



BG Готварска печка
HU Tűzhely

Ръководство за употреба
Használati útmutató

2
35



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	11
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	12
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	13
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	14
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	16
11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	16
12. ФУРНА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	17
13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	27
14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	30
15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	32

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

www.electrolux.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:

www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

Производителят не е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности



ВНИМАНИЕ!

Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

1.2 Основна безопасност

- 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 до височина от 2000 метра над морското равнище.
- Този уред не е предназначен за използване на кораби, лодки или други плавателни съдове.
- Не инсталирайте уредът зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- Не поставяйте уреда върху основа.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.
- НИКОГА не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да се наблюдава постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- 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 готв. 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 готв. 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. В противен 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 нагревателите. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Внимавайте когато докосвате чекмеджето за съхранение. Може да се нагорещи.
- Ключът за изключване трябва да бъдат 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.

- Премахнете всякакво опаковане.
- Не монтирайте или използвайте наранен 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 жлеба трябва да имат подходящи размери.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.
- Уверете се, че уреда е инсталиран под и в близост до сигурни структури.
- Някои от частите на уреда са носещи. 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 спъване в него. Вижте глава Инсталиране.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се извършат 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 допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, особено 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.
- 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 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или изгаряния.
Опасност от токов удар.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.

- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при пониски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.

- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Не оставяйте горещи готварски съдове върху командното табло.
- Не оставяйте готварски съдове на врята на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда или директно на дъното на уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да доведат до надраскване. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка, изключете фурната. Изключете щепсела от контакта.
- 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.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни

продукти, абразивни стъргалки, 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 никакъв вид почистващи препарати.

2.5 Вградена лампичка

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

3. ИНСТАЛИРАНЕ



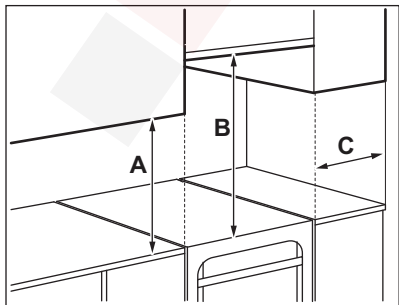
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Местоположение на уреда

Можете да монтирате своя самостоятелно стоящ уред с шкафове от едната или от двете страни, както и в ъгъл.

Относно минимални разстояния на поставяне, проверете таблицата.



2.6 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете хранящия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

2.7 Обслужване

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

Минимални разстояния

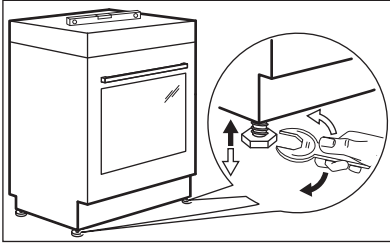
Размери	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технически данни

Волтаж	230 V
Честота	50 - 60 Hz
Клас на уреда	1

Размер	mm
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 против накланяне

Задайте правилната височина и зона за уреда, преди да поставите защитата против накланяне.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Задължително монтирайте защитата против накланяне на правилната височина.



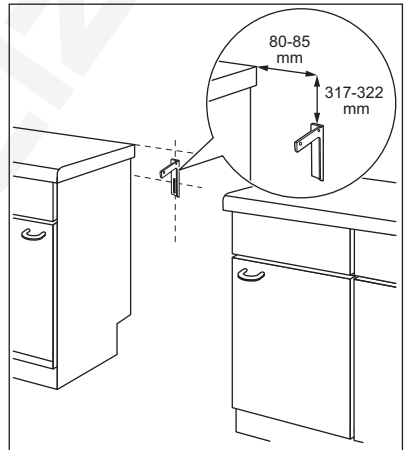
Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка и равна.

Трябва да монтирате защитата против накланяне. В противен случай уредът може да се наклони.

Този електроуред има символ, показан на фигурата (ако е приложимо), за да ви напомня за инсталацията на защитата против накланяне.



1. Монтирайте защитата против накланяне на 317 - 322 mm надолу от най-горната повърхност на уреда и на 80 - 85 mm от страната на уреда в кръглата дупка на скобата. Завийте я в солидния материал или използвайте подходяща опора (стена).



2. Можете да намерите отвора от лявата страна на гърба на уреда. Повдигнете предната част на уреда и я поставете по средата на пространството между шкафове. Ако пространството между шкафове е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничните разстояния, за да центрирате уреда.



Ако сте променили размерите на печката, трябва да изравните правилно средството против преобръщане.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако пространството между шкафове е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничните разстояния спрямо центъра на уреда.

