



BG Фурна на пара
HU Gőzölős sütő

Ръководство за употреба
Használati útmutató

2
41

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides,
support and more through our photo
registration visit **electrolux.com/register**



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	8
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	8
6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	11
7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	13
8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	17
9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	17
10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	32
11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	36
12. ИНСТАЛИРАНЕ.....	38
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	39

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилизиран, 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, сервисна 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 СИГУРНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. 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 малки деца и лица в уязвимо положение

- 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.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да 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.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- 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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.

- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.

2.2 Електрическа връзка



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.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че

- щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението 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 оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да

причини смесване на алкохола с въздух.

- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



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 алуминиево фолио директно на дъното на кухнята на уреда.
 - 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.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте

преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

2.4 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
 - Не отваряйте вратата на уреда по време на готвене на пара.
 - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

2.5 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- 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.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- 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 върху опаковката му.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

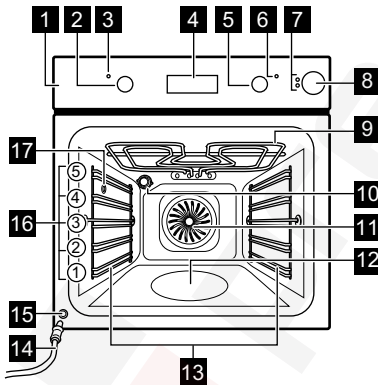
- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.
- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- Използвайте само оригинални резервни части.

2.8 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

- 1 Контролен панел
- 2 Кръгов превключвател за функциите на нагряване
- 3 Лампа/символ за захранване
- 4 Дисплей
- 5 Контролен ключ (за температура)
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Индикатор за резервоара за вода
- 8 Чекмедже за вода
- 9 Нагревател
- 10 Лампа
- 11 Вентилатор
- 12 Вътрешна част на фурната – съд за почистване с вода
- 13 Опора на скарата, демонтируема
- 14 Тръба за оттичане
- 15 Клапан за източване на водата
- 16 Позиции на рафтовете
- 17 Вход за пара

3.2 Принадлежности

- **Скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**
За сладкиши и курабийки.
- **Дълбок тиган за печене**
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи**

За полици и тави.

4. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



За да нагласите времето, вижте глава "функции на часовника".

4.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.

Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

Поставете принадлежностите и подвижните носачи на скарите в първоначалната им позиция.

4.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Задайте функцията . 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.

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

5.2 Задаване на функция за нагряване

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

Лампичката светва, когато фурната работи.

3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите в изключена позиция.

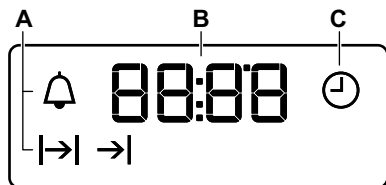
5.3 Heating functions

Oven function	Application
 Изключена позиция	Фурната е изключена.
 Осветление	За включване на лампата без готвене.

Oven function	Application
 Горещ въз- дух + Пара	За ястия на пара. Из- ползвайте тази функ- ция, за да намалите продължителността на готвенето и да запази- те витамините и хра- нителните вещества в храната. Изберете функция и задайте температура между 130°C и 230°C.
 Вентил. пе- чене с влажн.	Функцията е разрабо- тана за пестене на енергия по време на готвене. За инструк- циите за готвене виж- те глава "Препоръки и съвети", Вентил. пече- не с влажн.. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се га- рантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функ- ция, температурата във вътрешността мо- же да се различава от зададената темпера- тура. Нагревателната мощност може да се намали. За общи пре- поръки за енергоспе- стяване вижте глава "Енергийна ефектив- ност", Енергоспестява- не. Тази функция е из- ползвана за постигане на съответствие с кла- са за енергийна ефек- тивност съгласно EN 60350-1.

Oven function	Application
 Долно На- гряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на хра- на.
 Топъл Въз- дух	За печене на до три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура- та с 20 – 40 °C по-мал- ко, отколкото за Тра- диционно печене.
 Турбо Грил	За печене на по-голе- ми парчета месо или птици с костите на ед- но ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Двоен Грил	За печене на тънки хранителни продукти в големи количества и за препичане на хляб.
 Пица Нагря- ване	За печене на пица. За запичане до кафяво и с хрупкаво дъно.
 Традиционно печене (То- плина отго- ре / отдолу) / Aqua Clean	За печене на тестени и месни храни на едно ниво. Вижте глава "Грижа и почистване" за повече информация относно: Почистване с вода.

5.4 Екран



- A. Функции на часовника
- B. Таймер
- C. Функция на часовника

5.5 Бутони

Сензорно поле / бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За настройка на времето.
	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
+	ПЛЮС	За настройка на времето.

5.6 Готвене на пара



Използвайте само вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте течности. Не слагайте запалими или алкохолни течности във водосъдържателя.

1. Задайте функцията
2. Натиснете капака, за да отворите водосъдържателя.
3. Напълнете резервоара за вода, докато светне индикаторът за пълен резервоар. Максималната вместимост на резервоара е 900 мл. Достатъчно е около 55 - 60 минути готвене.
4. Натиснете водосъдържателя в първоначално положение.
5. Задайте температурата между 130°C и 230°C. Готвенето на пара дава добри резултати при този температурен диапазон.
6. Изпразнете резервоара за вода, след като приключите с готвенето на пара.

Изчакайте поне 60 минути след всяка употреба на готвене на пара, за да предотвратите изтичане на гореща вода от вентила за източване.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът е горещ. Съществува опасност от изгаряния. Внимавайте, когато изпразвате чекмеджето за вода.

5.7 Индикатор за "празен резервоар"

Индикаторът показва, че резервоарът е празен и трябва да бъде напълнен.

За повече информация, вж. "Готвене на пара"

5.8 Индикатор за "пълен резервоар"

Индикаторът показва, че фурната е готова за готвене на пара.



Ако сипете твърде много вода в резервоара за водата, аварийният изход изтласква водата към дъното на фурната. Избършете вода с гъба или кърпа.

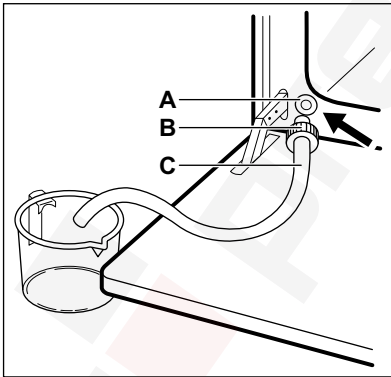
5.9 Източване на резервоара за водата



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че фурната е хладна преди да започнете за изпразване резервоара за вода.

1. Пригответе тръбата за оттичане (C), приложена в пакета с ръководството. Сложете конектора (B) в единия край на тръбата за оттичане.
2. Сложете другия край на тръбата за оттичане (C) в контейнера. Сложете го на позиция, по-ниска от вентила за източване (A).



3. Отворете вратичката на фурната и сложете конектор (B) във вентила за отточване (A).
4. Натиснете конектора необходимия брой пъти, когато изпразвате резервоара. Вътре може да е останала вода и след като индикаторът за „празен резервоар“  светне. Изчакайте, докато течът на вода от вентила за източване на вода спре.
5. Махнете конектора от вентила за отточване когато водата спре да тече.



Не наливайте източената вода обратно в резервоара за пара.

6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

6.1 Таблица с функции на часовника

Функция	Часовник	Приложение
	ЧАС	За настройка, промяна или проверка на часовото време.
	ВРЕМЕТР.	За определяне колко време да работи уредът.

Функция	Часовник	Приложение
→	КРАЙ	За определяне кога да се деактивира уредът.
→ →	ВРЕМЕЗАКЪС- НЕНИЕ	За да комбинирате функциите ВРЕМЕТРАЕНЕ и КРАЙ.
🔔	ТАЙМЕР	За да се настрои обратно отброяване. Тази функция не влияе върху работата на уреда. Можете да настроите ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато уредът е изключен.

6.2 Настройка на часовника. Промяна на времето

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

🕒 свети, когато свържете уреда към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

Натиснете **+** или **-** за задаване на правилното време.
След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.
За да промените часовото време натиснете 🕒 неколкратно, докато 🕒 започне да свети.

6.3 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколкратно 🕒, докато |→| започва да мига.
3. Натиснете **+** или **-**, за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕ.

На екрана се появява |→|.

4. Когато времето изтече |→| светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
5. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ.".

6.4 Настройка за КРАЙ

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколкратно 🕒, докато →| започва да мига.
3. Натиснете **+** или **-**, за да зададете време.

На екрана се появява →|.

4. Когато времето изтече →| светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
5. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ.".

6.5 Настройка на ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколкратно 🕒, докато |→| започва да мига.
3. Натиснете **+** или **-**, за да зададете времето за ВРЕМЕТРАЕНЕ.
4. Натиснете 🕒.
5. Натиснете **+** или **-**, за да зададете времето за КРАЙ.
6. Натиснете 🕒, за да потвърдите. Уреда се включва автоматично по-късно, работи според зададената ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ и спира когато достигне зададеното време за КРАЙ. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал.

7. Уредът се деактивира автоматично. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
8. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

6.6 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете неколкратно , докато  започва да мига.
2. Натиснете **+** или **-**, за да зададете необходимото време. Таймерът се включва автоматично след 5 секунди.
3. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете

произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.

4. Завъртете копчето за функциите на фурната и копчето за температурата до позиция изключване.

6.7 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте неколкратно , докато индикаторът на желаната функция започне да мига.
2. Докоснете и задръжте **—**. Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



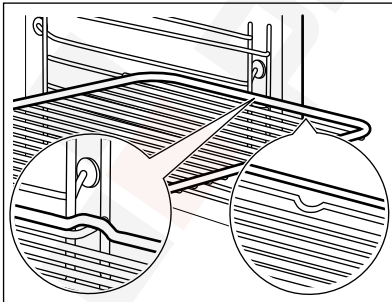
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Поставяне на принадлежностите

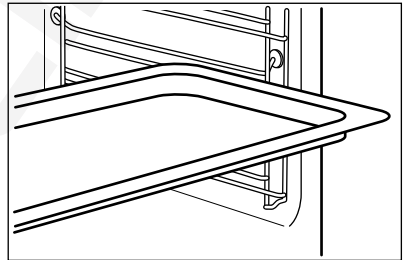
Скара:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.



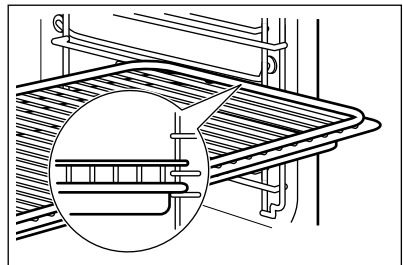
Тавичка за печене/Дълбока тава:

Плъзнете тавичката за печене / дълбоката тава между водачите на носача на рафта.



