



LKR520066W

BG Ръководство за употреба | Готварска печка

2

HU Használati útmutató | Tűzhely

29



Добре дошли в Electrolux! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.electrolux.com/support

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	11
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	13
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	14
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	15
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	16
11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	16
12. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	17
13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	23
14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	25
15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	26
16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	28

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и 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 нагряващите се елементи.

- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди ремонтране 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 квалифицирано лице 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.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и 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!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на кухината.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.

- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изгървате 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.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с почистващ препарат.

2.5 Вътрешно осветление

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания 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 електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ИНСТАЛИРАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

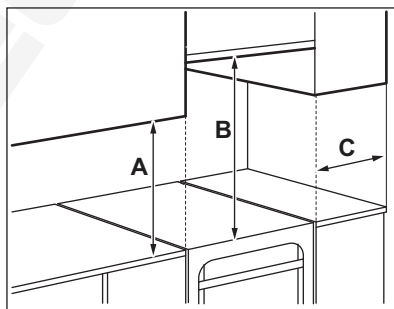
3.1 Местоположение на уреда

i

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

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

За минимални разстояния за монтаж проверете таблицата.



Минимални разстояния

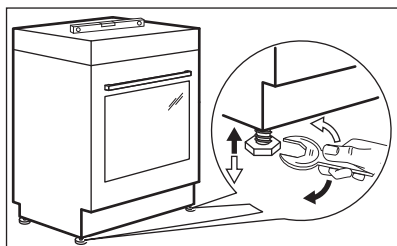
Размер	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технически данни

Напрежение	230 V
Честота	50 - 60 Hz

Клас на уреда	1
Размер	мм
Височина	858
Ширина	500
Дълбочина	600

3.3 Нивелиране на уреда



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

3.4 Защита срещу накланяне

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



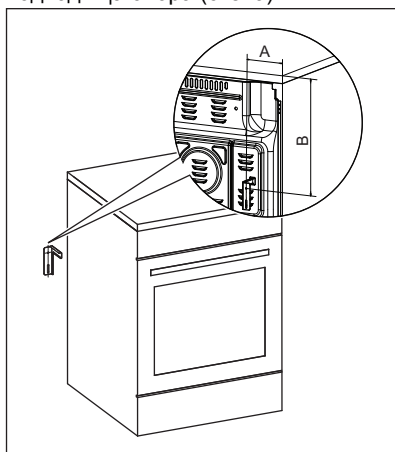
Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка.

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 В - 343 мм по-надолу от най-горната повърхност на уреда и на А - 67 мм от страни на уреда в кръглият отвор на скобата. Завийте я в солидният материал или използвайте подходяща опора (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 шкафовете. Ако

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

3.5 Електрическа инсталация



ВНИМАНИЕ!

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

Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел.



ВНИМАНИЕ!

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

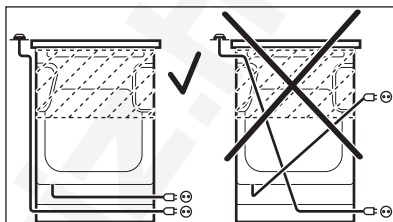
Приложими видове кабели за различни фази:

Фаза	Минимален размер кабел
1	3x6,0 мм ²
3 с неутрал	5x1,5 мм ²



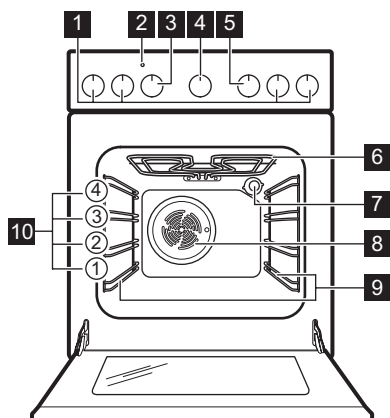
ВНИМАНИЕ!

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



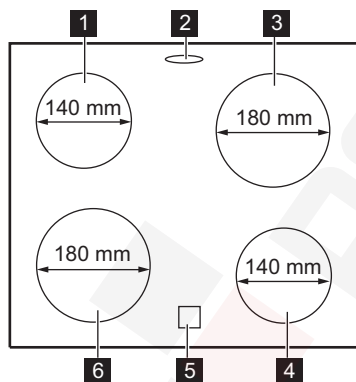
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Копчета за плота
- 2 Индикатор за температура/ символ
- 3 Копче за температурата
- 4 Копче за таймера
- 5 Копче за функциите на фурната
- 6 Нагриващ елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 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 1800 W
- 4 Зона за готвене 1200 W
- 5 Индикатор за остатъчна топлина
- 6 Зона за готвене 1800 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.
- **Чекмедже за съхранение**
Чекмеджето за съхранение е под фурната.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Издадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба. Върнете аксесоарите и подвижните опори на скарата в първоначалната им позиция.