3.5 Електрическа инсталация



ВНИМАНИЕ!

Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Безопасност".

Този уред се доставя без щепсел или захранващ кабел.



ВНИМАНИЕ!

Преди да свържете захранващия кабел към клемата, измерете напрежението между фазите в мрежата на дома ви. След това, вижте етикета за инсталация на гърба на уреда, за да използвате правилната електрическа инсталация. Този ред на стъпки предпазва от грешки и повреди при инсталацията на електрическите компоненти на уреда.

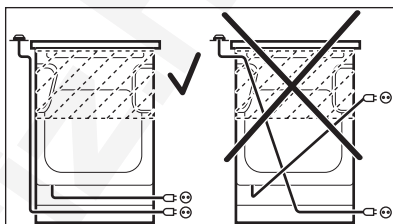
Приложими видове кабели за различни фази:

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



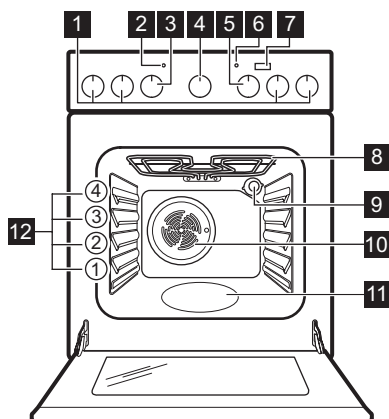
ВНИМАНИЕ!

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



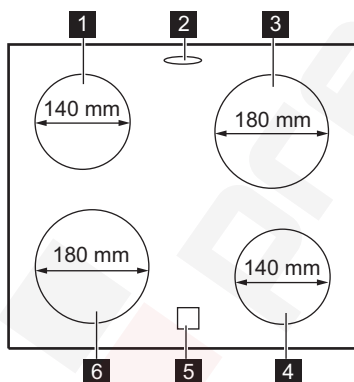
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Ключове за готв. плот
- 2 Индикатор/символ за температура
- 3 Ключ за температура
- 4 Ключ за брояча на минути
- 5 Ключ за функциите на фурната
- 6 Индикатор/лампа/символ за готв. плот
- 7 Бутон за пара
- 8 Нагревател
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Релеф на вътрешността
- 12 Позиции на рафтовете

4.2 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Зона за готвене, 1200 W
- 2 Изход за пара - броят и позицията 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 Принадлежности

- **Скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**

За сладкиши и курабийки.

- **Чекмедже за съхранение**
Чекмеджето за съхранение се намира под вътрешността на фурната.

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Отстранете всички аксесоари от фурната.



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и аксесоарите преди първата употреба. Поставете аксесоарите в първоначалната им позиция.

5.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.



За функция: Допълнително пара Виж "Активиране на функцията" Допълнително пара".

1. Задайте функцията и максималната температура.

2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията и задайте максималната температура. Максималната температура при тази функция е 210 °C.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Задайте функцията и натиснете бутона „Плюс Пара“ и задайте максималната температура.
6. Оставете фурната да работи 15 минути.
7. Изключете фурната и я оставете да се охлади.

Принадлежностите могат да се нагряят повече от обичайното. От фурната може да излиза миризма и дим. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.

6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Настройка на нагряване

Симво- ли	Функция
0	Изключено положение
1 - 6	Степен на нагряване



Използвайте остатъчната топлина, за да намалите консумацията на електричество. Деактивирайте зоната за готвене около 5 - 10 минути преди да завършите процеса на готвене.

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

Индикаторът за регулиране на плочите светва.

За приключване на процеса на готвене, завъртете кръговия регулатор в изключено положение.

Ако всички зони за готвене са изключени, индикаторът за регулиране на плочите изгасва.

6.2 Индикатор за остатъчна топлина



ВНИМАНИЕ!

Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.

Индикаторът светва, когато някоя от зоните за готвене е гореща.

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

-  Дъното на готварските съдове трябва да е възможно най-дебело и равно.
-  Кухненски съдове, изработени от емайлирана стомана и с алуминиеви или медни дъна, могат да предизвикат промяната в цвета на стъклокерамичната повърхност.

7.2 Примери на приложения за готвене

Тем- пера- турна на- строй- ка:	Приложение:
1	Поддържане в топло състояние

Тем- пера- турна на- строй- ка:	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 плочата след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почищено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плочата.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

8.2 Почистване на плочата

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

захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят плочата. Внимавайте да не се изгорите. Поставете 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 разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Активиране и деактивиране на уреда



Зависи от модела, ако вашият уред има лампи, символи на ключа или индикатори:

- Лампичката светва, когато уредът работи.
- Символът показва дали ключът управлява някоя от зоните за готвене, функциите на фурната или температурата.
- Индикаторът светва, когато фурната се нагрява.

