



használati útmutató
Ръководство за употреба
Упатство за ракување

Tűzhely
Готварска печка
Шпорет

Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a www.electrolux.com címen

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	2	Ápolás és tisztítás	14
Termékleírás	3	Mit tegyek, ha...	17
Működés	4	Műszaki adatok	18
Napi használat	5	Üzembe helyezés	19
Tartozékok	13		



A változtatások jogát fenntartjuk



Biztonsági információk

Fontos Őrizz meg a kezelési útmutatót, mert később szükség lehet rá. Ha a készüléket eladja vagy átadja, mindig gondoskodjon arról hogy az útmutatót a készülékkel együtt átadja, hogy az új tulajdonos is megismerhesse a készülék funkcióit és a vonatkozó figyelmeztetéseket. Ezeket a figyelmeztetéseket a biztonság érdekében közöljük. A készülék üzembe helyezése és használata előtt figyelmesen el kell olvasnia a biztonsági szabályokat.

Üzembe helyezés

- A készülék üzembe helyezését kizárólag szakképzett szerelő végezheti, a gyártó utasításai szerint.
- A készülék javítását kizárólag erre felhatalmazott szervizmérnökök végezhetik.
- A tűzhely csak hivatalos szervizben javítható, és szervizeléséhez csak jóváhagyott eredeti pótalkatrészek használhatók fel.
- A tűzhely nehéz. Mozgatáskor legyen körültekintő.
- A tűzhely használata előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.
- Ellenőrizze, hogy az elektromos táphálózat megfelel-e az adattáblán közölt típusnak.
- Ne kísérelje meg a tűzhely semmilyen módosítását.

Gyermekbiztonság

- A tűzhelyet felnőttek általi üzemeltetésre tervezték. A gyermekekre felügyelni kell, akik nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülék használat közben nagyon felforrósodik, és a hőt hosszú ideig megtartja

a használat után is. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől, amíg ki nem hűl.

- A gyermekek úgy is megsérülhetnek, ha edényeket vagy lábasokat lehúznak a tűzhelyről.
- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyerekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

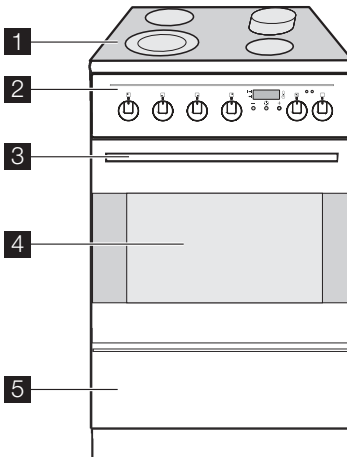
Használat közben

- A tűzhelyet kizárólag háztartási használatra tervezték. Kereskedelmi vagy ipari felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a tűzhelyet, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a tűzhelyet nedves kézzel.
- A grillező tálca használat közben felforrósodik, ezért kizárólag kesztyű segítségével vegye ki vagy cserélje ki a forró grillező tálcákat.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőszálakhoz.
- Gondoskodjon arról, hogy használaton kívül minden kezelógomb ki legyen kapcsolva.
- Más villamos berendezések használata esetén ügyeljen arra, hogy a kábel ne érjen hozzá a tűzhely forró felületeihez.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyet, amikor olajban vagy zsírban süt.

- A tűzhelyet mindig tisztán kell tartani. A rá-
rakódott zsír vagy ételmaradék tűzveszélyt
jelent.
- A sütő tisztítását csak az utasításoknak
megfelelően végezze.
- Soha ne használja a főzőfelületet tárolásra
vagy munkafelületként.
- Soha ne használja a főzőzónákat üres edé-
nyekkel vagy edények nélkül.
- Az üvegkerámia ugyan érzéketlen a hőha-
tásokra és nagyon erős, de nem törhetel-
len. A főzőfelület sérülését okozhatja az, ha
kemény és éles tárgyak esnek rá.
- Soha ne használjon sérült (érdes vagy sor-
jás) aljú öntöttvas edényeket. Csúsztatva
ugyanis az ilyen edények karcolhatnak.
- A matt foltok elkerülése érdekében ügyel-
jen arra, hogy a főzőfelület keretét ne ériék
savtartalmú folyadékok (pl. ecet, citromlé
vagy vízkőoldó).
- Ha cukor vagy cukortartalmú étel kerül egy
forró főzőzónára, majd ott megolvad, ak-
kor a szennyeződést azonnal, még forró
állapotban távolítsa el egy kaparóval.
- Minden olyan tárgyat és anyagot tartson
távol az üvegkerámia felülettől, ami meg-
olvadhat (pl. műanyagok, alufólia, sütőfó-
lia). Ha ilyen jellegű valami olvad rá az üveg-
kerámia felületre, akkor egy kaparóval azt
azonnal el kell távolítani.
- A maradandó karcolások elkerülése érde-
kében csak lapos aljú, érdes szélek nélküli
edényeket használjon.
- Soha ne használjon műanyag edényeket a
sütőben. Soha ne fedje le a sütő semmi-
lyen részét alufóliával.
- Mindig ügyeljen arra, hogy a sütő szellő-
zőnyílását, a tűzhely hátlapjának közepén
található, semmi se akadályozza a megfe-
lelő szellőzésben.

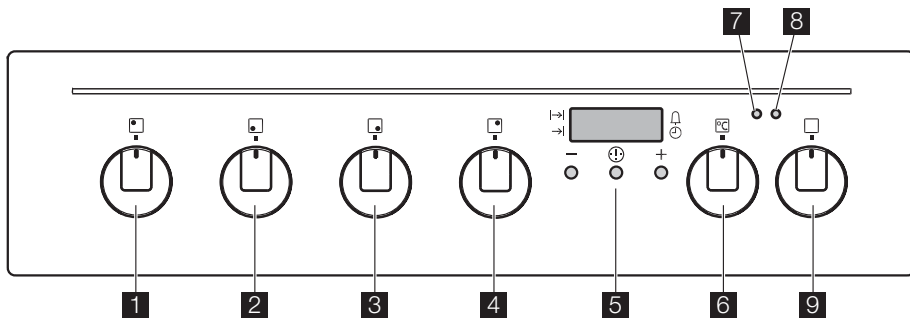
Termékleírás

A készülék leírása



- 1 Üveg kerámia főzőlap
- 2 Kezelőpanel
- 3 Ajtófogantyú
- 4 Sütőajtó
- 5 Alsó tárolórekesz ajtaja

Kezelőpanel



- 1** Bal hátsó fűtőzóna szabályozógombja
- 2** Bal első fűtőzóna szabályozógombja
- 3** Jobb első fűtőzóna szabályozógombja
- 4** Jobb hátsó fűtőzóna szabályozógombja
- 5** Elektronikus időztítő

- 6** Sütő hőfokszabályozó gombja
- 7** Sütő hőfokszabályozó jelzőlámpája
- 8** Sugárzás jelzőlámpa
- 9** Sütő funkciógomb

Működés

Az első használat előtt

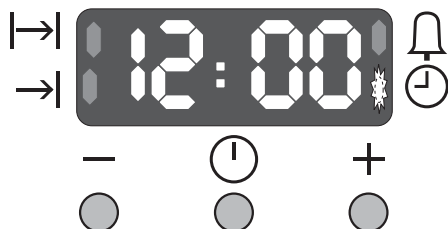
! **Vigyázat** A tűzhely használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítsa el minden csomagolóanyagot.

Adattábla

A készülék modellszáma az ajtó kinyitásakor láthatóvá váló alsó elülső kereten elhelyezett adattáblán található.

A készülék védelméről megfelelően megválasztott olvadóbiztosítókkal vagy hálózati megszakítóval kell gondoskodni. A készülék teljesítménye az adattáblán látható.

Az idő beállítása és módosítása



Mikor a készüléket csatlakoztatják az elektromos hálózathoz, vagy áramkimaradás után, a kijelző 12:00 feliratot mutat és a LED automatikusan villog.

A villogás alatt a gombbal lehet az időt beállítani. Beállítás után az idő kb. 5 másodperccel az utolsó művelet után eltárolódik, majd a LED ismét kialszik.

A pontos időt szükség esetén bármikor lehet módosítani.

Ehhez a villogásáig tartsa lenyomva az üzemmód gombot, majd állítsa be a pontos időt.

A sütő felfűtése üresen

Az első használat előtt behelyezett étel nélkül fűtse fel a sütőt. Ekkor kellemetlen szag jöhet a sütőből, de ez normális jelenségnek számít.

1. Vegye ki a sütő tartozékait.
2. Távolítsa el minden ragasztott címkét vagy védőbevonatot, ha talál ilyet.
3. Kb. 45 percen át melegítse a sütőt a megfelelő gomb "275" pozícióba forgatásával.

Ezt az eljárást a grill funkcióval is meg kell ismételni kb. 5-10 percig.

Kerámialap

Az első használat előtt gondosan tisztítsa meg a kerámia főzőlapot, majd ezt követően langyos vagy hideg állapotában kell rendszeresen tisztítani. Ne hagyja, hogy az étel vagy kosz tovább égjén addig, amíg szilárd állapotúvá nem válik.

A kerámia főzőlapokat ugyanúgy kell kezelni és tisztítani, mint az üveget. Soha ne használjon túl erős tisztítószeret vagy súroló felületű szivacsot. A kerámia főzőlap első használatakor előfordulhat, hogy átmenetileg kellemetlen szag árad, amit a szigetelésben lévő víz elpárolgása okoz.

Tisztítsa meg enyhe tisztítószerrel a tartozékokat. Gondosan öblítse le és szárítsa meg őket.

Kondenzáció és gőz

Az étel felmelegítésekor ugyanúgy gőz keletkezik, mint amikor teavizet forral.

A sütő szellőzőnyílásai lehetővé teszik, hogy ennek a gőznek egy része távozzon. Azonban **mindig álljon hátrébb a sütőtől, ami-**

kor a sütő ajtaját kinyitja, hogy az esetlegesen felhalmozódott gőz vagy a meleg el távozhasson.

Ha a gőz a sütő külső részén hideg felülettel (pl. egy szegéllyel) érintkezik, lecsapódik és vízcseppek keletkeznek. Ez teljesen normális jelenség, és nem jelenti a sütő meghibásodását. Az elszíneződés megelőzése érdekében rendszeresen törölje le a lecsapódott folyadékot és szennyeződéseket a felületekről.

Sütőedények

A sütőben bármilyen hőálló edény használható, ami bírja a 290 °C-os hőmérsékletet.

Ne helyezze a sütőedényeket stb. közvetlenül a sütő aljára.

Napi használat

A sütő funkciói

Minden sütőfunkcióra vonatkozóan a jelzőlámpa a fűtés alatt világít, de a beállított hőmérséklet elérésekor kialszik (a hőmérséklet-szabályozó be- és kikapcsolásakor világít és

alszik ki). Egy sütőfunkció kiválasztásához forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a funkciógombot a kívánt funkció jelére.

Funkció	Leírás
 Sütővilágítás	A sütőlámpa minden beállításnál automatikusan világít. A sütőlámpa minden egyéb funkció használata nélkül is bekapcsolható.
 Tésztasütés	A felső és az alsó elem sugároz hőt. Ennek a funkciónak a segítségével a hőfokok átkonvertálása nélkül készítheti el kedvenc receptjeit. Ilyenkor a sütő előmelegítése szükséges.
 Alsó fűtőelem	Csak az alsó elemet használva teszi lehetővé az étel befejezését.
 Légbefúvásos sütés	Thermaflow sütés: ezzel a funkcióval anélkül süthet egyszerre húst és tésztafélék bármelyik polcon, hogy az egyik átvenné a másik ízét.
 Grill	A grillező és a felső fűtőelem egyidejű használata. Ennél a funkciónál 230 ° lehet a maximális hőmérséklet
 Turbogrill	A grillező és a felső fűtőelem egyidejű használata, szükség esetén a ventilátorral együtt. Ennél a funkciónál 230 ° lehet a maximális hőmérséklet
 Pizza funkció	A légkeveréses sütő (a ventilátor és a körfűtőszál) és az alsó fűtőelem használata.
 Leolvasztás	(Ez NEM ételkészítési funkció.) Ennek a pozíciónak az a célja, hogy meggyorsítsa a fagyasztott élelmiszer kiolvasztását.

Sütő hőfokszabályozása

A sütési hőfokot a sütő szabályozógombjának az óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával tudja beállítani.

Az itt bemutatott hőfokok az adott szabályozógombon találhatóak.

A hőmérséklet kiválasztása 50 °C értéken indul, a sütő közepén pedig mintegy 275 °C a hőmérséklet.

A hőfokszabályozó gomb segítségével állítható be a fent említett két végpont közötti hőmérséklet.

A sütő használata

⚠ Vigyázat Soha ne tegyen alufóliát, tepsi vagy sütőedényt közvetlenül a sütő aljára.

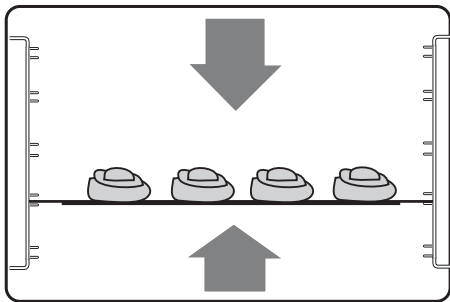
A sütő aljáról sugárzó blokkolása a túlhevülés miatt károsíthatja a zománcréteget. A sütő használat közben felforrósodik: **GONDOSKODJON A KÉSZÜLÉK KÖZELÉBEN LEVŐ GYERMEKEK FELÜGYELETÉRŐL.**

A tepsi átmenetileg elgörbülhet a hőmérséklet-ingadozások miatt, vagy ha az étel (pizza stb.) a felületén nem egyenletesen van szétterítve. A tepsi visszanyeri az alakját, amikor lehűl.

Az alábbiakban gyakorlati tanácsok találhatóak arra vonatkozóan, hogy lehet hatékonyan használni a sütőfunkciókat a különféle sütési módzatokhoz:

☐ Tésztasütés

A légkeveréses sütés a felforrósított levegő természetes megforgatásával működik.



Hogyan tovább?

Kisebb sütemények, kekszek, formába töltött, dagasztott-kevert tészták esetében:

- Melegítse fel előre** a sütőt, legyen a sütő funkciógomb ☐ pozícióban
 - kb. 8 percig $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $150\text{ }^{\circ}\text{C}$ közötti állásban;
 - kb. 15 percig $175\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $250\text{ }^{\circ}\text{C}$ közötti állásban;
- Tegye a sütőbe az ételt. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.

Egy hústű segítségével ellenőrizze, hogy a piskótátészta elkészült-e már, amikor kb. 5 perc van hátra. Ezután csökkentheti vagy növelheti a sütési időt. A sütőformák anyaga, színe, alakja és mérete, valamint a recept is

<http://www.markabolt.hu/>

befolyásolhatja az eredményt. A tésztasütő funkció egyenletes színt eredményez.

↓ Alsó fűtőelem

A hő kizárólag a sütő aljáról sugárzik. A sütő funkciógombnak ezt az állását elkészített ételek készre sütéséhez ajánljuk.

Hogyan tovább?

- Melegítse elő** a sütőt kb. 10 percig úgy, hogy a sütő funkciógomb ↓ helyzetben, a sütő hőmérsékletszabályozó pedig maximum helyzetben van.
- Tegye a sütőbe az ételt. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombot a kívánt hőfokra.

🌀 Légbefúvásos sütés

A sütőben lévő levegőt a hátlap mögött található ventilátor körül lévő fűtőelem melegíti. A ventilátor keringeti a forró levegőt, hogy egyenletes hőmérsékletet tartson fenn a sütő belsejében.

A funkció előnyei a következők:

Gyorsabb előmelegítés

Mivel a ventilátor gyorsan eléri a kívánt hőmérsékletet, nem kell előmelegíteni a sütőt, bár lehet, hogy Önnek 5-7 perccel hosszabb sütési időre van szüksége. A magasabb hőmérsékletet igénylő recepteknél (pl. kenyér, sütemények, lángosok, felfújtak stb.) a sütő előmelegítésével lehet a legjobb eredményeket elérni.

Alacsonyabb hőmérsékletek

A légbefúvásos sütéshez általában alacsonyabb hőmérsékletek szükségesek, mint a hagyományos sütéshez.

Ne felejtse el kb. $20\text{-}25\text{ }^{\circ}\text{C}$ -kal csökkenteni a hőmérsékletet azoknál a saját recepteknél, amelyeknél hagyományos sütésre van szükség.

Egyenletes melegítés tésztasütéshez

A légbefúvásos sütés egyforma melegítést biztosít minden polcszinten. Ez azt jelenti, hogy ugyanabból az ételből több tétel is süthető egyidőben a sütőben. Azonban lehetséges, hogy a felső szinten lévő gyorsabban barnul meg, mint a lentebb lévő.

Ez rendszerint így van. Az ételek nem adják át egymásnak aromájukat.

A légbefúvásos sütés használata

- A sütő funkciókapcsoló gombját forgassa 🌀 állásba

2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.

Javaslatok és tanácsok

i A sínállások nem lényegesek, arra viszont ügyeljen, hogy a polcok elosztása egyenletes legyen.

Ha egynél több ételt készít a sütőben, akkor ne egy polcra tegyen több ételt, hanem a polcok közepére helyezze el az ételeket. Ha tele van a sütő, az elkészítési idő valamivel hosszabb lehet.

A sütő aljára is tehet egy polcot. Inkább ide és ne a sütő fenéklemezére helyezze el az ételeket, hogy azokat körüljárhassa a levegő. Ha a sütő egyféle étellel van tele (pl. egyforma adagokban berakott aprósütemények vagy Victoria piskóta), akkor azok egyszerre készülnek el és egyszerre kell őket kivenni a sütőből. Ha készített ételek típusban és adagban eltérnek egymástól (pl. piskóta és egyéb tészta), akkor nem biztos, hogy egyszerre fognak elkészülni.

A kiolvasztás előtt az élelmiszerek átmelegítéséhez a sütő ventilátora is használható (pl. gyümölcs mártások, húsos pogácsák, kolbászos tekercsek és más aprósütemények). A hőmérséklet legyen 190-200 °C, a készítési idő pedig 20-40 perc (a sütőbe helyezett mennyiségtől függően).

A hőmérsékletértékek csupán útmutatásul szolgálnak. Előfordulhat, hogy a hőmérsékletértékek az egyéni igények szerint növelendők vagy csökkentendők.

Az ételek hatása a sütési eredményre

Az edények és tepsik vastagságukat, hővezető képességüket, színüket stb. tekintve különbözőek, ami befolyásolja azt, ahogyan a hőt a bennük lévő edénynek átadják:

1. Az alumíniumból, agyagból, hőálló üvegből készült és a fényes edényekben az étel lassabban sül, és kevésbé hajlamos lesülni az ételek alja.
2. A zománcozott öntöttvas, a galvanizált alumínium, a belül teflonbevonatú, kívül színezett alumínium és a sötét színű, nehéz edényekben az étel jobban sül és hajlamosabb a lesülésre.

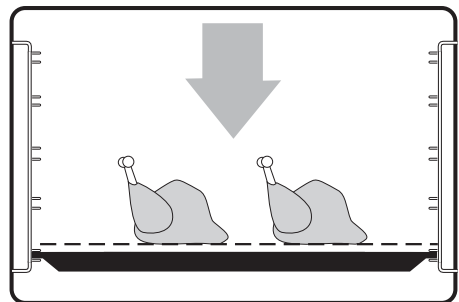
Grill


! **Vigyázat** Grillezéskor a készülék elérhető részei felforrósodnak, és a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a közelében. Használat közben a készülék felforrósodik. Ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőszálakhoz.

i Ennél a funkciónál a kívánt hőfok eléréséhez 230 °C értékű maximum hőmérsékletet lehet beállítani.

A hús nagysága, alakja, mennyisége, zsíroságának foka, valamint kezdeti hőmérséklete mind olyan tényező, amely befolyásolja a grillezési folyamat eredményét és időtartamát. A halak, a baromfi-, borjú- és sertéshús nem barnulnak meg annyira, mint a marha- és vadhús. A növényi olajok és/vagy a fűszerezés ugyan jobb színt adnak, de fokozzák a húsfelszín megégésének a kockázatát.

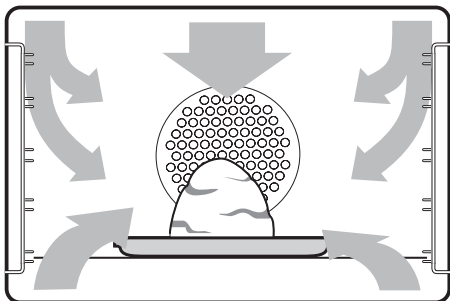
A legjobb eredmények elérése érdekében kerülje a közvetlenül a hűtőszekrényből kivett étel grillezését. Szárítsa meg a hús felszínét, helyezze a sütőrácsra, és ízlés szerint fűszerezze. Tegyen a rács alá lehetőleg alufóliával kibélelt sütőedényt a kifolyó zsír stb. felfogása céljából. A sertésbordát, a steaket és a halakat a sütő felső részében grillezze, míg például a vastag oldalast jobb alacsonyabbban elkészíteni.



Állítsa a funkciógombot  helyzetbe, a hőmérsékletszabályozót pedig a kívánt hőmérsékletre (max. 230 °C). Melegítse elő a grillt 3-5 percre. Egyik szemét tartsa mindig az ételen, és legalább egyszer fordítsa meg. A túl sokáig tartó grillezés az ételt szárazzá, keményé teszi, és esetleg meg is égeti. A sütő ajtaját grillezés közben zárva kell tartani.

Turbogrill

- i** Ennél a funkciónál a kívánt hőfok eléréséhez 230 °C értékű maximum hőmérsékletet lehet beállítani.



A turbogrill gyorsabban készíti el az ételt, és egyenletesebben barnítja meg, mint a grill funkció. A grillező elem megbarnítja az ételt, a ventilátor pedig keringeti a forró levegőt. Tökéletes az olyan "magas" ételekhez, mint a grillezett sonka, amelynek teljesen egyenletes, egyforma színt ad.

Pizza funkció

Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön. A legjobb eredmények elérése érdekében használja az alsó polcszinteket.

Kiolvasztási beállítás

Állítsa a funkció szabályozógombját * állásba. Fagyasztott húсок, halak, mázas, jeges és töltött sütemények kiolvasztásakor a hőmérséklet-szabályozó gombot kikapcsolt állásra kell állítani.

