

<b>BG</b>	Ръководство за употреба	2
<b>HU</b>	Használati útmutató	23

Готварска печка  
Tűzhely

# USER MANUAL

## Съдържание

Информация за сигурност _____	2	Фурна - Използване на принадлежностите _____	11
Инструкции за сигурност _____	4	Фурна - полезни препоръки и съвети _	12
Описание на уреда _____	7	Фурна - грижи и почистване _____	17
Преди първата употреба _____	8	Как да постъпите, ако _____	19
Плоча - всекидневна употреба _____	8	Инсталиране _____	20
Плоча - полезни препоръки и съвети _	8	Опазване на околната среда _____	22
Плоча - грижи и почистване _____	9		
Фурна - всекидневна употреба _____	10		

Запазваме си правото на изменения.

## Информация за сигурност

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

### Безопасност за децата и хората с ограничени способности

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение от възрастен или лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от децата.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.

- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.

## **Общи мерки за безопасност**

- Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Не докосвайте нагриващите елементи.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.
- Не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеало.
- Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с пара.
- Не трябва да се поставят на повърхността на плочата метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като могат да се загреят.
- Ако повърхността на стъклокерамиката е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални прибори за стъргане при почистване на стъклото на вратичката на фурната, тъй като те може да надраскат повърхността, което да доведе до напукване на стъклото
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Средствата за изключване трябва да бъдат включени във фиксираната електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност



## Инструкции за сигурност

### Монтаж



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки.
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за монтаж, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Никога не дърпайте уреда за дръжката.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Уверете се, че уредът се монтира под и в близост до безопасни конструкции.
- Страните на уреда трябва да бъдат в близост до уреди или устройства със същата височина.
- Не монтирайте уреда върху платформа.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.

### Свързване към електрическата мрежа




**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В


противен случай се свържете с електротехник.

- Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удар контакт.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Не повреждайте захранващия щепсел и захранващия кабел. Свържете се със сервиза или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Не допускайте захранващите кабели да се докосват до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегнатата по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте за щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.


## Предназначение

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от нараняване, изгаряния или токов удар.

- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Уредът се нагорещява отвътре, когато работи. Не докосвайте нагревателните елементи, които са вътре в уреда. Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Внимавайте, когато отваряте вратичката, когато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Винаги дръжте вратичката на уреда затворена, когато уредът работи.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Те се нагорещяват.
- Настройте зоната за готвене на "изключен" след употреба.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, изключете веднага уреда от електрозахранването. Това ще предотврати токов удар.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от пожар или експлозия.

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-ниски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, намокрени със запалителни материали в уреда, в близост до него или върху него.
- Не позволявайте попадането на искри или открит огън в контакт с уреда при отваряне на вратичката.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не се опитвайте да загасите пожар с вода. Изключете уреда от ел. мрежа и покрийте пламъците с капак или огнеупорно одеало.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасност от повреда в уреда.

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


не е дефект по смисъла на закона за гаранциите.

- Използвайте дълбока тава за влажните кексове. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Не оставяйте горещи уреди върху командното табло.
- Не оставяйте готварските съдове на врята на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Готварски съдове от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраската стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по повърхността за готвене.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Стабилизирайте уреда, за да предотвратите спъване в него. Вижте глава Инсталиране.

#### **Грижи и почистване**


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди обслужване деактивирайте уреда и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се със сервиза.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на материала на повърхността.

- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.


#### **Вградена лампичка**

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

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасност от токов удар.

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

#### **Изхвърляне**

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от нараняване или задушаване.

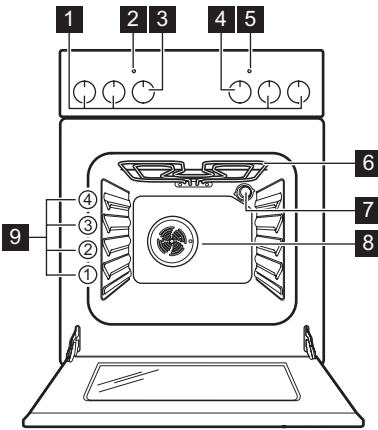
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.
- Отстранете ключалката на вратичката, за да не могат деца и домашни любимци да се заключат в уреда.

#### **Обслужване**

- Свържете се със Сервизния център, за да поправят уреда. Препоръчваме използването само на оригинални резервни части.

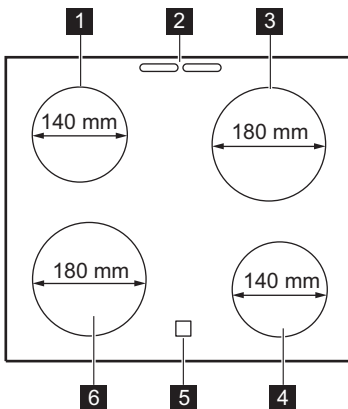
## Описание на уреда

### Общ преглед



- 1** Ключове за плочата
- 2** Индикатор на температурата
- 3** Копче за температурата
- 4** Копче за функции на фурната
- 5** Индикатор за регулиране на плочите
- 6** Нагревател
- 7** Лампа на фурната
- 8** Вентилатор
- 9** Нива на скарата

### Разположение на повърхността за готвене



- 1** Зона за готвене 1200 W
- 2** Изход за пара
- 3** Зона за готвене 1800 W
- 4** Зона за готвене 1200 W
- 5** Индикатор за остатъчна топлина
- 6** Зона за готвене 1800 W

### Принадлежности към фурната


- **Скара на фурната**  
За съдове, кухненски форми, печено.
- **Плоска тава за печене**  
За сладкиши и курабийки.
- **Плитка алуминизирана тава за печене**  
За сладкиши и курабийки.
- **Отделение за съхранение**


Отделението за съхранение се намира под фурната.  
За да използвате това отделение, вдигнете долната предна вратичка, след което я издърпайте надолу.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Отделението за съхранение може да се нагрее, когато уредът работи.


## Преди първата употреба

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вижте глава "Безопасност".


 **ВНИМАНИЕ!** За да отворите вратичката на фурната, винаги хващайте дръжката в средата.

### Първоначално почистване

- Извадете всички части от уреда.
- Почистете уреда преди първата употреба.

 **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте абразивни почистващи продукти! Те могат да повредят повърхността. Вж. глава "Грижи и почистване".

## Плоча - всекидневна употреба

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вижте глава "Безопасност".