Скара и тава за печене /дълбока тава заедно:

Плъзнете тавичката за печене / дълбоката тава между водачите на носача на рафта и скарата на водачите отгоре.





Малка вдлъбнатина отгоре за допълнителна безопасност. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високия ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

7.2 Телескопични водачи



Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

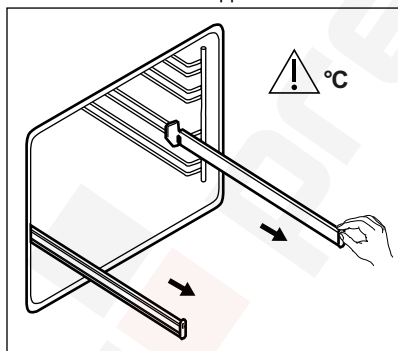
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



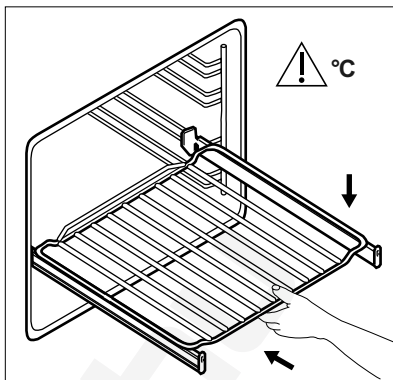
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

1. Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.



2. Поставете скарата на телескопичните водачи и внимателно ги бутнете вътре във фурната.



Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратата на фурната.

7.3 Аксесоари за готвене на пара

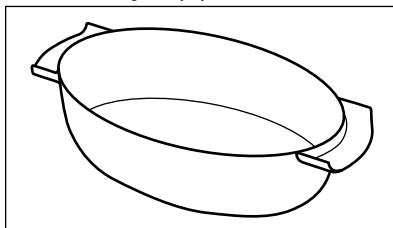


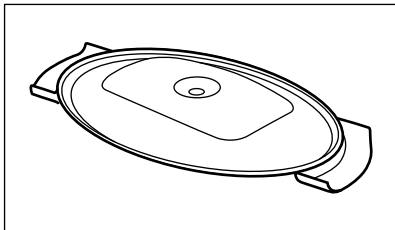
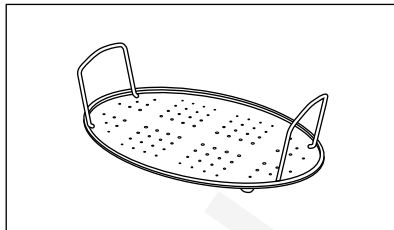
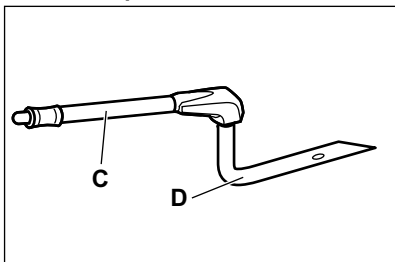
Аксесоарите за готвене на пара не се предоставят с фурната. За повече информация, моля, свържете се с местния доставчик.

Съдът за диетично печене за функции за готвене на пара

Съдът се състои от стъклена купа, капак с отвор за тръбата на дюзата (C) и стоманена решетка, която се поставя на дъното на съда за печене.

Стъклена купа (A)



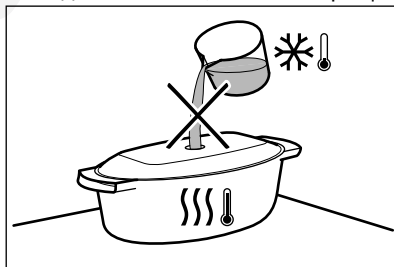
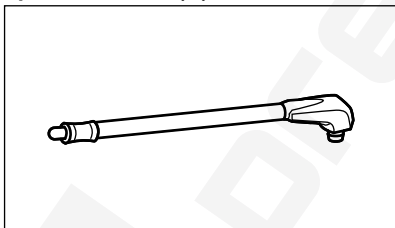
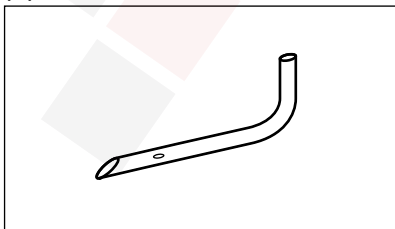
Капак (B)**Стоманена решетка (E)****Дюзата и тръбата на дюзата**

"C" е тръбата на дюзата за готвене на пара, "D" е дюзата за директно готвене на пара.

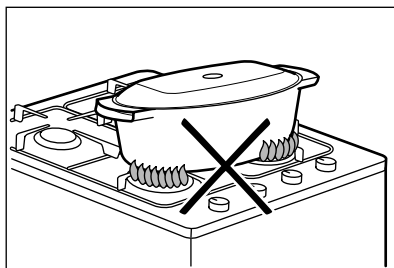
- Не поставяйте горещ съд за готвене върху студена / мокра повърхност.



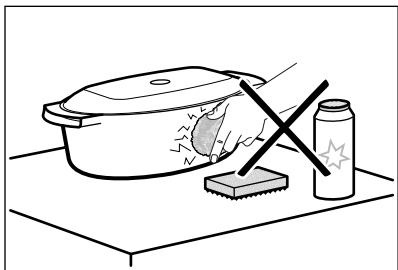
- Не поставяйте студени течности в съда за готвене, когато е горещ.

Тръба на дюза (C)**Дюза за директно готвене на пара (D)**

- Не използвайте съда за готвене върху гореща повърхност за готвене.



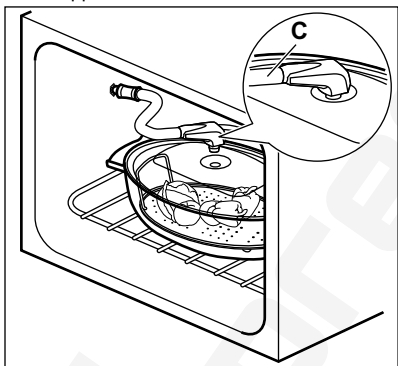
- Не почиствайте съда за готвене с абразиви, стъргалки и прахове.



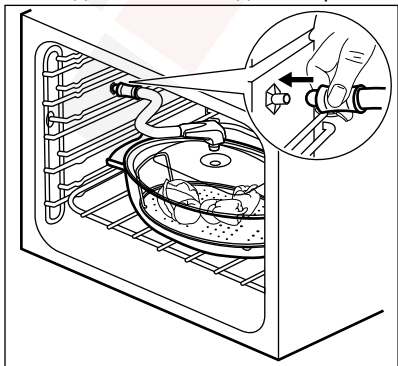
7.4 Готвене на пара в съд за диетично печене

Поставете храната върху стоманената решетка в съда за печене и поставете отгоре капака.

1. Поставете тръбата на дюзата в специалния отвор в капака на съда за диетично печене.



2. Поставете съда за печене върху втората скара отдолу нагоре.
3. Поставете другия край на тръбата на дюзата във входа за пара.



Уверете се, че не сте смачкали тръбата на дюзата и не докосва нагревателен елемент в горната част на фурната.

4. Задайте на фурната функция за готвене на пара.

7.5 Директно готвене на пара

Поставете храната върху стоманената решетка в съда за печене. Добавете вода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте капака на съда.



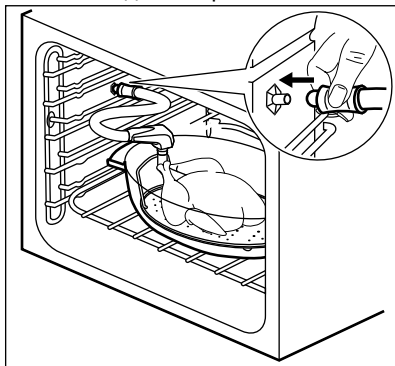
ВНИМАНИЕ!

Бъдете внимателни, когато използвате дюзата, когато фурната работи. Винаги използвайте кухненски ръкавици, за да докосвате дюзата, когато фурната е гореща. Винаги отстранявайте дюзата от фурната, когато не използвате функция за пара.



Тръбата на дюзата е специално създадена за готвене и не съдържа вредни вещества.

1. Поставете дюзата (D) в тръбата на дюзата (C). Свържете другия край към входа за пара.

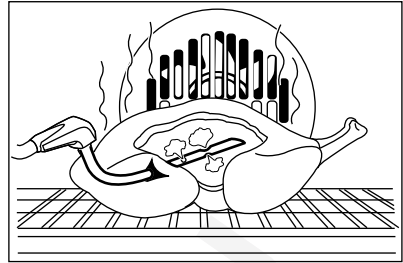


2. Поставете съда за печене върху първата или втората скара отдолу нагоре.

Уверете се, че не сте смачкали тръбата на дюзата и не докосва нагревателен елемент в горната част на фурната.

3. Задайте на фурната функция за готвене на пара.

Когато готвите храна като пиле, патица, пуйка, дребна или едра риба, поставяйте дюзата (D) директно в празната част на месото. Уверете се, че не причинявате запушване на творите.



За повече информация относно готвене на пара вижте готварските таблици за готвене на пара в главата "Препоръки и съвети".

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Охлаждащ вентилатор

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

8.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може

да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

9. 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.

9.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви фурна. Таблиците по-долу предлагат стандартни настройки за температура,

време за готвене и позиция на скарата.

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

Фурната е снабдена 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. Това понижава времето за готвене и потреблението на енергия.

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.

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, доливайте още, за да не кондензира димът.