Sütőrácsok/tepsik több polcpozícióba is helyezhetők, ha nagy mennyiségű ételmezzert kíván kiolvasztani. A szükséges időtartamok itt nem adhatók meg. Nyárs segítségével vegyen próbákat.

Javaslatok és tanácsok

- i** Az ételmezzert fedje be fedővel, alufóliával vagy műanyag fóliával, hogy megelőzze a kiolvasztás alatti kiszáradást.

Az apró vagy vékony halszeletek, páncél nélküli rákok, darált hús, máj és vékony húsdarabok 1-2 óra alatt kiolvadnak. A megfelelő ételmezzersz higiénia biztosítása érdekében

<http://www.markabolt.hu/>

ügyeljen arra, hogy ezek a kiolvasztást követően azonnal sütésre vagy lehűtésre kerüljenek.

- i** NE hagyja az ételmezzert a kiolvasztás után szobahőmérsékleten. Ahol csak lehet, a kiolvasztásra kerülő ételmezzert egy rétegben helyezze el, és a kiolvasztási folyamat félidejében fordítsa meg.



Sütővilágítás

Ez a lámpa felgyullad, amikor a sütő funkciógombot beállítják, és a sütő működése alatt világít.

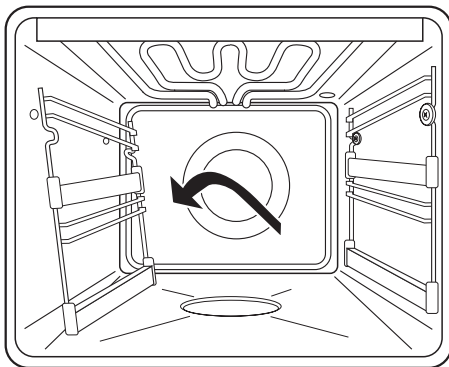
Teleszkópos polctartók

- i** **A vezetősínek beillesztése és eltávolítása**

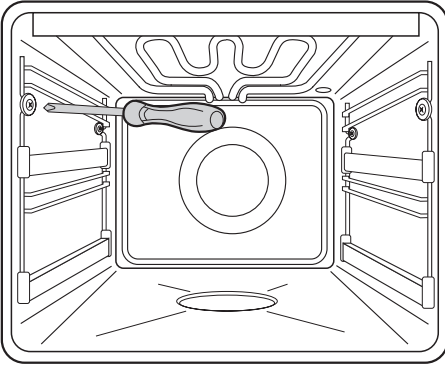
A teleszkópos tartóú vezetősínek beillesztése és eltávolítása ugyanúgy történik, mint a tartozékként adott standard vezetősíneknél.

Fontos A vezetősínek beillesztésekor

ügyeljen arra, hogy a teleszkópos tartók rögzítőcsavarjai előre nézzenek.



Felszereléskor rögzítse a síneket az oldalfalakhoz és szorítsa meg a csavarokat.



A vezetősínek eltávolítása

Eltávolításkor vegye ki a csavarokat, majd emelje ki a sütőből a vezetősíneket.

A teleszkópos tartók tisztítása

A teleszkópos tartójú vezetősíneket forró szappanos vízben kézzel tisztítsa. Ha nagyon szennyezettek, áztassa be, mielőtt fémszálas súrolópárnával megtisztítaná.

Fontos Tilos a teleszkópos tartók zsírozása.

Időszabályozós LED időzítő

Az időzítő funkciónak 3 funkciógombja van:

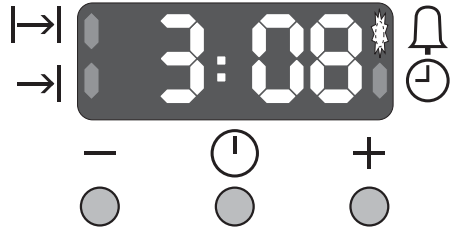
	Időbeállító gombok
	Üzem mód gomb

Ezekkel az alábbi funkciók közül lehet választani:

	Üzemelési idő
	Üzemelési leállítás
	Percszámláló
	Pontos idő

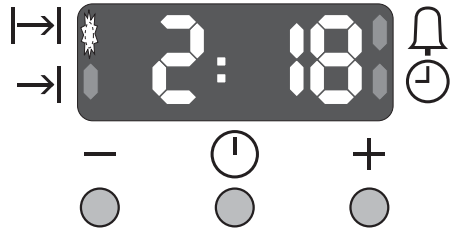
Percszámláló (intervallum idő)

Az intervallum idő beállításához az adott LED villogásáig nyomja meg többször az üzemmódgombot. Az intervallum idő beállítása a plusz és mínusz gombokkal lehetséges. Ekkor a LED folyamatos világításra vált át. Az intervallum idő leteltekor hangjelzés hallható (2 sípolás) és a LED ismét villogni kezd. A hangjelzés és a villogás bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolható. A LED kialszik, és a kijelző visszavált a pontos időre.



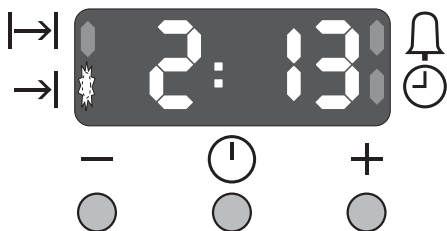
Üzemelési idő

Az üzemelési idő beállításához a LED villogásáig nyomja meg többször az üzemmódgombot. Ekkor lehetséges a kívánt üzemelési idő beállítása (0,01 és 10,00 óra közötti tartományban) a plusz és mínusz gombbal. Beállítása után az üzemelési idő kb. 5 másodperc múlva eltárolódik, és a LED folyamatos világításra vált át. A kijelző visszavált a pontos időre. Az üzemelési idő leteltekor nyit a relé és hangjelzés hallható (4 sípolás), és a LED ismét villogni kezd. A hangjelzés és a villogás bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolható. A LED kialszik, és a relé ismét zár.



Üzemelési leállítás

Az üzemelési leállítás beállításához a LED villogásáig nyomja meg többször az üzemmódgombot. Ekkor lehetséges a kívánt üzemelési leállítás beállítása (pontos idő plusz 1 perc és pontos idő mínusz 1 perc közötti tartományban) a plusz és mínusz gombbal. Beállítása után az üzemelési leállítás kb. 5 másodperc múlva eltárolódik, és a LED folyamatos világításra vált át. A kijelző visszavált a pontos időre. Amint az üzemelési leállítás letelik, nyit a relé, hangjelzés hallható (4 sípolás), és a LED ismét villogni kezd. A hangjelzés és a villogás bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolható. A LED kialszik, és a relé ismét zár.




SÜTÉSI TÁBLÁZAT					
Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő perc-ben	Hőmérséklet °C	Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
Péksütemények	3	10-13	160-180	----	20-25
	1+2	7-10	----	140-160	40-45
Aprósütemény	2	10-13	170-190	----	20-25
	1+2	10-12	----	160-180	25-30
Gyümölcskenyér	2	15-20	250 ¹⁾ 160-180	----	45+10 ²⁾
	2	----	----	150-160	45+10 ²⁾
Foszlós kalács	2	15-20	190-200	----	25-35
	2	----	----	165-175	25-35
Habcsók	2	----	115-125	----	40-50
	1+2	----	----	115-125	45-55
Zsemle	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	180-200	10-20
Lepény	2	10-13	170-190	----	25-30
	1+2	7-10	----	150-170	40-45
Piskóta (zsíradék nélkül)	2	10-13	170-180	----	20-25
	2	7-10	----	150-160	30-35
Sajttorta	2	----	170-190	----	50-70
	1	----	----	150-170	50-70
Svájci tekerecs	1	10-13	170-190	----	15-20
	1	10-13	----	160-180	10-20
Kis fánk	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Kelt almás sütemény	3	----	180-200	----	45-50
	3	----	----	165-175	45-50
Almáspite	1	10-13	175-185	----	55-60
	1+2	----	----	165-175	50-55



SÜTÉSI TÁBLÁZAT					
Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő percben	 Hőmérséklet °C	 Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
Tepsis sütemény	2	----	170-180	----	50-55
	2	----	----	145-155	50-55
	2	----	----	150-160	30-40
	2	10-13	----	150-160	40-50
Parasztkenyér	1	15-20	250 ¹⁾ 195-205	----	40-60
Quiche Lorraine	1	15-20	220-240	----	20-40
	1	10-15	----	200-220	20-40
Pizza	2	----	210-230	----	30-35
	1	----	----	190-200	25-30
Egész csirke	2	----	195-205	----	60-70
	2	----	----	170-190	45-50
Sertéssült	3	----	195-205	----	60-70
	2	----	----	160-180	45-50

1) előmelegítési idő

2) a sütőben tartás ideje a sütőfunkció szabályozógombjának kikapcsolása után

HÚSSÜTÉSI TÁBLÁZAT				
Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő percben	 Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
Kelt almás sütemény	3	-	165-175	40-45
Almáspite	1+3	-	165-175	45-50
Tepsis sütemény	3	-	145-155	45-50
Pizza	2/1+3	-	190-200	20-25
Egész csirke	2	-	165-175	60-70
Fél csirke	3	-	165-175	35+35 ¹⁾
Quiche Lorraine	1/2	10-12	200-220	20-30

1) Féldíőben fordítsa meg az ételt

GRILLEZÉSI TÁBLÁZAT					
Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő percben	 Hőmérséklet °C	 Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
Pirítós	3	10		230	3-5
	3	10	230		3-5
Beefsteak	3	10		230	15+15 ¹⁾
Egész csirke	rotisor	-		230	50-60
Fél csirke	2	-		230	30+30 ¹⁾


GRILLEZÉSI TÁBLÁZAT					
Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő perc-ben	Hőmérséklet °C	Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
	2	-	200		25+25 ¹⁾
Sertésborda	3	-		230	25+25 ¹⁾
	2		230		20+20 ¹⁾

1) Félidőben fordítsa meg az ételt

Főzőzónák

A zónák a kezelőpanel gombjaival működtethetők.

A szabályozógomb számozása 1-től 9-ig tart.

0	Kikapcsolva
1	Legalacsonyabb hő
9	Maximális hő
	Dupla zóna

Az egygyűrűs főzőzóna bekapcsolása

Egy főzési zóna bekapcsolásához a megfelelő szabályozógombot forgassa el a kívánt hőfokra.

A kétgyűrűs főzőzóna bekapcsolása

Forgassa jobbra a maximum állásba a szabályozógombot. A kisgyűrűs főzőzóna bekapcsol.

Forgassa tovább a gombot "Ki" helyzetig, majd forgassa vissza maximum állásba (9). A nagygyűrűs főzőzóna is bekapcsol.

A serpenyő zóna bekapcsolása

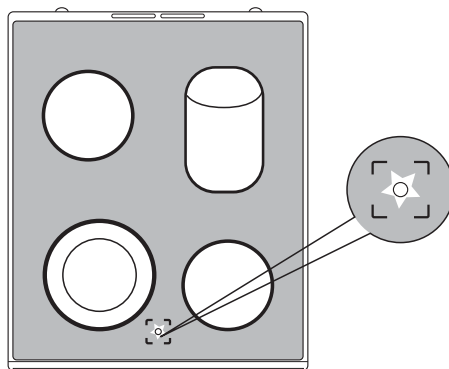
Forgassa jobbra a maximum állásba a szabályozógombot. A gyűrűs főzőzóna bekapcsol.

Forgassa tovább a gombot "Ki" helyzetig, majd forgassa vissza maximum állásba (9). Az ovális terület bekapcsol.

⚠ Vigyázat Ha repedést lát a felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.

Maradék hő visszajelző

Ez a figyelmeztető lámpa akkor kezd világítani, amikor a főzőzóna felülete égési sérülés okozására képes hőmérsékletet ér el. A lámpa a felfűtött terület kikapcsolása után mindaddig világít, amíg a felület maradékhője égési sérüléseket tud okozni. A lámpa csak akkor alszik ki, amikor már nincs veszély (50°C alatti hőmérséklet).



Ételkészítési kellékek

Az alábbiak segítségével találhatja meg az adott edényekhez és a készítendő ételhez legjobban illő hőbeállítást és zónákat.

Forralás

Normál esetben a főzés kezdetén mindenki maximumra állítja a főzőlapot, és csak később csökkenti a hőfokot. A vízbuborékok hangja és nagysága segít a helyes beállítás kiválasztásában:

KÍMÉLŐ FŰTÉS: A szénsavas vízhez hasonló apró buborékok melletti csendes forrás.

Rizs, halak és zöldségek (cukorborsó és brokkoli) főzéséhez.

KÖZEPES FŰTÉS: Nagyobb buborékok melletti finom forrás. A legtöbb élelmiszer (pl. hús, gyökérzöldségek és burgonya) főzéséhez.

FORRÓ: A hang megszűnik, mielőtt a víz erősebb forrásba kezdene. Tészta és rizs készítéséhez szükséges vízforraláshoz. Ezután a kímélő főzés érdekében vegye lejjebb a fűtést.

Sütés zsiradékban

Kerülje a hűtőszekrényből éppen kivett élelmiszerek használatát. Az edény alját csak 2/3 részben fedje el az étel.

Tegyen vaját vagy margarint a sütőedénybe, majd állítsa be az ajánlott fűtést. A legjobb eredmények akkor érhetőek el, ha a sütés megkezdésekor megfelelő a zsír színe (hőmérséklete). A zsír színét úgy ellenőrizheti, hogy egy világos spatulát tart az edény aljához.

ENYHÉN MEGBARNULT ZSÍR: Tojás, hagyma, nyers burgonya, sertésszelet, marhaszelet, egész hal, stb. sütéséhez.

MEGBARNULT ZSÍR: A legtöbb étel például palacsinta, fásírozott, kolbász, vékony halszeletek, párolt steak készítéséhez.

NAGYON MEGBARNULT ZSÍR: Vékony steak húshoz. Nagyon kell figyelni, mert a zsír könnyen odaéghet.

Megfelelő serpenyők kiválasztása

Figyeljen oda a kerámia főzőlapon használt serpenyők típusára és állapotára.

Ne feledje:

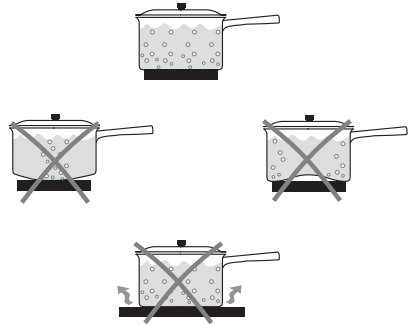
- ellenőrizni a serpenyők alját. A domború (kifelé görbülő) aljú serpenyők rendszerint forognak a főzőlapon, és nem vezetnek jól a hőt.
- hogy az alumínium jól vezeti a hőt, de ezüstös foltokat hagyhat hátra a főzőlapon.
- a felületen oda-vissza húzogatott üvegedények és érdes kiképzésű zománczott edényaljak jobban koptatják a főzőlapot, mint más anyagok.

Idő- és energiatakarékossági célból tehát fontos, hogy az edény alja

- legyen legalább akkora, mint a főzőlap. Ha az edény alja a főzőlapnál kisebb, akkor az összes kifutó étel a főzőlapra fog ráégni.
- legyen sima vagy finoman mintázott.

- legyen lapos. Tovább tart felmelegíteni azt az edényt, amelynek alja túlzottan kifelé vagy befelé görbül.

Új edények vásárlásakor érdemes szendvicsaljú (vagyis több különböző fémrétegből álló), rozsdamentes acélból készült termékeket választani.



Takarékoskodjon az energiával!

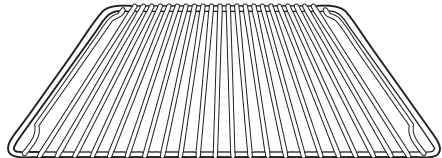
- Használjon fedőt, mert így (a fedél nélküli főzéshez képest) felére csökkentheti az energiafelhasználást.
- Lapos aljú edényekkel (az egyenetlen aljú edényekhez képest) az energia 25%-a takarítható meg.
- Fontos, hogy a főzőlap mindig tiszta és száraz legyen. A szennyeződés és a nedvesség rontja az edény és a főzőlap közötti hőátadást.
- Kapcsolja le a főzőlapot, és a főzést a maradék hővel fejezze be.
- Gőzöléssel és kukta használatával ugyancsak energia takarítható meg.

Tartozékok

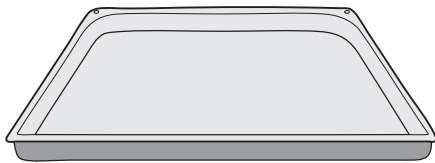
Azt javasoljuk, hogy a mellékelt tartozékokon kívül csak hőálló edényeket használjon (a gyártó utasításainak megfelelően). A tűzhely tartozéka:

Sütőrostély

Ez egy tartószerkezet az edények elhelyezéséhez (rostély, süteményes formák). Az edényt a polc közepére kell helyezni a súly kiegyensúlyozása érdekében.



Tepsi



Hűssütő tálcá

Ételkészítés közben ez gyűjti össze a leveket. Helyezze az alulról számított második polcra. Ha nem használja a sütőtálcát, vegye ki a sütőből.



Kivehető fiók

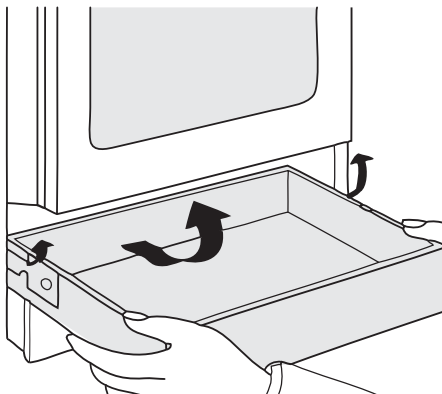
A kivehető fiók a sütőtér alatt található.

⚠ Vigyázat Sütés alatt a fiók átforrósodhat, ha a sütőt hosszú ideig magas fokozaton használják. Gyúlékony anyagokat, úgymint edényfogó kesztyűt, konyharuhát, műanyag kötényt stb. nem szabad a fiókban tárolni.

Az olyan kiegészítők, mint például a tepsik, szintén átforrósodhatnak, ezért ha a sütő használatban van, vagy még forró, óvatosan kell azokat kivenni a fiókból.

Felnyitása:

- Fogja meg és húzza ki az alsó fiókot.
- A fiók eltávolításához húzza azt ki a végpontig, majd lassan emelje fel és húzza ki teljesen.

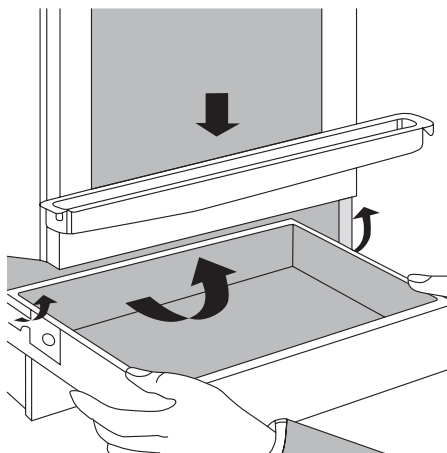


A fiók visszaszerelését a fenti eljárás lépéseit fordított sorrendben megismételve végezze.

Páralecsapódás gyűjtő

A sütő működése során keletkező páralecsapódás gyűjtésére szolgál. A fiókba kell helyezni. Használat után a gyűjtőt ki kell üríteni.

A sütő működése során keletkező páralecsapódás gyűjtésére szolgál. A fiókba kell helyezni. Használat után a gyűjtőt ki kell üríteni.



Ápolás és tisztítás

⚠ Vigyázat A sütőt mindig tisztán kell tartani. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tűzveszélyt jelent.

⚠ Vigyázat A tisztítás előtt gondoskodjon arról, hogy minden szabályozógomb KI állásban legyen, és készülék teljesen lehűljön.

! **Vigyázat** Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt a tűzhelyt LE KELL CSATLAKOZTATNI az áramforrásról.

Tisztítószer

Mielőtt bármilyen tisztítószerrel használja a sütő tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelő-e és hogy használatát a gyártó ajánlja-e.

! **Vigyázat** Klórt tartalmazó tisztítószer NEM használható, mivel használatuktól a felületek mattá válhatnak. Gőzölős takarítógépet és durva dörzshatású anyagokat tilos használni. A sütő és főzőlapok tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.

Üvegkerámia

Fontos Forró üvegkerámia esetén a tisztítószer nem hatnak. A tisztítás után bő vízzel kell lemosni minden tisztítószerrel, mert azok maró hatásúak lehetnek a gyűrűk legközelebbi felfűtések!

Tilos az olyan agresszív tisztítószer használata, mint pl. a grill- vagy sütőtisztító spray, a durva súrolószer vagy a karcoló hatású edénytisztítók.

i Minden használat után tisztítsa meg a langyos vagy hideg üvegkerámia felületet. Ezáltal elkerülheti a szennyeződések ráéégését. A vízkő, vízfoltok, zsírmaradványok és fémes elszíneződések eltávolítását kereskedelemben kapható, üvegkerámiához és rozsdamentes acélhoz ajánlott tisztítószerrel végezze.

Enyhe szennyeződés

1. Nedves ruhával és kevés mosogatószerrel törölje át az üvegkerámia felületet.
2. Ezután tiszta ruhával törölje szárazra. Nem maradhat tisztítószer-maradék a felületen.
3. Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg az üvegkerámia felületet kereskedelemben kapható, üvegkerámiához ajánlott tisztítószerrel.
4. Ezután bő vízzel törölje át, majd szőszmentes tiszta ruhával törölje szárazra a felületet.

Makacs szennyeződés

1. Üvegkaparóval távolítsa el a kifutott vagy ráégett ételmaradékokat.

2. Az üvegkaparót ferdén tartva helyezze rá az üvegkerámia felületre.
3. A kaparót a felületen végighúzva távolítsa el a szennyeződést.

i Szaküzletben vásárolhat üvegkaparót és üvegkerámiához ajánlott tisztítószerrel.

Ráégett szennyeződés

1. A ráégett cukrot, megolvadt műanyagot, alufóliát vagy egyéb ráolvadt anyagokat azonnal - amíg a főzőlap meleg - üvegkaparóval távolítsa el.
2. A tisztítást normál módon végezze, mikor a főzőfelület már kihűlt.

Fontos Égési kockázattal jár, ha az üvegkaparót a főzőzóna forró állapotában használja.

i Ha a szennyeződés eltávolítása előtt lehűlt a főzőzóna, akkor azt tisztítás céljából ismét fel kell melegíteni. Az érdes aljú edények okozta karcolások vagy sötét foltok nem távolíthatók el az üvegkerámia felületről. Ezek azonban nem rontják a főzőfelület hatékonyságát.

