

LKR564200K
LKR564200W
LKR564200X



BG Готварска печка
HU Tűzhely

Ръководство за употреба
Használati útmutató

2
41



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	12
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	14
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	15
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	15
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	18
11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	19
12. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	21
13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	33
14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	35
15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	38
16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	40

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и лица в уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни

- места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
 - Този уред трябва да е свързан към захранването с кабел тип H05VV-F, за да издържа на температурата на задния панел.
 - Този уред е предназначен за употреба на височина до 2000 метра над морското равнище.
 - Този уред не е предназначен за използване в кораби, лодки или други плавателни съдове.
 - Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
 - Не монтирайте уреда върху платформа.
 - Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление, когато работите с уреда.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
 - Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
 - **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
 - Не почиствайте уреда с парочистачка.
 - Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.

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

производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да бъдат направени от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата,

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

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.

Опасност от токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Парите, които отделя много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.

- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио върху уреда или директно на дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Фладовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.

- Готварски съдове, изработени от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат котлона. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

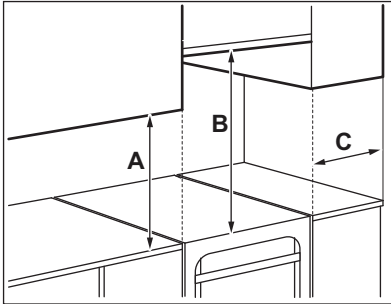
Риск от нараняване или задушаване.

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

3.1 Местоположение на уреда

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

Относно минимални разстояния на поставяне, проверете таблицата.



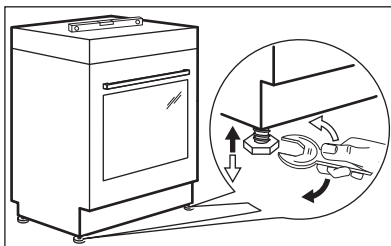
Минимални разстояния

Размери	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технически данни

Напрежение	230 V
Честота	50 - 60 Hz
Клас на уреда	1
Размер	мм
Височина	858
Ширина	500
Дълбочина	600

3.3 Нивелиране на уреда



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

3.4 Защита срещу накланяне

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

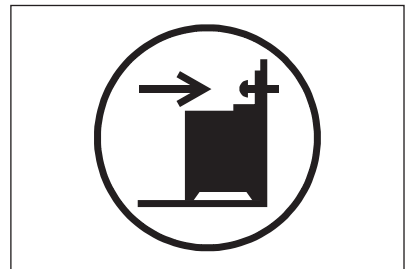
Уверете се, че сте поставили защитата срещу накланяне на правилната височина.



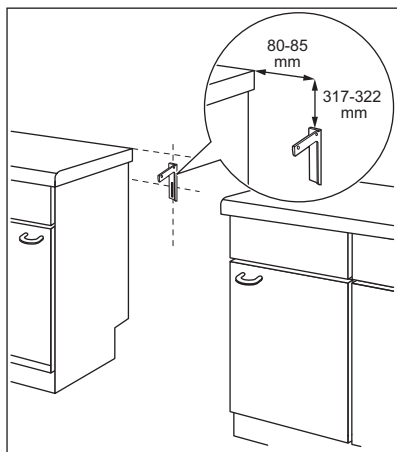
Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка.

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


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




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




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

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

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

3.5 Електрическа инсталация

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

Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел.



ВНИМАНИЕ!

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

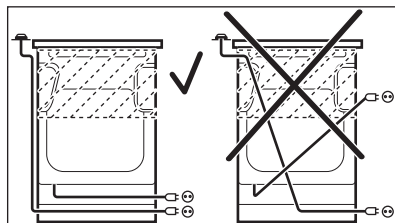
Приложими видове кабели за различни фази:

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



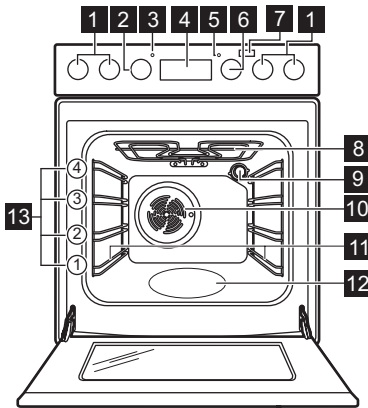
ВНИМАНИЕ!

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



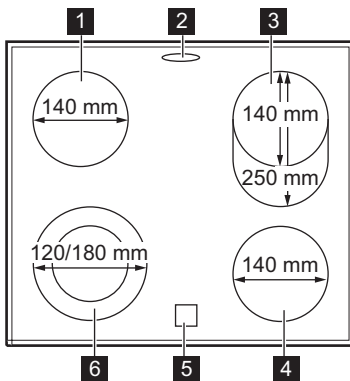
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Копчета за плота
- 2 Копче за температурата
- 3 Индикатор/Символ за температура
- 4 Електронен програматор
- 5 Лампичка/Символ/Индикатор за плота
- 6 Копче за функциите на фурната
- 7 Бутон Плюс пра
- 8 Нагряващ елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Водачи за скара, отстраняеми
- 12 Вътрешна част на фурната
- 13 Позиция на скара

4.2 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Зона за готвене 1200 W
- 2 Изход за пара - броят и положението зависят от модела
- 3 Зона за готвене 900 / 2000 W
- 4 Зона за готвене 1200 W
- 5 Индикатор за остатъчна топлина
- 6 Зона за готвене 700 / 1700 W

4.3 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **AirFry табла**

- **Телескопични водачи**
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.
- **Чекмедже за съхранение**
Чекмеджето за съхранение е под фурната.
Натиснете чекмеджето, за да отворите. Чекмеджето излиза.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

5.1 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.

5.2 Настройка на часовника

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.

5.3 Промяна на часа



Не можете да променят часа, ако някоя от функциите работи.

Натискайте  отново и отново, докато индикатора на функция час от денонощието мига.






За да зададете нов час, вижте „Задаване на час“.

5.4 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.



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

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

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

6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Описание на зоните за готвене

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

6.2 Настройка за затопляне

Симво- ли	Функция
0	Положение Изключено (Off).
☉	Двойна зона
⌋	Поддържане на топлина
1 - 9	Настройки за затопляне



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

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

Индикаторът за контрол на плота светва.

За да завършите процеса на готвене, завъртете копчето в изключено положение.

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

6.3 Използване на обикновената зона за готвене

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



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



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

6.4 Активиране и деактивиране на външните пръстени (двойни или овални)

Повърхността за готвене може да се пригоди към размера на готварските съдове.

1. Ако изберете ниво на нагриване 1 – 9, работи единствено централната част на зоната за готвене.
2. За да активирате външния пръстен, завъртете кръговия регулатор по часовниковата стрелка, като надвишите степен 9 до ☉.
3. Тогава завъртете кръговия регулатор обратно на часовниковата стрелка до желаната степен на нагриване (1 – 9). Централната част и външният пръстен работят заедно.

За деактивиране на външния пръстен, завъртете кръговия регулатор в изключено положение. Централната част и външният или овалният пръстен се деактивират. Индикаторът изгасва. За да рестартирате централната част на зоната за готвене, изберете ниво на нагриване 1 – 9.