Времена за готвене

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

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

9.2 Горещ въздух + Пара

Кексове и сладки

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата	Забележки
Ябълков пай ¹⁾	160	60 - 80	2	Във форма за кекс 20 см
Тартове	175	30 - 40	2	Във форма за кекс 26 см
Плодов кейк	160	80 - 90	2	Във форма за кекс 26 см
Пандишпанова торта	160	35 - 45	2	Във форма за кекс 26 см
Панетоне ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	Във форма за кекс 20 см
Сладкиш със сливи ¹⁾	160	40 - 50	2	Във форма за хляб
Дребни сладки	150 - 160	25 - 30	3 (2 и 4)	В тава за печене
Бисквити	150	20 - 35	3 (2 и 4)	В тава за печене
Сладки кифлички ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	В тава за печене
Банички ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 и 4)	В тава за печене

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Използвайте тавата за печене.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бял хляб, 2х 0.5 kg всеки	180 - 190	45 - 60	2
Ролца, 6 - 8, 0.5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 и 4)

Плодови пити

Пригответе във форма за торта.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пълнени зеленчуци	170 - 180	30 - 40	1
Лазаня	170 - 180	40 - 50	2
Запечени картофи	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)

Месо

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте скарата.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Свинско печено 1 kg	180	90 - 110
Телешко месо, 1 kg	180	90 - 110
Говежда печено - алангле, 1 kg	210	45 - 50
Говежда печено - средно изпечено, 1 kg	200	55 - 65
Говежда печено – добре изпечено, 1 kg	190	65 - 75

Използвайте второто ниво на фурната.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Агнешко, бут, 1 kg	175	110 - 130
Пиле, цяло, 1 kg	200	55 - 65
Пуйка, цяла, 4 kg	170	180 - 240
Патица, цяла, 2 - 2.5 kg	170 - 180	120 - 150
Заек, нарязан на парчета	170 - 180	60 - 90

Използвайте първото ниво на фурната.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Гъска, цяла, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Риба

Използвайте второто ниво на фурната.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Пъстърва, 3 - 4 риби, 1.5 kg	180	25 - 35
Риба тон, 4 - 6 филета, 1.2 kg	175	35 - 50
Хек	200	20 - 30

Претопляне на пара

Притоплете ястието си на чинията.

Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Използвайте второто ниво на фурната.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Задушено/Огретен	130	15 - 25
Паста и сос	130	10 - 15
Гарнитури (например ориз, картофи, паста)	130	10 - 15
Ястия в един съд	130	10 - 15
Месо	130	10 - 15
Зеленчуци	130	10 - 15

9.3 Готвене в съда за диетично печене

Използвайте функцията: Горещ въздух + Пара.

Зеленчуци

Използвайте второто ниво на фурната.

Настройте температурата на 150°C.

Храна	Време (мин)
Броколи на розички	20 - 25
Патладжан	15 - 20
Карфиол, на розички	25 - 30
Домати	15
Аспержи, бели	35 - 45
Аспержи, зелени	25 - 35
Тиквички, нарязани	20 - 25
Моркови	35 - 40
Копър	30 - 35
Алабаш	25 - 30
Чушки на ивици	20 - 25
Целина на кубчета	30 - 35

Месо

Използвайте второто ниво на фурната.

Настройте температурата на 150°C.

Храна	Време (мин)
Варена шунка	55 - 65
Задушени пилешки гърди	25 - 35
Каслер (пушено свинско филе)	80 - 100

Риба

Използвайте второто ниво на фурната.

Настройте температурата на 150°C.

Храна	Време (мин)
Пъстърва	25 - 30
Филе от съомга	25 - 30

Гарнитури

Използвайте второто ниво на фурната.

Настройте температурата на 150°C.

Храна	Време (мин)
Ориз	35 - 40
Небелени картофи, средно изпечени	50 - 60
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	35 - 45

Храна	Време (мин)
Полента (Качамак)	40 - 45

9.4 Печене и препичане

Кейкове

Храна	Топлина отгоре/отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скалата	Температура (°C)	Положение на скалата		
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Във форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Във форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	60 - 80	Във форма за кекс 26 см
Ябълков кейк (ябълков пай) ¹⁾	170	2	160	2 (ляво и дясно)	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на скара
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2 (ляво и дясно)	30 - 40	Във форма за кекс 26 см
Пандишпанова торта	170	2	160	2	50 - 60	Във форма за кекс 26 см
Коледен кейк / Богат плодов кейк ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Във форма за кекс 20 см

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Сладкиш със сли- ви ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Във фор- ма за хляб
Малки кекчета - едно ни- во	170	3	140 - 150	3	20 - 30	В тава за печене
Малки кекчета - две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В тава за печене
Малки кексове - три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В тава за печене
Бисквит- и / слад- киши на пръчици - едно ни- во	140	3	140 - 150	3	30 - 35	В тава за печене
Бисквит- ки / пан- делки - на две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В тава за печене
Бисквит- ки / пан- делки - на три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В тава за печене
Целувки – едно ни- во	120	3	120	3	80 - 100	В тава за печене
Целувки - две ни- ва ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В тава за печене
Кифлич- ки ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	В тава за печене
Еклери - едно ни- во	190	3	170	3	25 - 35	В тава за печене

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Еклери - две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В тава за печене
Плоски сладкиши	180	2	170	2	45 - 70	Във фор- ма за кекс 20 см
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Във фор- ма за кекс 24 см
Викто- риански сандвич	170	1	160	2 (ляво и дясно)	50 - 60	Във фор- ма за кекс 20 см

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Бял хляб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 броя, по 500 гр всеки
Ръжен хляб	190	1	180	1	30 - 45	Във фор- ма за хляб
Хлебче- та ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	по 6 - 8 броя в та- ва за пе- чене
Пица ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В тава за печене или дъл- бока тава
Курабий- ки ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	В тава за печене

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пати

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Макаро- нен флан	200	2	180	2	40 - 50	Във фор- ма
Зеленчу- ков флан	200	2	175	2	45 - 60	Във фор- ма
Кишове ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Във фор- ма
Лазаня ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във фор- ма
Канелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във фор- ма

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Месо

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скара- та
Свинско	180	2	180	2	90 - 120	На скара- та
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скара- та
Английско говеждо печено, полуизпе- чено	210	2	200	2	50 - 60	На скара- та
Английско говеждо печено, средно изпечено	210	2	200	2	60 - 70	На скара- та

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Английско говеждо печено, добре изпечено	210	2	200	2	70 - 75	На скарата
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	С кожата
Свински джолан	180	2	160	2	100 - 120	2 броя
Агнешко	190	2	175	2	110 - 130	Бутче
Пиле	220	2	200	2	70 - 85	Цяло
Пуйка	180	2	160	2	210 - 240	Цяло
Патешко	175	2	220	2	120 - 150	Цяло
Гъска	175	2	160	1	150 - 200	Цяло
Заек	190	2	175	2	60 - 80	Нарязан
Див Заек	190	2	175	2	150 - 200	Нарязан
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цяло

Риба

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Пъстърва/ Ципура	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 риби
Риба тон/сьомга	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 филета

9.5 Единичен Грил

Загрейте фурната предварително за 3 минути.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Задайте максимална температура.

Храна	Количества		Време (мин)	
	Парчета	Количество (кг)	1st side	2-ра страна
Пържоли филе	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Пържоли говеждо	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Наденици	8	-	12 - 15	10 - 12
Свински пържоли	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле (разрязано на 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Шишчета	4	-	10 - 15	10 - 12
Пилешки гърди	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Хамбургер	6	0.6	20 - 30	-
Филе от риба	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Печени сандвичи	4 - 6	-	5 - 7	-
Тост	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

9.6 Турбо Грил

Използвайте първото или второто ниво на фурната.

Говеждо

предварително загрейте фурната.

За да се изчисли времето за печене умножете времето дадено в таблицата по-долу със сантиметрите на дебелината на филето.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Говеждо печено или филе, полуизпечено	190 - 200	5 - 6
Говеждо печено или филе, средно изпечено	180 - 190	6 - 8
Говеждо печено или филе, добре изпечено	170 - 180	8 - 10

Свинско

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Плешка, врат, парче шунка, 1-1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Котлет, ребърца, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Руло "Стефани", 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свински джолан (предварително сварен), 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

Телешко

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Телешко печено 1 кг	160 - 180	90 - 120

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Телешки джолан, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

Агнешко

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Агнешки бут, агнешко печено, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Агнешка плешка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

Птиче

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Парчета птиче месо, 0,2 - 0,25 кг всяко	200 - 220	30 - 50
Половин пиле, 0,4 - 0,5 кг всяко	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Патица, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гъска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Пуйка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Пуйка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

Риба (задушена)

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Цяла риба, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

9.7 Сушене - Топъл Въздух

Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.

За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

Зеленчуци

За една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тава използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

Храна	Температура (°C)	Време (h)
Бобови растения	60 - 70	6 - 8
Чушки	60 - 70	5 - 6
Зеленчуци за супа	60 - 70	5 - 6
Гъби	50 - 60	6 - 8
Подправки/билки	40 - 50	2 - 3

Плодове

Настройте температурата на 60 – 70 °C.

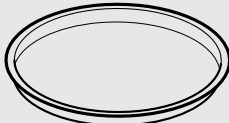
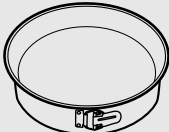
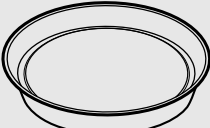
За една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тава използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

Храна	Време (h)
Сливи	8 - 10
Кайсии	8 - 10
Ябълкови резени	6 - 8
Круши	6 - 9

9.8 Вентил. печене с влажн. – препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотражателни фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

			
Тиган за пица	Съд за печене	Рамекини	Метална основа за флан
Тъмни, неотражателни 28 cm диаметър	Тъмни, неотражателни 26 cm диаметър	Керамичен 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмни, неотражателни 28 cm диаметър

9.9 Вентил. печене с влажн.

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

Храна	Принадлежности	Температура (°C)	Положение на скалата	Време (min)
Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	175	3	40 - 50
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Замразена пица, 0,35 kg	скара	180	2	45 - 55
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле:, 6 броя	керамични рамекини на скалата	190	3	45 - 55
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скалата	180	2	35 - 45
Викториански сандвич	съд за печене на скалата	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35

Храна	Принадлежности	Температура (°C)	Положение на скалата	Време (min)
Филе от риба, 0,3 kg	тиган за пица на скалата	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	40 - 50
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	30 - 45
Сладки, Ядки/ Брашно, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Пикантно тесто, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Зеленчуци, поширани, 0,4 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скалата	180	3	35 - 45
Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

9.10 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

Храна	Функция	Принад- лежно- сти	По- ложе- ние на ска- рата	Тем- пера- тура (°C)	Време (мин)	Забележки
Малък кейк	Тради- ционно пе- чене	Тава за печене	3	170	20 - 30	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Малък кейк	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Малък кейк	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Ябълков пай	Тради- ционно пе- чене	Скара	2	180	70 - 90	Използвайте 2 кутии (20 см диаметър), които са изместени диагонално.
Ябълков пай	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Скара	2	160	70 - 90	Използвайте 2 кутии (20 см диаметър), които са изместени диагонално.
Нискока- лоричен пандиш- пан	Тради- ционно пе- чене	Скара	2	170	40 - 50	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Нискока- лоричен пандиш- пан	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Скара	2	160	40 - 50	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Храна	Функция	Принад- лежно- сти	По- ложе- ние на ска- рата	Тем- пера- тура (°C)	Време (мин)	Забележки
Нискока- лоричен пандиш- пан	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Скара	2 и 4	160	40 - 60	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Диагонално изместени. Загрейте фур- ната предвари- телно за 10 ми- нути.
Маслен- ки	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Маслен- ки	Топъл Въз- дух / Го- твене с вентилатор	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Маслен- ки	Тради- ционно пе- чение	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост 4 - 6 парчета	Единичен Грил	Скара	4	макс.	2 - 3 минути от първата страна; 2 - 3 минути от втората страна	Загрейте фур- ната предвари- телно за 3 ми- нути.
Телешки бургер 6 парче- та, 0,6 кг	Единичен Грил	Скара и тава за отце- ждане	4	макс.	20 - 30	Поставете ре- шетъчната ска- ра на четвърто- то ниво и тава- та за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на по- ловината време за готвене. Загрейте фур- ната предвари- телно за 3 ми- нути.