! **Vigyázat** Ha repedést lát a felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.

A főzőlap kerete

Fontos A matt foltok elkerülése érdekében a főzőlap keretét ne érje ecet, citromlé vagy vízkőoldó.

1. Nedves ruhával és kevés mosogatószerrel törölje át a keretet.
2. A rászáradt szennyeződést nedves ruhával puhítsa fel. Ezután törölje le, majd törölje szárazra.

Külső tisztítás

A tisztításhoz olyan tisztítószer ajánlott, amelyek nem karcolják a felületet. Ne használjon fémtárgyakat, acélgyapot szivacsot, súrolópárnát, maró hatású termékeket és oldószereket.

A sütő polcai és a polctartók

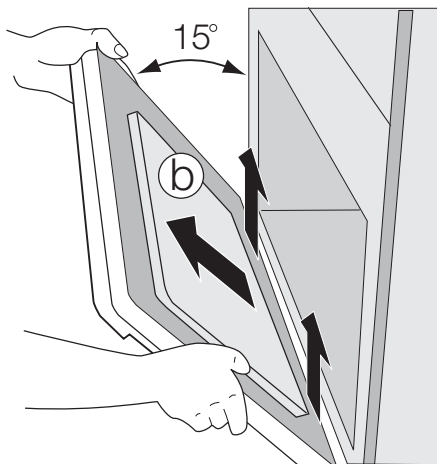
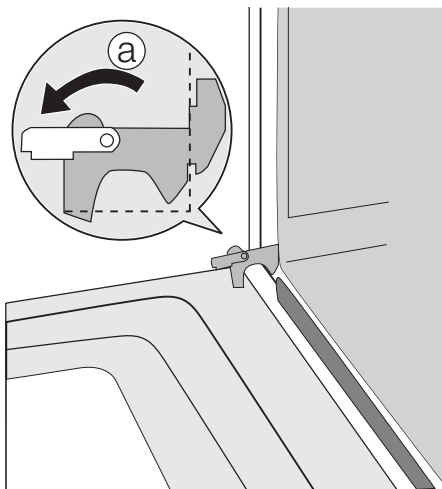
A sütő polcait és a polctartókat áztassa be meleg szappanos vízbe, a makacs szennyeződéseket pedig egy jól megnedvesített, szappannal átított szivaccsal távolítsa el. Öblítse le alaposan, és puha törölruhával törölje szárazra.

Ha a sütő erősen szennyezett:

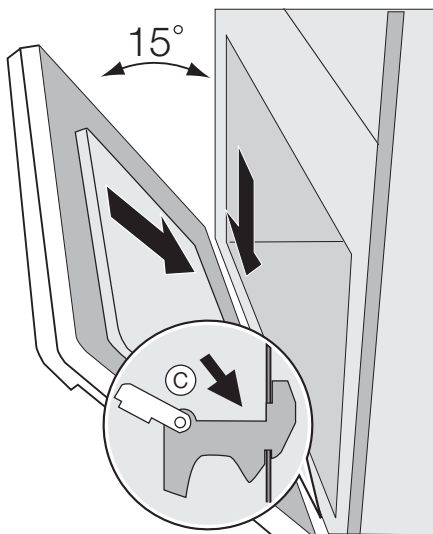
1. spatulával vagy hasonló eszközzel távolítsa el a rákeményedett ételmaradékot.
2. szivacs segítségével kenje szét a puha tisztítószappant a sütőben.
3. Zárja be az ajtót. Hagyja a sütőt (felső/alsó fűtéssel) 100 °C-on kb. 10 percre.
4. a sütő kihűlése után tiszta vízzel mossa le a felületeket. A makacs foltokat szappanos súrolópárnával óvatosan dörzsölje meg. Minden felületet töröljön szárazra.

Sütőajtó**A sütőajtó levétele a pántokról**

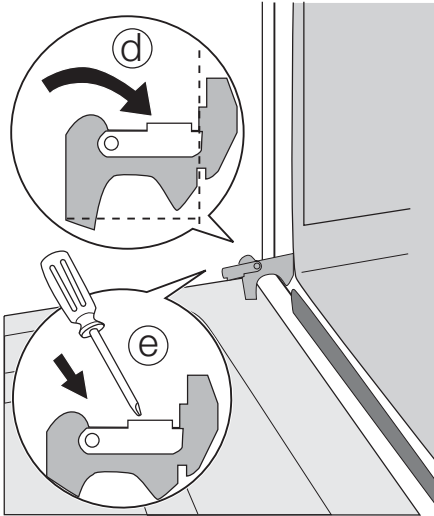
A sütő tisztításának megkönnyítése érdekében a sütő ajtaja eltávolítható. Nyissa ki a sütő ajtaját vízszintes helyzetbe. Ezután emelje fel a két ajtózsanéron lévő kapcsokat, ameddig lehet (a). Lassan csukja vissza ütközésig az ajtót, és emelje meg az ajtót, amíg a zsanérok ki nem jönnek (b).

**A sütőajtó visszahelyezése a pántokra**

Amikor visszahelyezi az ajtót a zsanérokra, fordítva hajtsa végre az ajtó zsanérokra való levételének műveletsorát. Illessze vissza az ajtózsanérokra a nyílásokba (c). Ennek végrehajtásakor ügyeljen arra, hogy a zsanérok megfelelően és egyenletesen haladjanak. Lassan engedje le az ajtót. Ennek elvégzésekor ügyeljen arra, hogy az ajtó sarkai ne érjenek hozzá a keret aljához (ha ez történne, emelje ismét fel az ajtót, és igazítsa be újra a zsanérokra).



Végül hajtsa le a kapcsokat a sütő irányában (d). Hogy az ajtó megfelelően záródjon, nyomja le a kapcsokat valamilyen eszközzel (pl. csavarhúzóval) (e). Lassan ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően működik-e.



Fontos Soha ne hagyja az ajtózszerőkeken lévő karokat álló helyzetben. Különben a rugó sérülést okozhat.

A sütő izzójának kicserélése

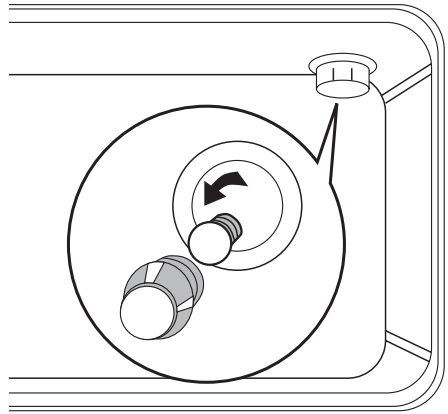
! **Vigyázat** Az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében az izzócseré előtt győződjön meg arról, hogy megtörtént-e a készülék kikapcsolása és áramtalanítása.

Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie:

Teljesítmény:	25 W
Feszültség:	230/240 V 50 Hz
Hőmérséklet:	300 ° C
Menettípus:	E 14

A hibás izzó kicserélése:

1. Az üvegfedelelet forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, majd vegye le.
2. Távolítsa el a hibás izzót és cserélje ki egy újra.
3. Helyezze vissza az üvegfedelelet.
4. Csatlakoztassa a konnektorba a készülék hálózati vezetékét.



Mit tegyek, ha...

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzése-

ket, mielőtt a helyi Electrolux szervizhez fordulna.

Tünetek	Ellenőrizze a következőket
A főzőzónák nem működnek	<ul style="list-style-type: none"> • be van-e kapcsolva a készülék, • világítanak-e az ellenőrző lámpák • a megfelelő főzőzóna van-e bekapcsolva • a kapcsoló a megfelelő hőbeállításon van-e • kiégték-e az otthoni rendszer olvadóbiztosítékai (a biztosítéktáblán). Ha ismételtelen lekapcsolnak az olvadóbiztosítékok, hívjon szakképzett villanyszerelőt
A sütő nem kapcsol be	<ul style="list-style-type: none"> • helyesen történt-e a sütési funkció/hőmérséklet kiválasztása • a konnektor kapcsolója, illetve az áramforrás kapcsolója BE van-e kapcsolva

Tünetek	Ellenőrizze a következőket
Túl hosszú vagy túl rövid a főzési/sütési idő.	<ul style="list-style-type: none"> Előfordulhat, hogy más hőmérsékletértéket kell beállítani

Ha a készülék a fenti ellenőrzések elvégzése után még mindig nem működik, az alábbi információkat előkészítve forduljon a helyi szervizhez:

1. Neve, címe és postai irányítószáma
2. Telefonszáma
3. A meghibásodás részleteinek világos és tömör ismertetése
4. A modell és a sorozatszám (lásd az adat-táblát)

5. Vásárlás napja

Fontos Ha az alább felsorolt hibák valamelyike miatt vagy nem megfelelő használat vagy üzembe helyezés által okozott hiba kijavításához hív szerelőt, akkor is számítanak fel díjat, ha a készülék még garanciális.

Műszaki adatok

EKC513509			
Tűzhely	Bal első kétgyűrűs főzőzóna	Ř 120/180 mm	700/1700 W
	Bal hátsó egygyűrűs főzőzóna	Ř 140 mm	1200 W
	Jobb első egygyűrűs főzőzóna	Ř 140 mm	1200 W
	Jobb hátsó serpenyős főzőzóna	Ř 140/250 mm	1100/2000 W
Összteljesítmény			6100 W
Sütő	Sütőelem		
	Alsó fűtőelem		900 W
	Felső fűtőelem		1000 W
	Grill elem		1900 W
	Konvekciós ventilátor		35 W
	Körkörös fűtőszál		1900 W
	Sütővilágítás		Izzó, 25 W, E 14 típus
	Elektronikus időzítő		1 W
	Tisztítás		kézi
Sütő összteljesítménye			2926 W
Tápellátás	Névleges feszültség		230/400 V
	Névleges frekvencia		50 Hz
Tartozékok	Polc		
	Hússütő tálca		Zománcozott
	Sütőtálca		Zománcozott
Tűzhely összteljesítménye			9026 W
Méret	Magasság		858-868 mm
	Szélesség		500 mm
	Mélység		600 mm
	Sütő befogadóképessége		44,8 liter

Üzembe helyezés

⚠ Vigyázat A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben ezeket a biztonsági előírásokat nem tartották be.

Az üzembe helyezéshez szükséges minden műveletet KÉPESÍTETT SZAKEMBERNEK kell végeznie, mégpedig a hatályos előírások és rendelkezések értelmében.

A készülék üzembe helyezése az "Y" specifikáció (EN60.335-2.6) szerint történjen. A tűzhelyet tilos a munkapultot meghaladó magasságban telepíteni.

Kérjük, győződjön meg arról, hogy a készülék a beszerelés után könnyen hozzáférhető a szervizszakember számára, ha javításra lenne szükség.

Mielőtt a készüléket rákötné az elektromos hálózatra, ellenőrizze, hogy névtáblán feltün-

tetett feszültség és frekvencia megegyezik-e a hálózati tápfeszültséggel.

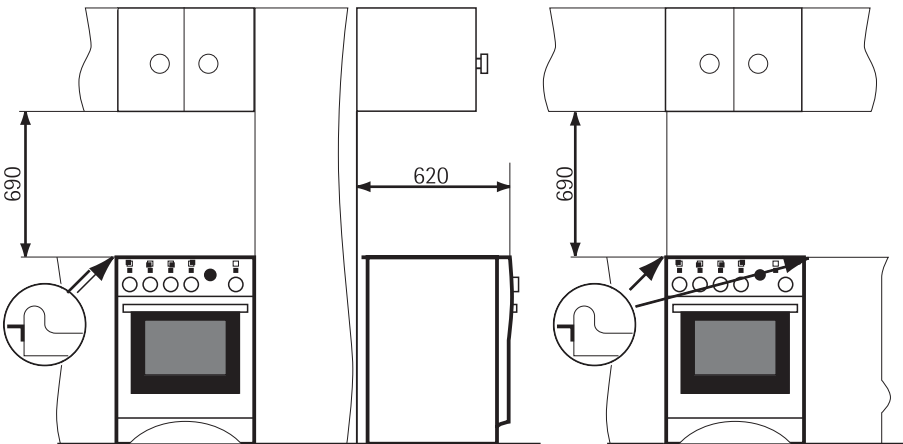
A készüléket kötelező földelni.

Elhelyezés

A tűzhely a Tűzkockázati jogszabályok értelmében "Y besorolást" kapott. A szomszédos szekrények vagy falak nem lehetnek a készüléknél magasabban.

A tűzhely telepíthető konyhába, konyha/ ebédlő vagy háló/nappali kombinációba, de semmi szín alatt nem telepíthető fürdőszobába vagy zuhanyhelyiségbe.

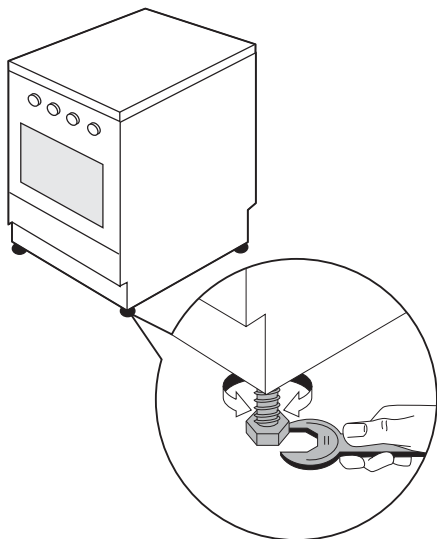
A tűzhely felett a tűzhely szélei által körülhatárolt területen minimum 69 cm-es távolságban szabad gyúlékony anyagot rögzíteni



Vízszintbe állítás

A készülék aljának előlő és hátulsó részén állítható lábcskák találhatók.

A lábcskák állításával a készülék magassága is módosítható, ami lehetővé teszi az egyenetlen felületen való vízszintezést és az edényekben és serpenyőkben lévő folyadékok egyenetlen eloszlását.



Elektromos csatlakoztatás

! **Vigyázat** A tűzhely üzembe helyezéséhez és a hálózati vezeték telepítéséhez szükséges villanszerelési munkákat képesített villanszerelőnek vagy kompetens személynek kell végeznie, mégpedig az érvényben lévő jogszabályok alapján.

A tűzhely 230/400 V-os és 50 Hz-es elektromos áramforrásra van tervezve. Az elektromos forrásra csatlakoztatást H05 RR-F típusú kábellel kell megoldani.

Bekapcsolás előtt ellenőrizni kell, hogy az elektromos forrás feszültsége megegyezik-e a névtáblán feltüntetett feszültséggel. A készülék hálózati kábel nélkül kerül leszállításra. Az 1. számú táblázatban megadott leírás alapján fel kell szerelni egy rugalmas hálózati vezetékét.

Amennyiben közvetlen hálózati csatlakozással rendelkezik, egy olyan több pólusú kapcsolót kell a III-as kategóriájú magasfeszültségű körülmények között köztes darabként beiktatni, amelyen az érintkezők között minimálisan 3 mm-es nyílások vannak.

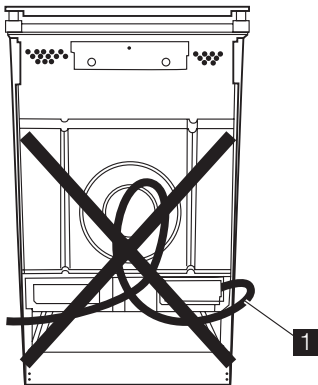
A kapcsolót a főzőlaptól 2 méterre kell elhelyezni, hogy az üzembe helyezés végeztével könnyen hozzáférhető legyen.

A zöld-sárga színű földelő kábelt ne szakítsa meg ezzel a kapcsolóval.

Fontos MEGJEGYZÉS: A földelő kábel kb. 2 cm-rel legyen hosszabb a vezető és a nulla kábelnél.

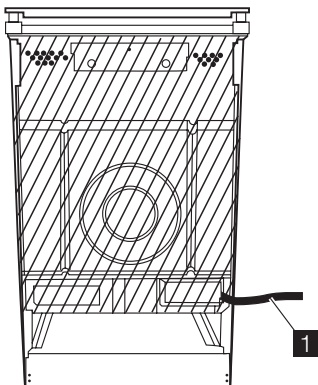
! **Vigyázat** Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak, a gyártó szerelőjének vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.

! **Vigyázat** Az üzembe helyezést és csatlakoztatást követően a kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol ne érhesse 50 °C-nál magasabb környezeti hőmérséklet.



1 Hálózati kábel

! **Vigyázat** Ügyeljen rá, hogy a tűzhely hálózati vezetéke ne érintkezzen a diagrammon csikozottan jelölt terület bármely részével.

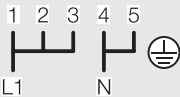





1 Hálózati kábel

A csatlakoztatás előtt az alábbiakat kell ellenőrizni:

- az olvadóbiztosíték és a háztartási elektromos szerelvény képes-e kezelni a készülék által felvett áramot (lásd az adattáblát);
- A csatlakoztatáshoz használt konnektor vagy többpólusú kapcsoló a készülék üzembe helyezése után könnyen hozzáférhető-e.
- Csavarja le és vegye le a készülék hátuljáról a védőfedelelet;
- Csatlakoztassa a hálózati kábelt a tűzhely csatlakozópontjához;
- Rögzítse a kábelbilincs segítségével;
- Ügyeljen arra, hogy a kapcsolélemezhez való csatlakoztatás megfeleljen a hálózat jellemzőinek.
- Illessze vissza, majd csavarja fel a készülék hátuljáról a védőfedelelet.

Hogyan tovább?

Névleges feszültség	230 V ~ / 400 V 3N~/ 230 V 3~/ 400 V 2N~			
Csatlakozás típusa	Egy fázis	Három fázis Y 3 f. + nullás	Három fázis	Három fázis Y 2 f. + nullás
Kábelcsatlakozás a csatlakozólaphoz				
Hálózati feszültség	230 V ~	400 V 3N~	230 V 3~	400 V 2N~
A fűtőelemek feszültsége	230 V	230 V	230 V	230 V
Olvadó kapacitás	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Kábelszakasz	3 x 6 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

Electrolux. Thinking of you.

Споделете още от нашето мислене на
www.electrolux.com

Съдържание

Информация за безопасност	22	Грижи и почистване	36
Описание на уреда	24	Как да постъпите, ако	39
Действие	24	Технически данни	40
Всекидневна употреба	26	Инсталиране	41
Принадлежности	35		



Запазваме си правото на изменения



Информация за безопасност

ВАЖНО! Ръководството за потребителя трябва да бъде запазено с уреда за по-нататъшни справки. Ако уредът трябва да бъде продаден или преместен, книгката трябва да остава приложена към уреда, за да може новият собственик да се запознае с функциите на уреда и отнасящите се към тях предупреждения. Следните предупреждения са за обезпечаване на безопасността. ТРЯБВА да ги прочетете внимателно преди инсталирането или употребата на електроуреда.

Монтиране

- Готварската печка трябва да бъде инсталирана от квалифицирано лице според указанията на производителя.
- Ремонтите на уреда трябва да бъдат извършвани само от одобрени сервизни специалисти.
- Готварската печка трябва да бъде ремонтирана само от упълномощен сервизен специалист и трябва да бъдат използвани само оригинални резервни части.
- Готварската печка е тежка. Трябва да се внимава при преместването ѝ.
- Свалете всички опаковки, преди да започнете да използвате печката.
- Проверете дали електрическото захранване отговаря на типа, обявен на табелката с данните за печката.
- Не се опитвайте да видоизменяте печката по никакъв начин.

Безопасност за децата

- Готварската печка е предназначена за работа от възрастни хора. Децата трябва да бъдат наблюдавани и да не им се разрешава да играят с уреда.
- При работа печката силно се нагрива и запазва топлината си дълго, след като е била използвана. Децата трябва да бъдат пазени далече от уреда, докато той не се охлади.
- Децата могат да се наранят и при вземането на тенджери и тигани от печката.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

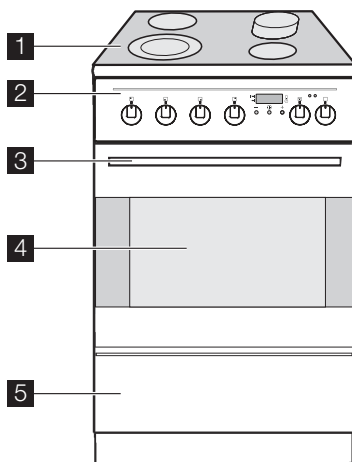
Употреба

- Готварската печка е предназначена само за домашно ползване. Тя не е предназначена за търговски или промишлени цели.
- Не използвайте готварската печка, ако е в контакт с вода. Не работете с печката с мокри ръце.
- Тавата на грила се нагорещява при употреба - винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате или поставяте горещата тава на грила.

- По време на употреба уредът се нагрява. Трябва да се избягва докосване на нагревателните елементи вътре във фурната.
- Уверете се, че всички ключове за управление са изключени, когато уредът не се използва.
- При използване на други електроуреди, внимавайте кабелът да не допре горещите повърхности на печката.
- Никога не оставяйте печката без надзор, когато готвите с олио и други мазнини.
- Поддържайте печката чиста през цялото време. Наслояването на мазнини или други хранителни продукти може да доведе до пожар.
- Почиствайте фурната в съответствие с указанията.
- Не използвайте плочата като работна повърхност или за съхранение.
- Не използвайте нагревателните зони с празни съдове или без съдове върху тях.
- Стъклокерамиката е много здрава и устойчива на температурни промени, но не е нечуплива. В частност, твърди и остри предмети може да повредят повърхността за готвене, ако паднат върху нея.
- Не използвайте чугунени съдове или съдове с наранено дъно, които са грапави и с остри ръбове. При плъзгане на такива съдове може да се получи надраскване.
- Внимавайте течности, съдържащи киселини, напр. оцет, лимон или препарат за почистване на котлен камък, да не влизат в контакт с рамката на плочата – в противен случай ще се получат матови петна.
- Ако захар или ядене, съдържащо захар, попаднат върху гореща зона за готвене и се разтопят, премахнете замърсяването веднага, докато все още е горещо, с помощта на острие.
- Пазете далеч от стъклокерамичната повърхност всички неща и материали, които могат да се разтопят, напр. пластмаса, алуминиево фолио или фолио за печене. Ако нещо от този род се разтопи върху стъклокерамичната повърхност, то трябва да бъде премахнато веднага с помощта на острие.
- Използвайте само съдове с плоски дъна и без остри ръбове, за да избегнете надраскване.
- Никога не използвайте пластмасови чинии във фурната. Никога не покривайте никоя част от фурната с алуминиево фолио.
- Непременно осигурете на вентилатора на фурната, който се намира в средната задна част на плочата, да бъде гарантирана безпрепятствена вентилация на фурната.