6.5 Индикатор за остатъчна топлина



ВНИМАНИЕ!

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

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

Индикаторът може също да се появи:

- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещи съдове за готвене са поставени на студена зона за готвене,

- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове

- **препоръчва се:** алуминий, мед
- **не се препоръчва:** неръждаема стомана, чугун, стъкло



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

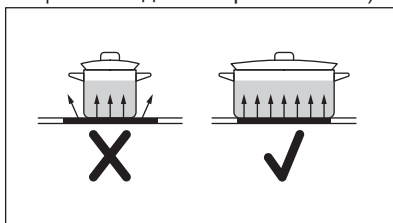


Не използвайте съдове за готвене на керамичния котлон с основи с ясно изразени ръбове, напр., чугунени тигани. Те могат да надраскат или изтъркат повърхността на котлона за постоянно.



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

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



7.2 Примери за готварски приложения



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
$\frac{1}{2}$ - 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
3 - 4	Зеленчуци, риба, месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 g картофи.
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запръжка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете по средата на времето за приготвяне.
7 - 8	Силно пържене, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете по средата на времето за приготвяне.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		

8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

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

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово

фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата.

Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

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

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

9.1 Включване и изключване на фурната

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











Лампичката светва, когато фурната работи.





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

9.2 Предпазен термостат

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

9.3 Функции на фурната

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

Символ	Функции на фурната	Приложение
	Печене при влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкции за готвене вижте глава „Полезни съвети“, Печене при влажност. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За общи препоръки за енергоспестяване вижте глава „Енергийна ефективност“, Фурна – Икономия на енергия. Тази функция се използва за покриване на изискванията за класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.
 	AirFry / Горещ въздух/ вентилир	За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. За ястия като пържени картофи или пица. / За едновременно готвене на до две позиции и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционното печене.
	Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.

9.4 Активиране на функцията: ПлюсПара

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



ВНИМАНИЕ!




Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

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




Вж. глава "Препоръки и съвети".

1. Отворете вратичката на фурната.
2. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода. Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Напълнете релефа във вътрешността с вода, само ако фурната е студена.
3. Задайте функцията: ПлюсПара  .
4. Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара)  Бутонът „ПЛЮС пара“ работи само с функцията: ПлюсПара. Индикаторът светва.
5. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.
6. Поставете храна в уреда и затворете вратичката на фурната.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

7. За да деактивирате уреда, натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) , завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.

Индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) изгасва.

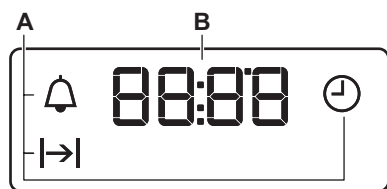
8. Отстранете водата от релефа във вътрешността.

**ВНИМАНИЕ!**

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



10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Екран





- A. Функции на Часовника
B. Таймер





10.2 Бутони

Бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За настройка на времето.
	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
+	ПЛЮС	За настройка на времето.
	Допълнително пара	За да активирате функцията: Плюс-Пара.


10.3 Таблица с функции на часовника

Функция Часовник	Приложение
 ЧАС ОТ ДЕНО-НОЩИЕТО	За да задавате, променяте или проверявате часа.
→ ВРЕМЕТРАЕНЕ	За определяне колко дълго да работи фурната.
 ТАЙМЕР	За задаване на обратно броене. Функцията не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато фурната е изключена.



10.4 Задаване на ВРЕМЕТР.



1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколkokратно , 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."

10.5 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете неколkokратно , 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.

10.6 Отмяна на функциите на часовника

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

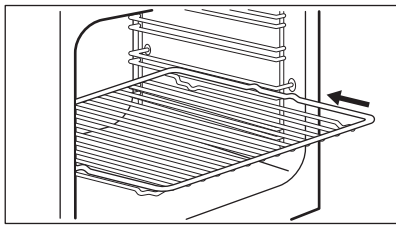
11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

11.1 Поставяне на аксесоарите

Скара:

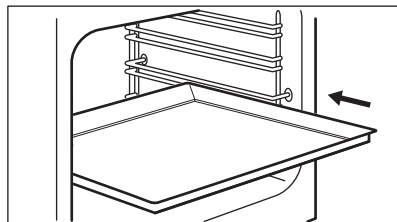


Поставете рафта между водачите на опората на скарата.

Тава:



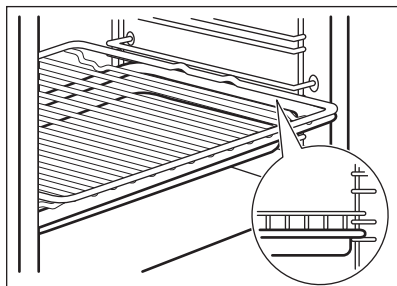
Не бутайте тавата за печене чак до задната стена на фурната. Това предотвратява циркулацията на топлина около тавата. Храната може да изгори, особено в задната част на тавата.



Бутнете тавата или дълбоката тава между водачите на опората на скарата. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

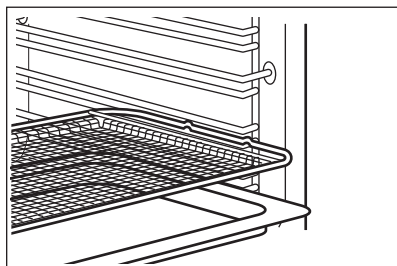
Решетъчна скара и дълбока тава заедно:

Бутнете дълбоката тава между водачите на опората на скарата и решетъчната скара на водачите отгоре.



AirFry тава:

Поставете тавата за AirFry на второто ниво. Поставете тавата за печене на първото ниво.



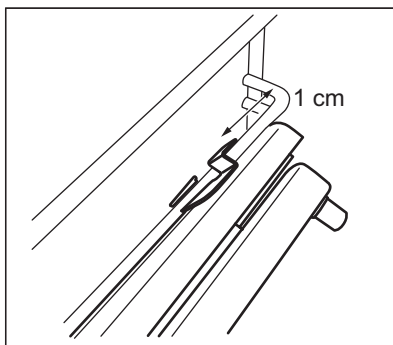
11.2 Телескопични водачи



Можете да монтирате телескопични водачи на различни нива на рафта, освен ниво 4.

Почистване на телескопичните водачи

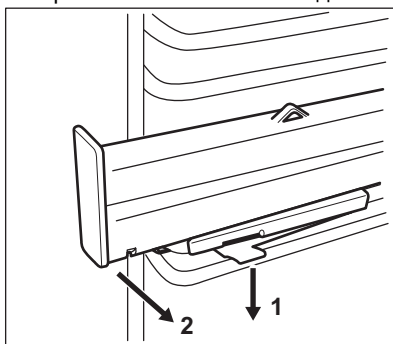
1. Завъртете телескопичния водач на приблизително 90°.
2. Плъзнете ключалката на задната част на телескопичния водач към опорните шини на рафта. Уверете се, че сте поставили водача от правилната страна на фурната.



3. Завъртете водача до правилната позиция. Спиращият елемент, който се намира в единия край на телескопичния водач трябва да сочи нагоре.
4. Натиснете водача до задната стена на фурната.
5. Натиснете предния край на телескопичния водач към опорните шини на рафта. Ще чуете щракване, когато ключалката в предната част се постави правилно.
6. Извършете същите стъпки, за да монтирате втория телескопичен водач. Уверете се, че и двата телескопични водача са на същото ниво.