5.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задаване на функцията . Задайте максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията . Задайте максимална температурата. Максималната температура за тази функция е 210 °C.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Изключете фурната и я оставете да се охлади.

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

6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Описание на зоните за готвене

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

6.2 Настройка за затопляне

Символи	Функция
0	Положение Изключено (Off).
	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.

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

6.3 Използване на обикновената зона за готвене

За да използвате обикновена зона за готвене, завъртете съответния регулаторен ключ на една от следните позиции: 1 – 9.



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



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

6.4 Индикатор за остатъчна топлина



ВНИМАНИЕ!

Докато индикаторът е widim, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

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

Индикаторът може също да се появи:

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

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

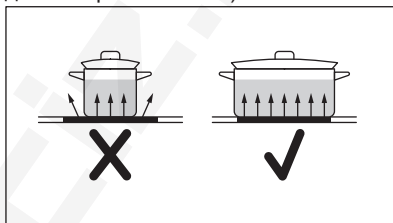
Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове

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

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


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

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



7.2 Опростено ръководство за готвене

Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
 - 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
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.
3 - 4	Зеленчуци, риба г месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
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 необ- ходимост	Обърнете, когато е необходимо.
7 - 8	Силно пържено, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържено 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 плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Винаги използвайте стъргалка, препоръчвана за плочи със стъклена повърхност. Използвайте стъргалката

само като допълнителен инструмент за почистване на стъклото след стандартната процедура за почистване.

ВНИМАНИЕ!

Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под

остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и

малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.

- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте микс от бакпулвер и лимонов сок или оцет.

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Включване и изключване на фурната

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

Лампичката светва, когато фурната работи.







За функциите без нагряване няма нужда да задавате температурата.



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	Функция на фурната	Приложение
	Положение Изключено (Off).	Фурната е изключена.
	Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	Гриловане	За запичане на тънки храни или препичане на хляб Максималната температура за тази функция е 210 °C.
	Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.

Символ	Функция на фурната	Приложение
	Готвене с вентилатор	За печене на месни и/или тестени храни, при еднаква температура на приготвяне, на повече от едно нива, без обмяна на миризми.
	Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна. За да използвате тази функция, ключът за температурата трябва да е в изключено положение.
	Печене при влажност	Тази функция се използва за постигане на съответствие с класа на енергийна ефективност и регламентите за екопроектиране (съгласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагриване може да бъде намалена. За общи препоръки за пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Икономия на енергия“. Тази функция е предназначена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Полезни съвети“, Печене при влажност.

10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Таймер

Използвайте, за да настроите обратно броене.



Тази функция не влияе върху работата на уреда.

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

11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

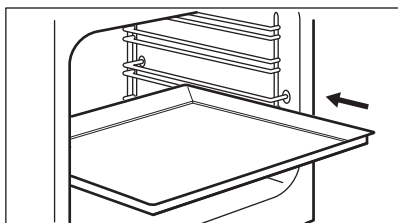
Вж. глава "Безопасност".

11.1 Поставяне на аксесоарите

Тавата:

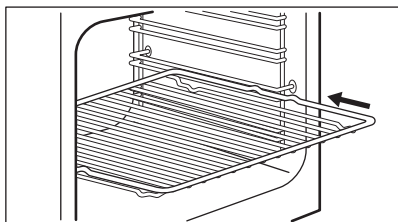


Не бутайте тавата за печене, нито дълбок тиган чак до задната стена на фурната. Това предотвратява циркулацията на топлина около тавата. Храната може да изгори, особено в задната част на тавата.

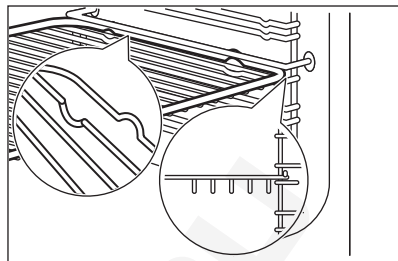


Бутнете тавата или дълбоката тава между водачите на опората на скарата. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

Скара:



Поставете рафта между водачите на опората на скарата.



12. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



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

12.1 Обща информация

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

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

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

Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.

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

12.2 Печене

За първото печене използвайте по-ниската температура.

