland



electrolux.com

867365097-D-192023



CE