Почистване на телескопичните водачи

1. Натиснете и задръжте предния край на телескопичния водач.



2. Издърпайте предния край на водача от носача на рафта.
3. Завъртете телескопичния водач на приблизително 90°.

4. Премахнете задния край на водача от носача на рафта.
5. Извършете същите стъпки, за да премахнете втория телескопичен водач.

11.3 Телескопични водачи - поставяне на принадлежностите

С телескопичните водачи можете да поставите и сваляте рафтовете по-лесно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

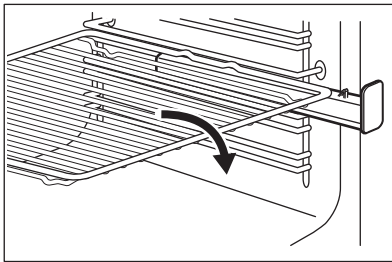
Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

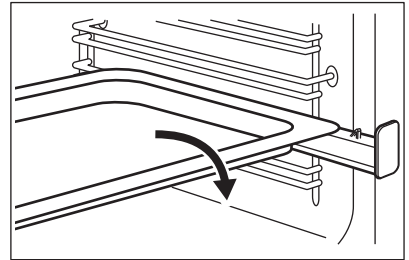
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:



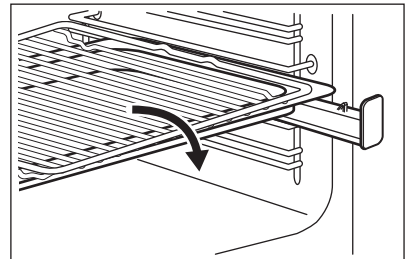
Дълбока тава:

Поставете дълбокия тиган върху телескопичните водачи.



Скара и дълбока тава заедно:

Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.



12. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



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

12.1 Обща информация

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

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

готвене и консумацията на електроенергия.

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

Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.

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

12.2 Печене

За първото печене използвайте пониската температура.

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

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

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

12.3 Печене на кексове

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

Пекарна

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежностите
Бял хляб ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Използвайте тавата за печене.

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

12.4 Приготвяне на месо и риба

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

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

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

12.5 Времена за готвене

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

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

12.6 ПлюсПара +



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

Вижте „Активиране на функцията: ПлюсПара“

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежност
Хлебни ролца ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Домашна пица ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Използвайте тавата за печене.
Фокача ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Използвайте тавата за печене.
Бисквитки, фунийки, кроасани ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене.
Сливова торта, ябълков пай, канелени ролца ¹⁾	100	180	20	2	Използвайте формата на тортата.

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

Готвене на замразени храни

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежност
Замразена пица ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Използвайте скарата.
Замразен кроасан ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Използвайте тавата за печене.

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

Възстановяване на храна

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

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

Печене на месо

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

12.7 Консервиране +



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Използвайте само буркани за консервиране с еднаква големина, каквито се предлагат на пазара.
- Не поставяйте върху тавата за печене повече от шест

половинлитрови буркана за консервиране.

- Напълнете бурканите равномерно, оставяйки 1 см въздух в горната част на всеки буркан. Оставете капачките отгоре, без да ги затваряте херметически.
- Бурканите не трябва да се допират.
- Поставете 1/2 литър вода в тавата за печене и 1/4 литър вода в релефната кухина, за да осигурите достатъчно влага във фурната.

- Изберете функцията ПлюсПара и задайте подходящата температура, базирайки се на таблицата по-долу.
- Контейнерите могат да бъдат затворени херметически само когато функцията е изключена.

Меки плодове

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

Плодове с костилки

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

Меки зеленчуци

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

Мариновани зеленчуци

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

12.8 Готвене с вентилатор на ниски обороти

Сушене

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Зеленчуци				
Бобови растения	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Пиперени хапки	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Зеленчуци за подкиселяване	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Гъбени резенчета	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Подправки/ билки	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Плодове				
Сливови половини	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Кайсиеви половинки	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Резенчета круша	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Вентил. На Ниска Темпер.

Храна	Количество (кг)	Изпържване на всяка страна (мин.)	Температура (°C)	Положение на скарата	Време (мин)
Говеждо					
Филе, средно изпечено	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Говежда печено – средно изпечено	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Телешко					
Филе "розе"	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Каре, едно парче	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Средно изпечено телешко	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Pork (Свинско)					
Филе "розе"	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Каре, едно парче	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

Храна	Количество (кг)	Изпържване на всяка страна (мин.)	Температура (°C)	Положение на скарата	Време (мин)
Средно печено свинско	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Традиционно печене

Печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плосък кекс	160 - 170	25 - 35	2
Тестен кейк с ябълки	170 - 190	45 - 55	3
Палачинка в тава	170 - 180	35 - 45	2
Кекс с трохички (кръмбъл)	170 - 190	50 - 60	3
Чийзкейк	170 - 190	60 - 70	2
Селски хляб	190 - 210	50 - 60	2
Румънски пандишпан	165 - 175	35 - 45	2
Румънски пандишпан - традиционен	165 - 175	35 - 45	2
Кифлички	180 - 200	15 - 25	2
Швейцарско руло	150 - 170	15 - 25	2
Киш лорен	215 - 225	45 - 55	2

Печене на месо

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

12.10 Бърз грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пиле, половинка	230	50 - 60	2
Свински котлет на скара	230	40 - 50	3
Печен бекон	250	17 - 25	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Наденици	250	20 - 30	2
Говежда пържола: средно изпечено	230	25 - 35	2

12.11 Турбо грил

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

12.12 Готвене с вентилатор

Печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Тестен кейк с пълнеж	150 - 160	20 - 30	2
Викториански сандвич	170 - 190	30 - 40	2
Швейцарски ябълков флан	180 - 200	35 - 45	2
Коледен кейк	150 - 160	40 - 50	2
Сладкиш „Мадейра“	170 - 190	50 - 60	2
Целувки	110 - 120	30 - 40	2
Картофен огретен	180 - 200	40 - 50	2
Лазаня	170 - 190	30 - 50	2
Сладки „Макарон“ на фурна	170 - 190	50 - 60	2
Пица	190 - 200	25 - 35	2

Печене на месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пиле, цяло	200 - 220	55 - 65	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Свинско печено	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Печене при влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Хляб и пица				
Питки	190	25 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Хлебчета	200	40 - 45	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Замразена пица 350 г	190	25 - 35	2	скара
Кексчета в тава за печене				
Швейцарско руло	180	20 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Брауни	180	35 - 45	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Кексчета във фолио				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамични рамки на скарата
Основа за пандишпанен флан	180	25 - 35	2	метална основа за флан на скарата
Пандишпанова торта	150	35 - 45	2	кексова форма върху скарата
Риба				
Риба в плик 300 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Цяла риба 200 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Рибно филе 300 г	180	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
Месо				
Месо в плик 250 г	200	35 - 45	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Месни шишчета 500 г	200	30 - 40	2	тава за печене или грил/тиган за печене

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

12.14 Горещ въздух/вентилатор

Печене

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

12.15 AirFry

Тестени изделия

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кроасан, замразен	прибл. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Изделие от бутер тесто, замразено	прибл. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Изделие от бутер тесто, прясно	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Замразена пица	прибл. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Продукти от картофи

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Полуфабр., замр.	прибл. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Едро нарязани пържени картофи, замразени	прибл. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Картофи „Уеджис“, замразени	прибл. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Крокети	прибл. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Пресни зеленчуци

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Резени от тиквички, пресни ¹⁾	прибл. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ добавете 1 чаена лъжица зехтин, за да избегнете залепването

Други

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Котлети, замразени	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Скариди в тесто за печене, замразени	прибл. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Калмари на кръгчета, замразени	прибл. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Пилешки хапки, замразени	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Рибни пръчици, замразени	прибл. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.16 Информация за изпитващи лаборатории

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

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

13.1 Бележки относно почистването

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

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.

Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте аксесоарите в съдомиялна машина (освен тавата за AirFry).

Почиствайте упоритите петна със специален почистващ препарат за фурни. Не нанасяйте почистващ препарат за фурна върху каталитичните повърхности.

Не почиствайте незалепащите аксесоари и тавата за AirFry с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

13.2 Почистване на тавата AirFry.

1. Поставете тавата AirFry върху тавата за печене.
2. Налейте гореща вода с препарат и оставете да се накисне.
3. Почистете тавата AirFry с гъба или използвайте четка, за да премахнете засъхнали остатъци.

Възможно е и почистването в съдомиялна.

13.3 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

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

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната.

Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

13.4 Почистване на релефа във вътрешността

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



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

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

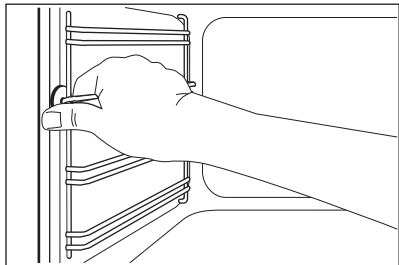
13.5 Демонтиране на опорите на скарата

За да почистите фурната, свалете опорите на скарата .

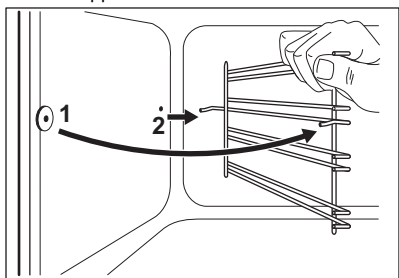


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Внимавайте, когато сваляте опорите на скарата.

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



2. Издърпайте задната част на опорите на скарата от стената и я извадете.




Поставете извадените аксесоари в обратна последователност.

13.6 Каталитично почистване

Вътрешността с каталитично покритие а самопочистваща се. Тя абсорбира мазнина.

Преди да включите каталитичното почистване:

- отстранете всички аксесоари .
- почиствайте долната повърхност на фурната с топла вода и нежен почистващ препарат
- почистете вътрешната вратичка с топла вода и мека кърпа.

1. Задайте функцията .
2. Задайте максимална температура на фурната и я оставете да работи в продължение на 1 час.
3. Изключете фурната.
4. Когато фурната се охлади, я почистете с мокра мека кърпа.

Обезцветяването на каталитичното покритие не влияе върху свойствата на каталитичното почистване.

13.7 Сваляне и монтиране на стъклените панели на фурната

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



ВНИМАНИЕ!

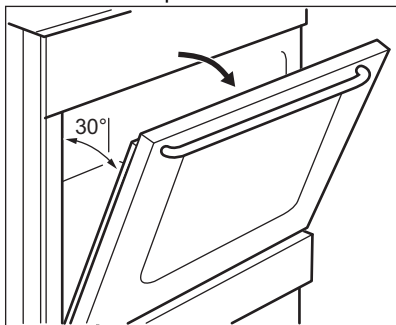
Дръжте вратичката на фурната леко отворена по време на почистването. Когато я отворите напълно, може случайно да се затвори, причинявайки евентуални повреди.



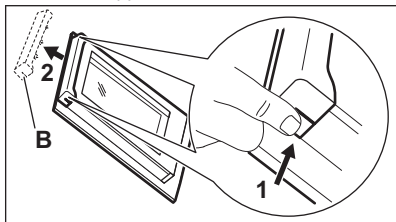
ВНИМАНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

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



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



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

**ВНИМАНИЕ!**

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

4. Задръжте горния край на стъклените панели на вратичката и ги издърпайте един по един.
5. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Проверете дали вътрешният стъклен панел е легнал точно във фалцовете.

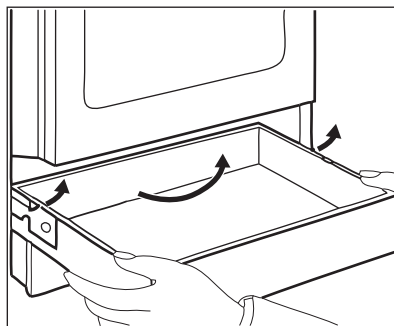
13.8 Изваждане на чекмеджето

**ВНИМАНИЕ!**

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

Чекмеджето под фурната може да бъде извадено за почистване.

1. Дръпнете чекмеджето навън до упор.



2. Повдигнете чекмеджето бавно.
3. Издърпайте чекмеджето навън изцяло.

За да монтирате чекмеджето, изпълнете стъпките по-горе в обратна последователност.

13.9 Смяна на лампичката

**ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

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

Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампата, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.


14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

**ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

14.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да включите уреда.	Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
Не можете да активирате или работите с плочата.	Предпазителят е изгорял.	Включете плочата отново и задайте степента на нагряване за по-малко от 10 секунди.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Свържете се с упълномощен сервизен център, ако зоната за готвене е работила достатъчно дълго, за да се нагорещи.
Не можете да активирате външния кръг.		Включете първо вътрешния кръг.
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Лампичката не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете лампичката.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 – 20 минути след края на готвенето.
Необходимо е твърде много време, за да се сготвят ястията, или са готови твърде бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата, ако е необходимо. Следвайте указанията в ръководството на потребителя.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. Ако дисплеят отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
На дисплея се показва „12.00“.	Имало е прекъсване на тока.	Настройте часовника.
Няма добро представяне в готвенето с използването на функцията: ПлюсПара.	Не сте активирали функцията ПлюсПара.	Вижте „Активиране на функцията: ПлюсПара“.
	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте „Активиране на функцията: ПлюсПара“.
	Не активирахте правилно функцията ПлюсПара с бутона за допълнително пара.	Вижте „Активиране на функцията: ПлюсПара“.
Искате да активирате функцията Готвене с вентилатор на ниски обороти, но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) е включен.	Функцията ПлюсПара работи.	Натиснете бутона за допълнително пара  , за да спрете функцията ПлюсПара.
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °С. Вижте глава „Препоръки и съвети“.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Изключете фурната и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с гъба или кърпа. Добавете точното количество вода във вътрешното отделение. Обърнете се към специфичната процедура.

14.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Табелката с данни се намира на 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 (S.N.)