### Степен на нагриване

Ключ	Функция
0	Изключено положение
1-9	Степен на нагриване (1 - най-ниска степен на нагриване, 9 - най-висока степен на нагриване)

1. Завъртете ключа на необходимата степен на нагриване.
2. За да спрете готвенето, завъртете ключа в позиция 0.



## Плоча - полезни препоръки и съвети


### Съдове за готвене

-  • Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и равно.
- Кухненски съдове, изработени от емайлирана стомана и с алуминиеви или медни дъна, могат да причинят обезцветяване на стъклокерамичната повърхност.

### Предварително подгриване


Подгрейте празния уред предварително, за да изгорите остатъчната мазнина.

1. Задайте функцията  и максималната температура.
2. Оставете уреда да работи 45 минути.
3. Задайте функцията . Максималната температура при тази функция е 210 °C.
4. Оставете уреда да работи 15 минути. Принадлежностите могат да се нагреят повече от обичайното. Уредът може да изпусне миризма и дим. Това е нормално. Осигурете достатъчна вентилация.


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

### Индикатор за остатъчна топлина

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

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасност от изгаряне вследствие на остатъчната топлина!

### Икономия на енергия

-  • При възможност винаги поставяйте капак на съда.
- Поставяйте съдовете върху зоната за готвене, преди да я включите.
- Изключвайте зоните за готвене преди края на времето за готвене, за да се възползвате от остатъчната топлина.




- Дъната на съдовете и зоните за готвене трябва да са с еднакъв размер.

### Примери за различни начини на готвене

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време (мин.)	Съвети
1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Поставете капак върху готварския съд.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, в един момент от готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
6 - 7	Лека запръжка: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запръжка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на пърженето.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюфета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на пърженето.
9	Кипване на големи количества вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на чипс.		

Данните в следващата таблица са ориентировъчни.


### Плоча - грижи и почистване

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вижте глава "Безопасност".

**ВАЖНО!** Опасност от изгаряне вследствие на остатъчната топлина! Оставете уреда да изстине.

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Винаги използвайте готварски съдове с почиствено дъно.


 Надрасквания или тъмни петна по стъклокерамичната повърхност не влияят върху функционирането на уреда.

### За да отстраните замърсяванията:

1. – **Отстранете веднага:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио и храни, съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят уреда. Използвайте специална стъргалка за стъкло. Поставете стъргалката на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете след като уредът се охлади достатъчно:** следи от варовик, вода, капки мазнина, бляскави металически обезцветявания. Използвайте специален препарат за почистване на стъклокерамика или неръждаема стомана.
2. Почиствайте уреда с влажна кърпа и малко почистващ препарат.
  3. Накрая **подсушете уреда с чиста кърпа.**


## Фурна - всекидневна употреба

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вижте глава "Безопасност".




### Активиране и деактивиране на уреда

1. Завъртете ключа за управление на функциите на фурната на дадена функция на фурната.
2. Завъртете ключа за управление на температурата на дадена температура. Индикаторът на температурата свети, докато температурата в уреда се покачва.
3. За да изключите уреда, завъртете ключа за управление на функциите на фурната и този за управление на температурата в изключено положение.


### Предпазен термостат




 Предпазният термостат е топлинен прекъсвач в работния термостат.

### Функции на фурната

Функция на фурната	Приложение
 0 Позиция ИЗКЛ.	Уредът е изключен.
 Горно + долно нагряване	Нагрявания от горната и долната страна на фурната се извършват едновременно. За печене на едно ниво.
 Грил	За печене на грил на плоски парчета храна в малки количества в средата на скарата. За препичане на филийки. <b>Настройте температурата на максимум 210° C.</b>

За да се предотврати повреда на термостата на фурната, причинена от опасно прегряване, фурната има предпазен термостат, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, когато температурата спадне.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Предпазният термостат работи само, ако термостатът на фурната не функционира правилно. Когато това се случи, температурата на фурната е много висока и може да изгорят всички ястия. Трябва незабавно да се обадите на сервиза, за да подменят термостата на фурната.

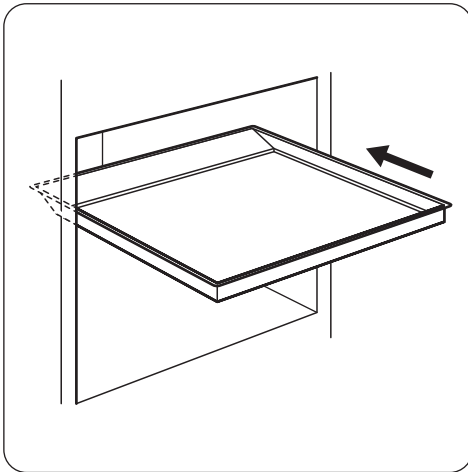
Функция на фурната		Приложение
	Долен нагревател	Топлината идва само от долната страна на фурната. За печене на кейкове или блатове от ронливо тесто.
	Ускорено готвене с вентилатор	За приготвяне на няколко различни ястия едновременно. За готвене на домашно приготвени компоти и за сушене на гъби или плодове.
	Горно нагряване с вентилатор	За кафяв хляб, торти и сладкиши за печене.

## Фурна - Използване на принадлежностите

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вижте главате за безопасност.

### Поставяне тавата за печене

Поставете тавата в центъра на фурната, между предната и задната стена. По този начин топлината може да циркулира пред и зад съда за печене. Уверете се, че съдът е поставен, както е обозначено на картинката, с ъгловия наклон в задната част.



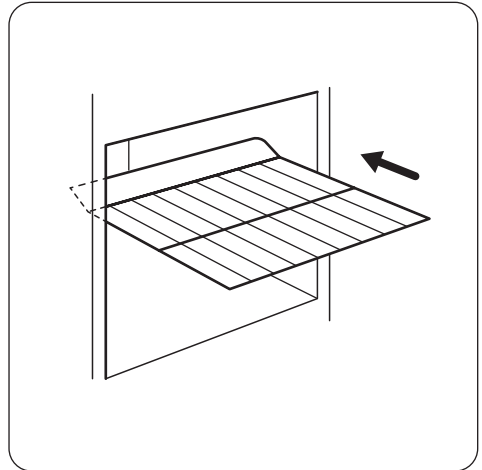
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не вкарвайте съда за готвене до задната стена на фурната. Това предотвратява

циркулирането на топлината около тавата. Храната може да заgorи, особено в задната част на тавата.

### Поставяне на рафта на фурната

Поставете рафта на фурната в центъра на фурната, между предната и задната стени. Рафта на фурната има специална форма в задната си част, която позволява да вмъкнете приставката в правилната позиция.

Уверете се, че рафта на фурната е в позицията, указана на снимката.