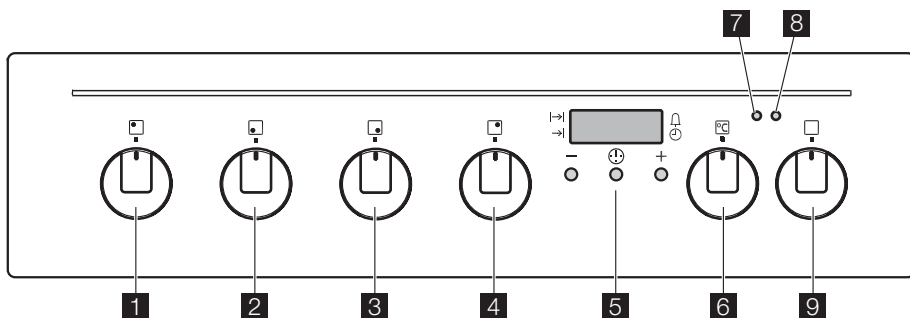
Описание на уреда

Описание на уреда



- 1 Стъклокерамична плоча
- 2 Командно табло
- 3 Дръжка на вратичката
- 4 Вратичка на фурната
- 5 Вратичка на долното отделение за съхраняване

Командно табло



- 1 Ключ за управление на задна лява зона на нагряване
- 2 Ключ за управление на предна лява зона на нагряване
- 3 Ключ за управление на предна дясна зона на нагряване
- 4 Ключ за управление на задна дясна зона на нагряване
- 5 Електронен таймер
- 6 Ключ на термостата на фурната
- 7 Индикаторна лампичка на термостата на фурната
- 8 Индикаторна лампичка за излъчване
- 9 Ключ за функциите на фурната

Действие

Преди първата употреба

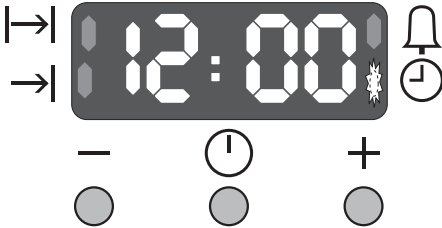
! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Свалете всички опаковки - както отвътре, така и отвън на фурната, преди да я използвате.


Табелка с данни




Номерът на модела на вашата печка може да бъде намерен на табелката с данни долу отпред върху рамката след отваряне на вратичката.

Печката може да бъде защитена чрез подходящо оразмерен предпазител или електрически прекъсвач. Номиналните параметри на печката са посочени на табелката с данни.


Настройка и промяна на часа



След като уредът се включи към електрозахранването или когато е имало спирание на тока, на дисплея е показано 12:00, а лампичката  мига автоматично.

Докато мига, може да сверите часовника с помощта на бутоните  и . След като часът бъде зададен, той се запомня приблизително. 5 секунди след последната операция, индикаторът  отново изгасва.


Възможно е часовникът да бъде сверен по всяко време.

За да направите това, натискайте бутона за режим, докато мига , а след това може да се свери точното време.

Загрейте фурната празна

Преди първа употреба фурната трябва да се загрее без храна. През това време може да се появи неприятна миризма, но това е напълно нормално.

1. Извадете принадлежностите от фурната.
2. Свалете всички залепени етикети или предпазно фолио, ако има такива.
3. Загрейте фурната за около 45 минути, като съответният ключ е в положение "275".

Повторете тази процедура за режим грил  за около 5-10 минути.

Състеклокерамична плоча

Почистете керамичната плоча внимателно преди първата употреба и я почиствайте редовно след всяка употреба, когато може да се пипне с ръка или е истина. Избягвайте продължително загряване на храна или замърсявания до втвърдяване.

Керамичните плочи се третират и почистват по същия начин, както стъкло. Не използвайте агресивни миялни препарати или гъби с абразивна повърхност. Когато използвате керамичната плоча за пръв път, тя може временно да излъчва миризма, предизвикана от изпарението на вода в изолацията.

Почиствайте аксесоарите със слаб препарат. Изплакнете и изсушете внимателно.

Кондензация и пара

Когато храната е загрята, тя произвежда пара по същия начин, по който го прави врящият чайник.

Вентилационните отвори на фурната позволяват част от тази пара да бъде отведена. Обаче, **винаги трябва да се пазите, когато отваряте вратичката на фурната**, докато излезе натрупаната пара и горещ въздух.

Когато парата влезе в контакт със стъклото на вратичката на фурната, тя ще кондензира и ще произведе водни капчици. Това е съвсем нормално и не е дефект на фурната. За да попречите на обезцветяването, редовно избърсвайте кондензата и влагата от повърхностите.

Съдове за готвене

Използвайте съдове, за които е гарантирано, че са предназначени за фурна и издържат температури от 290 °C.









Тавите за фурна и други съдове не трябва да се поставят направо на дъното на фурната.

Всекидневна употреба

Функции на фурната

При всички функции на фурната индикаторът светва, когато фурната се загрева, и изгасва, когато бъде достигната зададената температура (светва и изгасва с

включването и изключването на термостата). Функциите на фурната се включват, като завъртите ключа за управление на функциите по часовниковата стрелка до желаната функция.

Функция	Описание
 Осветление на фурната	Осветлението на фурната се включва автоматично при всички настройки. Може да накарате да свети само лампата, без да бъде включена някоя от другите функции.
 Сладки	Използва горния и долния нагревателни елементи. Тази функция ще ви даде възможност да изпълнявате любимите си рецепти, без да се налага да нагласяте температурата. В този случай е необходимо да нагрее предварително фурната.
 Долен елемент на фурната	Дава ви възможност да завършите ястията само отдолу
 Готвене с помощта на вентилатора	Готвене с помощта на загрят въздушен поток: тази функция ви позволява да печете едновременно месо и сладкиши, без те да си предават миризмата, разполагайки ги на произволен рафт.
 Грил	Едновременно използване на грила и горния нагревателен елемент. За тази функция температурата трябва да бъде максимум 230 °C
 Турбо грил	Едновременно използване на грила и горния нагревателен елемент и вентилатор, ако е необходимо. За тази функция температурата трябва да бъде максимум 230 °C.
 Функция пица	Използване на фурна, подпомогната от вентилатор (вентилатор плюс нагревател около вентилатора) и долен нагревателен елемент.
 Размразяване	(Това НЕ е предназначено за готвене на храна.) Тази позиция е предназначена за ускоряване на размразяването на замразени храни.

Термостат на фурната


Температурата на печене се избира чрез завъртане на ключа на термостата на фурната по посока на часовниковата стрелка.

Температурите, показани тук, са на действителния ключ на регулатора.

Изборът на температурата започва при 50 °C и ще достигне приблизително 275 °C в средата на фурната.

Термостатът осигурява плавно регулиране на температурата, така че е възможно да избирате температури между отбелязаните.

Използване на фурната

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Никога не поставяйте алуминиево фолио, тави за печене или съдове за фурна направо върху дъното на фурната. Спирането на топлината от долния нагревател на фурната може да по-

вреди емайла поради прегряване.

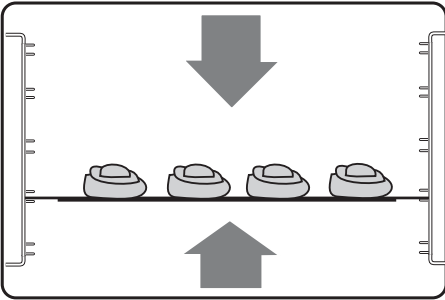
При работа фурната се нагорещява: **НАМИРАЩИТЕ СЕ НАБЛИЗО ДЕЦА ТРЯБВА ДА СЕ НАГЛЕЖДАТ.**

Тавата за печене може временно да се изметне поради температурната промяна или ако храната (пица и т. н.) е разпределена неравномерно по нейната повърхност. След охлаждане тавата възстановява формата си.

По-долу ще намерите практически съвети как да използвате ефективно режимите на фурната при различните начини на печене:

Сладки

Обикновеното готвене се извършва с естествена конвекция на нагретия въздух.



Как да се действа?

За малки сладкиши, сладки, бита смес за кекс във форми:

1. **Загрейте** предварително фурната, ключ за функции на фурната на положение
 - a) около 8 мин. за положение 50 °C до 150 °C;
 - b) около 15 мин. за положение 175 °C до 250 °C;
2. Поставете вътре яденето. Завъртете ключа на термостата на фурната на необходимата температура.

Проверявайте с клечка дали пандишпанените кейкове са готови, когато са останали около 5 минути. След това може да намалите или увеличите времето за печене. Материалът, цветът, формата и размерът на формите за печене, както и самата рецепта може да имат значение за резултата. Функцията печене осигурява равномерен цвят.

Долен елемент на фурната

Нагриването идва само от долната страна на фурната. Това положение на ключа за функции на фурната се препоръчва за довършване на готвенето на ястия.

Как да се действа?

1. **Загрейте** предварително фурната с ключ за функции на фурната на положение за около 10 минути при максимално положение на ключа на термостата.
2. Поставете вътре яденето. Завъртете ключа на термостата на фурната до желаната температура.

Готвене с помощта на вентилатора

Въздухът вътре във фурната се загрева от елемента около вентилатора, разпо-

ложен зад задния панел. Вентилаторът извършва циркулация на горещ въздух, за да поддържа равномерна температура вътре във фурната.

Предимствата при готвене с тази функция са:

По-бързо загреване

Тъй като фурната с вентилатор бързо достига необходимата температура, не е необходимо да се загрева фурната, въпреки че може да установите, че трябва да добавите 5-7 минути към времената за готвене. За рецепти, които изискват по-високи температури (напр. за хляб, курабийки, суфле и др.), най-добри резултати се постигат, ако фурната първо се загрее.

По-ниски температури

Фурната с вентилатор обикновено изисква по-ниски температури от конвенционалното готвене.

Не забравяйте да намалите температурите с около 20-25 °C за собствените си рецепти, при които се използват обикновено готвене.

Равномерно нагриване за печене

Вентилаторната фурна има равномерно нагриване на всички нива на водачите. Това означава, че няколко части от една и съща храна могат да се готвят във фурната едновременно. Горният рафт обаче може да запича малко по-бързо от долния.

Това е съвсем нормално. Няма смесване на ароматите между ястията.

Използване на вентилаторната фурна

1. Завъртете ключа за управление на функциите на фурната на .
2. Завъртете ключа на термостата на фурната на необходимата температура.

Препоръки и съвети

- Позицията на водачите не е критична, но се постарайте рафтовете да бъдат разпределени равномерно.

Когато печете повече от едно блюдо във вентилаторната фурна, поставяйте тавите в центъра на рафтовете, а не по няколко тави на един рафт.

Когато фурната е пълна, може да се наложи малко да удължите времето за печене.

Рафт може да бъде поставен на дъното на фурната. Поставяйте тавите върху скара в това положение, а не направо на дъното на фурната, за да бъде осигурена циркулация на въздуха около храната.

Когато фурната е пълна с една и съща храна – например еднакви форми с малки кексчета или сандвич торти Виктория с еднакви размери, те ще бъдат изпечени и извадени от фурната едновременно. Когато се пекат тави с различни размери или храна от различен вид – например бисквити и кексове, не е задължително те да станат готови едновременно.

Вентилаторната фурна може да се използва за печене на храни, без те първоначално да се размразяват – например плодови пити, пайове с кайма, рула с кренвирши и други видове дребни сладки. Използвайте температура 190-200 °C и оставете да се загрее за 20-40 минути (в зависимост от количеството на храната във фурната).

Температурите са дадени само ориентировъчно. Може да се наложи да повишите или понижите температурата, за да отговори на вашите индивидуални изисквания.

Влиянието на използваните съдове върху резултата от печенето

Тавите и формите са с различна дебелина, топлопроводимост, цвят и т. н., което се отразява на начина, по който предават топлината на храната:

1. Съдовете от алуминий, глина, огнеупорно стъкло и полираните блестящи съдове отслабват печенето и запичането отдолу.
2. Съдовете от емайлиран чугун, анодиран алуминий, алуминий с незащепващо покритие и оцветен отвън и тъмните тежки съдове подпомагат печенето и запичането отдолу.

Грил



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При използване на грила, достъпните части на уреда се нагорещават и той

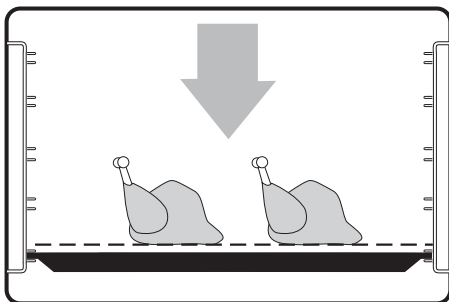
<http://www.markabolt.hu/>


не трябва да се оставя без надзор. Не допускайте деца да си играят в близост с нея. По време на употреба уредът се нагорещява. Трябва да се избягва докосване на нагревателните елементи вътре във фурната.



Регулаторът на температурата при тази функция изисква максимум 230 °C.

Размерът, формата, процентът на жилките сланина и дори началната температура на месото влияят на резултата и времето за печене на грил. Рибата, птичето месо, телешкото и свинското не се запичат толкова, колкото тъмните меса, като говеждото и дивечът. Растителното масло и подправките подобряват цвета, но и опасността от прегаряне нараства. За да постигнете най-добри резултати, избягвайте да печете на грил храна, току-що извадена от фризера. Подсушете повърхността на месото. Поставете го на скарата във фурната и го подправете на вкус. Поставете под скарата тава от фурната, добре облицована с фолио, в която да попада мазнината и други стичащи се течности. Свинските шишчета, пържолите и рибата трябва да се пекат на грил, поставени високо във фурната, докато меса, като по-дебели гърди, е по-добре да бъдат поставени по-ниско.

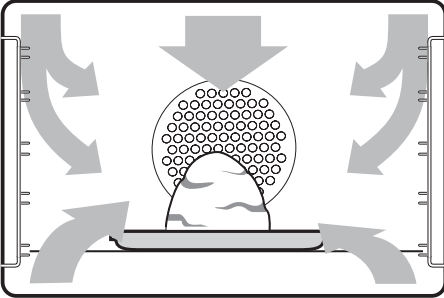


Завъртете ключа за управление на функциите на , а ключа за управление на температурата - на необходимата температура (максимум 230 °C). Загрейте предварително грила за 3 до 5 минути. Дръжте храната под око, като я обърнете поне веднъж. Прекалено дългото печене на грил прави храната суха, безвкусна и

има вероятност да прегори. При печене на грил вратичката на фурната трябва да бъде затворена.

Турбо грил

i Регулаторът на температурата при тази функция изисква максимум 230 °С.



В режим на турбо грил храната се изпича по-бързо и се зачервява по-равномерно отколкото в режим на обикновен грил. Нагревателят за грил зачервява храната, а вентилаторът превърта горещия въздух. Този режим е идеален за "високи" блюда – например печене на грил на бут, така че да му се придаде равномерен цвят от всички страни.

Функция пица

Долният нагревателен елемент осигурява директно загряване на основата на пицата, киша или пая, докато вентилаторът осигурява циркулацията на въздух, за готвене на заливката или плънката. За да постигнете най-добри резултати, използвайте ниските нива на рафтове.

* Настройване на размразяването

Поставете ключа за функции в положение *. Когато размразявате замразено месо, риба, продукти с глазура или печива с плънка, изключете регулатора на температурата.

Рафтовете/тавите за печене на фурната може да се поставят на няколко положения, ако имате голямо количество храна за размразяване. Необходимите време в такъв случай не могат да бъдат посочени. Направете проби с използване на шиш.

Препоръки и съвети

i Покривайте храната с капак, алуминиево или пластмасово фолио, за да избегнете изсъхването по време на размразяване.

Дребни или тънки парчета от рибно филе или очистени скариди, кайма, дроб и дребни хапки ще се размразят за 1-2 часа. Постарайте се да ги сготвите или охладите веднага след размразяването, за да осигурите добра хигиена на храната.

i НЕ ОСТАВЯЙТЕ храната при стайна температура, след като бъде размразена. Поставете храната, която подлежи на размразяване, на едно ниво, ако е възможно, и я обърнете на половината време на процеса на размразяване.



Осветление на фурната

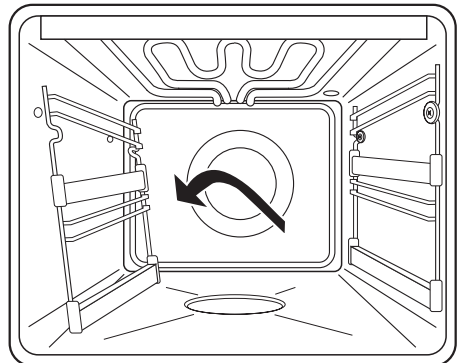
Това осветление се включва, когато се задава положението на ключа на функцията и свети по време на размразяване във фурната.

Телескопичен водач

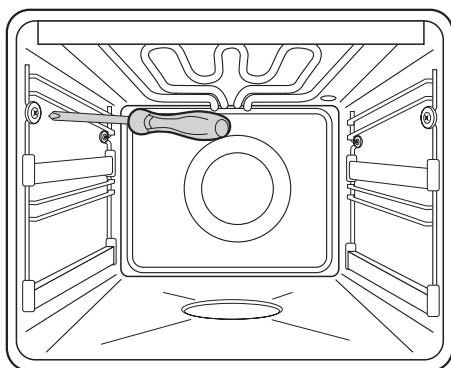
i Поставяне и изваждане на страничните решетки

Страничните решетки с телескопични водачи се поставят и изваждат по същия начин, както стандартните приложени странични решетки

ВАЖНО! При поставяне на страничните решетки внимавайте задържащите палци на телескопичните водачи да сочат напред.



За да ги поставите, закрепете решетките към страничните стени и ги завинтете с винтовете.



Сваляне на страничните решетки

За да ги свалите, развинтете закрепващите винтове и после извадете страничните решетки от фурната навън.

Почистване на телескопичните водачи

Почиствайте решетките с телескопичните водачи с ръка с гореща сапунена вода. Ако са много замърсени, първо ги накуснете, а после ги почистете със стоманена вълна.

ВАЖНО! Никога не смазвайте телескопичните водачи.

Светодиоден таймер с управление на времето

Функцията на таймера работи с 3 бутона за функции:

	Бутони за задаване на времето
	Бутон за режим

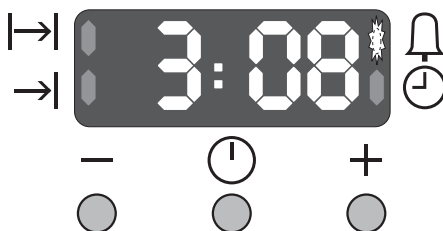
При това разпределение е възможно да бъдат избрани следните функции:

	Период на работа
	Край на работа
	Брояч на минути
	Сверяване на часовника

Брояч на минути (интервален таймер)

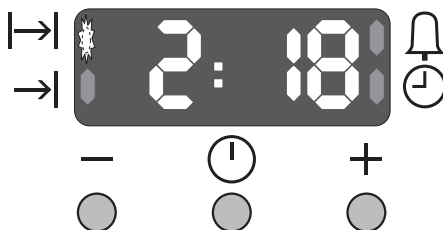
За да зададете интервала от време, натиснете бутона за режим неколккратно, докато започне да мига сегментът, съответен на индикатора. Тогава интерва-

лт може да бъде зададен с помощта на бутоните плюс и минус. След това индикаторът започва да свети непрекъснато. След като интервалът изтече, прозвучава звуковият сигнал (две бипвания) и индикаторът започва отново да мига. За прекратяване на сигнала и мигането натиснете кой да е от бутоните. Индикаторът угасва, а дисплеят отново започва да показва точното време.



Период на работа

За да зададете периода на работа, бутонът за режим трябва да се натиска последователно, докато индикаторът мига. След това може да бъде зададен желаният период на работа (времеви отрязък между 0,01 ч. и 10,00 ч.) с помощта на бутоните плюс и минус. След като бъде зададен, той ще бъде съхранен след около 5 секунди, а индикаторът ще остане да свети непрекъснато. Дисплеят се връща към точното време. Щом периодът на работа изтече, релето се отваря и прозвучава аларменият сигнал (4 бипвания), а индикаторът отново мига. За прекратяване на сигнала и мигането натиснете кой да е от бутоните. Индикаторът изгасва, а релето отново се затваря.



Край на работа

За да зададете спиране на работа, бутонът за режим трябва да се натиска последователно, докато индикаторът мига. След това може да бъде зададен желан-

ният момент за край на работата (времевият интервал между часа от деня плюс 1 минута и точния час минус 1 минута) с помощта на бутоните плюс и минус. След като бъде зададен, той ще бъде съхранен след около 5 секунди, а индикаторът ще остане да свети непрекъснато. Дисплеят се връща към точното време. Щом бъде достигнат моментът за край на работа, релето се отваря и прозвучава аларменият сигнал (4 бипвания), а индикаторът започва да мига. За прекратяване на сигнала и мигането натис-

нете кой да е от бутоните. Индикаторът изгасва, а релето отново се затваря.