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате уреда, завъртете копчетата за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.

9.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с уреда 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
0	Изключена позиция	Фурната е изключена.
	Лампа на фурната	За включване на лампата без готвене.
+	Допълнително пара	За добавяне на влажност по време на готвене. За да получите правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при притопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.
	Диетично готвене с вентилатор	За приготвяне на крехки, сочни печени меса или за сушене на плодове и зеленчуци.
	Долно нагряване	За готвене на кекс с хрупкава основа.
	Традиционно готвене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	Бърз грил	За печене на тънки храни, в големи количества и за препичане на хляб.

Символ	Функции на фурната	Приложение
	Турбо грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости 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 нива, без обмяна на миризми.
	Печене при влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкции-те за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене при влажност. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Нагревателната мощност може да се намали. За общи препоръки за енергоспестяване вижте „Енергийна ефективност“, Фурна - Икономия на енергия. Тази функция бе използвана за отговаряне на класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.
	Готвене с топъл въздух	За печене на до две нива едновременно и за сушене на храни. Задайте температурата с 20-40 °C по-малко, отколкото за Традиционно готвене.
	Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.

9.4 Активиране на функцията: Допълнително пара

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. Допълнително пара.
- След като спре да работи функцията, отворете внимателно

вратичката на уреда. Допълнително пара.



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: Допълнително пара  .

4. Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) .
Бутонът „ПЛЮС пара“ работи само с функцията: Допълнително пара. 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!

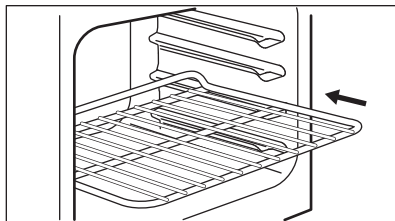
Вж. глава "Безопасност".

11.1 Поставяне на принадлежностите

Скара:



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

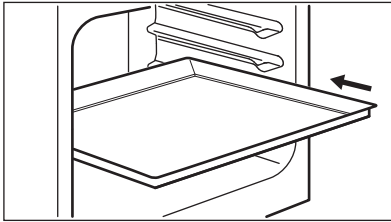


Поставете рафта на правилната позиция за рафт. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

Тава:



Не вкарвайте тавата за печене докрай към задната стена на фурната. Това предотвратява циркулирането на топлината около тавата. Храната може да заgorи, особено в задната част на тавата.



Поставете тавата или дълбокия тиган върху позицията на скарата. 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.

- 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

12.1 Обща информация

- Уредът има четири позиции на полиците. 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.

- Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви фурна. Задайте обичайните настройки, като температура, време за готвене и нива на скарата според стойностите в таблиците.
- Първия път използвайте по-ниската температура.
- Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.
- Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.
- Кейкове и сладки с различни височини първоначално невинаги се запичат равномерно. Ако това се случи, не променяйте настройката на температурата. Различията се изглаждат по време на печенето.
- Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на

печене. Когато тавите изстинат, изкривяването изчезва.

доливайте още, за да не кондензира димът.

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

- Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.
- 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,

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 съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

12.6 Допълнително пара

+ 



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

Вижте "Активиране на функцията" Допълнително пара"

Пекарна

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата	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, фунийки, кроасани ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене.

Храна	Вода в релѳа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Сливово 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 релѳа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение 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 релѳа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Бял хляб	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Погачи	100	110	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене.
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.

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
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 Допълнително пара 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 Диетично готвене с вентилатор **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

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
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
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
Pork (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 готвене

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 (кърмбъл)	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
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, половинка	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, половинка	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 скалата
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 изпечено	250	35 - 40	2

12.12 Готвене с вентилатор

Печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата
Тестен кейк с пълнеж	150 - 160	20 - 30	2
Викториански сандвич	170 - 190	30 - 40	2
Швейцарски ябълков десерт	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
Запечени картофи	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne (Лазаня)	170 - 190	30 - 50	2
Следки "Макарон" на фурна	170 - 190	50 - 60	2
Pizza (Пица)	190 - 200	25 - 35	2

Печене (на месо)

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата
Chicken, whole	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
Кексчета 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
Кексчета във фолио				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамични рамекини на скарата
Основа за пандишпанен флан	180	25 - 35	2	метална основа за флан на скарата
Пандишпанова торта	150	35 - 45	2	кексва форма върху скарата
Риба				
Риба в пликове 300 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
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 Готвене с топъл въздух