## Фурна - полезни препоръки и съвети

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Използвайте дълбока тава за печене на силно напоени кейкове. Плодовите сокове могат да оставят петна върху емайла.

- Печката има четири нива на рафтове. Позициите на рафтовете се броят от дъното на печката.
- Можете да готвите различни ястия на две нива едновременно. Поставете рафтовете на ниво 1 и 3.
- Влагата може да кондензира в уреда или по стъклените вратички. Това е нормално. Винаги стойте далеч от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда за 10 минути преди готвене.
- Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.
- При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

### Печене на кейкове

- Нагрейте предварително фурната за приблизително 10 минути преди готвенето.
- Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.

### Готвене Горен+Долен

Храна	Тип тава и ниво на рафта	Време за загряване (мин.)	Температура (°C)	Време на готвене/печене (мин)
Сладкиши на пръчици (250 г.)	емайлирана тава на ниво 3	-	150	25 - 30
Правоъгълен кейк (1000 г.)	емайлирана тава на ниво 2	10	160 - 170	30 - 35
Тестен кейк с ябълки (2000 г.)	емайлирана тава на ниво 3	-	170 - 190	40 - 50

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

### Приготвяне на месо и риба

- Не гответе месо с тегло под 1 kg. Готвенето на много малки количества прави месото твърде сухо.
- Използвайте тавата за събиране на мазнини, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.
- Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.
- За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в тавата за събиране на мазнините. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

### Времена за готвене

Времената за готвене зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем. Първоначално проследявайте резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагриване, време на готвене и др.) за вашите съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

Храна	Тип тава и ниво на рафта	Време за загряване (мин.)	Температура (°C)	Време на готвене/печене (мин)
Ябълков пай(1200+1200 г.)	2 кръгли алуминиеви тави (диаметър: 20 см) на ниво 1	15	180 - 200	50 - 60
Малки кексове (500 г.)	емайлирана тава на ниво 2	10	160 - 180	25 - 30
Пандишпан без масло (350 г.)	1 кръгла алуминиева тава (диаметър: 26 см) на ниво 1	10	160 - 170	25 - 30
Палачинка в тава (1500 г.)	емайлирана тава на ниво 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Пиле, цяло (1350 г.)	рафт на фурната на ниво 2, тава за печене на ниво 1	-	200 - 220	60 - 70
Пиле, половинка (1300 г.)	рафт на фурната на ниво 3, тава за печене на ниво 1	-	190 - 210	30 - 35
Свински котлет на скара (600 г.)	рафт на фурната на ниво 3, тава за печене на ниво 1	-	190 - 210	30 - 35
Питки (800 г.)	емайлирана тава на ниво 2	20	230 - 250	10 - 15
Тестен кейк с пълнеж (1200 г.)	емайлирана тава на ниво 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Пица (1000 г.)	емайлирана тава на ниво 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Чийз кейк (2600 г.)	емайлирана тава на ниво 2	-	170 - 190	60 - 70
Швейцарски ябълков десерт (1900 г.)	емайлирана тава на ниво 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Правоъгълен кекс (2400 г.)	емайлирана тава на ниво 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Киш лорен (1000 г.)	1 кръгла тава (диаметър: 26 см) на ниво 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Селски хляб (750 + 750 г.)	2 кръгли алуминиеви тави (диаметър: 20 см) на ниво 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Румънски пандишпан (600 + 600 г.)	2 кръгли алуминиеви тави (дължина: 25 см) на ниво 2	10	160 - 170	40 - 50

Храна	Тип тава и ниво на рафта	Време за за- гриване (мин.)	Температура (°C)	Време на го- твене/печене (мин)
Румънски пандишпан - традиционен (600 + 600 г.)	2 кръгли алуминиеви тава (дължина: 20 см) на ниво 2	-	160 - 170	30 - 40
Кифлички (800г.)	емайлирана тава на ниво 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Плодово руло (500 г.)	емайлирана тава на ниво 1	10	150 - 170	15 - 20
Целувки (400 г.)	емайлирана тава на ниво 2	-	100 - 120	40 - 50
Сладкиш от маслено тесто, поръсен с трохи от тесто (1500 г.)	емайлирана тава на ниво 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Пандишпан (600 г.)	емайлирана тава на ниво 3	10	160 - 170	25 - 35
Маслен кейк (600 г.)	емайлирана тава на ниво 2	10	180 - 200	20 - 25

- 1) След като изключите уреда, оставете кейка във фурната за 7 минути.
- 2) След като изключите уреда, оставете кейка във фурната за 10 минути.
- 3) Задайте температура от 250 °C за предварително загряване.

### Ускорено готвене с вентилатор

Храна	Тип тава и ниво на рафт	Време за за- гриване (в минути)	Температура (°C)	Време за готвене/печене (минути)
Сладкиш на ивици (250 г)	емайлирана тава на ниво 3	10	140 - 150	20 - 30
Сладкиш на ивици (250 + 250 г)	емайлирана тава на ниво 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Сладкиш на ивици (250 + 250 + 250 г)	емайлирана тава на ниво 1, 2 и 3	10	150 - 160	30 - 40
Плоска торта (500 г)	емайлирана тава на ниво 2	10	150 - 160	30 - 35
Плоска торта (500 + 500 г)	емайлирана тава на ниво 1 и 3	10	150 - 160	35 - 45
Плоска торта (500 + 500 + 500 г)	емайлирана тава на ниво 1, 2 и 4 <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Тестен кейк с ябълки (2000 г)	емайлирана тава на ниво 3	-	170 - 180	40 - 50

Храна	Тип тава и ниво на рафт	Време за замяване (в минути)	Температура (°C)	Време за готвене/печене (минути)
Ябълков пай (1200 + 1200 г)	2 кръгли алуминиеви тапи (диаметър: 20 см) на ниво 2	-	165 - 175	50 - 60
Малки торти (500 г)	емайлирана тава на ниво 2	10	150 - 160	20 - 30
Малки торти (500 + 500 г)	емайлирана тава на ниво 1 и 3	10	150 - 160	30 - 40
Малки торти (500 + 500 + 500 г)	емайлирана тава на ниво 1, 2 и 4 <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45
Пандишпан без масло (350 г)	1 кръгла алуминиева тава (диаметър: 26 см) на ниво 1	10	150 - 160	20 - 30
Палачинка в тава (1200 г)	емайлирана тава на ниво 2	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>
Пиле, цяло (1300 г)	рафт на фурната на ниво 2, тава за печене на ниво 1	-	170 - 180	40 - 50
Свинско печено (800 г)	рафт на фурната на ниво 2, тава за печене на ниво 1	-	170 - 180	45 - 50
Тестен кейк с пълнеж (1200 г)	емайлирана тава на ниво 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Пица (1000 + 1000 г)	емайлирана тава на ниво 1 и 3	-	180 - 200	30 - 40
Пица (1000 г)	емайлирана тава на ниво 2	-	190 - 200	25 - 35
Чийз кейк (2600 г)	емайлирана тава на ниво 1	-	160 - 170	40 - 50
Швейцарски ябълков десерт (1900 г)	емайлирана тава на ниво 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Коледна торта (2400 г)	емайлирана тава на ниво 2	10	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>
Киш Лорейн (1000 г)	1 кръгла тава (диаметър: 26 см) на ниво 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Селски хляб (750 + 750 г)	2 кръгли алуминиеви тапи (диаметър: 20 см) на ниво 1	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50