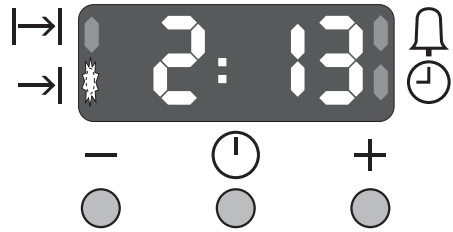




ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ					
Храна	Позиция на рафта отдолу нагоре	Минути на предварително затопляне	Температура °C	Температура °C	Времетраене, минути
Сладкиши на пръчици	3	10-13	160-180	----	20-25
	1+2	7-10	----	140-160	40-45
Малки кейкове	2	10-13	170-190	----	20-25
	1+2	10-12	----	160-180	25-30
Коледен кейк	2	15-20	250 ¹⁾ 160-180	----	45+10 ²⁾
	2	----	----	150-160	45+10 ²⁾
Торта от ронливо тесто	2	15-20	190-200	----	25-35
	2	----	----	165-175	25-35
Целувки	2	----	115-125	----	40-50
	1+2	----	----	115-125	45-55
Кифлички с мая	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	180-200	10-20
Тарталети	2	10-13	170-190	----	25-30
	1+2	7-10	----	150-170	40-45
Пандишпан без масло	2	10-13	170-180	----	20-25
	2	7-10	----	150-160	30-35
Чийзкейк	2	----	170-190	----	50-70
	1	----	----	150-170	50-70
Флодово руло	1	10-13	170-190	----	15-20
	1	10-13	----	160-180	10-20
Еклери	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ					
Храна	Позиция на рафта отдолу нагоре	Минути на предварително затопляне	 Температура °C	 Температура °C	Времетраене, минути
Тестен кейк с ябълки	3	----	180-200	----	45-50
	3	----	----	165-175	45-50
Ябълков пай	1	10-13	175-185	----	55-60
	1+2	----	----	165-175	50-55
Палачинка в тава	2	----	170-180	----	50-55
	2	----	----	145-155	50-55
	2	----	----	150-160	30-40
	2	10-13	----	150-160	40-50
Селски хляб	1	15-20	250 ¹⁾ 195-205	----	40-60
Киш Лорен	1	15-20	220-240	----	20-40
	1	10-15	----	200-220	20-40
Пица	2	----	210-230	----	30-35
	1	----	----	190-200	25-30
Цяло пиле	2	----	195-205	----	60-70
	2	----	----	170-190	45-50
Свинско печено	3	----	195-205	----	60-70
	2	----	----	160-180	45-50

1) време за подгряване

2) време на престой във фурната след изключване на ключа за режим на фурната

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ				
Храна	Позиция на рафта отдолу нагоре	Минути на предварително затопляне	 Температура °C	Времетраене, минути
Тестен кейк с ябълки	3	-	165-175	40-45
Ябълков пай	1+3	-	165-175	45-50
Палачинка в тава	3	-	145-155	45-50
Пица	2/1+3	-	190-200	20-25
Цяло пиле	2	-	165-175	60-70
Половин пиле	3	-	165-175	35+35 ¹⁾
Киш Лорен	1/2	10-12	200-220	20-30

1) Обърнете храната на половината време

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ


Храна	Позиция на рафта отдолу нагоре	Минути на предварително затопляне	Температура °C	Температура °C	Времетраене, минути
Тост	3	10		230	3-5
	3	10	230		3-5
Говежди пържоли	3	10		230	15+15 ¹⁾
Цяло пиле	Пиле на грил	-		230	50-60
Половин пиле	2	-		230	30+30 ¹⁾
	2	-	200		25+25 ¹⁾
Свински котлет на скара	3	-		230	25+25 ¹⁾
	2		230		20+20 ¹⁾

1) Обърнете храната на половината време

Зони за готвене

Зоните се включват с ключа на командното табло.

Ключът за управление е означен с числа от 1 до 9.

0	Изключено
1	Най-ниско нагряване
9	Максимално нагряване
	Двойна зона

Включване на зоната за готвене с един кръг

За да включите дадена зона за готвене, завъртете съответния ключ обратно на часовниковата стрелка на необходимото положение.

Включване на зоната за готвене с два кръга

Завъртете съответния ключ за управление надясно до максимално положение. Зоната за готвене с малък кръг се включва.

Завъртете още ключа до изключено положение, а после го върнете на положение максимум (9). Зоната за готвене с голям кръг също се включва.

Включване на овалната зона

Завъртете съответния ключ за управление надясно до максимално положение. Включва се кръглата зона за готвене.

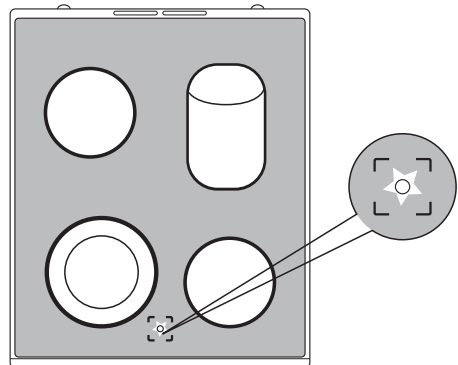
Завъртете още ключа до изключено положение, а после го върнете на положение

ние максимум (9). Овалната зона ще се включи.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.

Индикатор за остатъчна топлина

Тази предупредителна лампа светва, когато повърхността на зоната за готвене достигне температура, която може да предизвика изгаряне. Тя остава да свети и след като зоната за нагряване е изключена, докато има остатъчна топлина на повърхността, която все още може да предизвика изгаряне. Лампата изгасва едва когато вече няма опасност (температура под 50°C).



Съдове за готвене

За да разберете коя настройка на нагряване и зони трябва да се използват в зависимост от съдовете и храната, която се готви, вижте разделите по-долу.

Варене

Обикновено започвате готвенето при котлон включен на максимално нагряване, преди да го намалите на по-ниско нагряване. За правилното положение може да се ориентирате по звука и големината на водните мехурчета:

ЛЕКО НАГРЯВАНЕ: Къкрене с малки мехурчета, като в газирана вода. Подходящо за готвене на ориз, риба и зеленчуци, като сладък грах и броколи.

СРЕДНО НАГРЯВАНЕ: Леко кипене с по-големи мехурчета. Подходящо за варене на повечето храни, например месо, кореноплоди и картофи.

ГОРЕЩО: Звукът изчезва, след което водата започва да ври силно. Подходящо за варене на вода за макарони и ориз. След това намалете топлината за по-слабо готвене.

Пържене

Опитайте да не използвате храна направо след изваждане от хладилника. Само около 2/3 от дъното на съда трябва да са покрити с храната.

Поставете маргарин или масло в тигана и включете на препоръчаното нагряване. За да получите най-добри резултати, важно е мазнината да е с подходящия цвят (температура), когато започнете пърженето. Задръжте лопатка на дъното на тигана, за да видите цвета на мазнината.

СВЕТЛОКАФЯВА МАЗНИНА: Подходяща за яйца, лук, сурови картофи, пържолки и стекове, цяла риба и др.

КАФЯВА МАЗНИНА: Подходяща за пържене на повечето храни, например палачинки, кайма, колбаси, тънки филета риба и задушен стек.

ПЛЪТНО КАФЯВА МАЗНИНА: Подходяща за тънки стекове. Внимавайте, защото мазнината лесно може да прегори.

Избор на подходящи тигани

Обърнете внимание на вида и състоянието на съдовете, използвани при керамични плочи.

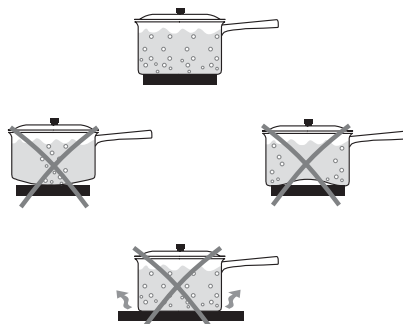
Запомнете:

- проверете дъната на съдовете. Дъна, които са изпъкнали (изкривени навън) може да се въртят върху плочата и няма да пренасят топлината много добре.
- алуминият е добър проводник на топлина, но може да остави сребристи следи върху плочата.
- стъклени съдове и емайлирани дъна с груба текстура – при дърпане напред-назад по повърхността – ще предизвикат по-голямо износване на плочата от другите материали.

За да спестите време и, следователно, електроенергия, контактната повърхност на съда трябва:

- да бъде с големина поне колкото котлона. Ако дъното е по-малко от котлона, разлятото отстрани може да загори върху плочата.
- да бъде гладко или със ситна текстура.
- да бъде плоско. Повече време отнема да се загрее съд с дъно, което е извито навън или навътре.

Когато купувате съдове, препоръчва се да избирате такива от неръждаема стомана с дъна тип "сандвич" (т. е. слоеве от различни метали).



**Пестете електроенергия!**

- При поставяне на капак върху съдовете количеството електроенергия се намалява наполовина (в сравнение с готвенето без капак).
- Използването на тигани с плоски дъна спестява 25% електроенергия (в сравнение със съдове с неравни дъна).

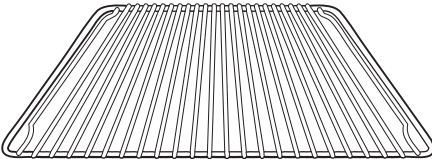
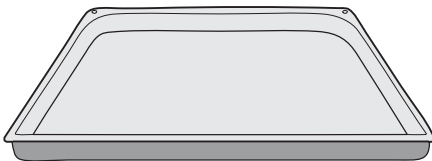
- Уверете се, че плочата е чиста и суха. Замърсяванията и влагата намаляват топлообмена между съдовете и котлоните.
- Изключвайте котлоните и завършвайте готвенето с оставащата топлина.
- Пестете енергия с готвене на пара и под налягане.

Принадлежности

Освен принадлежностите, предоставяни с уреда, препоръчваме да използвате само топлоустойчиви съдове (според инструкциите на производителя). Вашата печка е снабдена със:

Скара на фурната

Това е опора за поставяне на ястията (шишове, форми за сладкиши и др.) Тавата трябва да бъде поставена в средата на скарата, за да се разпределя равномерно теглото ѝ

**Тава за сладкиши****Тава за печене**

Използва се за събиране на сока от готвенето. Поставяйте я на ниво 2 от долу. Ако не използвате тавата за печене, извадете я от фурната.

**Подвижно чекмедже**

Подвижното чекмедже е разположено под кухнята на фурната.

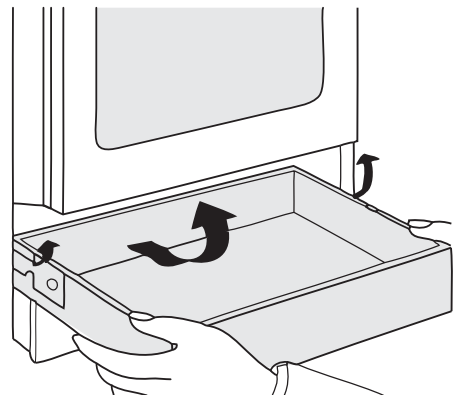


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! По време на печенето това чекмедже може да се нагорещи, ако фурната се използва продължително време. В чекмеджето не трябва да се поставят леснозапалими материали – например ръкавици за фурна, салфетки за чай, пластмасови престилки и т. н.

Принадлежностите за фурната – например фолио за печене – също се нагорещават, следователно, трябва да се внимава, когато тези неща се изваждат от чекмеджето, докато фурната работи или е още гореща.

Как да се отвори:

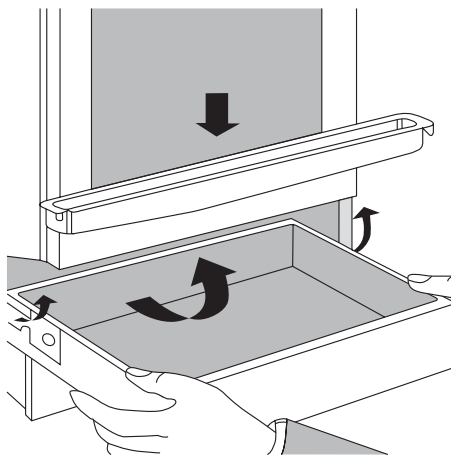
- Хванете чекмеджето отдолу и го издърпайте.
- За да извадите чекмеджето, издърпайте го до упор, след това го повдигнете леко и го извадете напълно.



Може да поставите чекмеджето отново, като следвате същата процедура в обратен ред.

Колектор на кондензацията

Колекторът се използва за събиране на кондензацията, докато фурната работи. Той се поставя в чекмеджето. След употреба колекторът трябва да се изпразва. Колекторът се използва за събиране на кондензацията, докато фурната работи. Той трябва да се поставя в чекмеджето. След употреба колекторът трябва да се изпразва.



Грижи и почистване

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Фурната трябва да се поддържа чиста през цялото време. Наслояването на мазнини или други хранителни продукти може да доведе до пожар.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Преди почистването проверете дали всички управляващи ключове са в изключено положение и дали уредът е изстинал напълно.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Преди извършването на каквато и да било поддръжка или почистване, трябва да **ИЗКЛЮЧИТЕ** печката от електрозахранващата мрежа.

Почистващи препарати

Преди да използвате каквито и да било почистващи препарати за вашата фурна, проверете дали те са подходящи и дали се препоръчват от производителя на фурната.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Препарати за почистване, които съдържат избелител, НЕ трябва да се използват, защото от тях покритието на повърхността може да помътнее. Не трябва да се използва почистване с пара и абразивен препарат. Не използвайте почистващи апарати с пара за почистване на фурната и прочете

Стъклокерамика

ВАЖНО! Почистващите препарати не трябва да остават в контакт със стъклокерамиката, когато е гореща! Всички почистващи препарати трябва да се премахват с много вода след почистване, понеже може да окажат разяждащ ефект при последващото нагряване на кръговете!

Не използвайте агресивни почистващи препарати, например спрей за грил или фурна, домакинска тел или абразивни почистващи средства за тигани, защото може да предизвикат надраскване.

i Почиствайте стъклокерамичната повърхност след всяка употреба, когато може да се пипне с ръка или е изстинала. По този начин ще избегнете спичане на замърсяванията. Отстранявайте котления камък, белезите от вода, петната от мазнина и металическото обезцветяване с помощта на предлагани на пазара препарати за почистване на стъклокерамични плочи или неръждаема стомана.


Леко замърсяване

1. Избършете стъклокерамичната повърхност с влажна кърпа и препарат за почистване.

2. След това подсушете с чиста кърпа. На повърхността не трябва да остават остатъци от почистващия препарат.
3. Веднъж седмично почиствайте обстойно цялата стъклокерамична повърхност за готвене с предлаганите на пазара почистващи препарати за стъкло.
4. След това избършете стъклокерамичната повърхност с обилна чиста вода и подсушете с чиста кърпа без власинки.

Упорито замърсяване


1. За да отстраните храна, която е прикипяла, както и спечени остатъци, използвайте стъргалка за стъкло.
2. Поставете стъргалката за стъкло под ъгъл върху стъклокерамичната повърхност.
3. Отстранете замърсяването чрез плъзгане на стъргалката.

 Можете да си набавите стъргалки за стъкло и стъклокерамика от специализираните магазини.

Загорели замърсявания

1. Отстранявайте загоряла захар, стопена пластмаса, алуминиево фолио или други стопени материали незабавно и докато още са горещи, като използвате стъргалка аз стъкло.
2. Почиствайте повърхността за готвене както обикновено, след като изстинете.

ВАЖНО! Когато използвате стъргалка за стъкло върху гореща зона за готвене, има опасност от изгаряния!

 Ако зоната за готвене, върху която нещо се е стопило, се е охладила вече, затоплете я отново за почистване. Надрасквания или тъмни линии върху стъклокерамичната повърхност, предизвикани например от тиган с остри ръбове, не могат да се премахнат. Те обаче не нарушават функционирането на повърхността за готвене.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ако повърхността е напукана, изключете

уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.

Рамката на плочата

ВАЖНО! Внимавайте течности, съдържащи киселини, напр. оцет, лимон или препарат за почистване на котлен камък, да не влизат в контакт с рамката на плочата – в противен случай ще се получат матови петна.

1. Избършете рамката с влажна кърпа и малко препарат за почистване.
2. Навлажнете засъхналите замърсявания с мокра кърпа, за да омекнат. След това избършете и подсушете.

Външно почистване

Препоръчваме препарати за почистване, които не надраскват повърхността. Избягвайте използване на метални предмети, стъргалки от стоманена вълна или найлон, абразивни или разяждащи препарати или разтворители.

Рафтове и носачи на рафтовете на фурната

За да почистете рафтовете на фурната и носачите на рафтовете, навлажнете ги с топла сапунена вода и премахнете упоритите остатъци с добре напоена със сапун кърпа. Изплакнете ги добре и ги подсушете с мека кърпа.

Ако фурната е силно замърсена:

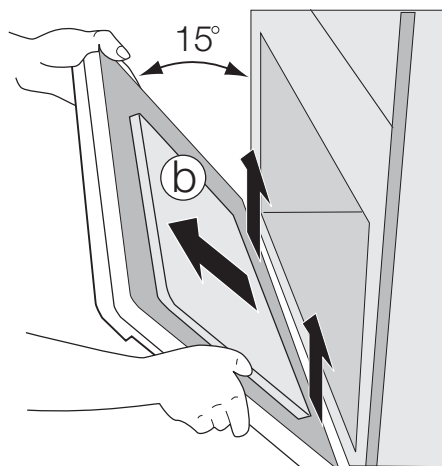
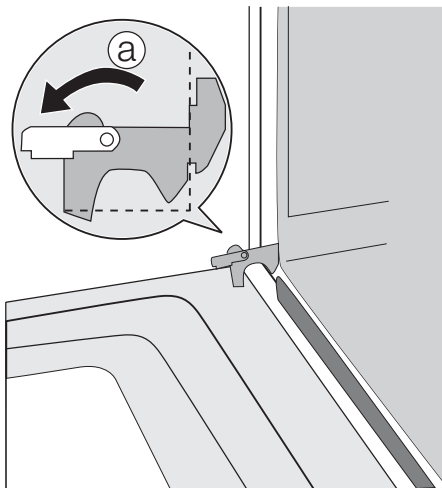
1. Използвайте лопатка или подобен инструмент, за да отстранявате втвърдени остатъци от разлети ястия.
2. Почиствайте вътрешността на фурната с гъба и мек сапун.
3. Затворете вратичката. Включете фурната (горно и долно нагряване) на 100°C за около 10 минути.
4. Когато фурната се охлади, измийте повърхностите с чиста вода. Упоритите замърсявания избършете внимателно със стъргалка от стоманена вълна, напоена в сапун. Избършете повърхностите до сухо.

Вратичка на фурната

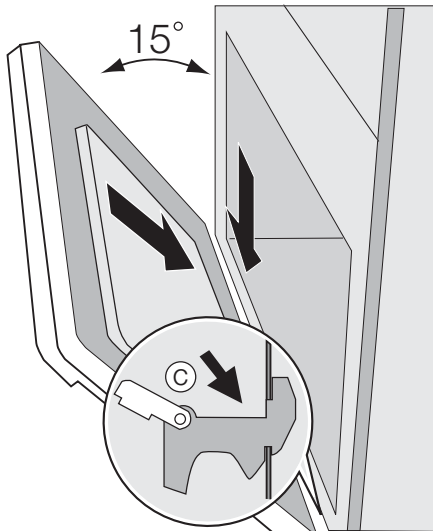
Сваляне на вратичката на фурната от пантите

За да се улесни почистването на фурната, нейната вратичка може да се сваля.

Отворете вратичката на фурната в хоризонтално положение. След това повдигнете скобите от двете панти на вратичката докдето могат да стигнат (а). Затворете вратичката отново бавно докато спре и повдигнете вратичката, докато извадите пантите (b).



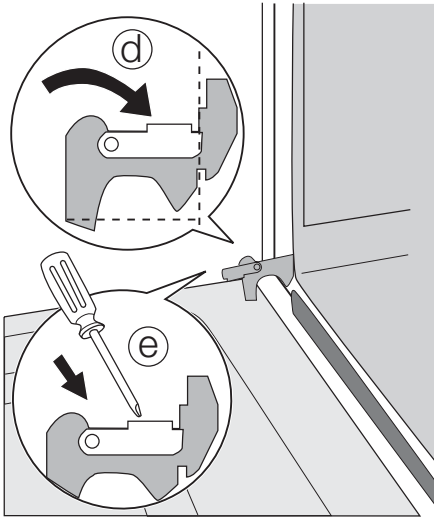
цепват правилно и по еднакъв начин. След това бавно наведете вратичката надолу. Когато правите това, убедете се, че ъглите на вратичката не докосват долната част на рамката (ако това се случи, повдигнете отново вратичката и пак подравнете пантите).



Накрая, сгънете скобите надолу към фурната (d). Сега, когато вратичката се затваря правилно, натиснете с нещо скобите надолу (напр. с отвертка) (e). Бавно проверете правилното действие на вратичката.

Връщане на вратичката на фурната на пантите ѝ

При връщането на вратичката на пантите ѝ, изпълнете процедурата за сваляне на вратичката от пантите ѝ в обратен ред. Вмъкнете обратно пантите на вратичката в техните процепи (c). Когато правите това, уверете се, че пантите за-



ВАЖНО! Никога не оставяйте лостчетата на пантите на вратичката да стърчат. В противен случай действието на пружината може да причини нараняване.

Смяна на крушката на осветлението на фурната

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Проверете дали уредът е изключен и щепселът изваден, преди да започнете да сменяте крушката, за да избегнете възможността от токов удар.

Ако крушката на фурната трябва да се смени, тя трябва да отговаря на следните спецификации:

Мощност: 25 W

Как да постъпите, ако

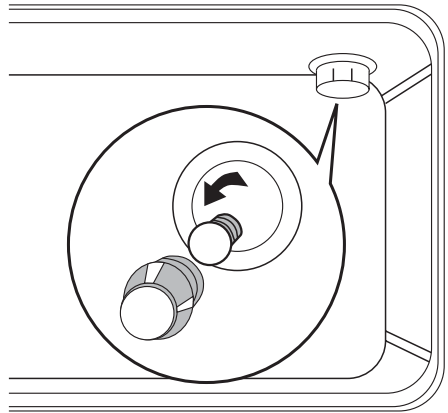
Ако уредът не работи добре, извършете следните проверки, преди да се свърже-

те с местния сервизен център на Electrolux.

Напрежение:	230/240 V 50 Hz
Температури:	300 °C
Тип резба:	E 14

За да замените изгорялата крушка:

1. Завъртете стъкления капак в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го свалете.
2. Свалете изгорялата крушка и я заменете с новата.
3. Поставете на място стъкления капак.
4. Включете отново уреда в електрозахранването.



Симптоми	Проверете дали
Зоните за готвене не работят	<ul style="list-style-type: none"> • уредът е включен • контролните индикатори са в работните граници • съответната зона за готвене е включена • ключът задава правилна настройка за нагряването • предпазителите от домашната инсталация (разпределителното табло) не са изключили Ако предпазителите систематично прекъсват, повикайте правоспособен електротехник

Симптоми	Проверете дали
Фурната не се включва	<ul style="list-style-type: none"> дали е правилно подбрана функция на готвене/температура дали ключът на контакта или прекъсвачът от електрозахранващата мрежа към печката са включени
Приготвянето на ястията отнема прекалено много време или те се приготвят прекалено бързо	<ul style="list-style-type: none"> дали не трябва да се промени температурата

Ако след тези проверки уредът продължава да не работи, обадете се във вашия местен сервизен център, като подгответе следната информация:

1. Вашето име, адрес и пощенски код
2. Вашия телефонен номер
3. Ясни и сбити данни за неизправността
4. Модела и серийния номер (вж. табелката с данни)

5. Датата на покупка

ВАЖНО! Ако бъде повикан техник за решаването на проблем от списъка или за ремонт на неизправност, предизвикана от неправилно инсталиране и употреба, ще бъде наложена такса, дори и ако уредът е в гаранция.