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

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

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

12.3 Печене на кексове

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

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

12.4 Приготвяне на месо и риба

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

12.6 Традиционно печене

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

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

12.5 Времена за готвене

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

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

Храна	Количество (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Плоска торта 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	тава за печене
Кекс с мая и ябълки	2000	170 - 190	40 - 50	3	тава за печене
Палачинка	1500	160 - 170	45 - 55 2)	2	тава за печене
Пиле, цяло	1350	200 - 220	60 - 70	2	решетъчна скара
				1	тава за печене
Пиле, половинка	1300	190 - 210	35 + 30	3	решетъчна скара
				1	тава за печене
Печен свински котлет	600	190 - 210	30 - 35	3	Решетъчна скара
				1	тава за печене
Пудинг 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	тава за печене
Кекс с мая и пълнеж 4)	1200	170 - 180	25 - 35	2	тава за печене
Пица	1000	200 - 220	25 - 35	2	тава за печене

Храна	Количество (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Чийзкейк	2600	170 - 190	60 - 70	2	тава за печене
Швейцарски ябълков десерт 4)	1900	200 - 220	30 - 40	1	тава за печене
Коледен кекс 4)	2400	170 - 180	55 - 65 5)	2	тава за печене
Киш Лорен 4)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 кръгла тава (диаметър: 26 см)
Селски хляб 6)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 алуминиеви тави (дължина: 20 см)
Козуначено руло 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 алуминиеви тави (дължина: 25 см) на едно и също ниво
Румънски пандишпан – традиционен	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алуминиеви тави (дължина: 25 см) на едно и също ниво
Кифлички с мая 4)	800	200 - 210	10 - 15	2	тава за печене
Плодово руло 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	тава за печене
Целувки	400	100 - 120	40 - 50	2	тава за печене
Сладкиш от маслено тесто 4)	1500	180 - 190	25 - 35	3	тава за печене
Маслена торта 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	тава за печене

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

2) След като изключите уреда, оставете печивото във фурната за 7 минути.

3) Загрейте фурната предварително за 20 минути.

4) Загрейте фурната предварително за 10 – 15 минути.

5) След като изключите уреда, оставете печивото във фурната за 10 минути.

6) Задайте температурата на 250 °C и загрейте предварително фурната за 18 минути.

12.7 Готвене с вентилатор

Храна	Количество (г)	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Акcesoари
Плосък кейк 1)	1000	150	30	2	тава за печене
Плосък кейк 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	тава за печене
Кейк с мая и ябълки	2000	170 - 180	40 - 50	3	тава за печене
Кекс в плоска тава	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	тава за печене

Храна	Количество (г)	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Акcesoари
Цяло пиле	1400	180	55	2	скара
				1	тава за печене
Свинско печено	800	170 - 180	45 - 50	2	скара
				1	тава за печене
Пълнен кейк с мая	1200	150 - 160	20 - 30	2	тава за печене
Пица	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	тава за печене
Пица	1000	190 - 200	25 - 35	2	тава за печене
Чийзкейк	2600	160 - 170	40 - 50	1	тава за печене
Швейцарски ябълков пай ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	тава за печене
Коледен кейк ³⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	тава за печене
Запечени яйца със сирене ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 кръгла тава (диаметър: 26 см)
Селски хляб ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	тава за печене
Румънски пандишпанов кейк ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 леки тави (дължина: 25 см) на една и съща опора за скара
Румънска пандишпанова торта – традиционна	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 леки тави (дължина: 25 см) на една и съща опора за скара
Кифлички с мая ¹⁾	800	190	15	3	тава за печене
Козуначени кифли с мая ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	тава за печене
Руло ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	тава за печене
Целувки	400	110 - 120	30 - 40	2	тава за печене
Целувки	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	тава за печене
Сладкиш от ронливо тесто	1500	160 - 170	25 - 35	3	тава за печене
Пандишпанов кейк ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	тава за печене

Храна	Количество (г)	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Акcesoари
Маслен кейк ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	тава за печене

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

2) След като изключите уреда, оставете кейка във фурната за 7 минути.

3) Загрейте фурната предварително за 10-15 минути.

4) Задайте температурата на 250 °C и загрейте предварително фурната в продължение на 10 - 20 минути.

5) Загрейте фурната за 15 минути.

12.8 Печене при влажност

Храна	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Акcesoари
Хляб и пица				
Кифлички	190	25 - 30	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Земели	200	40 - 45	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Замразена пица 350 г	190	25 - 35	2	скара
Кексчета в тава за печене				
Руло	180	20 - 30	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Брауни	180	35 - 45	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Кексчета във фолио				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамични ramekins на скарата
Основа за пандишпанен флан	180	25 - 35	2	метална основа за флан на скарата
Пандишпанов кейк	150	35 - 45	2	кексва форма върху скарата
Риба				
Риба в пликве 300 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Цяла риба 200 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Рибно филе 300 г	180	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
Месо				
Месо в торбичка 250 г	200	35 - 45	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене

Храна	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Акcesoари
Месни шишчета 500 г	200	30 - 40	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Малки печива				
Бисквитки	170	25 - 35	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Френски макарони	170	40 - 50	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Мъфини	180	30 - 40	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Солени крекери	160	25 - 35	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Маслени бисквити	140	25 - 35	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Тарталети	170	20 - 30	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Вегетарианска				
Смесени зеленчуци в плик 400 г	200	20 - 30	2	тава за печене или грил/дълбока тава 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/дълбока тава за печене

12.9 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
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Традиционно печене	190	скара	1	65 - 75
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	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

Храна	Функция	Температура (°C)	Акcesoари	Позиция на рафта	Време (мин)
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
Тост ¹⁾	Гриловане	макс.	скарата	2	2 - 5
Телешки бургер ²⁾	Гриловане	макс.	скарата	3	15 – 20 от първата страна; 15 – 20 от втората страна

1) Загрейте фурната предварително за 5 минути

2) 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 акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялна машина.

Почиствайте упоритите петна със специален почистващ препарат за фурни.

Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

13.2 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

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

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

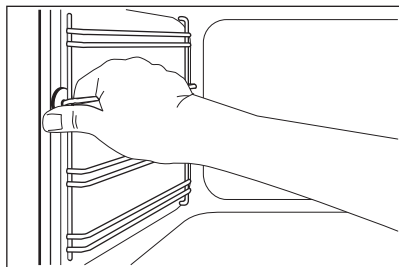
13.3 Демонтиране на опорите на скарата

За да почистите фурната, свалете опорите на скарата.

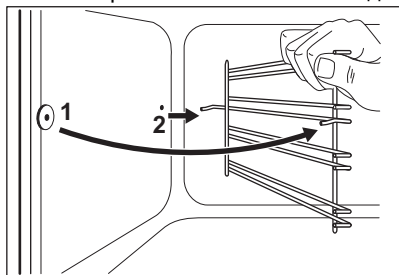
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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.

13.4 Сваляне и монтиране на стъклените панели на фурната

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

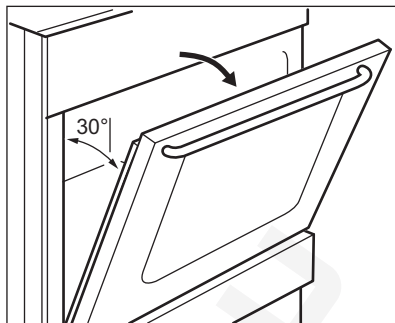
⚠ ВНИМАНИЕ!

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

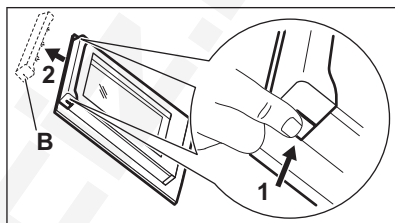
⚠ ВНИМАНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

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



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



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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Проверете дали вътрешният стъклен панел е легнал точно във фалцовете.

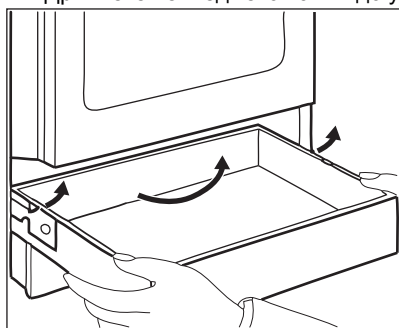
13.5 Изваждане на чекмеджето

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Чекмеджето под фурната може да бъде извадено за почистване.

1. Дръпнете чекмеджето навън до упор.



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

13.6 Смяна на лампичката

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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

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	Корекция
Не можете да активирате уреда.	Уредът не е свързана 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 да работите с котлона.	Предпазителят е изгорял.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 секунди.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Фурната не се затопля.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Лампата не работи.	Лампичката е неисправна.	Сменете лампата.
Пара и конденз се отлагат върху храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната е оставено ястие за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 – 20 минути след края на готвенето.
Готвенето на ястията отнема твърде много време или те се готвят прекалено бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата при необходимост. Следвайте съветите в ръководството за потребителя.

14.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда.

Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (S.N.)