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 изпитателни лаборатории

Храна	Функция	Температура (°C)	Принадлежности	Положение на скарата	Време (мин)
Малки кексчета (16 броя/тава)	Традиционно готвене	160	тава за печене	3	20 - 30

Храна	Функция	Температура (°C)	Принадлежности	Положение на скарата	Време (мин)
Малки кексчета (16 броя/тава)	Готвене с вентилатор	150	тава за печене	3	20 - 30
Малки кексчета (16 броя/тава)	Готвене с топъл въздух	160	тава за печене	1 + 3	30 - 40
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Традиционно готвене	190	скара	1	65 - 75
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Готвене с вентилатор	180	скара	2	70 - 80
Пандишпан без масло	Традиционно готвене	180	скара	2	20 - 30
Пандишпан без масло	Готвене с вентилатор	160	скара	2	25 - 35
Пандишпан без масло	Готвене с топъл въздух	170	скара	1 + 3	30 - 40
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици	Традиционно готвене	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	Готвене с топъл въздух	140	тава за печене	1 + 3	15 - 30
Тост-сандвич	Бърз грил	250	скара	3	5 - 10
Телешки бургер	Турбо грил	250	скара или грил/тиган за печене	3	15 – 20 от първата страна; 10 – 15 от втората страна

13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Бележки относно почистването

- Почиствайте лицевата част на фурната с мека кърпа, гореща вода и 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 упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепващото покритие.

13.2 Уреди 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: Допълнително пара.

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 почиствате. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



ВНИМАНИЕ!

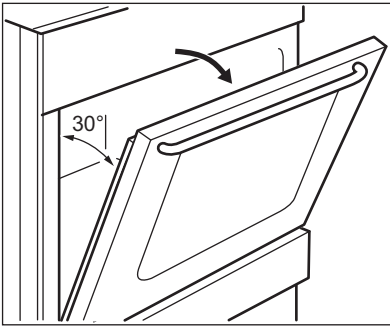
Дръжте вратичката на фурната леко отворена по време на почистването. Когато я отворите напълно, може случайно да се затвори, причинявайки евентуални повреди.



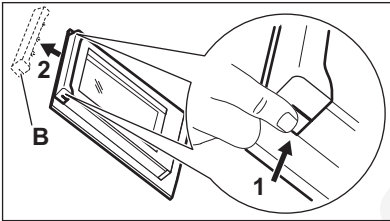
ВНИМАНИЕ!

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 стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Щампата на вътрешния панел трябва да сочи към вътрешно стъкло на вратичката.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че след монтирането, повърхността на рамката на стъкления панел върху зоните с щампа не е грапава при допир.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Проверете дали вътрешният стъклен панел е легнал точно във фалцовите.

13.5 Изваждане на чекмеджето

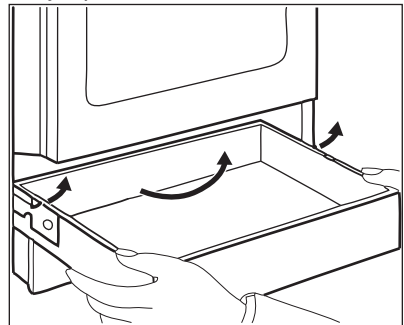


ВНИМАНИЕ!

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 крушката

Поставете парче плат на дъното на вътрешността на уреда. Това предпазва от повреди стъкления капак на лампичката и вътрешността на фурната.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от електрически удар! Прекъснете предпазителя преди да замените лампичката. Лампата и стъкленият капак може да са горещи.

1. Деактивирайте уреда.

2. Извадете предпазителя от таблото или деактивирайте от мрежовия прекъсвач.

Задната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °C.
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 активирате уреда.	Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
	Бушона е изгърмал.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
Не можете да активирате или работите с плочата.	Бушона е изгърмал.	Включете плочата отново и задайте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервисния център.
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
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 те се сготвят твърде бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата, ако е необходимо. Следвайте указанията в ръководството на потребителя.
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Допълнително пара.	Не сте активирали функцията Допълнително пара.	Вижте "Активиране на функцията" Допълнително пара".
	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте "Активиране на функцията" Допълнително пара".
	Не активирахте правилно функцията Допълнително пара с бутона за допълнително пара.	Вижте "Активиране на функцията" Допълнително пара".
Искате да активирате функцията Диетично готвене с вентилатор, но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) е включен.	Функцията Допълнително пара работи.	Натиснете бутона за допълнително пара  , за да спрете функцията Допълнително пара.
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °C. Вж. глава "Препоръки и съвети".
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Деактивирайте печката 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 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 на табелката с данни. Тази

табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на уреда. Не

отстранявайте табелката с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	
PNC (номер на продукт)	
Сериен номер (S.N.)	