Технически данни

ЕКC513509			
Плоча за готвене	Двукръгова зона за готвене отпред вляво	Ш 120/180 мм	700/1700 W
	Еднокръгова зона за готвене отзад вляво	Ш 140 мм	1200 W
	Еднокръгова зона за готвене отпред вдясно	Ш 140 мм	1200 W
	Овална зона за готвене отзад вдясно	Ш 140/250 мм	1100/2000 W
Обща консумация на плочата			6100 W
Фурна	Елемент на фурната		
	Долен елемент на фурната		900 W
	Горен нагревателен елемент		1000 W
	Грил		1900 W
	Конвекционен вентилатор		35 W
	Кръгов нагревателен елемент		1900 W
	Осветление на фурната		Крушка 25 W тип E14
	Електрически таймер		1 W
	Почистване		ръчно
Обща мощност на фурната			2926 W
Захранване	Номинално напрежение		230/400 V
	Номинална честота		50 Hz
Принадлежности	Рафт		
	Тава за печене		Емайлирана

ЕКC513509			
	Тава за печене на сладки		Емайлирана
Обща мощност на готварската печка			9026 W
Размери	Височина		858-868 мм
	Ширина		500 мм
	Дълбочина		600 мм
	Вместимост на фурната		44,8 литра

Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Производителят не поема никаква отговорност, ако не са взети под внимание всички инструкции за безопасност.

Задължително е всички дейности, които се изискват за инсталирането, да се извършат от КВАЛИФИЦИРАН ПЕРСОНАЛ, в съответствие със съществуващите правила и нормативна уредба.

Уредът трябва да се инсталира в съответствие със спецификация "Y" (EN60.335-2.6). Готварската печка не трябва да се инсталира на височина над работния плот.

Когато уредът се инсталира, той непременно трябва да е лесно достъпен за техника в случай на повреда.

Преди уредът да се свърже към електрозахранващата мрежа, проверете дали

напрежението и честотата на захранването на табелката с данни отговарят на вашето електрозахранване.

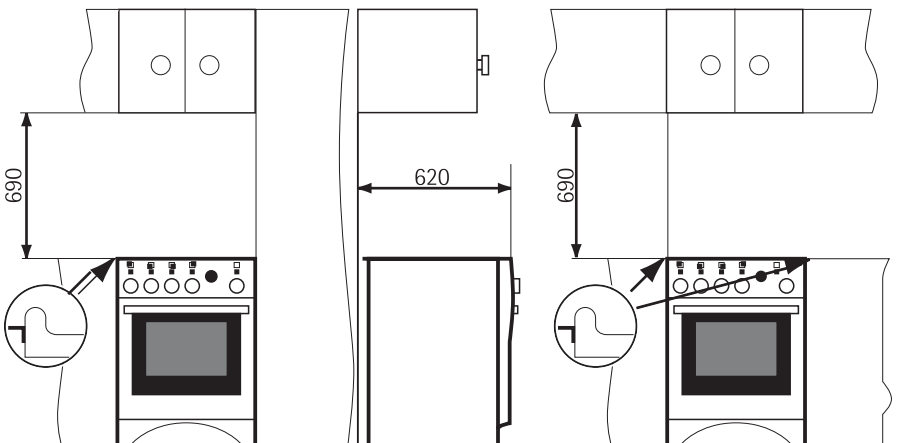
Този уред трябва да бъде заземен.

Местоположение

Готварската печка е регистрирана като уред "клас Y" в съответствие с нормативната уредба за противопожарна безопасност. Всички съседни шкафове или стени не трябва да надвишават височината на печката.

Готварската печка може да се постави в кухня, в кухня/трапезария или в дневна, но не в баня или помещение с душ.

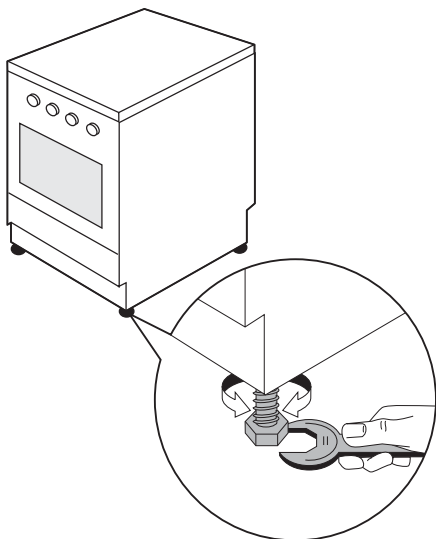
Минималното разстояние, на което може да се постави горим материал над печката в рамките на страните на печката е 69 см



Нивелиране

Уредът е снабден с регулируеми малки крачета, намиращи се на задните и предните ъгли на основата.

Чрез регулиране на тези крачета може да се промени височината на уреда, за да се постигне по-добро подравняване със съседните повърхнини, както и равномерно разпределение на течностите, съдържащи се в тенджерите и тиганите.



Електрически съединения

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Всички електрически работи, необходими за инсталиране на тази плоча и захранващия кабел, трябва да се извършват от квалифициран електротехник или компетентно лице, в съответствие с действащата нормативна уредба.

Тази готварска печка е предназначена да бъде свързвана към електрозахранване 230/400 V, 50 Hz. За свързване към електрозахранването използвайте кабел от тип H05 RR-F.

Преди включване се уверете, че електрозахранващото напрежение е същото като това, посочено на табелката на уреда.

Печката не е снабдена със захранващ кабел. Трябва да се постави гъвкав за-

хранващ кабел в съответствие със спецификацията, дадена в съответната таблица 1.

В случай на пряко свързване към мрежата трябва да поставите междинен неполярен прекъсвач с минимален отвор между контактите 3 мм при спазване на условията на пренапрежение категория III.

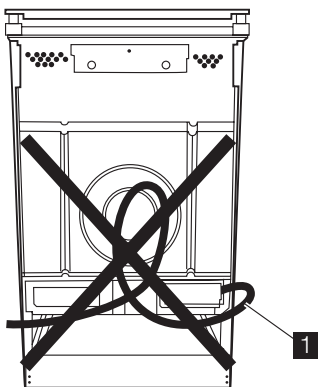
Прекъсвачът трябва да е в диапазон до 2 м от плочата и да бъде лесно достъпен след завършване на инсталирането.

Жълто-зеленият заземяващ кабел не трябва да се прекъсва с прекъсвача.

ВАЖНО! ЗАБЕЛЕЖКА: Заземяващият проводник трябва да бъде с около 2 см по-дълъг от проводниците на фазата и нулата.

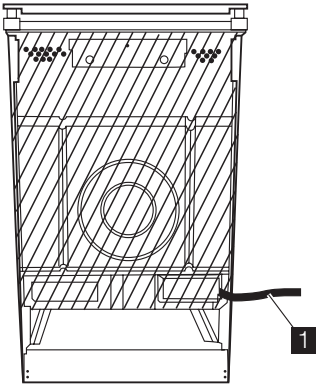
! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ако захранващият кабел е повреден, производителят или неговият сервизен агент или лице със сходна квалификация трябва да го замени, за да се избегне опасност.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** След инсталиране и свързване, кабелът трябва да се постави по такъв начин, че да не може в никаква точка да достига температура с 50 °C по-висока от околната.



1 Захранващ кабел

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Уверете се, че захранващият кабел на готварската печка не влиза в съприкосновение с никаква част от заштрихованата област на схемата.



1 Захранващ кабел

Преди свързването се уверете в следното:

- Предпазителят и инсталацията в жилището могат да понесат тока на товар на уреда (вж. табелката с данни);
- Контактът или многополюсният ключ, използван при свързването, са лесно достижими, когато уредът е инсталиран.

Как да се действа?

- Развийте и свалете предпазния капак на гърба на уреда;
- Свържете захранващия кабел към клемата на печката;
- Закрепете го с кабелна скоба;
- Проверете дали връзката към клемата отговаря на мощността на мрежата;
- Монтирайте отново и завинтете предпазния капак на гърба на уреда.

Номинално напрежение	230V ~/ 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
Вид свързване	Еднофазно	Трифазно Y 3 ф. + нула	Трифазно	Трифазно Y 2 ф. + нула
Кабелно съединение към клемната пластина				
Мрежово напрежение	230V ~	400V 3N~	230V 3~	400V 2N~
Напрежение на нагревателните елементи	230 V	230 V	230 V	230 V
Стойност на предпазителите	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Сечение на кабелите	3 x 6 мм ²	5 x 2,5 мм ²	4 x 4 мм ²	4 x 4 мм ²

Electrolux. Thinking of you.

Видете повеќе како размислуваме на www.electrolux.com

Содржина

Безбедносни информации	44	Нега и чистење	58
Опис на производот	45	Што да сторите ако...	61
Ракување	46	Технички податоци	62
Секојдневна употреба	47	Монтажа	63
Прибор	57		



Можноста за промени е задржана



Безбедносни информации

ВАЖНО Упатството за корисникот треба да се чува со уредот за идни потреби.

Доколку уредот се продаде или пренесе на друго место, внимавајте упатството секогаш да биде со него, за да може новиот сопственик да се запознае со функциите и со важните предупредувања.

Овие предупредувања се дадени во интерес на безбедноста. МОРА да ги прочитате внимателно пред да го инсталирате или користите уредот.

Инсталирање

- Шпоретот мора да го инсталира квалификуван персонал, и тоа според упатствата на производителот.
- Поправки на уредот треба да изведуваат само овластени сервисни техничари.
- Овој шпорет треба да го поправа или сервисира само авторизиран сервисен техничар, и треба да се користат само оригинални одобрени резервни делови.
- Овој шпорет е тежок. Бидете внимателни кога го преместувате.
- Отстранете ја сета амбалажа пред употребата на шпоретот.
- Уверете се дека електричното напојување одговара на типот, наведен на типската плочка.
- Не обидувајте се да го измените шпоретот на кој било начин.

Безбедност на децата

- Овој шпорет е конструиран за го ракуваат возрасни. Децата треба да се

надгледуваат не смеат да играат со уредот.

- Шпоретот станува жежок кога се користи и ја задржува топлината уште долго време потоа. Децата треба да се држат настрана додека не се излади.
- Децата може да се повредат и со повлекување тави или тенџериња од шпоретот.
- Овој уред не е наменет да го користат лица (вклучувајќи ги и децата) со намалени физички, сензорски или ментални способности, или лица без искуство и знаење, освен ако немаат надзор и упатување во користење на уредот од страна на лицето, кое е одговорно за нивната безбедност.

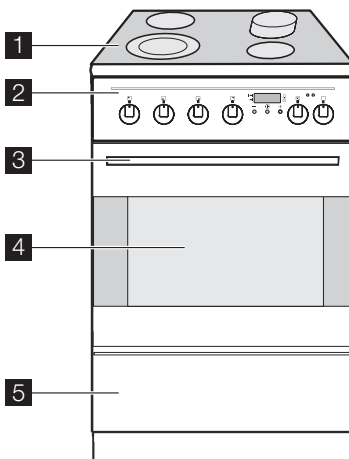
За време на употребата

- Овој шпорет е наменет само за готвење во домаќинството. Тој не е конструиран за комерцијални или индустриски цели.
- Не користете го овој шпорет доколку е во контакт со вода. Не ракувајте со шпоретот со водени раце.
- За време на користењето, тавата за скара станува жешка, секогаш користете ракавици за рерна кога ја вадите или ставате во рерната.
- За време на користењето, уредот станува жежок. Избегнувајте допирање на грејачите во внатрешноста на рерната.
- Осигурете се дека контролните копчиња се во положбата "OFF" кога уредот не е во употреба.

- Кога користите други електрични уреди, уверете се дека кабелот не доаѓа во контакт со жешките површини на шпоретот.
- Никогаш не го оставајте уредот без надгледување кога готвите со масло или масти.
- Шпоретот треба секогаш да е чист. Наталожените маснотии или остатоци од храната може да предизвикаат пожар.
- Чистете ја рерната само во согласност со упатствата.
- Не користете ја површината за готвење како работна површина или како површина за оставање предмети.
- Не ги употребувајте ринглите со празни садови или без нив.
- Керамичкото стакло не е чувствително на температурни шокови и многу е отпорно, но сепак не е некршливо. Тврдите и остри предмети, особено можат да ја оштетат површината за готвење, доколку паднат врз неа.
- Не употребувајте тави од лиено железо или тави со оштетено дно, кои се груби или издраскани. При лизгање на тавите може да дојде до гребење.
- Уверете се дека течностите, кои содржат киселини, на пр., оцет, лимон или средство за отстранување бигор, не доаѓаат во допир со рамката од површината за готвење, бидејќи може да може да се јават матирани дамки.
- Доколку шеќер или некое јадење, кое содржи шеќер, дојде во контакт со жешка рингла и потоа се стопи, веднаш отстранете ја нечистотијата со помош на стругалка, додека е уште жешка.
- Чувајте ги сите предмети и материјали, кои може да се стопат, подалеку од површината од керамичко стакло, на пр., пластика, алуминиумска фолија или фолии за рерна. Доколку нешто такво се стопи врз површината од керамичко стакло, тоа мора веднаш да се отстрани со помош на стругалка.
- Користете само тави со дебели дна, без груби рабови, за да избегнете трајни гребаници.
- Никогаш не употребувајте пластични садови во рерната. Никогаш не обложувајте ја рерната со алуминиумска фолија.
- Секогаш уверете се дека вентилацијата на рерната, во центарот на задниот дел од површината за готвење, секогаш е откриена, за да се овозможи правилна вентилација.

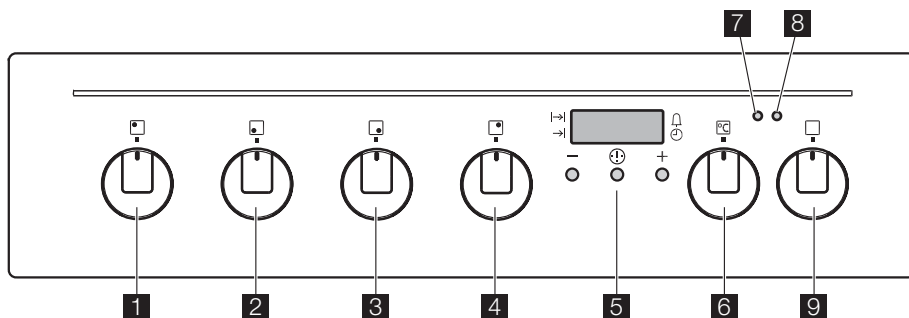
Опис на производот

Опис на уредот



- 1 Стакло-керамичка површина за готвење
- 2 Контролна табла
- 3 Рачка на вратата
- 4 Врата од рерната
- 5 Врата на долниот оддел за чување

Контролна табла



- | | |
|---|---|
| <p>1 Контролно копче на задната лева рингла</p> <p>2 Контролно копче на предната лева рингла</p> <p>3 Контролно копче на предната десна рингла</p> <p>4 Контролно копче на задната десна рингла</p> | <p>5 Електронски тајмер</p> <p>6 Копче за термостатот на рерната</p> <p>7 Индикаторска сијалица за термостатот на рерната</p> <p>8 Светечка сијалица за ринглите</p> <p>9 Копче за функција на рерната</p> |
|---|---|

Ракување

Пред првата употреба

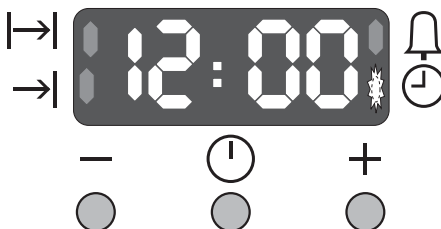
! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Пред да го користите шпоретот, отстранете ја сета амбалажа, како однатре така и однадвор.



Плочка со податоци

Моделот на вашиот шпорет ќе го најдете на плочката со податоци, поставена долу напред на рамката од шпоретот, од внатрешната страна.


Шпоретот мора да биде заштитен со осигурувач со соодветен напон или со прекинувач на колото. Номиналните вредности на шпоретот се наведени на плочката со ознаката на типот.

Нагудување и менување на точното време



Откако ќе го приклучите уредот на струја или по преки во напојувањето, на екранот се прикажува 12:00, а светечката диода  трепка автоматски. Се додека таа трепка, времето може да се нагудува со копчињата **+** и **-**. Откако времето ќе се регулира, тоа се меморира приближно 5 секунди по последната операција, а светечката диода  повторно се гаси.

Точното-време може да се нагудува секогаш кога е потребно.


За да го направите тоа, притискајте го копчето за режим додена  трепка,

потоа можете да го регулирате точно-време.

Загрејте ја празната рерна

Пред првата употреба, рерната треба да се загрее без храна. Може да се јави непријатна миризба, но тоа е сосема нормално.

1. Извадете го приборот од рерната.
2. Отстранете ги сите налепници или заштитни фолии, доколку ги има.
3. Загрејте ја рерната во траење од околу 45 минути, така што ќе го завртите соодветното копче во положба "275".

Оваа постапка треба да се повтори со функцијата за скара , во траење од околу 5-10 минути.

Керамичка површина за готвење

Внимателно исчистете ја керамичката површина за готвење пред првата употреба, а потоа исчистете ја редовно кога е млака или ладна. Избегнувајте долготрајно загорување на храната или нечистотијата до цврста состојба.

Керамичките површини за готвење се третираат и се чистат на истиот начин како и стаклените. Никогаш не употребувајте агресивни детергенти или сунѓери со абразивна површина. Кога за првпат ја користите керамичката површина за готвење, таа може

привремено да испушта миризба, предизвикана од испарувањето на водата во изолацијата. Измијте го приборот со благ детергент. Исплакнете и исушете го внимателно.

Кондензација и пареа

Кога храната се загрева, се произведува пареа на истиот начин во котел. Вентилациите на рерната овозможуваат дел од оваа пареа да излезе. Сепак, **секогаш стојте подалеку од рерната кога ја отворите вратата**, за да овозможите да излезе евентуално насобраната пареа или топлина.

Доколку пареата дојде во контакт со ладна површина од надворешната страна на рерната, на пр., некоја лајсна, таа ќе се кондензира и ќе создаде капки вода. Ова е нормално и не е дефект на рерната. За да спречите промени во бојата, редовно бришете ги кондензацијата, како и истуреното, од површините.

Садови за готвење

Користете секакви садови за готвење, погодни за рерна, кои се отпорни на температури до 290° C.





Садовите за рерна, и сл. не треба да се поставуваат директно на дното на рерната.





Секојдневна употреба

Функции на рерната

За сите функции на рерната, индикаторската сијалица се пали кога рерната загрева и се гаси кога ќе се постигне нагодената температура (се

пали и се гаси, како што се вклучува и исклучува термостатот. За да изберете некоја функција на рерната, завртете го функциското копче во десно, кон симболот за саканата функција.

Функција	Опис
 Осветление на рерната	Осветлението на рерната се вклучува автоматски за сите нагудувања. Осветлението можете да го запалите и кога ниту една од другите функции не е вклучена.
 Печење	Користете ги горниот и долниот грејач. Оваа функција ќе ви овозможи да ги примените своите омилени рецепти, без да ја прилагодувате температурата. Во овој случај потребно е претходно загревање на рерната.
 Долен грејач	Ви овозможува да ги довршите јадењата само на долниот грејач.
 Готвење со вентилатор	Готвење со струење на топлината: оваа функција ќе ви овозможи истовремено да печете тесто и месо, со многу мало пренесување на миризбите, и тоа на една решетка.

Функција	Опис
 Печење скара	Истовремено користење на грејачот за скара и на горниот грејач. За оваа функција, температурата мора да е максимум 230 °C
 Турбо скара	Истовремено користење на грејачот за скара и на горниот грејач и, по потреба, на вентилаторот. За оваа функција, температурата мора да е максимум 230 °C.
 Функција за пица	Користење на рерна со вентилатор (вентилатор плус грејач околу него) и со долен грејач.
 Одмрзнување	(Ова НЕ наменето за готвење на храната). Оваа положба е наменета за забрзување на одмрзнување замрзната храна.

Термостат на рерната

Со вртење на копчето на контролното копче на рерната во десно, ја избирате температурата на готвење.

Температурите, кои се прикажани тука, се наоѓаат на актуелното контролно копче.

Избирањето на температурата започнува при 50 °C и во средината на рерната ќе достигне приближно 275 °C. Термостатот, која ја контролира температурата, е варијабилен, така што е можно да избирате температури помеѓу означените.

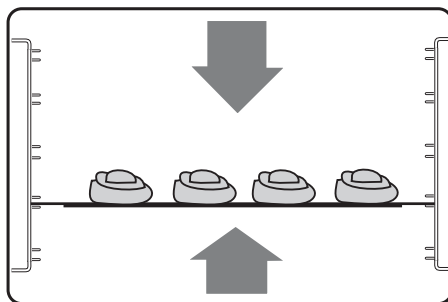
Користење на рерната

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Никогаш не ставајте алуминиумска фолија, плехови или садови за печење директно на дното од рерната. Блокирањето на топлината од дното на рерната може поради прегревање да го оштети емајлот. При употреба, рерната станува многу жешка: **ДЕЦАТА, ШТО СЕ НАОЃААТ ВО БЛИЗИНА, МОРА ДА СЕ НАДГЛЕДУВААТ.**

Плехот за печење може привремено да се деформира поради промени во температурата или кога храната (пица, итн.) не се рамномерно распоредени по неговата површина. Кога ќе се излади, плехот го враќа својот облик. Погледнете ги подолу наведените практични совети за ефикасно користење на функциите на рерната, за разни начини на готвење.


Печиво

Традиционалното готвење се изведува со природно струење на загреаниот воздух.



Како да постапите?

За мали колачи, печива, колачи од матено тесто во калапи:

- Загрејте** ја рерната, поставувајќи го копчето за функција на рерната во положбата 
 - околу 8 мин. за положба од 50 °C до 150 °C;
 - околу 15 мин. за положба од 175 °C до 250 °C;
- Вметнете го јадењето. Завртете го копчето на термостатот на рерната на потребната температура. Откако ќе останат уште 5 до крајот, со дрвена чепкалка проверете дали сунѓерестите колачи се готови. Времето на печење можете да го скратите или да го продолжите. На резултатите може да влијаат и материјалот, бојата, обликот и големината на тавите за печење, како и рецептот. Функцијата Печиво дава рамномерна боја.

↓ Долен грејач

Топлината доаѓа само од долниот дел на рерната. Оваа положба на копчето за функција на рерната се препорачува за довршување на зготвени јадења.

Како да постапите?