15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

15.1 Продуктова информация за плочата в съответствие с ЕС 66/2014

Идентификация на модела	LKR564200K LKR564200W LKR564200X	
Вид на плота	Плоча в свободностояща готварска печка	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загряване	Лъчист нагревател	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Задна лява Предна дясна Предна лява	14,0 см 14,0 см 18,0 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна дясна	Ш 14,0 см Д 25,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (ЕС electric cooking)	Задна лява Задна дясна Предна дясна Предна лява	181,8 Wh/kg 184,3 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Енергийна консумация на котлона (ЕС electric hob)	184,5 Wh/kg	

EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плочи - Методи за измерване на ефективността.

15.2 плоча - Икономия на енергия

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

- Когато загревате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Преди да активирате зоната за готвене, поставете съда за готвене върху нея.
- Дъното на готварския съд трябва да е със същия диаметър като зоната за готвене.
- Поставяйте малки готварски съдове на малките зони за готвене.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

15.3

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	LKR564200K 943005524 LKR564200W 943005523 LKR564200X 943005521	
Индекс на енергийна ефективност	94,9	
Клас на енергийна ефективност	A	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0,84 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0,75 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	58 л	
Тип фурна	Фурна в свободностояща готварска печка	
Маса	LKR564200K	44.0 кг
	LKR564200W	43.0 кг
	LKR564200X	44.0 кг

15.4 фурна – енергоспестяване



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

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде

често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не загревайте предварително фурната, преди 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. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.


Подгръване на храна


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

Печене при влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене. За допълнителни детайли вижте "Фурна – Всекидневна употреба", глава "Функции на фурната".

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	42
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	45
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	47
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	50
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	51
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	51
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	52
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	54
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT	54
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	57
11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	58
12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	60
13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	70
14. HIBAELHÁRÍTÁS.....	73
15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	75
16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	77

GONDOLUNK ÖNRE

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

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.electrolux.com/shop


ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

 Általános információk és tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

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 kiszolgáltatók személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket emelvényre.
- A készüléket ne működtesse külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

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

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilodót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.
Áramütés veszélye.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:

- ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerszerrel ne tisztítsa.

2.5 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!
Vigyázzat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!
Sérülés- vagy
fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket 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. ÜZEMBE HELYEZÉS

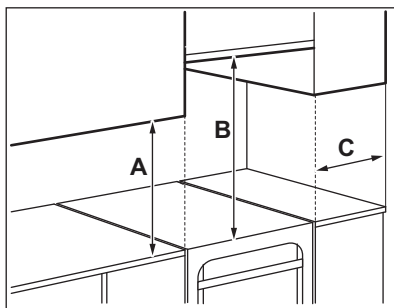


FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 A készülék elhelyezése

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

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



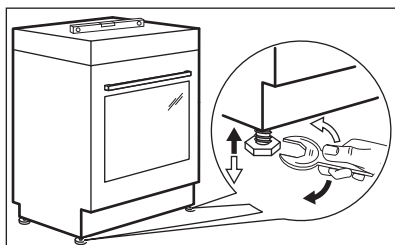
Minimális távolságok

Méretek	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Készülékbesorolási osztály	1
Méretek	mm
Magasság	858
Szélesség	500
Mélység	600

3.3 A készülék vízszintbe állítása



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

3.4 Billenésátló

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



VIGYÁZAT!

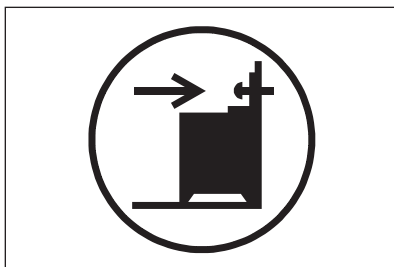
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésátlót.



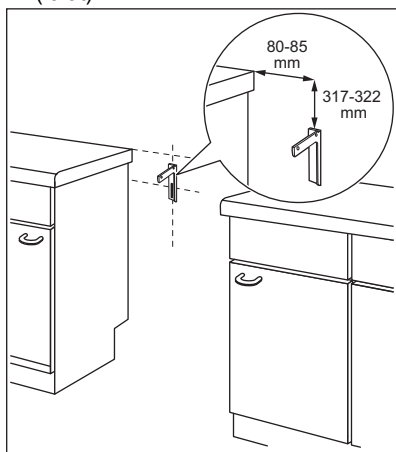
Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

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

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



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



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

készülék középre állításához módosítania kell az oldalméretet.

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



VIGYÁZAT!

Ha a konyhaszkevények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék középre állításához módosítania kell az oldalméretet.

3.5 Elektromos bekötés



FIGYELMEZTETÉS!

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

Ez a készülék hálózati csatlakozókábel és dugasz nélkül kerül szállításra.



FIGYELMEZTETÉS!

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

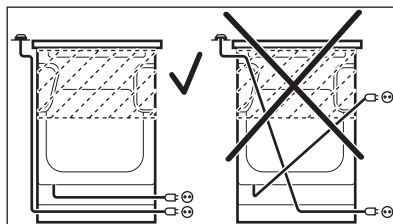
A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

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



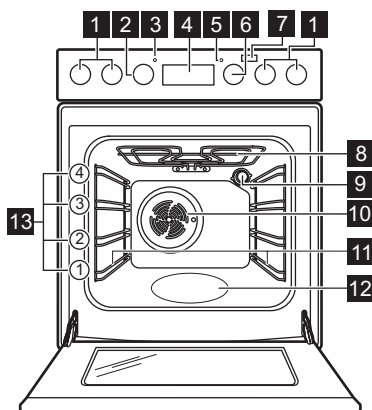
FIGYELMEZTETÉS!

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



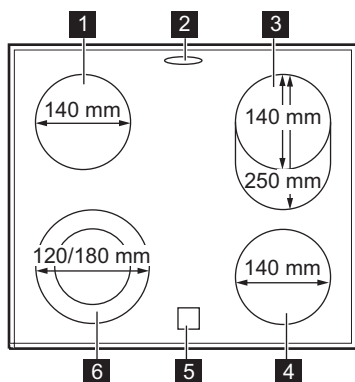
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1 Főzőlapok gombjai
- 2 Hőmérséklet gombja
- 3 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Főzőlap világítás / szimbólum / visszajelző
- 6 Sütőfunkciók gombja
- 7 Plusz gőz gomb
- 8 Fűtőbetét
- 9 Lámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Sütőtér mélyedése
- 13 Polcpozíciók

4.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna, 1200 W
- 2 Gőzkivezetés - száma és helye a modelltől függően változhat
- 3 Főzőzóna, 900 / 2000 W
- 4 Főzőzóna, 1200 W
- 5 Maradék hő visszajelző
- 6 Főzőzóna, 700 / 1700 W

4.3 Tartozékok

- **Sütőrács**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **AirFry tepsi**

Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez.

- **Teleszkópos sínek**
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.
- **Tároló fiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található. A fiók kinyitásához nyomja meg a fiókot. A fiók kiugrik.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 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.

5.2 Az óra beállítása

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.

5.3 Az idő módosítása



A pontos idő nem módosítható, ha a funkciók bármelyike működik.

Nyomja meg többször a  gombot, míg a Pontos idő funkció visszajelzője nem kezd villogni.






Új idő beállításához olvassa el az „Idő beállítása” c. szakaszt.

5.4 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.