15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

15.1 Продуктова информация за готварски плот според ЕС 66/2014

Идентификация на модела	EKC52950OX	
Тип готварски плот	Готварски плот на самостоятелна печка	
Брой зони за готвене	4	
Загряваща технология	Лъчист нагревател	
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Задна лява	14,0 cm
	Задна дясна	18,0 cm
	Предна дясна	14,0 cm
	Предна лява	18,0 cm
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

EN 60350-2 - Битови електрически уреди за готвене - Част 2: Котлони - Методи за измерване на ефективността.

15.2 котлони- енергоспестяване

Може да спестите енергия по време на ежедневното ви готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Дъното на съдът за готвене трябва да има същият диаметър като зоната за готвене.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.

- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

15.3 Продуктов фиш и информация за фурни според ЕУ 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EKC52950OX
Индекс на енергийна ефективност	94.9
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0,84 KBч/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0,74 KBч/цикъл
Брой обеми на фурната	1
Източник на топлина	Електричество
Сила на звука	54 л
Тип на фурната	Фурна на печка
Маса	42.0 кг

EN 60350-1 - Битови електрически уреди за готвене - Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

15.4 фурна - енергоспестяване



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

Общи съвети

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

Използвайте метални съдове, за да подобрите енергоспестяването

При възможност не загревайте предварително фурната, преди да поставите храната вътре.

Когато готвенето е с времетраене, по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минималната 3-10 минути преди края на зададеното времетраене, в зависимост какво е то. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

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.

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 детайли вижте „Фурна - Всекидневна употреба“, глава „Функции на фурната“.

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете 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.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	36
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	38
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	41
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	43
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	44
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	45
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	45
8. FŐZŐLAP – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	46
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT	46
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	48
11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	49
12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	49
13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	59
14. HIBAELHÁRÍTÁS.....	61
15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	63

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

i Általános információk és hasznos tanácsok

🌿 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



FIGYELMEZTETÉS!

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített 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 lábazatra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- FIGYELEM! Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem 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 főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert 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.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- 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. Felforrósodhat.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** 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 képzett 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 mozgásokkor. 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 biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- 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, különösen akkor, ha az 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 hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékét húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított

csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison 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.

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne 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 öngyulladást 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 elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat 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.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a készülék felületét. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

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. Máskülönben 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 semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.5 Belső világítás

- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- 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



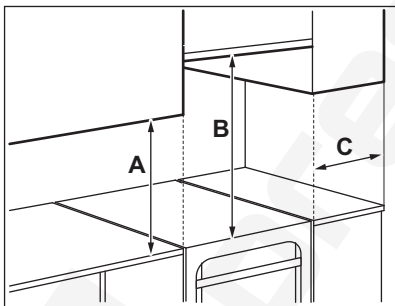
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

3.1 A készülék elhelyezése

A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



Minimális távolságok

Méretek	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Műszaki adatok

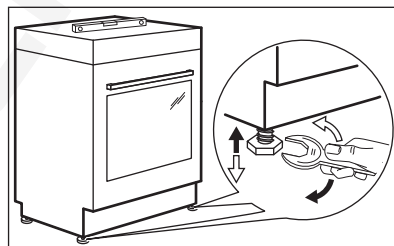
Feszültség	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Készülék osztály	1

2.7 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

Méretek	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!

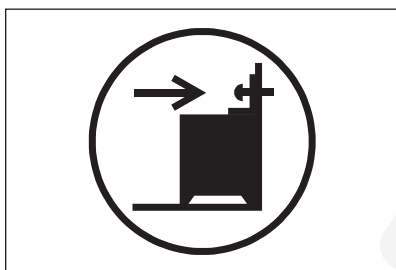
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.



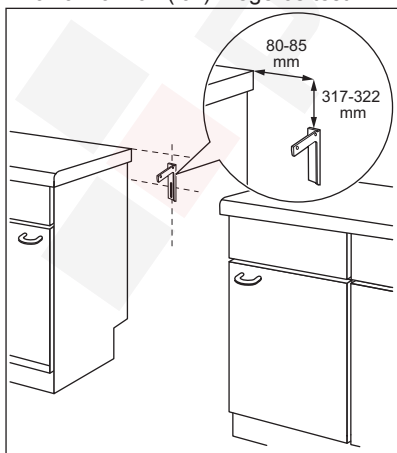
Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

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

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



1. A készülék tetejétől 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. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.



2. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Emelje meg a

készülék elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér közepére. Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a tűzhely szélességét, akkor a tűzhely 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 közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.

3.5 Elektromos bekötés



FIGYELMEZTETÉS!

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.



FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a hálózati konnectorhoz, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget. Ezután tekintse meg a készülék hátulján található bekötési rajzot a megfelelő elektromos üzembe helyezés érdekében. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetők az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészeinek károsodása.

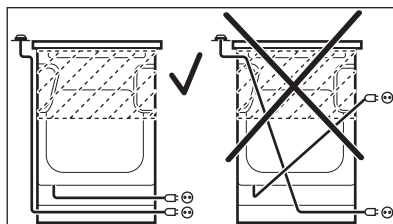
A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x6,0 mm ²
3 nullavezetéssel	5x1,5 mm ²



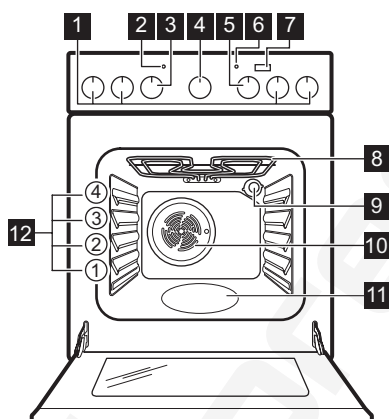
FIGYELMEZTETÉS!

A hálózati vezeték nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolással jelzett részével.



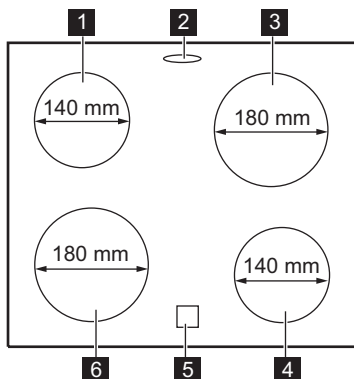
4. TERMÉKLEÍRÁS

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 Sütőtér világítás
- 10 Ventilátor
- 11 Sütőtér mélyedése
- 12 Polcszintek

4.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna 1200 W
- 2 Gőzkimenet - száma és helye a modellről függően változhat.
- 3 Főzőzóna 1700 W
- 4 Főzőzóna 1200 W
- 5 Maradék hő visszajelző
- 6 Főzőzóna 1700 W

4.3 Kiegészítők

- **Huzalpolt**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

- **Sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Tárolófiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

5.1 Kezdeti tisztítás

Távolítsd el minden tartozékot a sütőből.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyükre.

5.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.



A következő funkció esetén: PlusSteam, lásd: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.

1. Állítsa be a funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a , majd állítsa be a maximális hőmérsékletet. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a funkciót, nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd állítsa be a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

6.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbólumok	Funkció
0	Kikapcsolt állás
1 - 6	Hőfokbeállítások



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

A kiválasztott főzőzóna gombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra.

A főzőlap szabályozójának visszajelzője világítani kezd.

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot a kikapcsolt állásba.

Amikor valamennyi főzőzóna kikapcsolt, a tűzhely szabályozójának visszajelzője kialszik.

6.2 Maradékhő visszajelző



FIGYELMEZTETÉS!

A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelző világít, amikor egy főzőzóna forró.

7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

7.1 Főzőedény



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.



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

Hőmérséklet beállítása:	Alkalmazási terület:
2	Lassú párolás
3	Párolás
4	Sütés / pirítás
5	Felforralás
6	Felforralás / hirtelen sütés / olajfürdőben sütés

7.2 Példák az alkalmazására

Hőmérséklet beállítása:	Alkalmazási terület:
1	Melegen tartás

8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

8.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

8.2 A főzőlap tisztítása

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

valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körütekintéssel 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 tisztítószerekkel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

9.1 A készülék be- és kikapcsolása



Gomb szimbólumok, visszajelzők, illetve lámpák (modelltől függően):

- A lámpa a készülék működése közben világít.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.
- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegsik.

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

9.2 Biztonsági felszerelés

A készülék 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 Sütőfunkció

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	PlusSteam	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
	Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez, vagy bármely gyümölcs és zöldség aszalásához.
	Alsó Sütés	Ropogós aljú sütemények sütéséhez.
	Alsó + felső sütés	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Grill + Felső Sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcsinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Hőlégbefúvás (Nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési tanácsokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetben a Hőlégbefúvás (Nedves) szakaszt. A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklet-től. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Sütő - Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés funkció esetén.
	Felolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

9.4 A funkció bekapcsolása: PlusSteam

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: PlusSteam.
- A következő funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját: PlusSteam.