1. **Загрејте** ја рерната, поставувајќи го копчето за функција на рерната во положбата ↓ во траење од околу 10 минути, со копчето на термостатот на рерната во максимална положба.
2. Вметнете го јадењето. Завртете го копчето на термостатот на рерната на саканата температура.

⊕ Готвење со вентилатор

Воздухот во рерната се загрева со грејачот околу вентилаторот, поставен зад задниот ѕид. Вентилаторот го струи жешкиот воздух за да одржува рамномерна температура во рерната. Предностите од користење на оваа функција се:

Побрзо загревање

Бидејќи рерната со вентилатор побрзо ја постигнува температурата, обично не треба претходно загревање, но ќе забележите дека ќе треба да го продолжите времето на готвење за уште 5-7 минути. За рецептите, кои бараат повисока температура (на пр. за леб, печива, земички, суфлеа, итн), најдобри резултати се постигнуваат ако рерната претходно се загрее.

Пониски температури

Готвењето во рерна со вентилатор, во принцип бара пониски температури отколку конвенционалното готвење.

Не заборавајте да ги намалите температурите за околу 20- 25 °C, за сопствените рецепти, кога го користите конвенционалното готвење.

Рамномерно загревање при печење

Рерната со вентилатор има изедначено загревање за сите положби на шините. Ова значи дека во рерната може истовремено да се готват повеќе парчиња од истата храна. Сепак, онаа на најгорната решетка може да се запече малку побрзо, отколку онаа на подолните.

Ова е нормално. Нема мешање на миризбите помеѓу јадењата.

Како да ја користите рерната со вентилатор

1. Завртете го копчето за функција на рерната на ⊕
2. Завртете го копчето на термостатот на потребната температура.

Корисни совети

i Положбите на шините не се пресудни, но уверете се дека решетките се рамномерно распоредени.

Кога во рерната со вентилатор готвите повеќе од едно јадење, подобро поставете ги садовите на средината на повеќе решетки, отколку повеќе садови на една решетка.

Кога рерната е полна, ќе треба да дозволите малку подолго време на готвење.

Решетка може да се става на дното од рерната. Подобро ставајте ги садовите на решетката во таа положба, отколку на дното на рерната, за да овозможите струење на воздухот околу храната. Кога рерната е полна со храна од ист вид, на пр., еднакви тави со мали колачи или со сендвич колачи викторија, тие ќе се испечат истовремено и заедно се вадат од рерната. Кога се готви со различни големини на плехови или типови на храна, на пр., бисквити и колачи, тие може и да не бидат готови истовремено.

Рерната со вентилатор може да се користи за загревање на храната без нејзино претходно одмрзнување, на пр., овошни тортички, пити со мелено месо, ролнички со колбаси и други видови мало печиво. Користете температура од 190 - 200 °C и оставете 20-40 минути (во зависност од количината на храната во рерната).

Температурите се наведени само како ориентациони вредности. Можеби ќе треба да ја зголемите или намалите температурата за да одговара на вашите лични потреби.

Влијанието на садовите на резултатите на готвење

Садовите и тавите имаат различна дебелина, спроводливост, боја итн., кои влијаат на начинот на пренесување на топлината на прехранбените производи:

1. алуминиум, земјани садови, стаклени огноотпорни садови и светли, светкави садови, го намалуваат печењето и запечувањето од долната страна.
2. емајлирано лиено железо, елоксиран алуминиум, алуминиум со нелеплива внатрешна облога и обоена надворешна страна, како и темни, тешки садови, го помагаат печењето и запечувањето од долната страна.

🔥 Печење скара

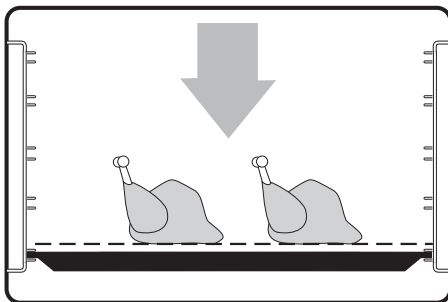
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Кога печете скара, достапните делови од уредот се жешки уредот на треба да се остава без надгледување. Водете сметка, децата да не се играат во негова близина. За време на користењето, уредот станува жежок. Избегнувајте допирање на грејачите во внатрешноста на рерната.

i Максималното температурно нагодување за оваа функција е 230 °C.

На резултатот и на траењето на процесот на печење скара влијаат големината, обликот, количината, степенот на прошареност со маснотии, па дури и почетната температура на месото. Рибa, живина, телешко и свинско се запечуваат помалку од потемните меса, како говедско и овчо. Бојата се подобрува со растително масло и/или зачини, но со тоа се зголемува и опасноста од загорување на површината.

За најдобри резултати, избегнувајте да ја печете храната на скара директно од фрижидер. Исушете ја површината на месото, ставете го на решетката од рерната и зачинете по вкус. Под решетката ставете плех, по можност обложен со фолија, за да ги зафаќа маснотиите и останатото, што истекува. Свински котлети, стекови и риба треба

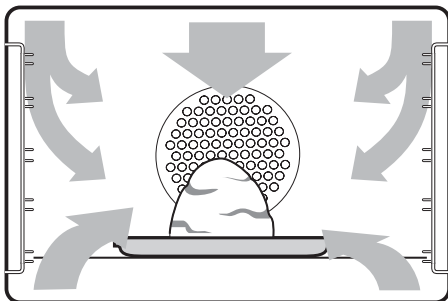
да се печат високо во рерната, додека меса, како дебели ребра, подобро се печат подолу.



Поставете ја функциската контрола на 🔥 а температурната контрола на потребната температура (максимум 230 °C). Загрејте ја скарата на 3 до 5 минути. Внимавајте на храната и завртете ја најмалку еднаш. Премногу долгото печење на скара, ја прави храната сува, темна, а најверојатно и ќе загори. При печење скара, вратата од рерната треба да биде затворена.

🔥 Турбо скара

i Максималното температурно нагодување за оваа функција е 230 °C.




Турбо скарата побрзо ја пече храната и порамномерно ја запечува, отколку скарата. Грејачот на скарата ја запечува храната, а вентилаторот го струи жешкиот воздух. Совршено за 'високи' јадења, како на пример за печење шунка, за да се добие рамномерна боја, секаде наоколу.


Функција на пица

Долниот грејач овозможува директно загревање на дното на пиците, питулиците или питите, додека вентилаторот обезбедува струење на воздухот за да се испечат облогите или филовите. За да постигнете најдобри резултати, користете ги подолните нивоа.


Нагодување на одмрзување

Поставете го копчето за функција на . Кога одмрзнувате месо, риба, глазирани, обложени или филувани пекарски производи; исклучете ја температурната контрола. Доколку треба да одмрзнувате поголема количина храна, решетките/плевховите за печење може да ги поставите на повеќе положби. Тука не може да се наведат потребните времиња. Проверете со помош на чепкалка.

Корисни совети

 Покријте ја храната со капак, алуминиумска или пластична фолија, за да спречите нејзино сушење за време на одмрзувањето.

Малите или тенки парчиња рибни филети или ракчиња, плескавици, џигер и тенки котлети ќе се одмрзнат за 1-2 часа. Секако згответе ги или ставете ги во фрижидер веднаш по одмрзувањето, за да не се расипат.

 **НЕ ОСТАВАЈТЕ** ја храната на собна температура откако ќе се одмрзне. Доколку е можно, ставете ја храна што треба да се одмрзува во еден слој и завртете ја на половина од процесот на одмрзување.



Осветление на рерната

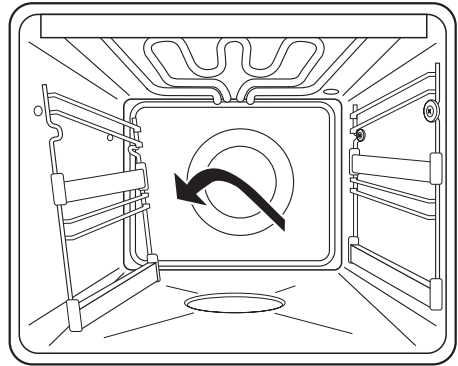
Тоа светнува штом копчето за функција на рерната ќе се вклучи останува запалено во текот на работата на рерната.

Телескопски шини

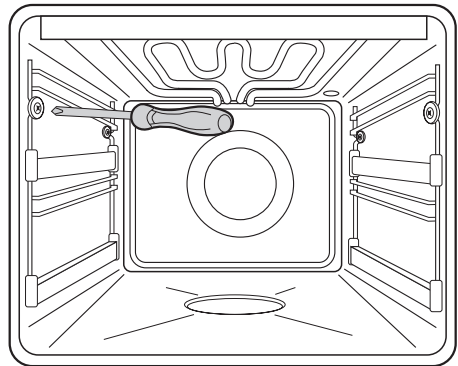
 **Ставање и вадење на страничните решетки**

Страничните решетки со телескопски шини се ставаат и се вадат на истиот начин како и стандардните испорачани странични решетки.

ВАЖНО Кога ги ставате страничните решетки, уверете се сека клиновите за фиксирање на телескопските шини покажуваат напред.



За да ги монтирате, ставете ги решетките на страничните сидови и прицврстете ги шрафовите.



Вадење на страничните решетки

За да ги извадите, одвртете ги шрафовите и извадете ги страничните решетки од рерната.



Чистење на телескопските шини

Рачно исчистете ги решетките со телескопски шини, со жешка сапуница. Доколку се многу валкани, прво натопете ги, па исчистете ги со жица за садови.





ВАЖНО Никогаш не подмачкувајте ги телескопските шини.

Тајмер со светечка диода, со контрола на времето

Со функцијата на тајмерот се ракува преку 3 функционални копчиња:

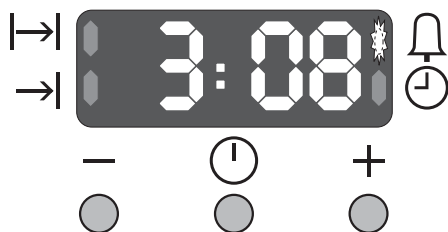
	копчиња за нагдување на времето
	копче за режим

Со овој аранжман може да се избераат следните функции:

	време на работа
	запирање на работата
	Одбројувач на минути
	точно време

Одбројувач на минути (интервали)

За да го нагодите времето на интервалот, притискајте го копчето за режим додека трепка сегментот соодветен на светечката диода. Потоа времето на интервалот може да се нагдува со помош на копчињата плус и минус. Потоа, светечката диода свети постојано. Откако ќе истече времето на интервалот, се огласува звучен сигнал (2 тона), светечката диода повторно трепка. Притиснете кое било копче за да ги запрете сигналот и трепкањето. Светечката диода се гаси, а екранот се враќа приказот на точното време.

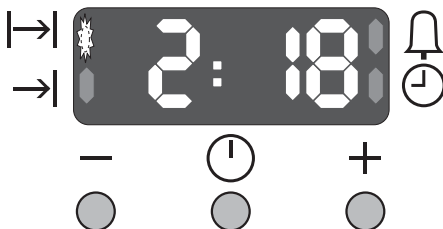


Време на работа

За да го нагодите времето на работа, притискајте го копчето за режим додека трепка светечката диода.

Потоа, саканото време на работа (во временска рамка од 0.01 ч и 10.00 ч) може да се нагдува со помош на копчињата плус и минус. Откако ќе се регулира, тоа се меморира по приближно 5 секунди, а светечката

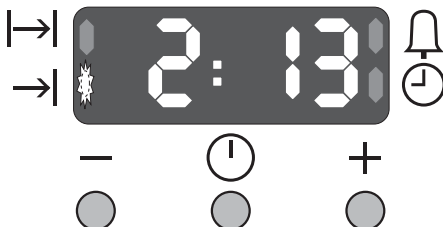
диода останува да свети постојано. Екранот се враќа приказот на точното време. Откако ќе истече времето на периодот за работа, релејот се отвора и се огласува звучен сигнал (4 тона), светечката диода повторно трепка. Притиснете кое било копче за да го запрете сигналот и трепкањето. Светечката диода се гаси, а релејот повторно се затвора.



Запирање на работата

За да го нагодите запирање на работата, притискајте го копчето за режим додека трепка светечката диода.

Потоа, саканото време за запирање на работата (во временска рамка од точното време до плус 1 минута и точното време минус 1 минута) може да се нагдува со помош на копчињата плус и минус. Откако ќе се регулира, тоа се меморира по приближно 5 секунди, а светечката диода останува да свети постојано. Екранот се враќа приказот на точното време. Откако ќе истече времето за запирање на работата, релејот се отвора и се огласува звучен сигнал (4 тона), а светечката диода повторно трепка. Притиснете кое било копче за да го запрете сигналот и трепкањето. Светечката диода се гаси, а релејот повторно се затвора.



ТАБЕЛА ЗА ГОТВЕЊЕ					
Храна	Положба на решетката од долу	Претходно загревање во минути	Температура °C	Температура °C	Траење во минути
Печиво во стапчиња	3	10-13	160-180	----	20-25
	1+2	7-10	----	140-160	40-45
Мали колачи	2	10-13	170-190	----	20-25
	1+2	10-12	----	160-180	25-30
Божикен колач	2	15-20	250 ¹⁾ 160-180	----	45+10 ²⁾
	2	----	----	150-160	45+10 ²⁾
Колач со ронки	2	15-20	190-200	----	25-35
	2	----	----	165-175	25-35
Колач со белка	2	----	115-125	----	40-50
	1+2	----	----	115-125	45-55
Лепчиња со квасец	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	180-200	10-20
Рамен колач	2	10-13	170-190	----	25-30
	1+2	7-10	----	150-170	40-45
Посен сунѓерест колач	2	10-13	170-180	----	20-25
	2	7-10	----	150-160	30-35
Колач со сирење	2	----	170-190	----	50-70
	1	----	----	150-170	50-70
Швајцарски штрудлички	1	10-13	170-190	----	15-20
	1	10-13	----	160-180	10-20
Мали бисквити	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Колач со квасец, со јаболка	3	----	180-200	----	45-50
	3	----	----	165-175	45-50
Пита со јаболка	1	10-13	175-185	----	55-60
	1+2	----	----	165-175	50-55
Палачинки	2	----	170-180	----	50-55
	2	----	----	145-155	50-55

ТАБЕЛА ЗА ГОТВЕЊЕ					
Храна	Положба на решетката од долу	Претходно загревање во минути	Температура °C	Температура °C	Траење во минути
	2	----	----	150-160	30-40
	2	10-13	----	150-160	40-50
Селски леб	1	15-20	250 ¹⁾ 195-205	----	40-60
Солена торта	1	15-20	220-240	----	20-40
	1	10-15	----	200-220	20-40
Пица	2	----	210-230	----	30-35
	1	----	----	190-200	25-30
Цело пиле	2	----	195-205	----	60-70
	2	----	----	170-190	45-50
Печено свинско	3	----	195-205	----	60-70
	2	----	----	160-180	45-50

1) време на загревање

2) време на останување во рерната по исклучување на контролното копче за функција на рерната

ТАБЕЛА ЗА ПЕЧЕЊЕ МЕСО				
Храна	Положба на решетката од долу	Претходно загревање минути	Температура °C	Траење во минути
Колач со квасец, со јаболка	3	-	165-175	40-45
Пита со јаболка	1+3	-	165-175	45-50
Палачинки	3	-	145-155	45-50
Пица	2/1+3	-	190-200	20-25
Цело пиле	2	-	165-175	60-70
Половина пиле	3	-	165-175	35+35 ¹⁾
Солена торта	1/2	10-12	200-220	20-30

1) Завртете ја храната на половина од времето за печење

ТАБЕЛА ЗА ПЕЧЕЊЕ СКАРА					
Храна	Положба на решетката од долу	Претходно загревање минути	Температура °C	Температура °C	Траење во минути
Тост	3	10		230	3-5
	3	10	230		3-5
Говедски стекови	3	10		230	15+15 ¹⁾
Цело пиле	печено	-		230	50-60
Половина пиле	2	-		230	30+30 ¹⁾


ТАБЕЛА ЗА ПЕЧЕЊЕ СКАРА

Храна	Положба на решетката од долу	Претходно загревање минути	Температура ° С	Температура ° С	Траење во минути
	2	-	200		25+25 ¹⁾
Печени свински котлети	3	-		230	25+25 ¹⁾
	2		230		20+20 ¹⁾

1) Завртете ја храната на половина од времето за печење

Рингли

Со ринглите се ракува преку копчињата на контролната табла. Контролното копче е означено со броеви од 1 до 9.

0	Исклучено
1	Најмала топлина
9	Максимална топлина
	Двојни зони

Вклучување на рингла со еден круг


За да вклучите некоја рингла, завртете го соодветното копче на потребното наодување за топлина.

Вклучување на рингла со два круга

Завртете го соодветното контролно копче во десно, до максималната положба. Се вклучува малиот круг на ринглата. Завртете го копчето уште понатака, до положбата "Исклучено", па потоа вратете го на максималната положба (9). Се вклучува и големиот круг на ринглата.

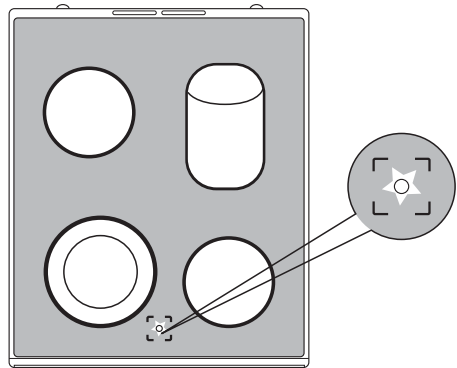
Вклучување на ринглата за тава

Завртете го соодветното контролно копче во десно, до максималната положба. Се вклучува прстенестата рингла. Завртете го копчето уште понатака, до положбата "Исклучено", па потоа вратете го на максималната положба (9). Се вклучува овалното подрачје.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Ако површината е напукната, исклучете го уредот за ја да избегнете можноста од струен удар.

Индикатор за преостаната топлина

Оваа предупредувачка сијалица се пали кога површината на ринглата ќе достигне температура, која би можела да предизвика изгореници. Оваа сијалица останува запалена и откако загреваното подрачје ќе се исклучи, и тоа за сето време, додека преостанатата топлина на површината може да предизвика изгореници. Сијалицата ќе се изгасне само кога веќе не постои опасност (температура под 50 ° C).



Опрема за готвење

За да дознаете, кои топлински наодувања и кои рингли треба да се користат, зависно од садовите и на она што се готви, погледнете ги подолу наведените поглавја.

Зовривање

Обично започнувате да готвите со ринглата вклучена на максимална топлина, па потоа ја намалувате на пониска јачина. Звукот и големината на водените меурчиња може да ви помогне да го изберете точното наодување:

НЕЖНА ТОПЛИНА: Тивко вриење со мали меурчиња, како кај газирана вода. Одговара за готвење ориз, риба и зеленчук, како грашок и брокула.

СРЕДНА ТОПЛИНА: Нежно вриење со поголеми меурчиња. Одговара за вриење на повеќето видови храна, како месо, коренест зеленчук и компир.

ЖЕШКО: звукот исчезнува пред водата да започне да силно да врие. Одговара за зовривање вода за тестенини и ориз. Потоа намалете ја топлината за потивко готвење.

Пржење

Обидете се да не ја користите храната директно од фрижидерот. само околу 2/3 од дното на тавата треба да биде покриено со храна.

Ставете го маргаринот или путерот во тавата за пржење и вклучете на препорачаната топлина. За да постигнете најдобри резултати, важно е маста да ја има правилната боја (температура) кога ќе започнете со пржењето. Ставете лопатка со светла боја на дното од тавата за да видите каква боја има маста.

СВЕТЛО КАФЕНА МАСТ: Одговара за јајца, кромид, сиров компир, котлети и стекови, како и за цела риба, итн.

КАФЕНА МАСТ: Одговара за пржење на повеќето видови храна, како палачинки, мелено месо, колбаси, тенки рибни филети и стек за чорба.

ТЕМНО КАФЕНА МАСТ: Одговара за тенки стекови. Внимавајте бидејќи маста лесно може да загори.

Избирање на соодветни садови

Обратете внимание на типот и на состојбата на садовите, што ги користите на керамичките површини за готвење.

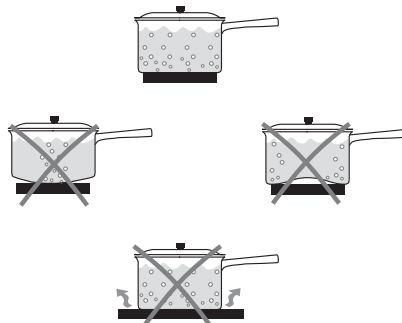
Запомнете:

- проверете го дното на садовите. Конвексното дно (искривено кон надвор) може да се врти по површината за готвење и нема добро да ја спроведува топлината.
- алуминиумот е добар спроводник на топлина, но може да остава сребрени дамки на површината за готвење.

- доколку се влечат натака навака по површината - стаклените садови и емајлираните дна со груба шара може да предизвика поголемо абеење на површината за готвење, отколку другите материјали.

за да заштедите време, а оттаму и струја, допирната површина на дното на садот треба:

- да има големина најмалку колку ринглата. Доколку е помало од ринглата, сето она што ќе претече ќе загори на површината за готвење.
 - да биде мазна или да има ситна шара.
 - да биде рамна. Многу повеќе време треба да се загрее сад, чие дно е искривено кон надвор или кон внатре.
- избирајте садови од челик што не рѓосува, со повеќеслојно дно (на пр., со слоеви од различни метали).



**Штедете енергија!**

- Со тоа што ќе ставите капак на садовите, ја намалувате потрошената струја на половина (во однос на готвење без капак).
- Користењето на садови со рамно дно заштедува 25% струја (во однос на садови со нерамно дно).
- Уверете се дека површината за готвење е чиста и сува.

Нечистотијата и влагата го намалуваат спроведувањето на топлината помеѓу садовите и ринглите.

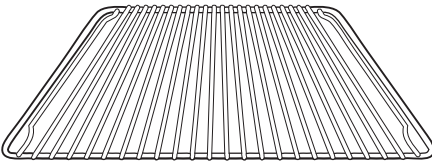
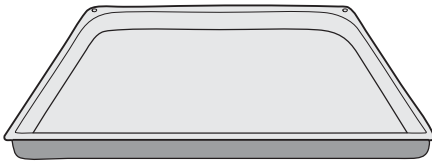
- Исклучете ги ринглите и довршете го готвењето со помош на преостанатата топлина.
- Штедете струја со готвење со пареа и е во експрес-понец.