Храна	Тип тава и ниво на рафт	Време за загреване (в минути)	Температура (°C)	Време за готвене/печене (минути)
Румънски пандишпан без масло (600 + 600 г)	2 кръгли алуминиеви тави (диаметър: 25 см) на ниво 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Румънски пандишпан - традиционен (600 + 600 г)	2 кръгли алуминиеви тави (диаметър: 20 см) на ниво 2	-	150 - 160	30 - 40
Кифлички (800 г)	емайлирана тава на ниво 3	15	180 - 200	10 - 15
Кифлички (800 + 800 г)	емайлирана тава на ниво 1 и 3	15	180 - 200	15 - 20
Швейцарско руло (500 г)	емайлирана тава на ниво 3	10	150 - 160	15 - 25
Целувки (400 г)	емайлирана тава на ниво 2	-	110 - 120	30 - 40
Целувки (400 + 400 г)	емайлирана тава на ниво 1 и 3	-	110 - 120	45 - 55
Целувки (400 + 400 + 400 г)	емайлирана тава на ниво 1, 2 и 4 <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Сладкиш от маслено тесто, поръсен с трохи от тесто (1500 г)	емайлирана тава на ниво 3	-	160 - 170	25 - 35
Пандишпан (600 г)	емайлирана тава на ниво 2	10	150 - 160	25 - 35
Маслена торта (600 + 600 г)	емайлирана тава на ниво 1 и 3	10	160 - 170	25 - 35

1) След като кейкът на ниво 4 е готов, го извадете и поставете кейкът от ниво 1. Оставете да се пече още 10 минути.

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

3) Задайте температура от 250 °C за предварително загреване.

### Диетично готвене

Храна	Тип тава и ниво на рафта	Време за загреване (в минути)	Температура (°C)	Време за готвене/печене (минути)
Сладкиши на пръчици (250 г.)	емайлирана тава на ниво 2	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Правоъгълен кекс (500 г.)	емайлирана тава на ниво 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	35 - 40
Пица (1000 г.)	емайлирана тава на ниво 2	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40




Храна	Тип тава и ниво на рафта	Време за замяване (в минути)	Температура (°C)	Време за готвене/печене (минути)
Плодово руло (500 г.)	емайлирана тава на ниво 2	20 1)	160 - 170	20 - 30
Целувки (400 г.)	емайлирана тава на ниво 2	10 1)	110 - 120	50 - 60
Пандишпан (600 г.)	емайлирана тава на ниво 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Маслен кейк (600 г.)	емайлирана тава на ниво 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Пиле, цяло (1200 г.)	рафт на фурната на ниво 2 2)	-	220 - 230	45 - 55

1) Завъртете ключа за управление на температурата на 250 °C.

2) Поставете тава за печене под рафта на фурната, на ниво на рафта 1.

## Фурна - грижи и почистване


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вижте глава "Безопасност".


- Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- За почистване на металните повърхности използвайте обикновен почистващ препарат
- Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Така можете да премахнете замърсяванията по-лесно и те не загарят.
- Почистете упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте всички принадлежности на фурната с мека кърпа с топла вода и почистващ препарат след всяка употреба и ги оставете да изсъхнат.
- Ако имате принадлежности с незалепващо покритие, не използвайте агресивни препарати, предмети с остри ръбове или съдомиялна машина за почистването им. Така можете да повредите незалепващото покритие!


### Почистване на вратата на фурната

Вратичката на фурната има два стъклени панела, поставени един зад друг. За да

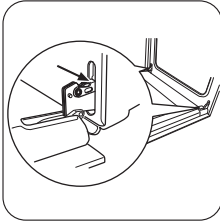
улесните почистването, свалете вратичката на фурната и вътрешния стъклен панел.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вратичката на фурната може да се затвори, ако се опитате да извадите вътрешния стъклен панел при монтирана вратичка на фурната.

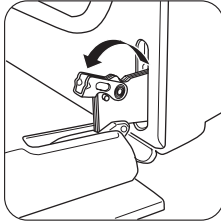
 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Уверете се, че стъклените панели са се охладили, преди да почистите стъклото на вратичката. Има опасност стъклото да се счупи.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когато стъклените панели на вратичката са повредени или надраскани, стъклото става слабо и може да се счупи. За да не допуснете това, трябва да ги смените. За повече указания се обърнете към местния Сервизен център.

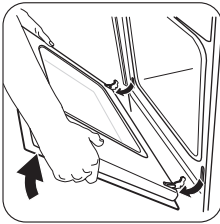
## Сваляне на вратичката на фурната и стъкления панел



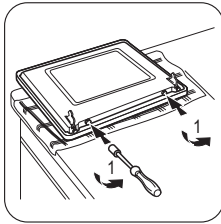
**1** Отворете до-край вратичката и хванете двете ѝ панти.



**2** Повдигнете и завъртете лостчетата на двете панти.

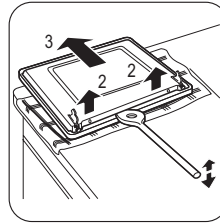


**3** Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (наполовина). След това дръпнете напред и я извадете от гнездото.



**4** Поставете вратичката върху стабилна повърхност, покрита с мека кърпа. Извадете 2 винта от долния край на вратата с помощта на отвертка

**ВАЖНО!** Запазете тези винтове



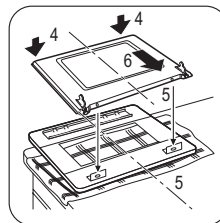
**5** Използвайте шпатула от дърво, пластмаса или друг подобен материал, за да отворите вътрешната вратичка. Задръжте външната врата и притиснете вътрешната вратичка към горния ръб на вратата

**6** Повдигнете вътрешната вратичка  
**7** Почистете вътрешната страна на вратата  
 Почистете стъкления панел с вода и сапун. Подсушете го внимателно.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Почиствайте стъкления панел само с вода и сапун. Абразивни почистващи препарати, препарати за премахване на петна и остри предмети (като ножове или стъргалки) могат да причинят повреда на стъклото.