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

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

4. Nyomja meg a Plusz gőz gombot.
A Plusz gőz gomb kizárólag a következő funkcióval együtt használható: PlusSteam.
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!

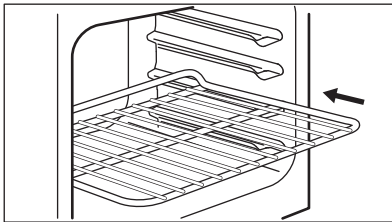
Lásd a Biztonságról szóló részt.

11.1 Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:



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

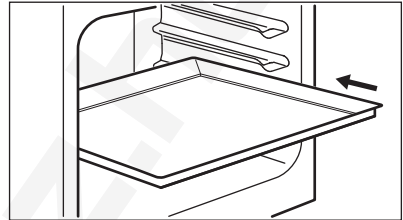


Helyezze a polcot a megfelelő polcszintre. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Tepsi:



Ne tolja be teljesen a tepsit a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsi körül áramolhasson. Az étel megégphet, különösen a tepsi hátsó részén.



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

12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként 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 Tésztasütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait, pl. hőmérséklet, főzési időtartam és a

polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthoz, akkor keressen hasonló ételt.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán 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

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a süttőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

- Hagyja a húst kb. 15 perccig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés 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.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

12.6 PlusSteam +



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

Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”

Pékárúk

Étel	Víz mennyisége a sütőtér mélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Fehér kenyér ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Használjon sütő tálcát.
Zsemle ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Használjon sütő tálcát.
Házi pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Használjon sütő tálcát.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Használjon sütő tálcát.

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Aprósütemények, lángosok, croissant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Használjon sütő tálcát.
Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek ¹⁾	100	180	20	2	Használjon sütőformát.

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

Fagyasztott ételek elkészítése

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Fagyasztott pizza ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Használjon huzalpolcot.
Fagyasztott croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Használjon sütő tálcát.

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

Étel regenerálása

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Fehér kenyér	100	110	15 - 25	2	Használjon sütő tálcát.
Zsemle	100	110	10 - 20	2	Használjon sütő tálcát.
Házi pizza	100	110	15 - 25	2	Használjon sütő tálcát.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Használjon sütő tálcát.
Zöldségek	100	110	15 - 25	2	Használjon sütő tálcát.

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Rizs	100	110	15 - 25	2	Használjon sütő tálcát.
Tésztafel-fűjt	100	110	15 - 25	2	Használjon sütő tálcát.
Hús	100	110	15 - 25	2	Használjon sütő tálcát.

Sültek

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Sertés rost	200	180	65 - 80	2	A huzalpolcot sütő tálcával használja.
Marha hát-szín	200	200	50 - 60	2	A huzalpolcot sütő tálcával használja.
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 PlusSteam funkciót és a megfelelő hőmérsékletet az alábbi táblázat alapján.
- Csak a funkció kikapcsolásakor zárhatók le a befőzőüvegek hermetikusan.

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Puha zöldségek

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

Savanyúságnak való zöldségek

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

12.8 Hőlégbefűtés, kis hőfok**Aszalás**

Étel	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 sa- vanyúsághoz	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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Körte szeletek	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Étel	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

Étel	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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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

Étel	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 Grill + Felső Sütés

Étel	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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fél csirke	200	50 - 60	2
Csirke	250	55 - 60	2
Csirke szárny	230	30 - 40	2
Sertésborda	230	40 - 50	2
Bífsztek: jól átsütve	250	35 - 40	2

12.12 Légkeveréses sütés

Tésztasütés

Étel	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

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

12.13 Hőlégbefúvás (Nedves)

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Kenyér és pizza				
Molnáрка	190	25 - 30	2	sütő tálca vagy mély teps
Zsemle	200	40 - 45	2	sütő tálca vagy mély teps
Fagyasztott pizza, 350 g	190	25 - 35	2	huzalpolc
Sütemény sütő tálcán				
Keksztekercs	180	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély teps
Brownie	180	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély teps
Sütés sütőformában				