Прибор

Покрај приборот испорачан со уредот, ви препорачуваме да користите само огноотпорни садови (според упатствата на производителот). Вашиот шпорет е опремен со:

Решетка од рерната

Тоа е поддршка за сместување на садовите (тави за печење, калапи за печива, итн.). Садот треба да се постави на средината на решетката за да се постигне рамнотежа.

**Плех за печење****Плех за печење месо**

Се користи за зафаќање на соковите. Поставете го на втората висина од долу. Доколку не го користите плехот за печење месо, извадете го од рерната.

**Фиока што се вади**

Фиоката што се вади се наоѓа под шуплината на рерната.

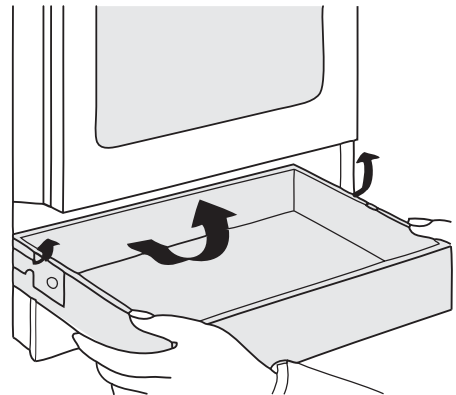


ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Доколку рерната се користи подолго време, фиоката може да стане жешка. Во фиоката не треба да се чуваат запаливи материјали, како ракавици за рерна, салфети, пластични престилки итн.

Приборот од рерната, како плеховите, исто така стануваат многу жешки и оттаму треба да бидете многу внимателни кога ги вадите од фиоката, додека рерната работи или се уште е жешка.

Како да ја отворите:

- Фатете ја фиоката одоздола и извлечете ја.
- за да ја извадите фиоката, извлечете ја до крајната положба, полека поткренете ја и извлечете ја целосно.

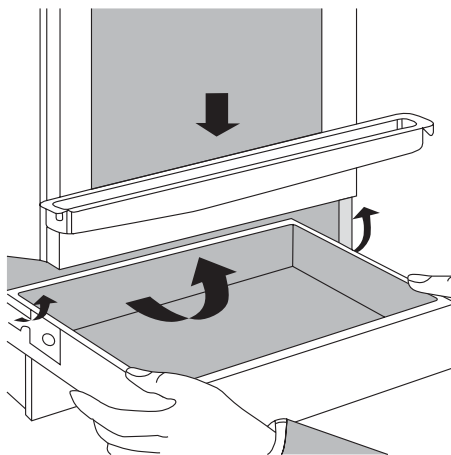


Вратете ја фиоката на место на истиот начин, по обратен редослед.

Колектор за кондензат

Колекторот се користи за собирање на кондензатот додека рерната работи. Тој се сместува во фиоката. По употреба, колекторот треба да се исчисти.

Колекторот се користи за собирање на кондензатот додека рерната работи. Треба да се смести во фиоката. По употреба, колекторот треба да се испразни.



Нега и чистење

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Рерната треба секогаш да е чиста. Наталожените маснотии или други остатоци од храната може да предизвикаат пожар.

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Уверете се пред чистењето дека сите контролни копчиња се во положбата OFF и дека уредот е сосема изладен.

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Пред да се изведува какво било одржување или чистење, шпоретот мора да го **ИСКЛУЧИТЕ** од струја.

Материјали за чистење

Пред да користите какви било материјали за чистење на вашата рерна, проверете дали тие одговараат и дали производителот го препорачува нивното користење.

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Средствата за чистење, кои содржат белило, **НЕ** треба да се користат, бидејќи може да го оштетат сјајот на завршната обработка на површината. Не смеат да се користат парочистач или остри абразиви. Не користете парочистачи за чистење на рерната и на површините за готвење.

Керамичко стакло

ВАЖНО Средствата за чистење не смеат да дојдат во контакт со керамичкото стакло кога тоа е жешко! По чистењето, сите средства за чистење мора да се отстранат со многу чиста вода, бидејќи може да имаат нагрзувачко дејство при следното вклучување на ринглите!

Не користете никакви агресивни средства за чистење, како на пр., спреови за скара или за рерна, груби средства за стругање или средства за чистење тави, кои предизвикуваат гребаници.

i Чистете ја површината од керамичко стакло по секоја употреба, и тоа само кога е млака или изладена. На тој начин ќе избегнете запечување на нечистотиите. Отстранете ги бигорот и трагите од водата, мрсните дамки и промената на бојата со метален сјај, со помош на вообичаени средства за чистење керамичко стакло или челик што не рѓосува.


Мала нечистотија

1. Пребришете ја површината од керамичко стакло со влажна крпа со малку средство за миене садови.

2. Потоа исушете со чиста крпа. На површината не смее да има остатоци од средството за чистење.
3. Еднаш неделно, темелно исчистете ја целата површина од керамичко стакло со вообичаено средство за чистење.
4. Потоа избришете ја површината од керамичко стакло со многу чиста вода и истријте ја со чиста крпа, што не пушта влакненца.

Тврдокорна нечистотија


1. За да ја отстраните претечената или загорената храна, употребете стругалка за стакло.
2. Поставете ја стругалката на површината од керамичко стакло под одреден агол.
3. Отстранете ја нечистотијата со лизгање на стругалката.

 Стругалки за стакло или средства за чистење на керамичко стакло ќе најдете во специјализираните продавници.

Згорена нечистотија

1. Отстранете ги загорениот шеќер, стопениот метал, алуминиумската фолија или други стопени материјали, додека површината за готвење е с уште жешка, користејќи притоа стругалка за стакло.
2. Откако ќе се излади, исчистете ја површината за готвење на вообичаен начин.

ВАЖНО Кога користите стругалка за стакло на жешката рингла, постои опасност од изгореници!

 Доколку ринглата веќе се изладила пред да ја отстраните нечистотијата, одново загрејте ја за да ја исчистите. Гребаниците и темните дамки на површината од керамичко стакло, предизвикани од некој сад со остри рабови на дното, не можат да се отстранат. Сепак, тие не влијаат на функцијата на површината за готвење.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Ако површината е напукната, исклучете

го уредот за ја да избегнете можноста од струен удар.

Рамка на површината за готвење

ВАЖНО Уверете се дека течностите, кои содржат киселини, на пр., оцет, лимон или средство за отстранување бигор, не доаѓаат во допир со рамката од површината за готвење, бидејќи може да може да се јават матирани дамки.

1. Пребришете ја рамката со влажна крпа со малку средство за миење садови.
2. Омекнете ја засушената нечистотија со водена крпа. Потоа избришете и исушете.

Чистење однадвор

За чистење, препорачуваме средства за чистење, кои не ја гребат површината. Избегнувајте користење на метални предмети, челична волна, најлонски сунѓерчиња, абразивни или нагризувачки производи, или разредувачи.

Решетки за рерната и шини за решетките

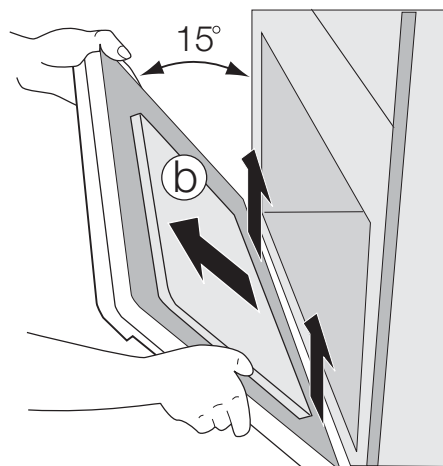
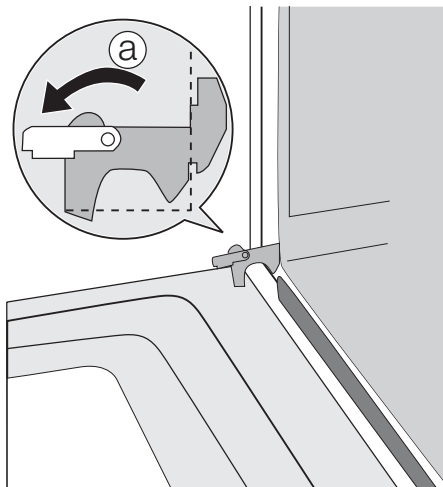
За да ги исчистите решетките и шините, натопете ги во топла сапуница и отстранете ги тврдокорните дамки со добро наводнето сунѓерче, импрегнирано со детергент. Добро исплакнете и исушете со мека крпа.

Доколку шпоретот е многу валкан:

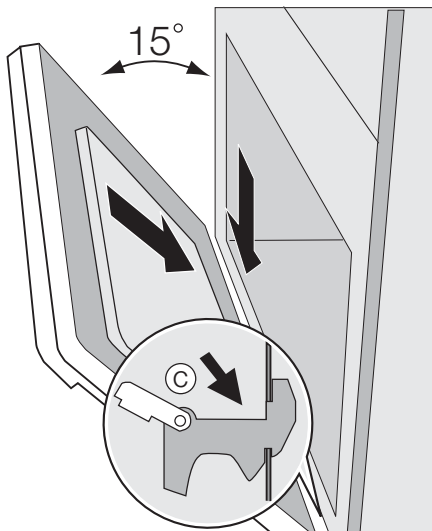
1. употребете лопатка или сличен предмет за да го отстраните стврднатото истурено.
2. употребете сунѓерче за да ја намачкате внатрешноста на рерната со мек детергент.
3. Затворете ја вратата. Нагодете ја рерната на (горен/долен грејач) и на 100 ° C, во траење од околу 10 минути.
4. откако рерната ќе се излади, измијте ги површините со чиста вода. Нежно тријте со сунѓерче од челична волна, импрегнирано со детергент. Исушете ги површините.

Врата од рерната
Вадење на вратата од рерната од шарките

За да се олесни чистењето на рерната, вратата од рерната може да се извади. Отворете ја вратата од рерната до хоризонтална положба. Потоа кренете ги стегите на двете шарки од вратата до каде што одат (а). Полека повторно затворете ја вратата до крајната положба и кревајте ја вратата не излезат шарките (b).



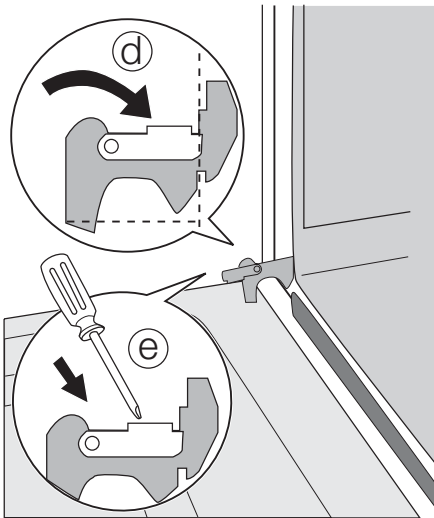
отворите (c). Додека го правите тоа, внимавајте шарките да се вклопат правилно и рамномерно. Потоа полека спуштете ја вратата надолу. Додека го правите тоа, внимавајте аглите од вратата да не го допираат долниот дел од рамката (доколку тоа се случи, кренете ја вратата и одново порамнете ги шарките).



На крајот, преклопете ги стегите надолу кон рерната (d). За да може вратата правилно да се затвора, притиснете ги стегите надолу со некаков предмет (на пр., шрафцигер) (e). Полека проверете дали вратата функционира правилно.

Враќање на вратата од рерната на шарките

Кога ја враќате вратата на шарките, повторете ја истата постапка како за вадење од шарките, само по обратен редослед. Вметнете ги шарките во



ВАЖНО Никогаш не оставајте ги рачките од шарките да стојат нагоре. Инаку, дејството на пружина може да предизвика повреда.

Замена на сијалицата во рерната

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** За да ја избегнете можноста од струен удар, пред да ја заменуваат сијалицата во рерната, уверете се дека уредот е исклучен и одвоен од напојувањето.

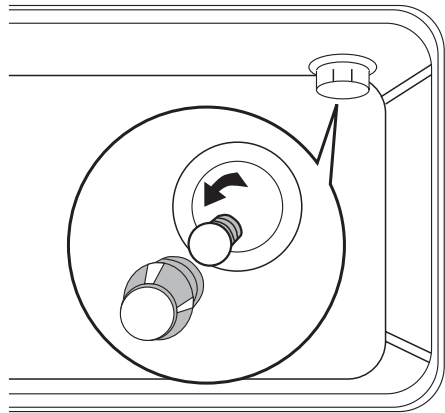
Доколку сијалицата во рерната треба да се замени, новата мора да одговара на следните спецификации:

Мокност:	25 W
----------	------

Напон:	230/240 V 50 Hz
Температури:	300 ° C
Тип на навој:	E 14

Замена на прегорената сијалица:

1. завртете ја стаклената маска во лево и извадете ја.
2. извлекете ја прегорената сијалица и заменете ја со нова.
3. вратете ја стаклената маска
4. приклучете го уредот на напојувањето со струја.



Што да сторите ако...

Доколку уредот не работи правилно, изведете ги следните проверки, пред да се обратите во вашиот локален сервисен центар на Electrolux.

Симптоми	Проверете дали
Ринглите не работат	<ul style="list-style-type: none"> • уредот е вклучен • контролните сијалици за ринглата што е вклучена светат • соодветната рингла е вклучена • прекинувачот е поставен на точното нагодување на топлината • избиле осигурувачите во домашната инсталација (сандачето со осигурувачи). Доколку осигурувачите избиваат повеќепати, повикајте квалификуван електричар

Симптоми	Проверете дали
Рерната не се вклучува	<ul style="list-style-type: none"> • правилно е избрана функцијата/температурата на готвење • дали прекинувачот на приклучната кутија или прекинувачот за напојување на шпоретот се ВКЛУЧЕНИ
Готвењето на јадењата трае премногу долго или тие се готват премногу брзо	<ul style="list-style-type: none"> • температурата треба да се регулира

Ако и по сиве овие проверки уредот се уште не работи, пред да контактирате со својот локален сервисен центар, подгответе ги следните податоци:

1. Вашето име, адреса и поштенски број
2. Вашиот број на телефон
3. Јасни и концизни податоци за пречката
4. Моделот и сервисниот број (погледнете ја плочката со ознака на типот)

5. Датум на набавка

ВАЖНО Доколку повикате техничар за некој од долу наведените проблеми или за да поправи некој дефект предизвикан со неправилна монтажа или злоупотреба, ќе Ви биде наплатено, дури и ако уредот е под гаранција.

Технички податоци

ЕКC513509			
Површина за готвење	Рингла со два прстена напред лево	Ш 120/180 mm	700/1700 W
	Рингла со еден прстен назад лево	Ш 140 mm	1200 W
	Рингла со еден прстен напред десно	Ш 140 mm	1200 W
	Рингла за тава назад десно	Ш 140/250 mm	1100/2000 W
Вкупна јачина на површината за готвење			6100 W
Рерна	Грејач		
	Долен грејач		900 W
	Горен грејач		1000 W
	Грејач за скара		1900 W
	Вентилатор за струење		35 W
	Прстенест грејач		1900 W
	Осветление во рерната		Сијалица 25 W тип E 14
	Електронски тајмер		1 W
	Чистење		рачно
Вкупна јачина на рерната			2926 W
Напојување	Номинален напон		230/400 V
	Номинална Фреквенција		50 Hz
Прибор	Решетка		

ЕКC513509			
	Плех за печење месо		Емајлиран
	Плех за печење		Емајлиран
Вкупна јачина на шпоретот			9026 W
Димензии	Висина		858-868 mm
	Ширина		500 mm
	Длабочина		600 mm
	Зафатнина на рерната		44,8 литри

Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Производителот одбива секаква одговорност доколку не се придржувате на овие безбедносни упатства.

Сите операции, потребни за инсталација, задолжително треба да ги изведува КВАЛИФИКУВАН ПЕРСОНАЛ и тоа во согласност со важечките прописи и правила.

Уредот мора да се инсталира во согласност со спецификацијата "У" (EN60.335-2.6). Шпоретот не смее да се инсталира повисоко од работната површина.

Внимавајте, по инсталирањето на уредот, тој да биде лесно достапен за техничарите за случај на дефект.

Пред да го приклучите уредот на струја, проверете дали напонот и

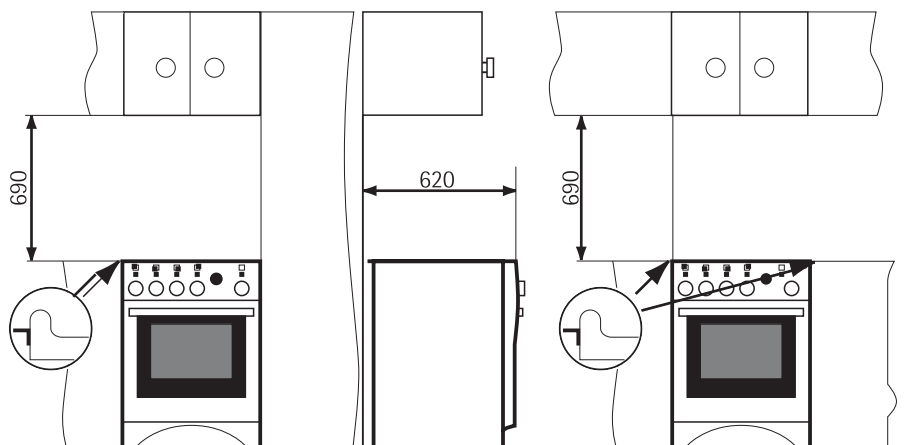
фреквенцијата, наведени на типската плочка, одговараат со напонот на напојувањето.

Уредот мора да биде заземјен.

Местоположба

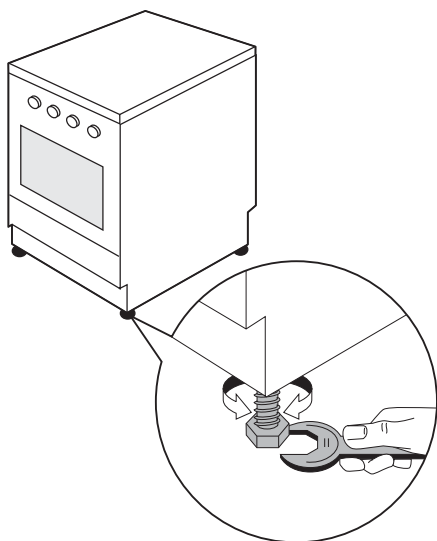
Според Прописите за опасност од пожар, шпоретот е регистриран како уред од "Класа У". Сите соседни кабинети или сидови не смеат да ја надминуваат висината на шпоретот. Шпоретот може да се поставува во кујна, комбинирана просторија кујна/ трпезарија или дневна, но не и во бања или просторија за туширање.

Запалив материјал може да се сместува над шпоретот, и тоа во линија со неговите рабови, на минималното растојание од 69 cm



Нивелирање

Уредот е опремен со мали ногалки на предните и задните агли на основата, кои може да се регулираат. Со регулирање на малите ногалки може да се промени висината на уредот, со што ќе се обезбеди подобро нивелирање со останатите површини, како и рамномерна распределба на течностите во тенџерињата и тавите.



Поврзување на електриката

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Електричните работи, потребни за монтажа на оваа површина за готвење и на нејзиниот напоен кабел, мора да ги изведува квалификуван електричар или стручно лице, и тоа во согласност со важечките прописи.

Шпоретот е конструиран за поврзување на електрично напојување од 230/400 V, 50 Hz. За поврзување на електрично напојување употребете кабел од типот H05 RR-F.

Пред да го вклучите, уверете се дека напонот на електричното напојување е ист со оној, наведен на типската плочка. Шпоретот не се испорачува со напоен кабел. Мора да се монтира флексибилен кабел, и тоа во согласност со спецификациите, наведени во соодветната табела бр. 1.

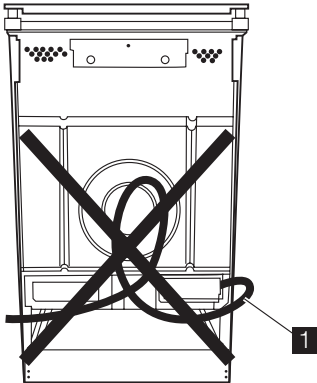
Во случај на директно поврзување на напојувањето, треба да вметнете прекинувач на сите полови, со минимален отвор меѓу контактите од 3 mm, и тоа под над-напон од III категорија. Прекинувачот мора да биде сместен во рамките на 2 m од површината за готвење и да биде лесно достапен по инсталацијата.

Жолто-зелениот кабел за заземјување не смее да се прекинува со овој прекинувач.

ВАЖНО ЗАБЕЛЕШКА: Жицата за заземјување треба да биде околу 2 cm подолга од фазата и нулата.

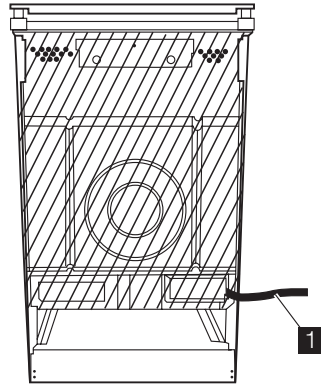
! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Доколку напојниот кабел се оштети, тој мора да биде заменет од страна на производителот или негов сервисен претставник, за да се избегне секаква опасност.

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** По инсталирањето и поврзувањето, кабелот мора да се постави, така што во ниту една точка нема да дојде во допир со температура повисока од 50 ° C над собната температура.



! Напоен кабел

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Уверете се дека напојниот кабел за шпоретот не доаѓа во допир со ниту еден дел од загреваното подрачје, прикажано на илустрацијата.



! Напоен кабел

Пред поврзувањето проверете дали:

- осигурувачот и домашната електрична инсталација ја имаат потребната јачина за потрошувачката на уредот (погледнете ја типската плочка);
- Приклучната кутија или контролниот прекинувач за поврзување се лесно достапни по инсталирање на уредот.

Како да постапите?

- Одртете ги шрафовите и извадете го заштитниот капак на задната страна од уредот;
- Поврзете го напојниот кабел на терминалот од шпоретот;
- Обезбедете го со кабелски папучи;
- Уверете се дека поврзувањето на терминалот одговара на мрежното напојување;
- Вратете го заштитниот капак на задната страна од уредот и зашрафете го.

Номинален напон	230V ~/ 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
Тип на поврзувањето	Монофазно	Трифазно Y 3 ф. + нула	Трифазно	Трифазно Y 2 ф. + нула
Поврзување на кабелот на плочката од терминалот				

Мрежен напон	230V ~	400V 3N~	230V 3~	400V 2N~
Напон на грејачите	230 V	230 V	230 V	230 V
Капаците т на осигурува чите	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Пресек на кабелот	3 x 6 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

www.electrolux.com

www.electrolux.hu