10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

10.1 Бележки относно почистването

Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа с 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. Рискът е по-голям за тавата на грила.

Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.

Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепващото покритие.

Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензацията, използвайте фурната за 10 минути преди готвене. Почиствайте влагата от вътрешността след всяка употреба.

10.2 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

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

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй

като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

10.3 Почистване на уплътнението на вратичката

Редовно проверявайте уплътнението на вратичката. Уплътнението на вратичката се намира около рамката на вътрешността на фурната. Не използвайте фурната, ако уплътнението на вратичката е повредено. Свържете се с оторизиран сервизен център.

За почистване на уплътнението на вратичката вижте общата информация за почистване.

10.4 Демонтиране на носачите на скарата

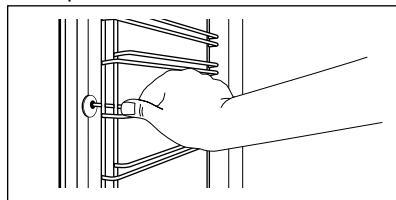
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата.



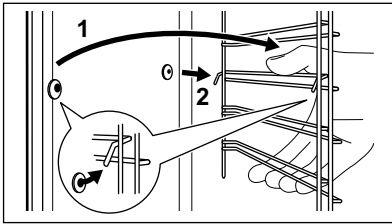
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата.

1. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена.



2. Издърпайте задната част на носача на скарата от стената и го извадете.



Поставете извадените аксесоарите в обратна последователност.

- i** Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

10.5 Aqua Clean (почиств. с вода)

Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

1. Налейте 300мл вода в релефа във вътрешността в долната част на фурната.
2. Задайте функцията:
3. Настройте температурата на 90 °C.
4. Оставете фурната да работи 30 минути.
5. Изключете фурната и я оставете да се охлади.
6. Когато фурната изстине, почистете я с мека гъба.



ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че фурната е охладена, преди да я докоснете. Съществува опасност от изгаряния.

10.6 Почистване на резервоара за водата



ВНИМАНИЕ!

Не наливайте вода в резервоара по време на почистване.



По време на почистване, част от водата може да попадне от входния отвор за парата във вътрешността на фурната. Сложете тава за оттичане на нивото на скарата точно под входния отвор за парата, за да предотвратите изливането на вода отдолу във вътрешността на фурната.

След известно време може да имате отлагания от варовик във фурната. За да избегнете това, почиствайте частите на фурната, които генерират парата. Изпразвайте резервоара след всяко готвене с пара.

Видове вода

- **Мека вода с ниско съдържание на варовик** - препоръчително. Намалява количеството почистващи процедури.
- **Вода от водопреносната мрежа** - можете да я използвате, ако водоснабдяването във вашия дом има пречиствател или омекотител за вода.
- **Твърда вода с високо съдържание на варовик** - тя не оказва негативно въздействие върху работата на фурната, но увеличава броя на процедурите за почистване.

ТАБЛИЦА ЗА КОЛИЧЕСТВО КАЛЦИЙ ОТ СЗО (Световната Здравна Организация)

Отлагане на калций	Твърдост на водата		Класификация на водата	Почиствайте калция на всеки
	(френски гра-дуси)	(немски гра-дуси)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Мека	75 цикъла - 2,5 месеца
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Средна твърдост	50 цикъла - 2 месеца
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Твърда или варовита	40 цикъла - 1,5 месеца
над 180 мг/л	над 18	над 10	Много твърда	30 цикъла - 1 месец

1. Напълнете резервоара с 850 мл вода и 50 мл лимонова киселина (пет чаени лъжици). Изключете фурната и изчакайте приблизително 60 минути.
 2. Включете фурната и задайте функцията: Горещ въздух + Пара. Задайте температура 230 °C. Изключете я след 25 минути и я оставете да се охлади за 15 минути.
 3. Включете фурната и задайте функцията: Горещ въздух + Пара. Нагласете температурата между 130 и 230 °C. Изключете фурната след 10 минути.
- Оставете я да се охлади и продължете премахването на съдържанието на съда. Вж. глава "Всекидневна употреба", Изпразване на съда с вода.
4. Измийте резервоара на водата и почистете останалия варовик в печката с кърпа.
 5. Почистете тръбата на канала ръчно с топла вода и сапун. За да избегнете повреди, не използвайте киселини, спрейове или подобни почистващи препарати.

вътрешния стъклен панел, за да го почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.



Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешните стъклени панели преди да сте сваляли вратичката на фурната.

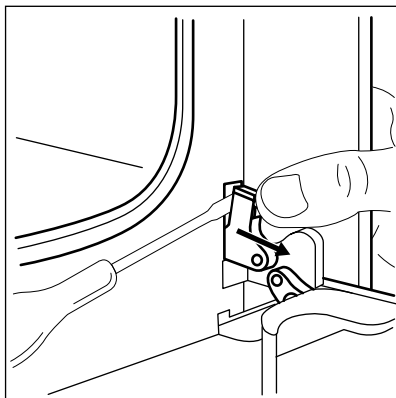


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не използвайте фурната без вътрешния стъклен панел.

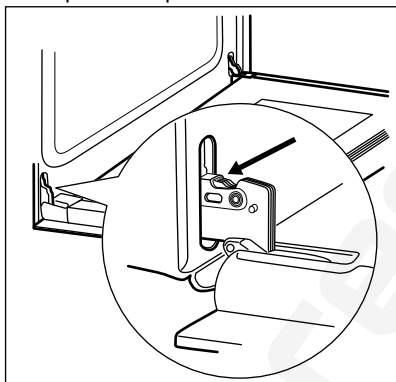
1. Отворете изцяло вратичката и отворете пантата от дясната ѝ страна.
2. Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.

10.7 Изваждане и монтиране на вратичката

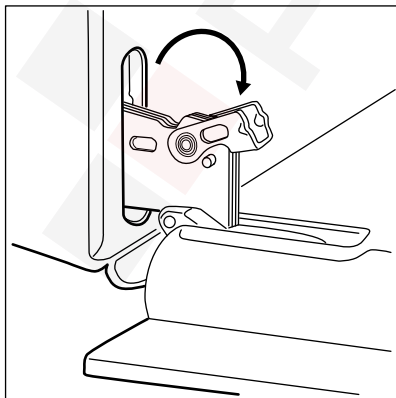
Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и



3. Намерете пантата от дясната страна на вратичката.

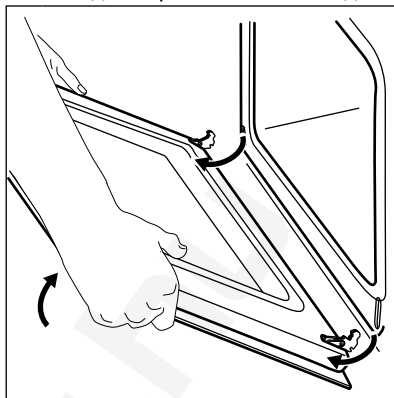


4. Повдигнете и обърнете лостчето на лявата панта.

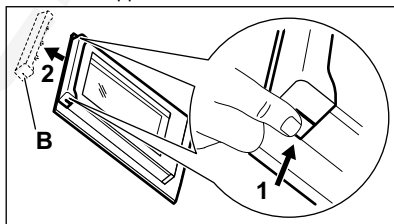


5. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това

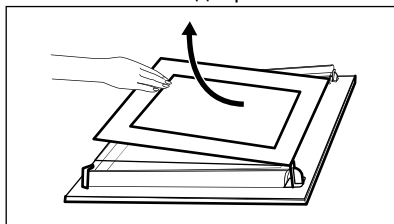
повдигнете, дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



6. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



8. Издърпайте рамката на вратичката напред, за да я извадите.
9. Хванете стъкления панел на вратичката за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



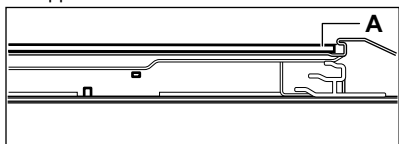
10. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

Когато почистването приключи, монтирайте стъкления панел и вратичката на фурната.

Щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните със щампа по повърхността на рамката на стъкления панел, не усещате грапавини.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

Уверете се, че сте монтирали вътрешния стъклен панел правилно в гнездата.



10.8 Смяна на крушката



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

Задната лампа

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

11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрява.	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да изключват, се свържете квалифициран електротехник.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
На дисплея се показва „12.00“.	Имало е прекъсване на тока.	Настройте часовника.
Лампата не функционира.	Лампата е дефектна.	Сменете лампата.
По храната и във вътрешността на уреда се отлагат пара и кондензация.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.
Във вътрешността на фурната има вода.	Има прекалено много вода в резервоара.	Изключете фурната и избършете водата с кърпа или гъба.
Индикаторът "Пълен резервоар"  не свети.	Няма достатъчно вода в резервоара.	Наливайте вода в резервоара, докато индикаторът светне. Ако водата започне да излиза във фурната и индикаторът е изключен, се свържете със сервисния център.
Индикаторът "Празен резервоар"  свети.	В резервоара няма вода.	Напълнете резервоара. Ако индикаторът продължава да свети, се свържете с квалифициран сервисен техник.
Готвенето на пара не работи.	В резервоара няма вода.	Напълнете резервоара за вода.
Готвенето на пара не работи.	Отворът е запушен с варовик.	Проверете входния отвор за парата. Премахнете варовика.
Отнема повече от три минути да изпразните резервоара или да отстраните течовете от входния отвор за парата.	Във фурната има варовикови отлагания.	Почистване на резервоара за вода. Вж. "Почистване на резервоара за вода".