A következő funkció esetén: Plusz gőz olvassa el a „Sütő - Napi használat” fejezetben az alábbi funkció bekapcsolásáról szóló szakaszt: Plusz gőz”.

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

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

6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT






FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Főzőzónák leírása

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

6.2 Az elektromos főzőzóna

Szimbólum	Funkció
	Kikapcsolt pozíció
	Kétkörös főzőzóna
	Melegen tartás

Szimbólum	Funkció
1 - 9	Hőfokbeállítások



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

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

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba.

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

6.3 Az egyszerű főzőzóna használata

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




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



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

6.4 A külső körök (kettős vagy ovális) be- és kikapcsolása

A ténylegesen melegítő felület nagyságát a főzőedény méretéhez tudja igazítani.

- Ha 1 és 9 közötti hőmérsékleti fokozatot választ, a főzőzóna központi része fog működni.
- A külső kör bekapcsolásához forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a gombot, haladjon túl a 9. fokozaton, és álljon a  beállításra.
- Ezután fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a megfelelő hőfokbeállításra (1-9). A központi rész és a külső kör egyszerre működik.

A külső kör kikapcsolásához forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba. A központi rész és a külső kör vagy ovális zóna egyszerre kapcsol ki. A visszajelző kialszik. A főzőzóna ismételt bekapcsolásához állítson be egy hőmérsékleti fokozatot 1 és 9 között.

6.5 Maradékhő visszajelző



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

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

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény

A sütési eredmény a főzőedény anyagától függ

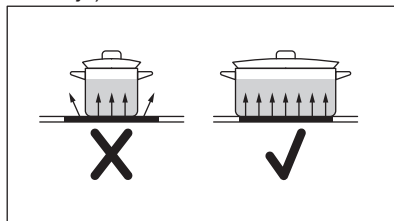
- **javasolt:** alumínium, réz
- **nem javasolt:** rozsdamentes acél, öntöttvas, üveg

i A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie. Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

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

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

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



7.2 Példák a főzési alkalmazásokra

i A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tipp
1 - 1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldség, hal, hús gőzölése.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya gőzölése.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tipp
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szűkség szerint	Féldőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Féldőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban sütése.		

8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

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

8.2 A főzőlap tisztítása

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

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

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

9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 A sütő be-/kikapcsolása

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.










2. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot. A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót kikapcsolt állásba.

9.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő

biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

9.3 Sütőfunkciók

Szimbólum	Sütőfunkciók	Alkalmazás
0	Kikapcsolt pozíció	A sütő ki van kapcsolva.
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
 + 	Plusz gőz	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
	Enyhe légkeveréses sütés	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez, vagy bármely gyümölcs és zöldség aszalásához.
	Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények sütéséhez.
	Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
	Gyors grill	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre történő sütése azonos főzési hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvinné a másik ízét.

Szimbólum	Sütőfunkciók	Alkalmazás
	Hőlégbefúvás (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Hőlégbefúvás (nedves). A sütő ajtaját 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. Az energia-takarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Sütő - Energiahatékonyság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.
	AirFry / Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Olyan ételekhez, mint a sült burgonya vagy pizza. / Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez, valamint étel aszalásához ajánljuk. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
	Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

9.4 A funkció bekapcsolása: Plusz gőz

Ez a funkció sütés közben páráképződést eredményez.



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

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



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

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.

2. Csapvízzel tölts fel a sütőtér mélyedését.

A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml.

A sütőtér mélyedését kizárólag akkor tölts fel vízzel, amikor a sütő hideg.

3. Állítsa be a funkciót: Plusz gőz

4. Nyomja meg a Plusz gőz

A Plusz gőz gomb kizárólag a következő funkcióval együtt használható: Plusz gőz.

A visszajelző világitani kezd.

5. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

6. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.



VIGYÁZAT!

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

7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot

forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.

8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.

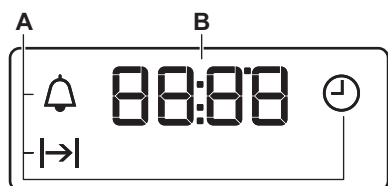


FIGYELMEZTETÉS!

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

10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

10.1 Kijelző



- A. Óra funkciók
B. Időzítő

10.2 Gombok

Gomb	Funkció	Leírás
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
🕒	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.
👉	Plusz gőz	A funkció bekapcsolása: Plusz gőz.

10.3 Órafunkciók táblázata

Órafunkció	Alkalmazás
🕒 PONTOS IDŐ	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
👉 IDŐTARTAM	A sütő működési idejének beállítása.
🔔 PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A sütő kikapcsolt állapotában is bármikor beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

10.4 Az IDŐTARTAM beállítása

- Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
- Nyomja meg többször a 🕒 gombot, amíg a 👉 szimbólum villogni nem kezd.
- Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a + vagy — gombot.

A kijelzőn \rightarrow jelenik meg.

4. Befejezéskor a \rightarrow 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.

10.5 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.

10.6 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.

11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

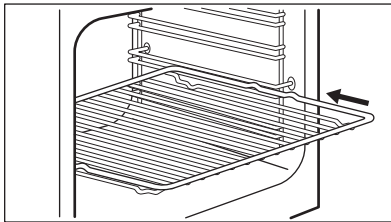


FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:

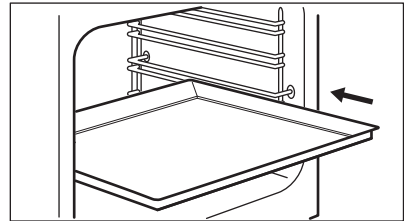


Helyezze be a sütőpolcot a poltartó vezetősínjei közé.

Tepsi:



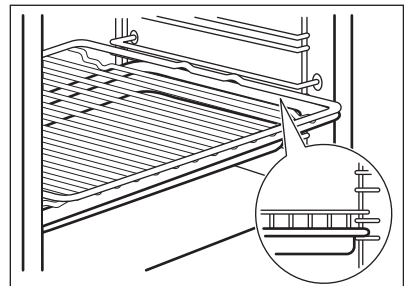
Ne tolja be teljesen a tepsit a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsi körül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a tepsi hátsó részén.



Tolja a mély tepsit vagy tálcát a poltartó vezetősínjei közé. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

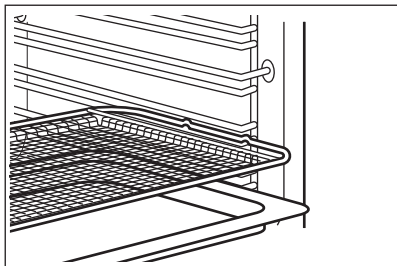
Huzalpolc és mély tepsi együtt:

Tolja a mély tepsit a poltartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



AirFry tálcá:

Helyezze a AirFry tálcát a második polcszintre. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.

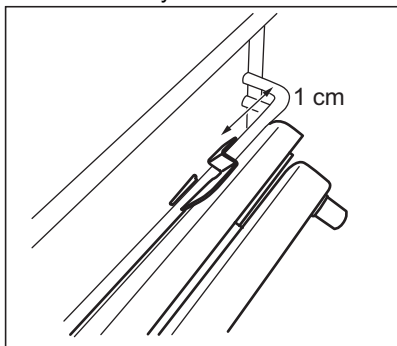


11.2 Teleszkópos sütősín

- i** A teleszkópos sütősíneket bármelyik polcszinten elhelyezheti, a 4. szint kivételével.