15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Идентификация на модела	LKR520066W	
Вид на плота	Плоча в свободностояща готварска печка	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загряване	Лъчист нагревател	
Диаметър на кръговете зони за готвене (Ø)	Задна лява	14.0 см
	Задна дясна	18.0 см
	Предна дясна	14.0 см
	Предна лява	18.0 см

Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Задна лява Задна дясна Предна дясна Предна лява	181.8 Wh/kg 182.1 Wh/kg 181.8 Wh/kg 182.1 Wh/kg
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)		182.0 Wh/kg

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

15.2 плоча - Икономия на енергия

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

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

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

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	LKR520066W 943005706
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	57 л
Тип фурна	Фурна в свободностояща готварска печка
Маса	39.0 кг

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

15.4 Фурна – Икономия на енергия

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

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на

вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

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

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

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда

до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Подгряване на храна

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


Печене при влажност


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

15.5 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

Потребление на енергия в режим Изкл.	0.3 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

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



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

www.electrolux.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	29
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	32
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	35
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	37
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	38
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	39
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	39
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	41
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT.....	41
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	42
11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	43
12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	43
13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	49
14. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	51
15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	52
16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	53

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban

az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: 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 képeített 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 kötéscsatlakozáson 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 mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

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

2.2 Elektromos csatlakoztatás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- 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.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.

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 öngyulladás okozhatnak.
- Az ételmaradékok 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 közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az 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 lehült-e a készülék. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. 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 mosószerrel ne tisztítsa.

2.5 Belső világítás

FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

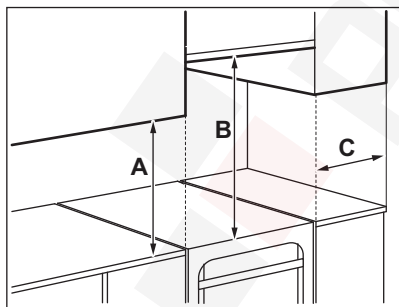
3.1 A készülék elhelyezése



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

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

Az elhelyezéshez szükséges minimális távolságokért tekintse meg a táblázatot.



Minimális távolságok

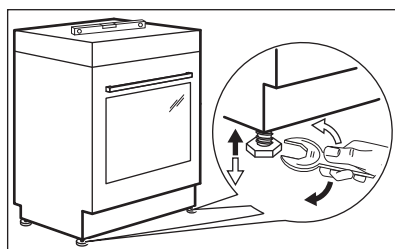
Méret	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Készülékbesorolási osztály	1

Méret	mm
Magasság	858
Szélesség	500
Mélység	600

3.3 A készülék vízszintbe állítása



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

3.4 Billenésátló

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

VIGYÁZAT!

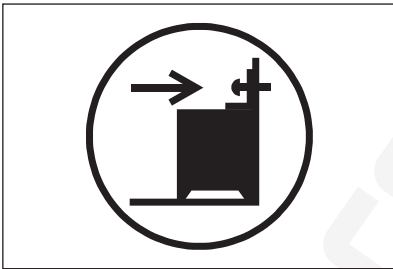
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésátlót.



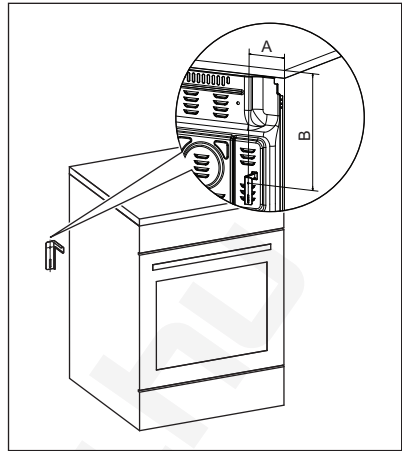
Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

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

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



1. A készülék felső felületétől lefelé számítva B - 343 mm-re és a készülék oldalától A - 67 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenégátlót. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.



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



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

VIGYÁZAT!

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

3.5 Elektromos bekötés

FIGYELMEZTETÉS!

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „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.

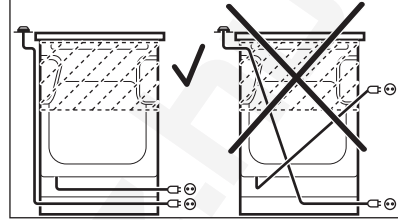
A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x6,0 mm ²

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

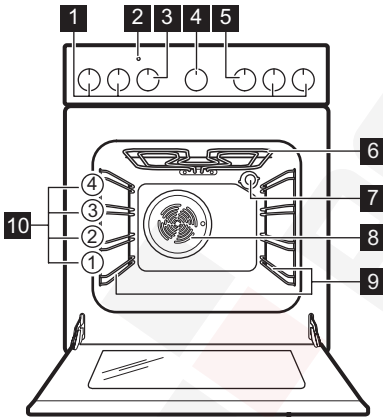
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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



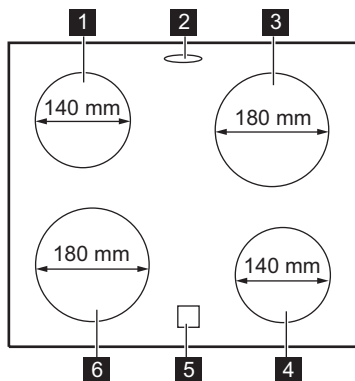
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1 Főzőlapok gombjai
- 2 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 3 Hőmérséklet gombja
- 4 A percszámláló gombja
- 5 Sütőfunkciók gombja
- 6 Fűtőbetét
- 7 Lámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

4.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna, 1200 W
- 2 Gőzkivezetés - száma és helye a modelltől függően változhat

- 3 Főzőzóna, 1800 W
- 4 Főzőzóna, 1200 W
- 5 Maradék hő visszajelző
- 6 Főzőzóna, 1800 W

4.3 Tartozékok

- **Sütőrács**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hűssítéshez.
- **Sütőtálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Tároló fiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.