## Поставяне на вратичката на фурната и стъкления панел

Когато приключите с процедурата по почистване, поставете вратата на фурната на мястото ѝ. За целта изпълнете стъпките в обратен ред.



## Лампа във фурната

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Внимавайте, когато сменяте лампата във фурната.

Винаги изключвайте уреда, преди подмяна на лампата. Съществува опасност от токов удар.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Лампите с крушки в този уред са специални лампи, само за употреба в домакински уреди. Не ги използвайте за осветяване на битови помещения или части от стаи. Ако трябва да подмените лампата, резервната лампа трябва да има същата мощност и да бъде предназначена само за употреба в домакински уреди.

### Преди да смените лампата във фурната:

- Деактивирайте уреда.
- Отстранете предпазителите от таблото или изключете прекъсвача на веригата.

- Поставете кърпа на дъното на фурната. Това предотвратява повреда на светлината на фурната и стъкления капак.

### Смяна на крушката на фурната:

1. Намерете стъкления капак на крушката в дъното на вътрешността. Завъртете стъкления капак на крушката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката на фурната с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C. Използвайте само същия тип лампа във фурната като резервна лампа. Тя трябва да има същата мощност и да бъде предназначена само за употреба в домакински уреди.
4. Монтирайте стъкления капак.

## Как да постъпите, ако

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Индикаторите за остатъчна топлина не се включват	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време	Ако зоната за готвене трябва да бъде гореща, се свържете с центъра за следпродажбено обслужване
Уредът не работи	Изключил предпазител в таблото	Проверете предпазителя. Ако предпазителят се изключи повече от един път, се обърнете към квалифициран електротехник.
Фурната не нагрива	Фурната не е включена	Включете фурната
Фурната не нагрива	Необходимите настройки не са зададени	Проверете настройките
Осветлението на фурната не работи	Лампата във фурната е дефектна	Сменете крушката на фурната
По храната и по вътрешните стени на фурната се отлагат пара и конденз	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време	Не оставяйте ястията да престоят във фурната повече от 15-20 минути след завършване на процеса на готвене

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към дилъра си или към сервизния център.

Данните, необходими за сервизния център, са на табелката с данни. Табелката с данни се намира на челната рамка на кухината на фурната.

Препоръчваме да запишете данните тук:

Модел (MOD.) .....

Номер на продукта (PNC) .....

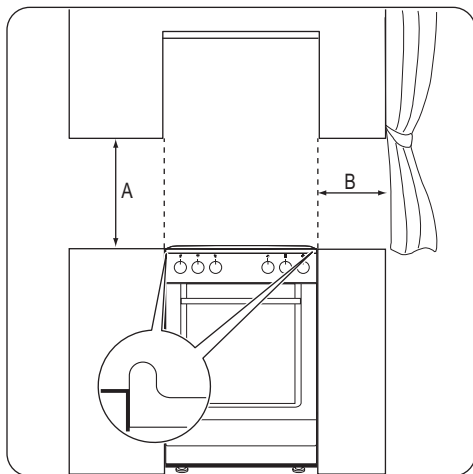
Сериен номер (S.N.) .....

## Инсталиране

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вижте глава "Безопасност".

### Местоположение на уреда

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



### Минимални разстояния

Размери	мм
A	690
B	150

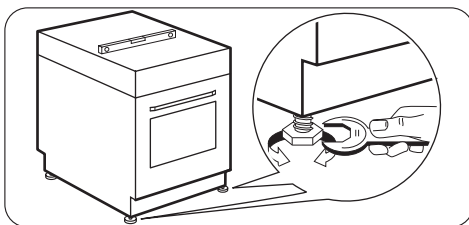
### Технически данни

Размери	
Височина	858 мм
Ширина	500 мм
Дълбочина	600 мм

Размери	
Обща ел. мощност	8685 W
Напрежение	230 V
Честота	50 Hz

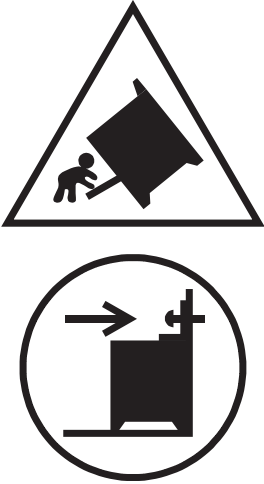
### Нивелиране

Използвайте малките крачета отдолу на уреда, за да регулирате горната повърхност на готварската печка на едно ниво с други повърхности



### Защита против накланяне

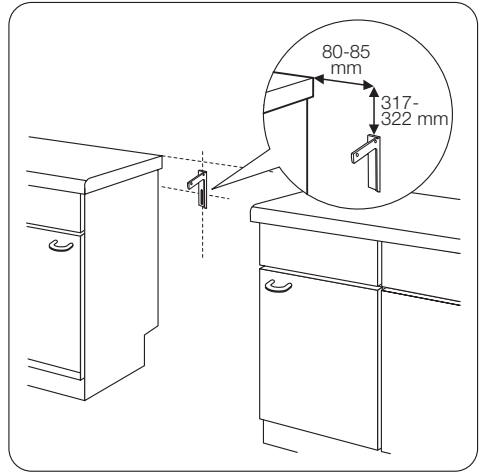
**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Инсталирайте защитата против накланяне, за да не падне уреда при неправилно зареждане.



**ВАЖНО!** задължително монтирайте защитата против накланяне на правилната височина.

#### Как да монтирате защитата против накланяне

1. Задайте правилната височина и зона за уреда, преди да поставите защитата против накланяне.
2. Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка и равна.
3. Монтирайте защитата против накланяне на 317 - 322 надолу от най-горната повърхност на уреда и на 80 - 85 от лявата страна на уреда в кръглата дупка на скобата. Завийте я в солидният материал или използвайте подходящата опора (стена). Можете да направите отвора от лявата страна на гърба на уреда. Вижте илюстрацията по-долу.
4. Ако промените размерите на печката, трябва да подравните правилно уреда за изваждане.



**ВАЖНО!** Ако пространството между шкафове е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничните разстояния, за да центрирате уреда.