A teleszkópos sütősínek behelyezése

1. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
2. Csúsztassa a teleszkópos polctartó hátsó végén található reteszt egy polctartó sínre. Gondoskodjon arról, hogy a futókereket a sütő megfelelő oldalára helyezte-e.



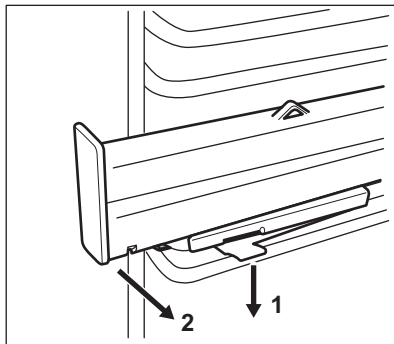
3. Fordítsa a megfelelő pozícióba a sütősínt. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.
4. Nyomja be végig a sütősínt a sütő hátsó faláig.
5. Nyomja a teleszkópos polctartó elülső végét a polctartó sínre. Amennyiben az elülső végén

található zár megfelelően reteszelt, kattánás hallható.

6. A második teleszkópos polctartó behelyezéséhez hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket. Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.

A teleszkópos sütősínek eltávolítása

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a teleszkópos polctartó elülső végén található reteszt.



2. Húzza el a sütősín elülső végét a polctartóról.
3. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
4. Távolítsa el a sütősín végét a polctartóról.
5. A második teleszkópos polctartó eltávolításához hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket.

11.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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



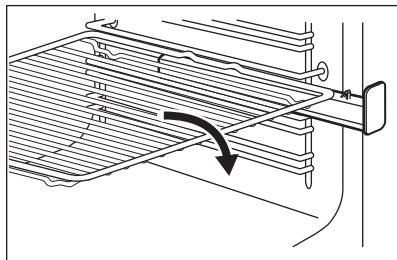
VIGYÁZAT!

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

**VIGYÁZAT!**

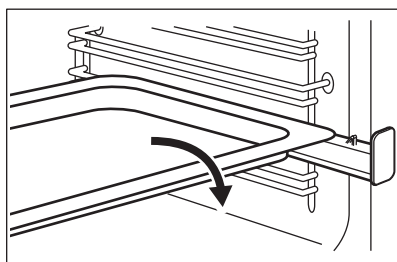
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:



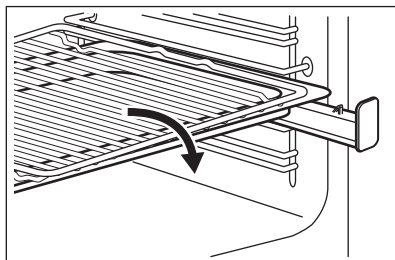
Mély tepsi:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsi együtt:

Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit együtt a teleszkópos polctartókra.



12. SÜTŐ - 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.

12.1 Általános tudnivalók

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

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

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

Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

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

12.2 Tésztasütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

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

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

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

12.3 Sütemények sütése

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

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

12.4 Húsok és halak sütése

Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a

sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

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

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

12.5 Sütési időtartamok

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

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

12.6 Plusz gőz +



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

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

Pékárúk

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

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

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

Fagyasztott ételek elkészítése

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

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

Étel regenerálása

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

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Tészta	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Hús	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.

Sültek

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Sertés rostont	200	180	65 - 80	2	A huzalpolcot sütőtálcával használja.
Marha hátzín	200	200	50 - 60	2	A huzalpolcot sütőtálcával használja.
Csirke	200	210	60 - 80	2	A huzalpolcot sütőtálcával használja.
Pulykasült	200	200	70 - 90	2	A huzalpolcot sütőtálcával használja.

12.7 Tartósítás +



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab fél literes befőzőüvegnél többet.
- Egyenletesen töltsen meg a befőzőüvegeket, és hagyjon 1 cm levegőt az üvegek tetejétől számítva. Hagyja a tetőket a befőzőüvegeken anélkül, hogy hermetikusan lezárná azokat.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön 1/2 liter vizet a sütő tálcába és 1/4 liter vizet a sütőtér bemélyedésébe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Állítsa be a Plusz gőz funkciót és a megfelelő hőmérsékletet az alábbi táblázat alapján.
- Csak a funkció kikapcsolásakor zárható le a befőzőüvegek hermetikusan.

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Puha zöldségek

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

Savanyúságnak való zöldségek

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

12.8 Enyhe légkeveréses sütés  **Aszalás**

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

Hőlégbefűvás, Kis Hőfok

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

12.9 Alsó + felső sütés **Tésztasütés**

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

Sültek

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

12.10 Gyors grill 

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

12.11 Infrásütés 

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

12.12 Légkeveréses sütés **Tésztasütés**

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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Sült makaróni	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Sültek

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

12.13 Hőlégbefúvás (nedves)

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Kenyér és pizza				
Molnárka	190	25 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Zsemle	200	40 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Fagyasztott pizza, 350 g	190	25 - 35	2	huzalpolc
Sütemény sütő tálcán				
Kecsztekercs	180	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Brownie	180	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Sütés sütőformában				
Szufflé	210	35 - 45	2	hat kerámia ramekin huzalpolcon
Piskóta tortaalap	180	25 - 35	2	tortaforma rácson
Piskótatészta	150	35 - 45	2	tortasütő forma huzalpolcon
Hal				
Hal tasakokban, 300 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Hal egészben, 200 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Halfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzaszerpenyő rácson
Hús				
Hús tasakban, 250 g	200	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepszi

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Nyáron sült hús, 500 g	200	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Aprósütemény sütése				
Aprósütemények	170	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Habcsók	170	40 - 50	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Muffin	180	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Sós aprósütemény	160	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Aprósütemény om-lós tésztából	140	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Gyümölcslepény	170	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Vegetáriánus				
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	200	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Omlett	200	30 - 40	2	pizzaserpenyő rácson
Zöldségek tálcán, 700 g	190	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi

12.14 Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Tésztasütés

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

12.15 AirFry

Pékárúk

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Croissant, fagyasztott	körülbelül 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Aprósüt. leveles tésztából, fagyasztott	körülbelül 400 g	180 - 220	15 - 35	2

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. leveles tésztából, friss	körülbelül 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Fagyasztott pizza	körülbelül 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Burgonya termékek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sült burgonya, fagyasztott	körülbelül 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Sült burgonya, vastag, fagyasztott	körülbelül 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Hasábburgonya, fagyasztott	körülbelül 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Krokettek	körülbelül 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Friss zöldségek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Cukkini szeletek, friss ¹⁾	körülbelül 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ adjon hozzá egy teáskanál olívaolajat, hogy megelőzze a letapadást