11.2 Данни за обслужване

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

Данните, необходими за сервисния център, са посочени на табелката с

данни. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

Препоръчваме ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

Номер на продукт (PNC)

Сериен номер (SN)

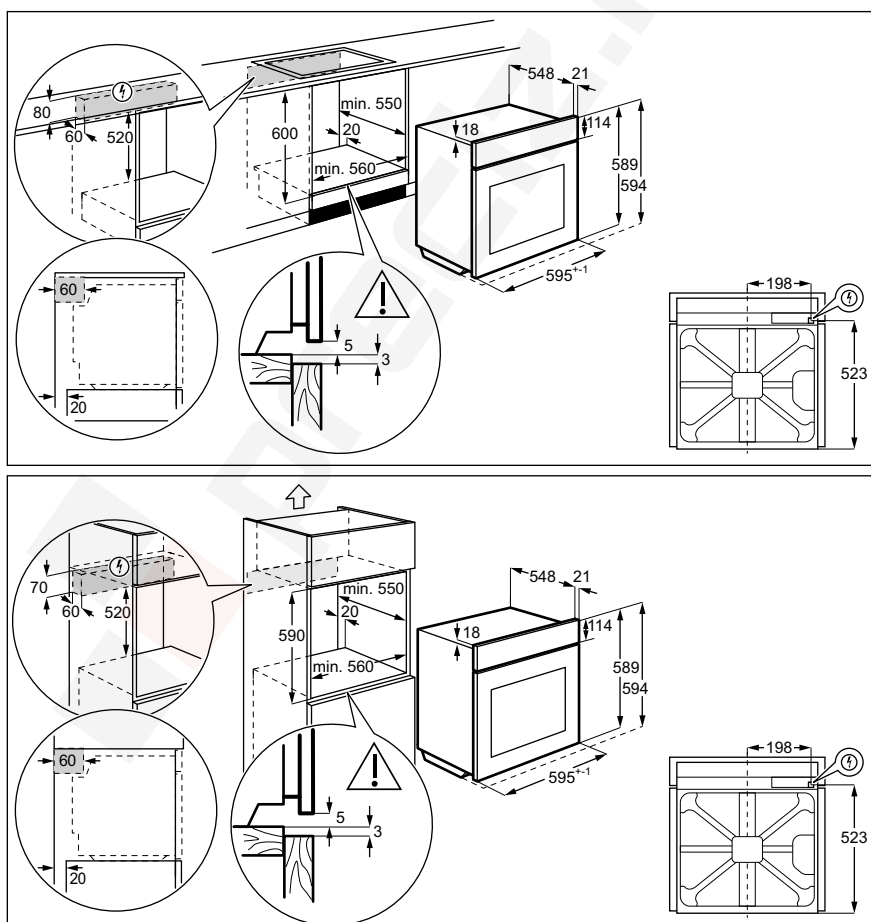
12. ИНСТАЛИРАНЕ



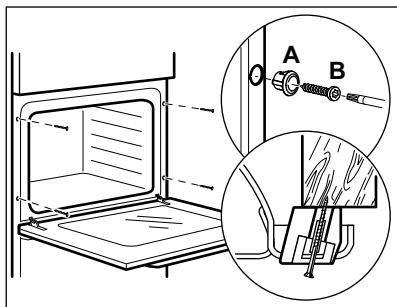
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Вграждане



12.2 Закрепване на уреда към шкафа



12.3 Електрическа инсталация



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

Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

12.4 Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

За напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Продуктов информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOC5E70X 949494029 KOCEN70X 949494027
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.81 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 l
Тип на фурната	Фурна за вграждане

Маса	EOC5E70X	30.5 kg
	KOCH70X	30.0 kg

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

13.2 Енергоспестяване



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

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 готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди да пристъпите към готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Вентил. печене с влажн.

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

14. 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.....	42
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	43
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	46
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	46
5. NAPI HASZNÁLAT.....	47
6. ÓRAFUNKCIÓK.....	50
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	51
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	55
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	56
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	69
11. HIBAELHÁRÍTÁS.....	73
12. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	75
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	77

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

 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

- 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.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek 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.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve.

Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékot 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 leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EKG irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:

- ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Gőzsütés



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.5 Tisztítás és ápolás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert 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.

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékeknek alkalmazható. Otthona világítására ne használja.
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szerviz

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

2.8 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

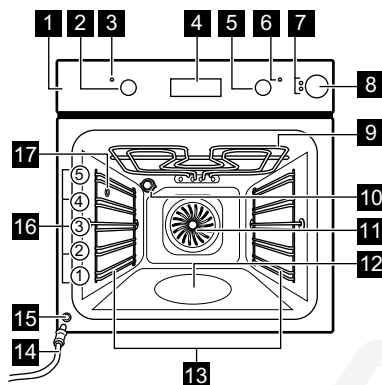
Sérülés- vagy
fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket ez
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. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Víztartály visszajelzője
- 8 Víztartály
- 9 Fűtőbetét
- 10 Sütőtér világítás
- 11 Ventilátor
- 12 Sütőtér mélyedése - Víz tisztítás
tartálya
- 13 Polcvezető sín, eltávolítható
- 14 Lefolyócső
- 15 Vízleeresztő szelep
- 16 Polcszintek
- 17 Gőz bemenet

3.2 Kiegészítők

- Huzalpól**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz,
sütőedényekhez.
- Sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.

- Mély tepsi**
Sütemények és húsok sütéséhez,
illetve zsírfelfogó edényként.
- Teleszkópos sütősin**
Polcokhoz és tálcaéhoz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című
fejezetet.



A pontos idő beállításához
olvassa el az „Órafunkciók”
c. fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és
kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című
fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.
Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

4.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. Válassza ki a/z  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.

3. Válassza ki a/z . Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Válassza ki a/z . 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.

5. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Visszahúzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

5.2 Egy sütőfunkció beállítása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
 2. A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
- A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

5.3 Heating functions

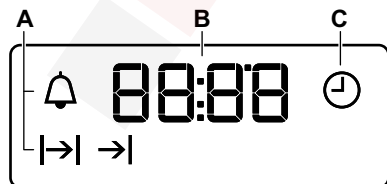
Oven function	Application
 Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Sütő Világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használatára nélkül.

Oven function	Application
 Hőlégbefúvás + gőz	Párolt ételek elkészítéséhez. A funkció segítségével csökkentheti a sütés idejét, és megőrizheti az ételekben található vitaminokat és tápanyagokat. A funkció használatakor a hőmérséklet 130 °C és 230 °C között állítható be.

Oven function	Application
 Hőlégbefűvés (Nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatósként olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Hőlégbefűvés (Nedves). 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 hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiamegtakarítási tippeket olvashat az „Energiahatékonyság” c. fejezet „Energiatakarékosság” című részében. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

Oven function	Application
 Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre legfeljebb három szinten, illetve aszalás. A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint a Alsó + felső sütés funkcionál.
 Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Grill + Felső Sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
 Pizzasütés	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés) / Víz tisztítás	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Aqua Clean víz tisztítás.

5.4 Kijelző



- A. Óra funkciók
- B. Időzítő
- C. Óra funkció

5.5 Gombok

Érzékelőmező / Gomb	Funkció	Leírás
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
⌚	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.

5.6 Gőzsütés



Kizárólag vizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne tegyen a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékokat.

1. Állítsa be a funkciót.
2. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitásához.
3. Töltse fel a víztartályt vízzel, amíg a Tartály megtelt visszajelző világítani nem kezd.
A tartály maximális űrtartalma 900 ml. Ez kb. 55 - 60 perc sütéshez elegendő.
4. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
5. Állítsa a hőmérsékletet 130 °C és 230 °C közötti értékre.
A gőzsütés kiváló eredményt nyújt ebben a hőmérséklet-tartományban.
6. A gőzsütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.

A gőzsütés minden használata után várjon legalább 60 percet, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízkivezető szelepen.



VIGYÁZAT!

A készülék forró.
Égésveszély! Legyen óvatos, amikor megérinti a víztartályt.

5.7 „Víztartály üres” visszajelző

A visszajelző azt mutatja, hogy a víztartály üres, és fel kell tölteni.

További információkért lásd a „Gőz sütés” c. részt.

5.8 „Víztartály tele” visszajelző

A visszajelző azt mutatja, hogy a sütő készen áll a gőz sütésre.



Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő aljára folytatja. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el.

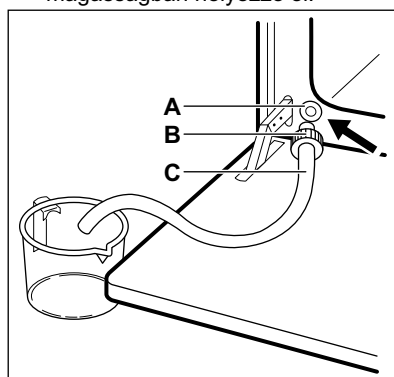
5.9 A víztartály ürítése



VIGYÁZAT!

Mielőtt hozzáfogna a víztartály kiürítéséhez, győződjön meg arról, hogy a sütő kihűlt.

1. Készítse elő a használati útmutatóval egy csomagban mellékelt lefolyócsövet (C). Helyezze a csatlakozót (B) a lefolyócső egyik végére.
2. A lefolyócső (C) másik végét helyezze egy tartályba. A tartályt a leeresztő szelepnél (A) alacsonyabb magasságban helyezze el.



3. Nyissa ki a sütő ajtaját, majd tegye a csatlakozót (B) a leeresztő szelepre (A).
4. Nyomja meg többször a csatlakozót, amikor a víztartályt kiüríti.
Víz maradhatott a készülékben, ha a Tartály üres  visszajelző világít.
Várjon, amíg a vízleeresztő szelepnél már nem folyik ki több víz.

5. Amikor a víz már nem folyik, húzza ki a csatlakozót a szelepből.



A leeresztett vizet ne használja fel a víztartály ismételt feltöltéséhez.

6. ÓRAFUNKCIÓK

6.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
 ÓRA	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
 BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.
 KÉSLELTETÉSI IDŐ	Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.
 PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

6.2 Az óra beállítása. Az idő módosítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva, a  szimbólum villogni kezd.

A  vagy  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.

Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

Az idő beállításához nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a  villogni nem kezd.

6.3 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
A kijelzőn  jelenik meg.
4. Befejezéskor a  visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

6.4 A BEFEJEZÉS beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

A kijelzőn  jelenik meg.

4. Befejezéskor a  visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

6.5 A KÉSLELTETÉSI IDŐ beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
4. Nyomja meg az  gombot.
5. A BEFEJEZÉS idejének beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
6. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.

A készülék később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM

alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. A beállított időpontban hangjelzés hallható.