#### Електрическа инсталация

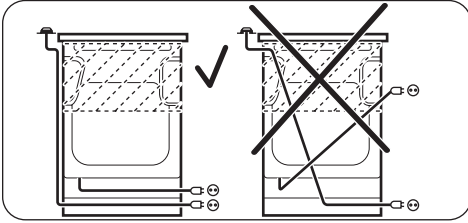
**i** Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Информация за безопасност".

Този уред се доставя без щепсел и захранващ кабел.

Приложими видове кабели: H05 RR-F с подходящо напречно сечение.


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

**i** Захранващият кабел не трябва да опира частта на уреда, показана на илюстрацията.




## Опазване на околната среда

Рециклирайте материалите със символа ♻️. Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа ⚡, заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

 Опаковъчен материал  
Опаковъчните материали са безопасни за околната среда и могат да се реци-

клират. Пластмасовите части са обозначени с международните съкращения, като напр. PE, PS и т. н. Изхвърлете опаковъчните материали в контейнерите, осигурени за целта от местните служби за битови отпадъци.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Преди да изхвърлите своя уред, трябва да го направите негоден за работа, така че да не представлява опасност. За целта извадете захранващия щепсел от контакта и свалете захранващия кабел от уреда.

## Tartalomjegyzék

Biztonsági információk _____	23	Sütő - Napi használat _____	30
Biztonsági előírások _____	24	Sütő – tartozékok használata _____	31
Termékleírás _____	27	Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok _	32
Az első használat előtt _____	28	Sütő - Ápolás és tisztítás _____	37
Főzőlap - Napi használat _____	28	Mit tegyek, ha... _____	39
Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok	29	Üzembe helyezés _____	40
_____	29	Környezetvédelmi tudnivalók _____	42
Főzőlap - Ápolás és tisztítás _____	30		

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

**⚠ Vigyázat** Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.


- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

## Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.

### Biztonsági előírások

#### Üzembe helyezés

-  **Vigyázat** A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.



- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.

### Elektromos csatlakoztatás

#### **Vigyázat** Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen ar-

ra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

### Használat

#### **Vigyázat** Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felmelegszik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek üzem közben forróvá válnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.


#### **Vigyázat** Tűz- és robbanásveszély.

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


#### **Vigyázat** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:

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

 **Vigyázat** Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

#### **Ápolás és tisztítás**

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

### Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékek

hez használható. Otthona kivilágítására ne használja.

**⚠ Vigyázat** Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

### Ártalmatlanítás

**⚠ Vigyázat** Sérülés- vagy fulladásveszély.

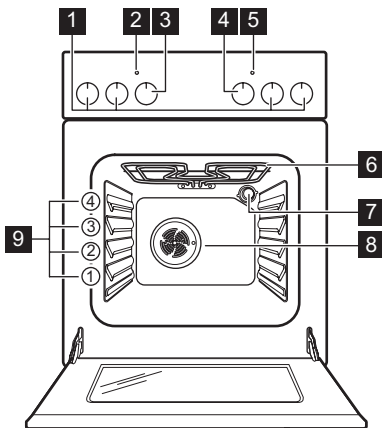
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

### Szerviz

- A készülék javítását bízva márkaszervizre. Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

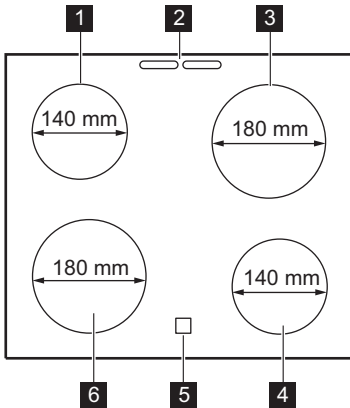
## Termékleírás

### Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 5 Főzőlap vezérlés-visszajelző
- 6 Fűtőelem
- 7 Sütőlámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Polcszintek

## Főzőfelület elrendezése



- 1** Főzőzóna 1200 W
- 2** Gőzkivezetés
- 3** Főzőzóna 1800 W
- 4** Főzőzóna 1200 W
- 5** Maradékhő visszajelző
- 6** Főzőzóna 1800 W

### Sütő tartozékai

- **Sütőpolc**  
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos sütőtepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Lapos alumínium tepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.

### • Tárolórekesz

A sütőtér alatt tárolórekesz található. A rekesz használatához emelje fel és hajtassa le az ajtót.

**⚠ Vigyázat** A tárolótér felforrósodhat, amikor a készülék működik.

## Az első használat előtt

**⚠ Vigyázat** Lásd a Biztonságról szóló részt.

**⚠ Figyelem** A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.



### A legelső tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.

**⚠ Figyelem** Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

### Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja 45 percig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket. A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## Főzőlap - Napi használat

**⚠ Vigyázat** Lásd a Biztonságról szóló részt.

## Hőfokbeállítás

Gomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás
1-9	Hőfokbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőbeállítás)

1. Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra.
2. A sütés leállítására fordítsa **0** helyzetbe a gombot.



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

### Maradékhő-jelzőfény

A maradékhő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.



**Vigyázat** Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

## Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok

### Sütőedények



- Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
- A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljű edények az üvegkerámia felület elszíneződését váltják ki.

### Energiatakarékosság



- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.

- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A főzőzónákat a főzési ciklus befejeződése előtt zárja el, hogy a maradékhőt is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a főzőzónák méretének mindig meg kell egyezniük.


### Példák különböző főzési alkalmazásokra

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1-2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1-2	Keményítés: könnyű omlott, sült tojás.	10 - 40	Tegyen fedőt a főzőedényre.
2-3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés közben keverje meg a tejet.
3-4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
4-5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4-5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
6-7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7-8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús piritása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban való sütése.		

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.


## Főzőlap - Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** Lásd a Biztonságról szóló részt.

**Fontos** Maradékhő miatti égési sérülés veszélye áll fenn!  
Hagyja lehűlni a készüléket.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.


Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

 Az üvegkerámián megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

### A szennyeződés eltávolítása:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot vagy fopacketot, illetve a

## Sütő - Napi használat

 **Vigyázat** Lásd a Biztonságról szóló részt.

### A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.  
Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.


cukros ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

– **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való tisztítószeret.

2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

### Biztonsági termosztát

 A biztonsági termosztát egy hőkioldó, mely a termosztátban működik.