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 helyzetükbe.

5.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

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

6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT


FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Főzőzónák leírása

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

6.2 Az elektromos főzőzóna

Szimbólum	Funkció
0	Kikapcsolt pozíció
	Melegen tartás
1 - 9	Hőfokbeállítások



A maradékhőt 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 főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba.

6.3 Az egyszerű főzőzóna használata

Az egyszerű főzőzónák használatához forgassa a megfelelő gombot a következő 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 átállítja az . 8 vagy 9.

6.4 Maradékhő visszajelző

FIGYELMEZTETÉS!

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

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

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

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

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény

A sütési eredmény a főzőedény anyagától függ



A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.

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

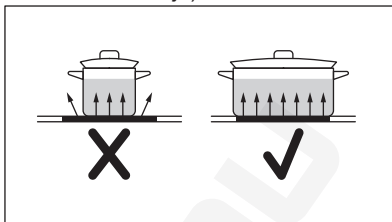


A kerámia főzőlapon ne használjon olyan főzőedényeket, pl. öntöttvas serpenyőket, melyek alul kimondottan élesek vagy pereműek van. Ezek maradandóan megkarcolhatják vagy lekoptathatják a főzőlap felületét.



A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézajú 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 Egyszerűsített főzési útmutató



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tipp
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.
2	Könnyű omlott és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés felidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Párolt zöldség, hal, hús.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során.
4 - 5	Párolt burgonya és más zöldségek.	20 - 60	Az edény alját töltsé fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.
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.	szükség szerint	Szükség esetén fordítsa meg.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), 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 karcok vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához használjon megfelelő tisztítószert.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.

FIGYELMEZTETÉS!

Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerezrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** használjon sütőporból és citromléből vagy ecetből összeállított keveréket.

9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 A sütő be-/kikapcsolása

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

A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.



A fűtés nélküli funkcióknál nincs szükség a hőmérséklet beállítására.

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	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Kikapcsolt pozíció	A sütő ki van kapcsolva.
	Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
	Grillezés	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez. E funkció használatakor a maximális hőmérséklet 210 °C lehet.
	Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre történő sütése azonos főzési hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik ízét.
	Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. E funkció használatához a hőmérséklet-szabályozónak kikapcsolt állásban kell lennie.
	Hőlégbefűtés (Nedves)	A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1 funkciót. A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. szakaszát. Ezt a funkciót úgy tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A főzési utasításokat lásd a „Tipppek és tanácsok” fejezetben, Hőlégbefűtés (Nedves).

10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

10.1 Percszámláló

A visszaszámlálási idő beállítására használhatja.



Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

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

Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható.

11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

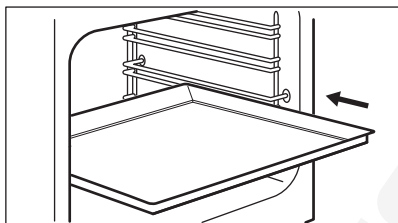
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 A tartozékok behelyezése

Tepsi:

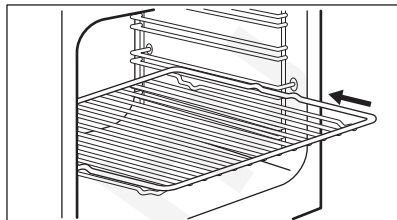


Ne nyomja a tepsit vagy a mély serpenyőt teljesen a sütőtér hátsó faláig. Ez megakadályozza, hogy a hő keringjen a tepsi körül. Az étel ezáltal megéghet, különösen a tepsi hátsó részén.

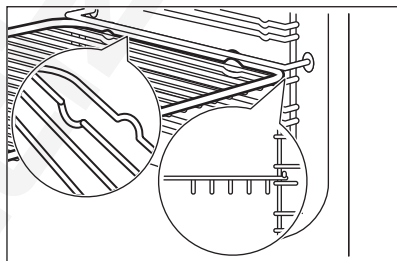


Csúsztassa be a tepsit vagy a mély tepsit a polctartó vezetősínjei közé. Ellenőrizze, hogy a polc nem ér-e a sütő hátsó falához.