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
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 tasakban, 300 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsig
Hal egészben, 200 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsig
Halfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzaserpenyő rácson
Hús				
Hús tasakban, 250 g	200	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsig
Nyárson sült hús, 500 g	200	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsig
Aprósütemény sütése				
Aprósütemények	170	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsig
Habcsók	170	40 - 50	2	sütő tálca vagy mély tepsig
Muffin	180	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsig
Sós aprósütemény	160	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsig
Aprósütemény om-lós tésztából	140	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsig
Gyümölcslepény	170	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsig
Vegetáriánus				
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	200	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsig
Omlett	200	30 - 40	2	pizzaserpenyő rácson
Zöldségek tálcán, 700 g	190	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsig

12.14 Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok

Tésztasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lepény	140 - 160	40 - 50	1 + 3

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Zsemlék	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 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Tartozékok	Polcmagasság	Idő (perc)
Aprósütemény (16 db/tepsi)	Alsó + felső sütés	160	sütő tálca	3	20 - 30
Aprósütemény (16 db/tepsi)	Légkeveréses sütés	150	sütő tálca	3	20 - 30
Aprósütemény (16 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	sütő tálca	1 + 3	30 - 40
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	190	huzalpolc	1	65 - 75
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Légkeveréses sütés	180	huzalpolc	2	70 - 80
Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	180	huzalpolc	2	20 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül)	Légkeveréses sütés	160	huzalpolc	2	25 - 35
Piskóta (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 sütés	140	sütő tálca	3	20 - 30
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140	sütő tálca	1 + 3	15 - 30
Pirítós	Grill + Felső Sütés	250	huzalpolc	3	5 - 10

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Tartozékok	Polcmagasság	Idő (perc)
Marhahús hamburger	Infrasütés	250	huzalpolc vagy grill- / mély hússütő tepsi	3	15 - 20 egyik oldal; 10 -15 másik oldal

13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

13.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A sütő elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerezrel végezze.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

13.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törölruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szerezket, 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: PlusSteam.

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 sütőtér.

13.4 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

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



FIGYELMEZTETÉS!

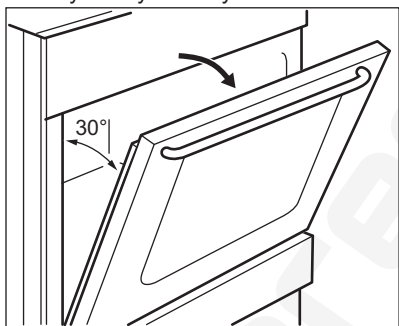
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



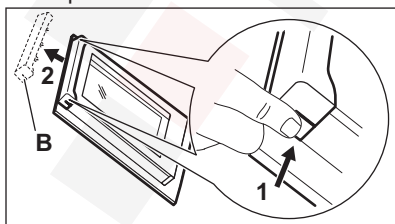
FIGYELMEZTETÉS!

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 üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

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



VIGYÁZAT!

A belső üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie.



VIGYÁZAT!

Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.



VIGYÁZAT!

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

13.5 A rekesz eltávolítása

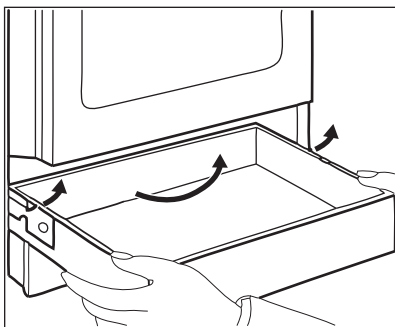


FIGYELMEZTETÉS!

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 lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.



FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

Hátsó lámpa

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

14. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

14.1 Mit tegyek, 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.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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: PlusSteam.	Nem kapcsolta be a PlusSteam funkciót.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.
	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.
	Nem megfelelően kapcsolta be a PlusSteam funkciót a Plusz gőz gombbal.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűvást, kis hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.	A PlusSteam funkció működik.	Nyomja meg a Plusz gőz  gombot a PlusSteam 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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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 szervizközponthoz.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

15.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

A készülék azonosítójele	EKC52950OX	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Hősugárzó főzőlap	
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 Jobb hátsó Jobb első Bal első	180,3 Wh / kg 179,4 Wh / kg 180,3 Wh / kg 179,4 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		179,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek.

15.2 Főzőlap - Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.

- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- Az edényaljak és a főzőzónák átmérőjének mindig meg kell egyezniük.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

15.3 Sütőkre vonatkozó termékinformáció az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EKC52950OX
Energiahatékonysági szám	94.9
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0,84 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0,74 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Úrtartalom	54 l
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel
Tömeg	42.0 kg

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

15.4 Sütő - Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Általános javaslatok

Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótmítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

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

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

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 „Sütő - 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.





www.electrolux.com/shop



867354021-B-022019