A sütő termosztátjának a túlmelegedésből adódó károsodása elkerüléséhez a sütő biztonsági termosztáttal rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmér-

séklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

**!** **Vigyázat** A biztonsági termosztát kizárólag akkor lép működésbe, ha a sütőtermosztát nem működik megfelelően.

Ilyen esetben a sütő nagyon felforrósodik, és megégetheti az ételeket. Ekkor haladéktalanul cseréltesse ki a márkaszervizzel a sütőtermosztátot.

### Sütőfunkciók

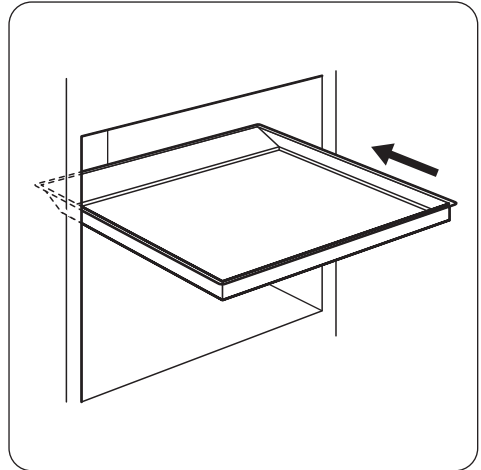
Sütőfunkció	Alkalmazás
 KIKAPCSOLT állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Alsó + felső sütés	Egyszerre melegíti a sütő felső és alsó részét. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
 Grill	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Píritós készítéséhez. <b>Állítsa a hőmérsékletet 210 °C-ra.</b>
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
 Légkeveréses sütés	Több különböző étel egyidejű készítése. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához.
 Felső fűtés légkeveréssel	Kenyér, sütemény és tészta píritásához és sütéséhez.

### Sütő – tartozékok használata

**!** **Vigyázat** Lásd a „Biztonság” című részt.

#### A sütőtepsit behelyezése

Helyezze a tepsit a sütőtér közepébe, az első és a hátsó fal közé. Ez biztosítja a meleg áramlását az első részen és a sütőtepsi mögött. Biztosítsa, hogy a tepsit úgy helyezze el, mint a képen, a ferde szélével hátul.

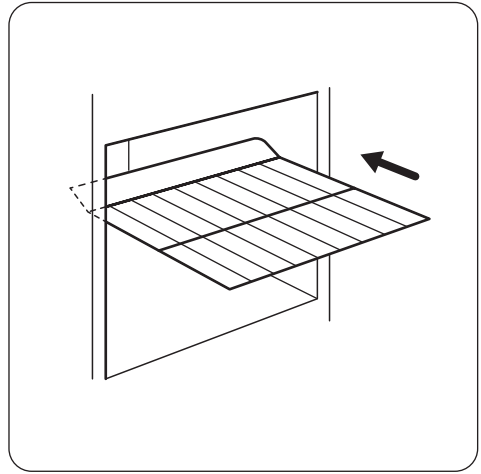


**⚠ Vigyázat** Ne tolja be teljesen a sütőtepsit a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsi körül áramolhasson. Az étel megégíhet, különösen a tepsi hátsó részén.

### Sütőpolc behelyezése

Helyezze a sütőpolcot a sütőtér középebe, az első és a hátsó fal közé. A sütőpolc hátsó része különleges kialakítású, mely megkönnyíti a tartozék megfelelő, pontos behelyezését.

Ellenőrizze, hogy a sütőpolc az ábrán látható módon van-e behelyezve.



## Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok

**⚠ Figyelem** A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevek maradandó foltokat okozhatnak a zománcon.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő ajtajától felfelé történik.
- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsejében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

### Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondezáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.



Felső/alsó sütés 

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	150	25 - 30
Lepény (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 170	30 - 35
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 190	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15	180 - 200	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 180	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 30
Tepsis sütemény (1 500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Csirke egészben (1 350 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	200 - 220	60 - 70
Fél csirke (1 300 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Sajjtorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	170 - 190	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10 - 15	220 - 230	40 - 50

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság	10	160 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Kecsztekerics (500 g)	zománczott tepsi, 1. polcmagasság	10	150 - 170	15 - 20
Habcsók (400 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	40 - 50
Morzsasütemény (1500 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35
Vajas sütemény (600 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	180 - 200	20 - 25

- 1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.
- 2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.
- 3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

### Légbefúvásos sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománczott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománczott tepsi, 1., 2. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (500 + 500 g)	zománczott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 45

Étel	Tepsi típusa és polc szint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Lepény (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	165 - 175	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Tepsis sütemény (1 200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>
Csirke egészben (1 300 g)	sütőpolc a 2. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	40 - 50
Sertés rostón (800 g)	sütőpolc a 2. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	45 - 50
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Sajjtorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	-	160 - 170	40 - 50

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	10 - 15
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	15	180 - 200	15 - 20
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	15 - 25
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	110 - 120	30 - 40
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	110 - 120	45 - 55
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	160 - 170	25 - 35

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 35
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35


- 1) Ha a 4. szinten lévő sütemény megsült, vegye ki, és tegye a helyére az 1. szinten lévő. Süssse további tíz percig.
- 2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.
- 3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

## Enyhe sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	35 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Csirke egészben (1 200 g)	2. sütőpolc szint <sup>2)</sup>	-	220 - 230	45 - 55

- 1) Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot 250 °C hőmérsékletre.
- 2) Helyezzen egy sütőtepsit a sütőpolc alá, az 1. polcszintre.

## Sütő - Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** Lásd a Biztonságról szóló részt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerral.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el

tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.

- A makacs szennyeződések célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.

- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

### A sütőajtó tisztítása

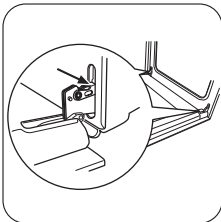
A sütő aajtájában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítése céljából vegye le a sütő aajtáját és a belső üveglapot.

**⚠ Vigyázat** A sütőajtó bezáródhat, ha úgy próbálja kiserelni a belső üveglapot, hogy az aajtó nincs levéve.

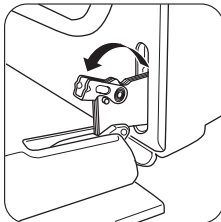
**⚠ Vigyázat** Mielőtt az üvegaajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

**⚠ Vigyázat** Ha azt aajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

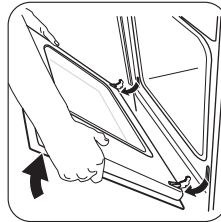
### A sütőajtó és az üveglap leszerelése



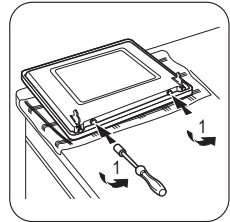
**1** Nyissa ki teljesen az aajtót, és tartsa meg az aajtó két zsanérját.