Huzalpolc:



Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé.



12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

12.1 Általános tudnivalók

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

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

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor

sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 perccig üzemeltesse a készüléket.

Törölje le a nedvességet a készülék minden használat 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.

12.6 Alsó + felső sütés

Ételek	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Lepény 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	sütő tálca
Kelt almás sütemény	2000	170 - 190	40 - 50	3	sütő tálca
Tepsis sütemény	1500	160 - 170	45 - 55 2)	2	sütő tálca
Csirke egészben	1350	200 - 220	60 - 70	2	huzalpolc
				1	sütő tálca
Csirke, fél	1300	190 - 210	35 + 30	3	huzalpolc
				1	sütő tálca

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 perccig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

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

12.5 Sütési időtartamok

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

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

Ételek	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Sertésborda	600	190 - 210	30 - 35	3	Huzalpolc
				1	sütő tálca
Gyümölcskosár 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	sütő tálca
Kelt tészta töltelékkel 4)	1200	170 - 180	25 - 35	2	sütő tálca
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	sütő tálca
Túrótorta	2600	170 - 190	60 - 70	2	sütő tálca
Svájci almás lepény 4)	1900	200 - 220	30 - 40	1	sütő tálca
Karácsonyi püspökkenyér 4)	2400	170 - 180	55 - 65 5)	2	sütő tálca
Quiche Lorraine 4)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 kerek tepszi (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér 6)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 könnyű tepszi (hossz: 20 cm)
Üres kalács 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 könnyű tepszi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Üres kalács	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 könnyű tepszi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle 4)	800	200 - 210	10 - 15	2	sütő tálca
Keksztekercs 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	sütő tálca
Habcsók	400	100 - 120	40 - 50	2	sütő tálca
Prézlikalács 4)	1500	180 - 190	25 - 35	3	sütő tálca
Vajas sütemény 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	sütő tálca

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

3) Melegítse elő a sütőt 20 percig.

4) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percig.

5) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

6) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 18 percig.

12.7 Légkeveréses sütés

Ételek	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció	Tartozékok
Lepény ¹⁾	1000	150	30	2	Sütő tálca
Lepény ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	Sütő tálca
Kelt tésztás sütemény almával	2000	170 - 180	40 - 50	3	Sütő tálca
Tepsis sütemény	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	Sütő tálca
Csirke egészben	1400	180	55	2	Huzalpolc
				1	Sütő tálca
Sertéssült	800	170 - 180	45 - 50	2	Huzalpolc
				1	Sütő tálca
Kelt tészta töltelékkel	1200	150 - 160	20 - 30	2	Sütő tálca
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	Sütő tálca
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	Sütő tálca
Túrótorta	2600	160 - 170	40 - 50	1	Sütő tálca
Svájci almás lepény ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	Sütő tálca
Karácsonyi püspökkenyér ³⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	Sütő tálca
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 kerek sütőforma (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	Sütő tálca
Román piskóta ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 könnyű tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Román piskóta - hagyományos	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 könnyű tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle ¹⁾	800	190	15	3	Sütő tálca
Zsemle ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	Sütő tálca
Piskótatekercs ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	Sütő tálca
Habcsók	400	110 - 120	30 - 40	2	Sütő tálca
Habcsók	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	Sütő tálca
Prézlikalács	1500	160 - 170	25 - 35	3	Sütő tálca

Ételek	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció	Tartozékok
Piskótatészta ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	Sütő tálca
Vajas sütemény ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	Sütő tálca

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

3) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percig.

4) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 10 - 20 percig.

5) Melegítse elő a sütőt 15 percig.

12.8 Hőlégbefúvás (Nedves)

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció	Tartozékok
Kenyér és pizza				
Péksütemény	190	25 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Zsemle	200	40 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Fagyasztott pizza 350 g	190	25 - 35	2	Huzalpolc
Sütemény sütő tálcán				
Piskótatekercs	180	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Csokoládés sütemény	180	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsi
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 tepsi
Egész hal 200 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Halfilé 300 g	180	30 - 40	2	Pizzaserpenyő rácson
Hús				
Hús tasakban 250 g	200	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Nyárson sült hús 500 g	200	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Aprósütemény sütése				
Cookie (amerikai csokis keksz)	170	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Habcsók	170	40 - 50	2	sütő tálca vagy mély tepsi

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció	Tartozékok
Muffin	180	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Sós aprósütemény	160	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Aprósütemény omlós tésztából	140	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Gyümölcslepény	170	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Vegetáriánus				
Vegyes zöldségek tasakban 400 g	200	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Omlott	200	30 - 40	2	Pizzaszerpenyő rácson
Zöldségek tálcán 700 g	190	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi

12.9 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
Almáspite (2 sütőforma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	190	Huzalpolc	1	65 - 75
Almáspite (2 sütőforma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Légkeveréses sütés	180	Huzalpolc	2	70 - 80
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	180	Huzalpolc	2	20 - 30
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Légkeveréses sütés	160	Huzalpolc	2	25 - 35
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	140	Sütő tálca	3	15 - 30
Linzer / omlós tészták	Légkeveréses sütés	140	Sütő tálca	3	20 - 30
Píritós ¹⁾	Grillezés	max	Huzalpolc	2	2 - 5
Marhahús hamburger ²⁾	Grillezés	max	Huzalpolc	3	15 - 20 egyik oldal; 15 - 20 másik oldal

1) Melegítse elő a sütőt 5 percig.

2) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

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

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

13.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

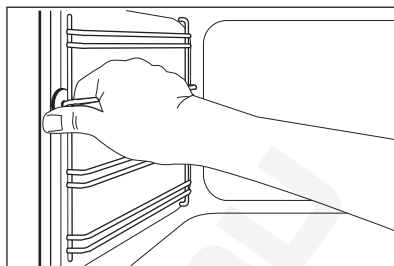
13.3 A polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

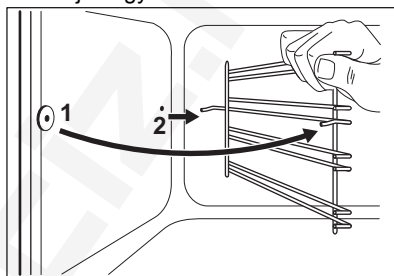
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.

13.4 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

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

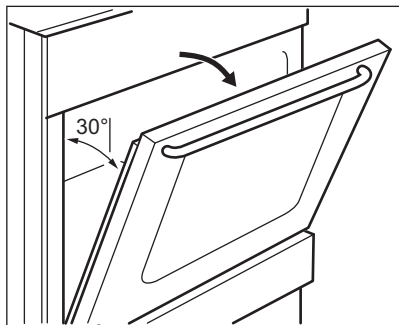
FIGYELMEZTETÉS!

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

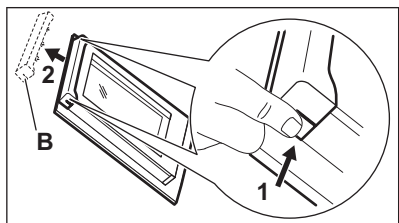
FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

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



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



3. Húzza előre a 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. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.

⚠ VIGYÁZAT!

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

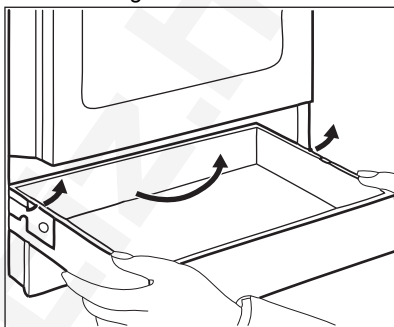
13.5 A rekesz eltávolítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. 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.

13.6 A sütőlámpa cseréje

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

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

A hátsó sütővilágítás

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

14. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje üzemel.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és már forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A sütő nem melegszik fel.	A sütő ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
	Ab szükséges beállítások nincsenek beállítva.	Ellenőrizze, hogy a beállítások helyesek-e.
A lámpa nem működik.	A lámpa hibás.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagyta az ételt a sütőben.	A sütés befejezése után az ételeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.

14.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

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

15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

15.1 Termékinformáció a főzőlappal vonatkozó EU Ecodesign előírásoknak megfelelően

Modellazonosító	LKR520066W	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Sugárzóelemes fűtőegység	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal hátsó	14.0 cm
	Jobb hátsó	18.0 cm
	Jobb első	14.0 cm
	Bal első	18.0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal hátsó	181.8 Wh/kg
	Jobb hátsó	182.1 Wh/kg
	Jobb első	181.8 Wh/kg
	Bal első	182.1 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	182.0 Wh/kg	

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

15.2 Főzőlap – Energiatakarékosság

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

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

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

15.3 Termékismertető és termékismertető lap az EU sütőre vonatkozó Ecodesign és Energia címkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	LKR520066W 943005706
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	57 l
A sütő fajtája	Szabadon álló tűzhely a belsejében sütővel
Tömeg	39.0 kg

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

15.4 Sütő – Energiatakarékosság

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

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

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

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

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

Légkeveréses sütés

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

Maradék hő

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

Használja a maradék hőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Ételek melegen tartása

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

Hőlégbefúvás (Nedves)

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

15.5 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz


Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban


0.3 W

A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő

20 perc

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 hivattal.

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





electrolux.com

 Preciz.hu

867375616-A-162024



CE