7. A készülék automatikusan kikapcsol. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
8. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

6.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.
3. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

6.7 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a  gombot. Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



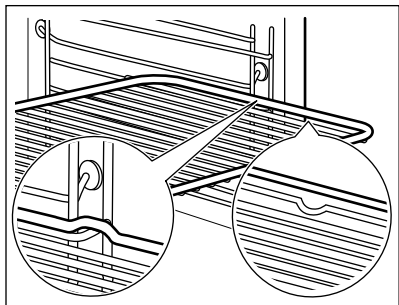
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Tartozékok behelyezése

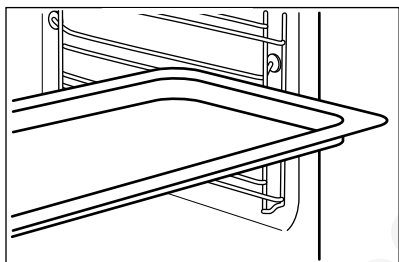
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



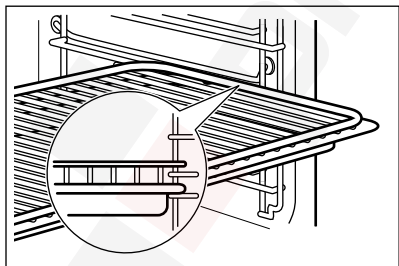
Sütőtálca/ mély tepsí:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és sütő tálcá / mély tepsiegyütt:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcraól.

7.2 Teleszkópos sütősínek



Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

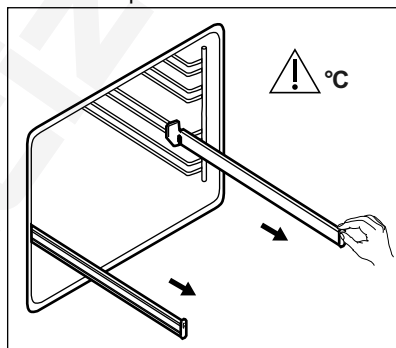
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



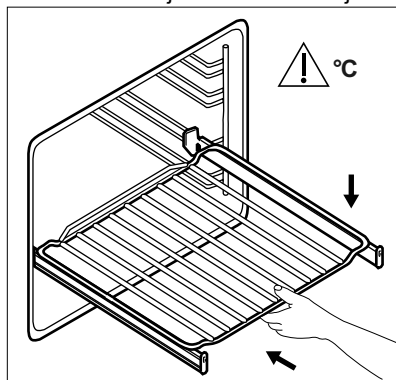
VIGYÁZAT!

A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!

1. Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos sütősínek.



2. Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.



Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

7.3 Tartozékok a gőz sütéshez

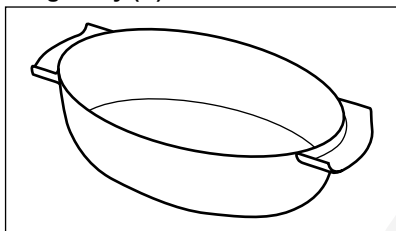


A sütő gőzsütési tartozék nélkül kerül leszállításra. További tájékoztatásért forduljon a helyi forgalmazóhoz.

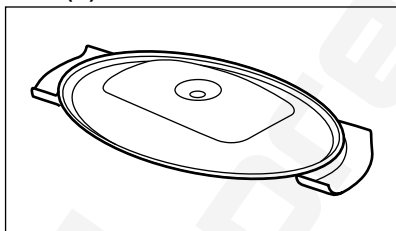
Diétás ételkészítő edény gőz sütési funkciókhoz

Az edény egy üveg tálból, a befűvő tömlő (C) számára egy furattal rendelkező fedőből, valamint egy acélrácsból áll, amelyet az edény aljába lehet helyezni.

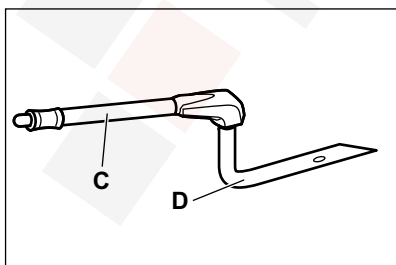
Üvegedény (A)



Fedő (B)

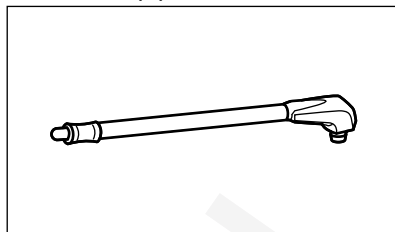


A fűvőka és a befűvő tömlő

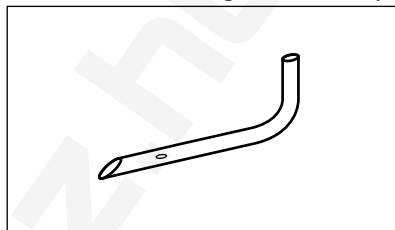


„C” jelű alkatrész: befűvő tömlő a gőz sütéshez, „D”: fűvőka a közvetlen gőz sütéshez.

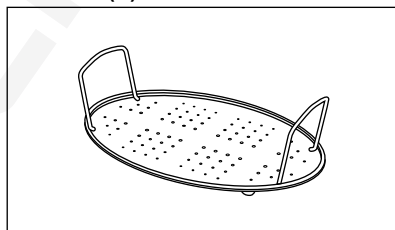
Befűvő cső (C)



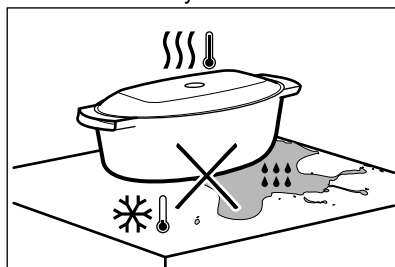
Fűvőka a közvetlen gőz sütéshez (D)



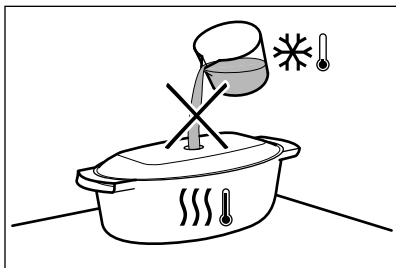
Acélrács (E)



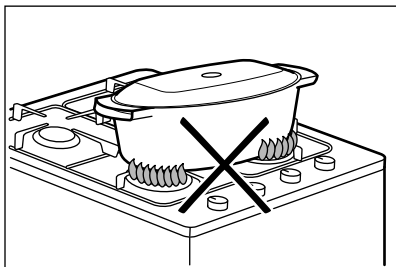
- Ne tegye hideg / nedves felületre a forró sütőedényt.



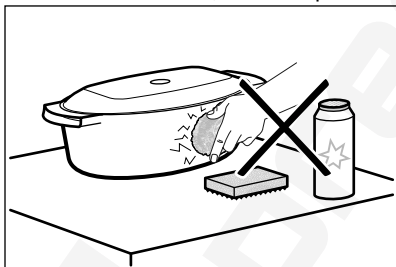
- Ne öntsön hideg folyadékot a forró sütőedénybe.



- Ne tegye a sütőedényt forró főzőfelületre.



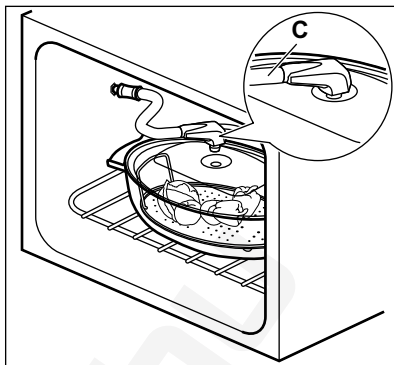
- Ne tisztítsa a sütőedényt súroló- és csiszolószerekkel, valamint porokkal.



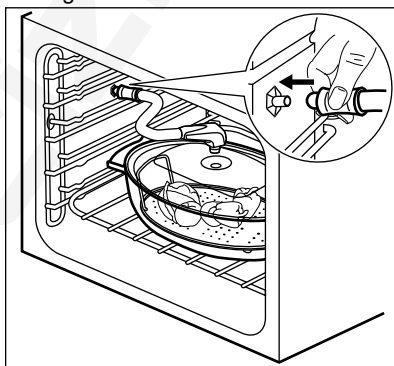
7.4 Gőz sütés diétás ételkészítő edénnyel

Tegye az ételt az edénybe helyezett acélrácsra, majd tegye az edényre a fedőt.

1. Illessze a befűvő tömlőt a diétás ételkészítő edény fedőjének speciális furatába.



2. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított második polcszintjére.
3. A befűvő tömlő másik végét illessze a gőzbemenethez.



Ügyeljen arra, hogy a befűvő tömlő ne nyomódjon össze, és ne érjen a sütő felső részén található fűtőelemhez.

4. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

7.5 Közvetlen gőz sütés

Tegye az ételt az edénybe helyezett acélrácsra. Adjon hozzá kevés vizet.



VIGYÁZAT!

Ne használja az edény fedőjét.



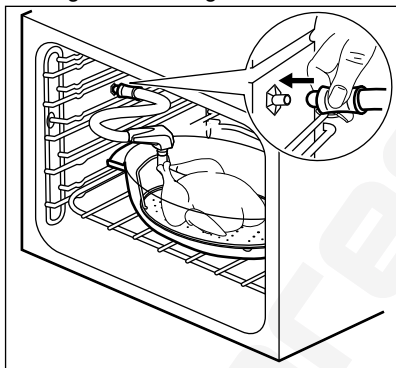
FIGYELMEZTETÉS!

A sütő működése alatt a fűvókát óvatosan kezelje. Amikor a sütő forró, a fűvókát edényfogó kesztyűvel érintse meg. A fűvókát mindig távolítsa el a sütőből, ha nem használja a gőz funkciót.



A befűvó tömlőt kifejezetten a sütővel való használatra terveztük, és nem tartalmaz egészségre káros anyagokat.

1. Illessze a fűvókát (D) a befűvó tömlőbe (C). A befűvó tömlő másik végét illessze a gőzbemenethez.

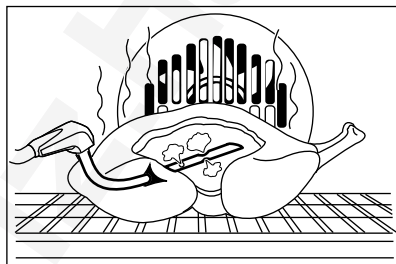


2. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére.

Ügyeljen arra, hogy a befűvó tömlő ne nyomódjon össze, és ne érjen a sütő felső részén található fűtőelemhez.

3. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

Amikor csirkét, kacsát, pulykát, gidát, nagyobb halat vagy hasonló ételt készít, a fűvókát (D) közvetlenül a hús üres részébe vezesse be. Biztosítsa, hogy ilyenkor a nyílások ne záródjanak el.



A gőz sütéssel kapcsolatos további információkért tekintse meg a gőz sütésre vonatkozó ételkészítési táblázatokat a Hasznos tanácsok és javaslatok című fejezetben.

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

8.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

9.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

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

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. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

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.

Húsok és halak sütése

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

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

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

Sütési időtartamok

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

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

9.2 Hőlégbefúvás + gőz

Édes sütemények

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Almatorta ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcslepény	175	30 - 40	2	26 cm-es tortasütő formában
Gyümölcskenyér	160	80 - 90	2	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	160	35 - 45	2	26 cm-es tortasütő formában

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta ¹⁾	160	40 - 50	2	Kenyérsütő formában
Aprósütemények	150 - 160	25 - 30	3 (2 és 4)	Sütő tálcán
Teasütemény	150	20 - 35	3 (2 és 4)	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Sütő tálcán
Briósok ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 és 4)	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 perccig.

Kenyér és pizza

Melegítse elő a süttőt 10 perccig.

Használja a sütőtepsit.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fehér kenyér, 2x, egyenként 0,5 kg	180 - 190	45 - 60	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Zsemle, 6 - 8 db, 0,5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 és 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2

Töltött tészták

Készítse tortaformában.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Zöldséggel töltött ételek	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Burgonyafelfújít	160 - 170	50 - 60	1 (2 és 4)

Hús

A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Sertés rost (1 kg)	180	90 - 110

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Borjú, 1 kg	180	90 - 110
Marha hát-szín - véresen, 1 kg	210	45 - 50

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Marha hát-szín - közepesen átsütve, 1 kg	200	55 - 65
Marhasült - jól átsütve, 1 kg	190	65 - 75

A második polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Bárány, comb, 1 kg	175	110 - 130
Csirke, egészben, 1 kg	200	55 - 65
Pulyka, egészben, 4 kg	170	180 - 240
Kacsa, egészben, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Vadnyúl, feldarabolva	170 - 180	60 - 90

Az első polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Liba, egészben, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Hal

A második polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Pisztráng, 3 - 4 hal, 1,5 kg	180	25 - 35

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tonhal, 4 - 6 filé, 1,2 kg	175	35 - 50
Tőkehal	200	20 - 30

Újramelegítés gőzzel

Melegítse újra az ételt tányéron.

Melegítse elő a süttőt 10 percre.

A második polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Zöldség/hús felfűjtak	130	15 - 25
Tészta és szósz	130	10 - 15
Köretek (pl. rizs, krumpoli, tészta)	130	10 - 15
Egytálételek	130	10 - 15
Hús	130	10 - 15
Zöldségek	130	10 - 15

9.3 Sütés diétás sütőedényben

Használja a következő funkciót: Hőlégbefűtés + gőz.

Zöldségek

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 150 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)
Brokkoli (rózsák)	20 - 25
Padlizsán	15 - 20
Karfiol (rózsák)	25 - 30
Paradicsom	15
Spárga (fehér)	35 - 45
Spárga (zöld)	25 - 35

Ételek	Idő (perc)
Cukkini, szeletelve	20 - 25
Sárgarépa	35 - 40
Édeskömény	30 - 35
Karalábé	25 - 30
Paprika csíkokra vágva	20 - 25
Zeller (szeletelve)	30 - 35

Hús

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 150 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)
Főtt sonka	55 - 65
Párolt csirkemell	25 - 35
Kasseler (füstölt sertéskaraj)	80 - 100

Hal

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 150 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)
Pisztráng	25 - 30
Lazacfilé	25 - 30

Köreték

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 150 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)
Rizs	35 - 40
Krumpli (hámozat- lan, közepes mére- tű)	50 - 60
Főtt burgonya (ne- gyedbe vágva)	35 - 45
Puliszka	40 - 45

9.4 Tészta- és hússütés

Sütemények

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmér- séglet (°C)	Polcma- gasság	Hőmér- séglet (°C)	Polcma- gasság		
Habos sü- temények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer- tészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefíres sajttorta	170	1	165	2	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pi- te) ¹⁾	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformá- ban a hu- zalpolcon
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tál- cán

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Gyümölcs-torta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskóta-tészta	170	2	160	2	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcs-torta gazdagon ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény - egy szinten	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - egy szinten	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálcán

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habcsók - egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók - két szinten ¹⁾	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán
Képviselőfánk - egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk - két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcs torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	170	1	160	2 (bal és jobb)	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskekenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Zsemle ¹⁾	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tep-siben
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percre.

Töltött tészták

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Formában
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percre.

Hús

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	2	200	2	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 db
Bárány	190	2	175	2	110 - 130	Comb
Csirke	220	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúl	190	2	175	2	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng / tengeri keszeg	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal / lazac	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filé

9.5 Grill

Állítsa be a maximális hőmérsékletet.

Melegítse elő a süttőt 3 percig.

A negyedik polcszintet használja.

Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	Mennyiség (kg)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Bífsztek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Kolbászok	8	-	12 - 15	10 - 12
Sertésborda	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Csirke (félbe vágva)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Csirkemell	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Halfilé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics	4 - 6	-	5 - 7	-
Pirítós	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

9.6 Infrásütés

Az első vagy a második polcszintet használja.

Marhahús

Melegítse elő a süttőt.

A sütési idő kiszámításához szorozza meg az alábbi táblázatban lévő időértéket a hús centiméterben mérhető vastagságával.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Marhasült vagy -szelet, véresen	190 - 200	5 - 6

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Marhasült vagy -szelet, közepesen	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy -szelet, átsütve	170 - 180	8 - 10

Sertés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Lapocka, sonkadarab, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karaj, oldalas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Fasírt, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Sertéscsülök (előfőzött), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Borjú

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Borjú rost, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Borjúláb, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Bárány

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Ürösült, báránycomb, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Szárnyasok

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Szárnyas darabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Jérce, pulár, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kacsa, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Liba, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pulyka, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pulyka, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Hal egészben, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

9.7 Aszalás - Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

Zöldségek

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3

Gyümölcs

Állítsa be a hőmérsékletet 60 - 70 °C-ra.

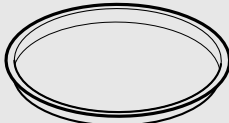
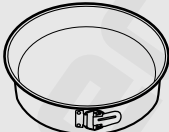
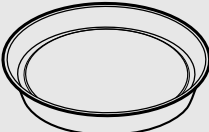
Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

Ételek	Idő (óra)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8
Körte	6 - 9

9.8 Hőlégbefúvás (Nedves) - ajánlott tartozékok

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

			
Pizzaszerpenyő	Tészásütő edény	Ramekin (kerámiapohár)	Tortasütő forma
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

9.9 Hőlégbefúvás (Nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

Ételek	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Édes sütemény, 12 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	175	3	40 - 50
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	35 - 45

Ételek	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Fagyasztott pizza, 0,35 kg	huzalpolc	180	2	45 - 55
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	30 - 40
Brownie	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	190	3	45 - 55
Piskóta torta-lap	tortaforma huzalpolcon	180	2	35 - 45
Lekváros piskóta	sütőforma huzalpolcon	170	2	35 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	170	3	30 - 40
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	40 - 50
Aprósütemények, 16 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	150	2	30 - 45
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	45 - 55
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	30 - 40
Pikáns péksütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	35 - 45
Aprósütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	150	2	40 - 50
Gyümölcstorta, 8 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	30 - 40
Zöldség, párolva, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	35 - 45

Ételek	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Vegetáriánus omlett	pizzaszerpenyő huzalpolcon	180	3	35 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	4	35 - 45

9.10 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Aprósütemény	Alsó + felső sütés	Sütő tálcá	3	170	20 - 30	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára.
Aprósütemény	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok / Légleveréses sütés	Sütő tálcá	3	150 - 160	20 - 35	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára.
Aprósütemény	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok / Légleveréses sütés	Sütő tálcá	2 és 4	150 - 160	20 - 35	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára.
Almás pite	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	180	70 - 90	Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva.
Almás pite	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok / Légleveréses sütés	Huzalpolc	2	160	70 - 90	Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva.
Zsírmentes piskótatészta	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	170	40 - 50	Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Melegítse elő a sütőt 10 percre.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcma-gaság	Hő-mér-séklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Zsírmentes piskótateszta	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveré-ses sütés	Huzal-polc	2	160	40 - 50	Használjon torta-formát (26 cm-es átmérő). Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Zsírmentes piskótateszta	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveré-ses sütés	Huzal-polc	2 és 4	160	40 - 60	Használjon torta-formát (26 cm-es átmérő). Átlósan eltolva. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveré-ses sütés	Sütő tá-lca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveré-ses sütés	Sütő tá-lca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tá-lca	3	140 - 150	25 - 45	-
Pirítós 4 - 6 db	Grill	Huzal-polc	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marha-hús ham-burger 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzal-polc és csepptál-ca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a ne-gyedik szintre, míg a csepptál-cát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

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

Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A lecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig működtesse a készüléket. Minden használat után tisztítsa meg a sütőteret.

10.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

10.3 Az ajtótomítések megtisztítása

Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a sütőt,

ha az ajtótomítás sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.

Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

10.4 A polctartók

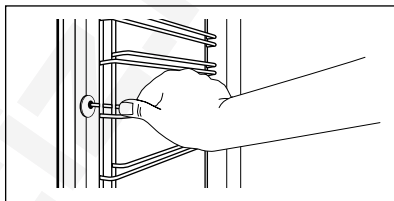
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



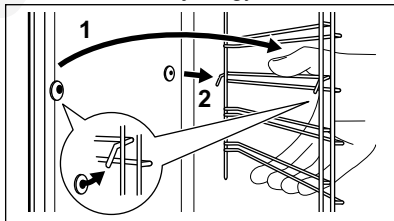
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.



A teleszkópos sütősinéken található tartócsapok előre nézzenek.

10.5 Aqua Clean

Ez a tisztítóprogram pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. Töltsön 300 ml vizet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe.
2. Állítsa be ezt a funkciót: gombot.
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a sütőt.
5. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

6. Amikor a sütő lehűlt, puha ruhával törölje át.



FIGYELMEZTETÉS!

A sütő megérintése előtt győződjön meg róla, hogy lehűlt-e. Égésveszély!

10.6 A víztartály tisztítása



FIGYELMEZTETÉS!

Ne töltsön vizet a víztartályba a tisztítási eljárás alatt.