**2** Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.

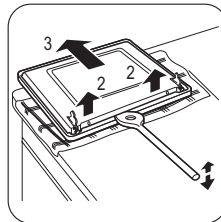


**3** Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



**4** Helyezze az aajtó egy stabil felületre, és védje egy puha ronggyal. Csavarhúzóval csavarja ki az aajtó alsó peremén lévő 2 csavart.

**Fontos** Ne lazítsa meg a csavarokat.



**6** Emelje meg a belső aajtót.

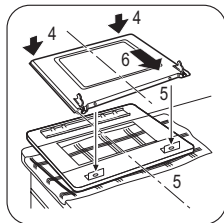
**7** Tisztítsa meg az aajtó belső oldalát. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

**5** A belső aajtó nyitására fából, műanyagból vagy azzal egyenértékű anyagból készült spatulát használjon. Tartsa meg a külső aajtót, és nyomja a belső aajtót az alsó felső pereme felé.

**⚠ Vigyázat** Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) kárt okozhatnak az üvegben.

### A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.



## Sütőlámpa

**⚠ Vigyázat** Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. A lámpa cseréje előtt mindig kapcsolja ki a készüléket. Áramütés veszélye áll fenn.

**⚠ Vigyázat** Az ebben a készülékben működő izzólámpák kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Ne használja ezeket helyiségek vagy azok részeinek megvilágítására. Ha az izzólámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.

### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a készüléket.

## Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A maradék hő visszajelzők nem világítanak	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosítódobozban kioldott a biztosító	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismétellen kiold, forduljon szakképzett villanyszereplőhöz.
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
Nem működik a sütővilágítás	Meghibásodott a sütőlámpa	Cserélje ki a sütővilágítás izzóját
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben

- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.
- Tegyen egy kendőt a sütő belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás izzójának és üvegbúrájának a sérülését.

### A sütőlámpa cseréje:

1. A sütővilágítás üveg lámpabúrája a sütőtér hátsó részén található.  
Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőlámpára.  
Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót. Olyan új izzót használjon, melynek teljesítménye ugyanakkora, mint az eredeti izzóé, és háztartási készülékekben való használatra tervezték.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

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

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.)

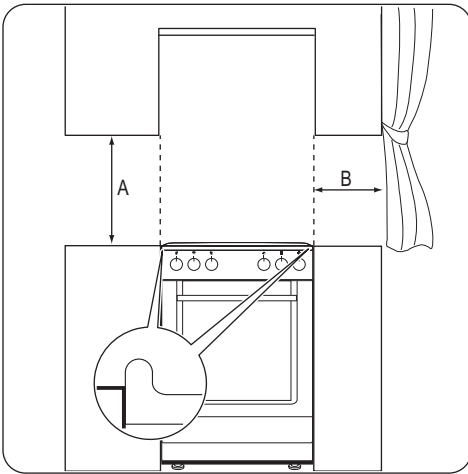
.....

## Üzembe helyezés

**!** **Vigyázat** Lásd a Biztonságról szóló részt.

### A készülék elhelyezése

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



### Minimális távolságok

Méret	mm
A	690
B	150

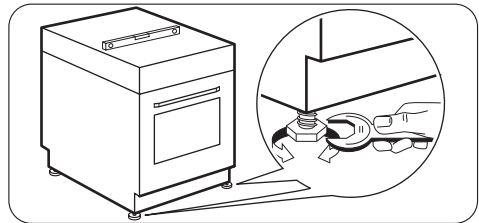
### Műszaki adatok

Méret	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm

Méret	
Mélység	600 mm
Teljes elektromos teljesítmény	8685 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz

### Vízszintbe állítás

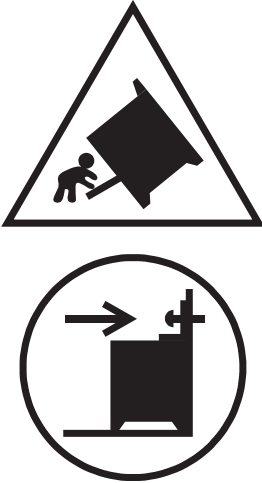
A készülék alján található lábak beállításával a tűzhely felületét a többi felület magasságához igazíthatja



### Billenésgátló

**!** **Vigyázat** Szereljen fel billenésgátlót a készülék helytelen terhelés miatti billenésének megakadályozására.

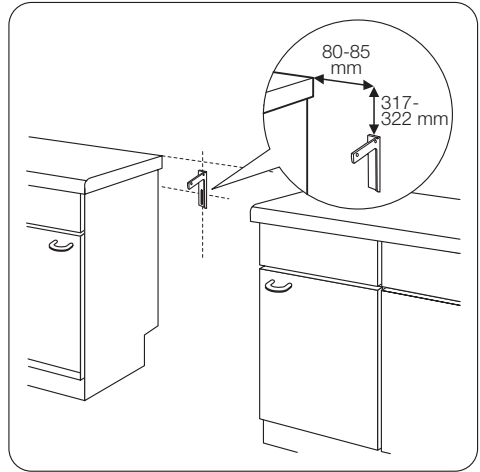




**Fontos** Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.

### A billenésgátló felszerelése

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
2. Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti terület sima legyen.
3. A készülék tetejétől lefelé számítva 317 - 322 mm-re és a készülék oldalától 80 - 85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Lásd az alábbi ábrát.
4. Amennyiben módosulnak a tűzhely méretei, a billenésgátlót ismét be kell állítani.



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

### Elektromos üzembe helyezés

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

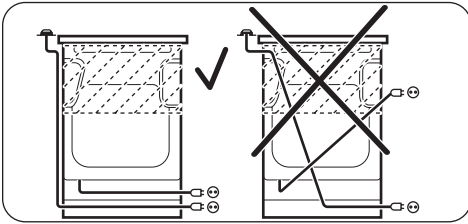
A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.

- !** **Vigyázat** Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a hálózati konnektorhoz, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget.


Ezután tekintse meg a készülék hátulján található bekötési rajzot a megfelelő elektromos üzembe helyezés érdekében. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetőek az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészeinek károsodása.

- i** A tápkábel nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



## Környezetvédelmi tudnivalók

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: ♻️. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.



### Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.



### Vigyázat Kiselejtezése előtt a

készüléket működésképtelenné kell tenni, hogy ne jelenthessen veszélyforrást. Ehhez húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból, majd vágja le a készülékről a hálózati vezetékét.





[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)