Különleges programok

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fésűs csiga, fagyasztott	körülbelül 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Garnélarák bundában, fagyasztott	körülbelül 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Tintahal gyűrűk, fagyasztott	körülbelül 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Csirkefalatok, fagyasztott	körülbelül 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Halrudacsok, fagyasztott	körülbelül 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.16 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Tartozékok	Polcpozíció	Idő (perc)
Aprósütemény, 16 db/tepsi	Alsó + felső sütés	160	Sütő tálca	3	20 - 30
Aprósütemény, 16 db/tepsi	Légkeveréses sütés	150	Sütő tálca	3	20 - 30
Aprósütemény, 16 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	Sütő tálca	1 + 3	30 - 40
Almáspite (2 forma, átmérő: 20 cm, át-lósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	190	Huzalpolc	1	65 - 75
Almáspite (2 forma, átmérő: 20 cm, át-lósan elhelyezve)	Légkeveréses sütés	180	Huzalpolc	2	70 - 80
Piskótatészta (zsidóradék nélkül)	Alsó + felső sütés	180	Huzalpolc	2	20 - 30
Piskótatészta (zsidóradék nélkül)	Légkeveréses sütés	160	Huzalpolc	2	25 - 35
Piskótatészta (zsidóradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170	Huzalpolc	1 + 3	30 - 40
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	140	Sütő tálca	3	15 - 30
Linzer / omlós tészták	Légkeveréses sütés	140	Sütő tálca	3	20 - 30
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	Sütő tálca	1 + 3	15 - 30
Pirítós	Gyors grill	250	Huzalpolc	3	5 - 10
Marhahús hamburger ¹⁾	Infrasütés	250	huzalpolc vagy mély tepsi	3	15 - 20 egyik oldal; 10 - 15 másikkal

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

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

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

A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg. Ne alkalmazzon sütőtisztító szert a katalitikus felületeken.

A teflonbevonatú tartozékokat és az AirFry tálcát ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

13.2 A AirFry tálca tisztítása

1. Helyezze a AirFry tálcát a sütő tálcára.
2. Töltsön bele mosogatószeres forró vizet, és hagyja ázni.
3. A AirFry tálcát szivaccsal tisztítsa, illetve az ételmaradványok eltávolításához használjon kefét.

A mosogatógépben való tisztítás is megengedett.

13.3 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törölruhát 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.

13.4 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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



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

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

13.5 A polctartók

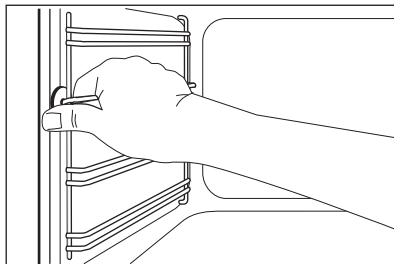
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



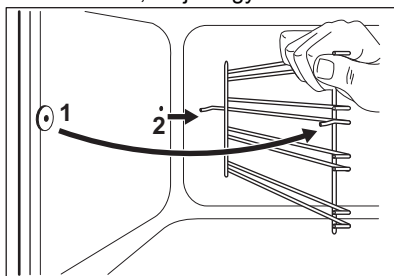
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kivessi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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




Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.

13.6 Katalitikus tisztítás

A katalitikus bevonattal rendelkező sütőtér öntisztuló. Magába szívja a lerakódó zsíradékot.

Mielőtt bekapcsolná a katalitikus tisztítási funkciót:

- vegyen ki minden tartozékot .
- tisztítsa meg a sütőtér alját kémélő mosogatószeres oldattal.
- langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a belső üvegajtót.

1. Állítsa be a  funkciót.
2. Állítsa a sütő hőmérsékletét a maximális értékre, és hagyja működni 1 órán át.
3. Kapcsolja ki a sütőt.
4. Miután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a Katalitikus tisztításra.

13.7 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

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



FIGYELMEZTETÉS!

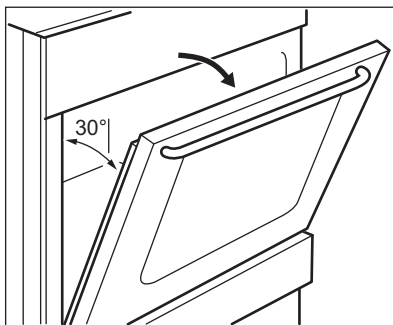
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



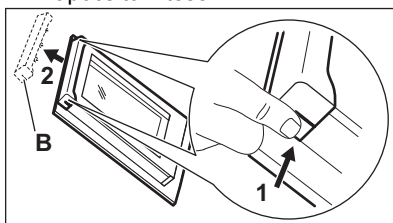
FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

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



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



3. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz



FIGYELMEZTETÉS!

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

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

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



VIGYÁZAT!

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

13.8 A rekesz eltávolítása

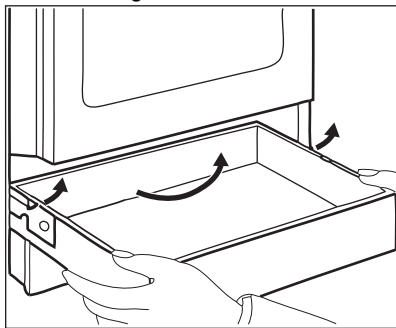


FIGYELMEZTETÉS!

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

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt. A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

13.9 A sütőlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély! Az izzó forró lehet.

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

A hátsó sütővilágítás

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegburáját.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegburát.

14. HIBAEHÁRÍTÁS




FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 Mi a teendő, ha ...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A külső kört nem sikerül bekapcsolni.		Először a belső kört kell bekapcsolni.
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be 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.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan készülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
A kijelzőn megjelenik egy hibakód, amely nem szerepel ebben a táblában.	Elektromos hiba lépett fel.	Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálat-hoz.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Plusz gőz.	Nem kapcsolta be a Plusz gőz funkciót.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Plusz gőz”.
	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Plusz gőz”.
	Nem megfelelően kapcsolta be a Plusz gőz funkciót a Plusz gőz gombbal.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Plusz gőz”.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Szeretné bekapcsolni a Enyhe légkeveréses sütés funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.	A Plusz gőz funkció működik.	Nyomja meg a Plusz gőz  gombot a Plusz gőz funkció leállításához.
A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.

14.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

15.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

Modellazonosító	LKR564200K LKR564200W LKR564200X
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal
Főzőzónák száma	4
Fűtési technológia	Sugárzóelemes fűtőegység

Kör alakú főzőzónák át-mérője (Ø)	Bal hátsó Jobb első Bal első	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb hátsó	Sz: 14,0 cm H: 25,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal hátsó Jobb hátsó Jobb első Bal első	181,8 Wh / kg 184,3 Wh / kg 181,8 Wh / kg 190,1 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		184,5 Wh / kg

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

15.2 Főzőlap – Energiatakarékosság

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

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

- Az edényeket még azelőtt helyezze rá a főzőzónára, hogy azt bekapcsolná.
- A főzőedény aljának átmérője legyen ugyanakkora, mint a főzőzóna átmérője.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

15.3

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	LKR564200K 943005524 LKR564200W 943005523 LKR564200X 943005521
Energiahatékonysági szám	94.9
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0,84 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0,75 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	58 l

A sütő fajtája	Szabadon álló tűzhely a belsejében sütővel	
Tömeg	LKR564200K	44.0 kg
	LKR564200W	43.0 kg
	LKR564200X	44.0 kg

15.4 Sütő - Energiatakarékosság



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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket 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 csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.


Ételek melegen tartása


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

Hőlégbefúvás (nedves)

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

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867365675-B-082022