A tisztítási eljárás során valamennyi víz kicsepeghet a gőzbemeneti nyílásból a sütőtérbe. Helyezzen be egy tálcát közvetlenül a gőzbemeneti nyílás alatti polcra, hogy elkerülje víz lecsepegését a sütőtér aljába.

Bizonyos idő elteltével a sütőben vízkő rakódhat le. Ennek megelőzése érdekében tisztítsa meg a sütőnek a gőzfejlesztésben részt vevő alkatrészeit. Űritse ki a tartályt minden gőz sütés után.

Vízípusok

- **Alacsony vízkőtartalmú, lágy víz** - javasolt típus. Ez csökkenti a tisztítási műveletek mennyiségét.
- **Csapvíz** - használható, ha a háztartási vízellátó rendszer rendelkezik víztisztítóval vagy vízlágyítóval.
- **Magas vízkőtartalmú, kemény víz** - nincs semmilyen hatással a sütő teljesítményére, de megnöveli a tisztítás gyakoriságát.

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ÁLTAL ELŐÍRT KALCIUMMENNYISÉGI TÁBLÁZAT

Kalciumlerna-kódás	Vízkeménység		Víz besorolása	Vízkötenítés gyakorisága
	(francia fok)	(német fok)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Édes vagy lágy	75 ciklusonként vagy 2,5 havonta
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Közepesen kemény	50 ciklusonként vagy 2 havonta
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Kemény vagy meszes	40 ciklusonként vagy 1,5 havonta
180 mg/l felett	18 felett	10 felett	Nagyon kemény	30 ciklusonként vagy havonta

1. Töltse fel a víztartályt 850 ml vízzel és 50 ml citromsavval (öt teáskanál). Kapcsolja ki a sütőt, és várjon kb. 60 percet.
2. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Hőlégbefúvás + gőz. A sütési hőfokot állítsa be 230 °C-ra. 25 perc után kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni 15 percig.
3. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Hőlégbefúvás + gőz. Állítsa a hőmérsékletet 130 és 230 °C közötti értékre. Kapcsolja ki 10 perc elteltével. Hagyja lehűlni, majd folytassa a tartály tartalmának eltávolításával. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a Tartály űritése szakaszt.

4. Öblítse át a tartályt, és egy textíliával törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat a sütőben.
5. Kézzel, meleg, tisztítószerez vízzel tisztítsa meg a vízleeresztő csövet. A károsodás elkerülése érdekében ne használjon savas kémhatású szert, aeroszolt vagy hasonló anyagokat.

10.7 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



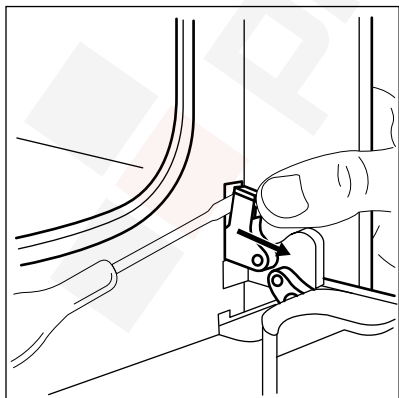
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



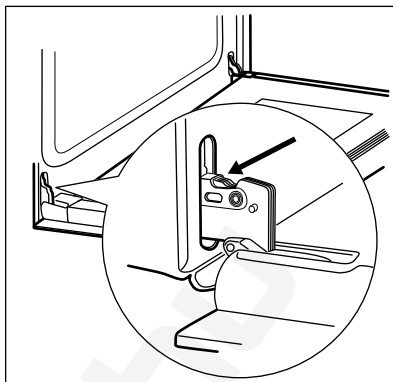
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt a belső üveglap nélkül.

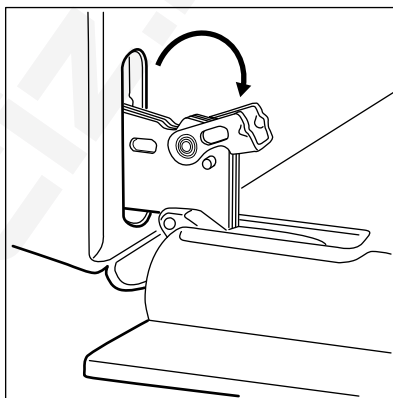
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



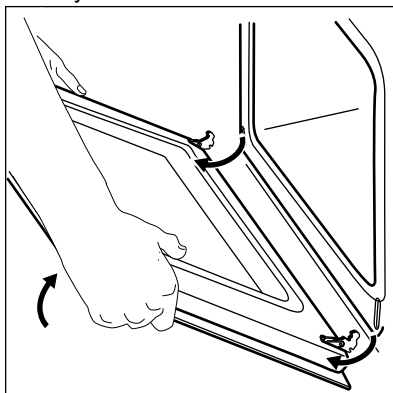
3. Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



4. Emelje fel és fordítsa el teljesen a bal zsanéron lévő kart.

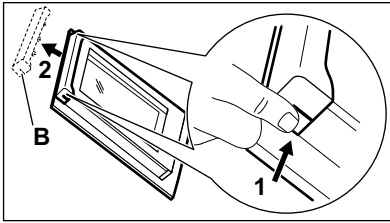


5. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

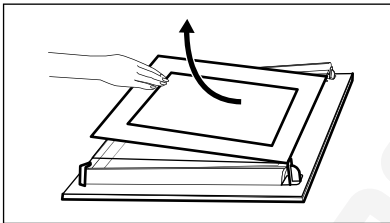


6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

7. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



8. Húzza előre a díszlécet az eltávolításához.
9. Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



10. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

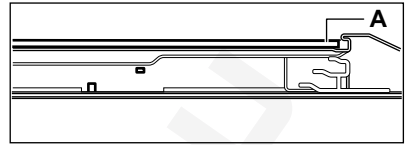
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap

kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánót hangot ad.

Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



10.8 A hűtőlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

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



VIGYÁZAT!

A zsírmadék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

Hátsó lámpa

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

11. HIBAE LHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Hibaelhárítás

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.
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.
Víz került a sütő belsejébe.	Túl sok víz van a víztartályban.	Kapcsolja ki a sütőt, és egy ruhával vagy szivaccsal törölje fel a vizet.
A „Tartály tele”  visszajelző nem világít.	Nincs elég víz a víztartályban.	Töltse meg vízzel a tartályt annyira, hogy a visszajelző világítani kezdjen. Ha a víz elkezd túlfolyni a sütő belsejébe, és a visszajelző továbbra sem világít, forduljon egy képzett szervíz szakemberhez.
A „Tartály üres”  visszajelző világít.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a tartályt. Ha a visszajelző ekkor is világít, forduljon egy képzett szervíz szakemberhez.
A gőz sütés nem működik.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a víztartályt.
A gőz sütés nem működik.	Vízkö zárta el a nyílást.	Ellenőrizze a gőzbemenet nyílását. Távolítsa el a vízkövet.
Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőzbemenet nyílásából.	Vízkö rakódott le a sütőben.	Tisztítsa meg a víztartályt. Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.

11.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

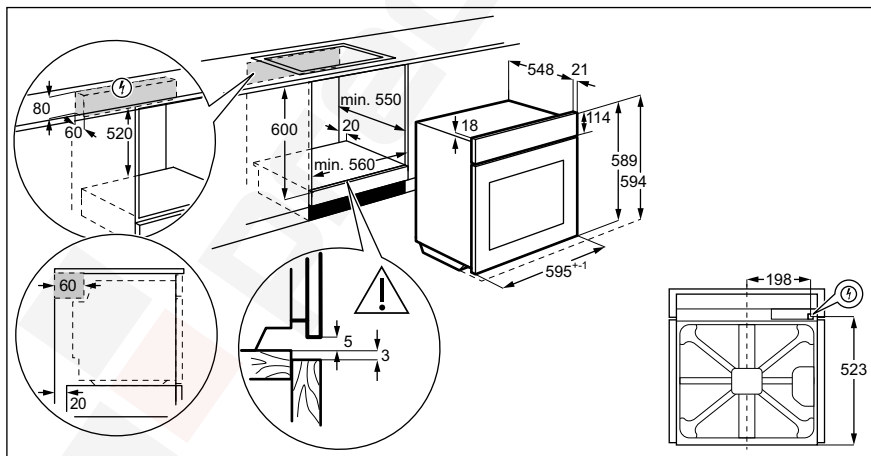
12. ÜZEMBE HELYEZÉS

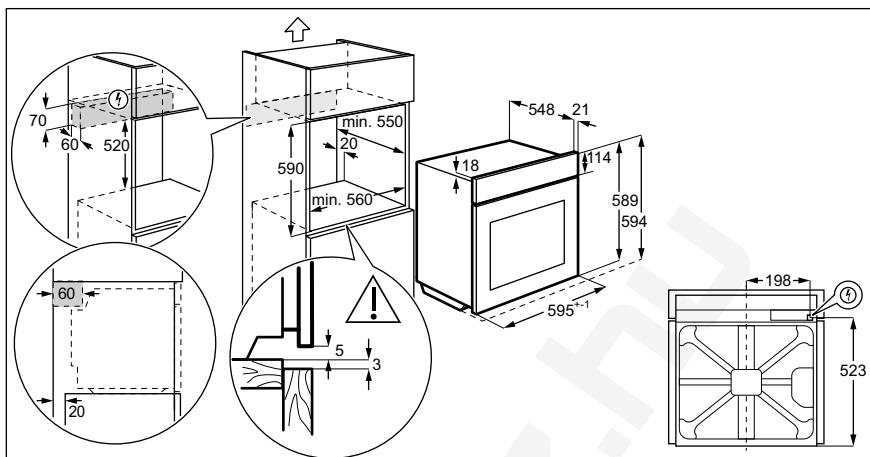


FIGYELMEZTETÉS!

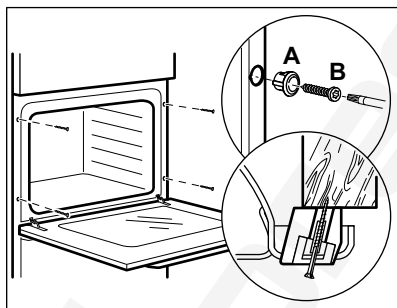
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Beépítés





12.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



12.3 Elektromos bekötés



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

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

12.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékinformációs adatlap az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Electrolux	
A készülék azonosítójele	EOC5E70X 949494029 KOCEH70X 949494027	
Energiahatékonysági szám	95.3	
Energiahatékonysági osztály	A	
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.81 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Térfogat	72 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOC5E70X	30.5 kg
	KOCEH70X	30.0 kg

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

13.2 Energiatakarékosság



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

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 lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt 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.

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

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



electrolux.com/shop



867355622-A-052019

