



BG Фурна
HU Sütő

Ръководство за употреба
Használati útmutató

2
36

Get the most out of your appliance



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



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	7
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	8
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	11
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	12
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	13
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	14
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	27
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	31
13. ИНСТАЛИРАНЕ.....	32
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	34

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилиен, той е създаден с мисъл за вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

www.electrolux.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:


www.electrolux.com/shop


ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ


Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

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

1.1 Безопасност за малки деца и лица в уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда .
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полуси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.2 Електрическа връзка



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се извършат от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия авторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.

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

**ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на кухината на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

2.4 Грижи и почистване

**ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.5 Вътрешно осветление

**ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне



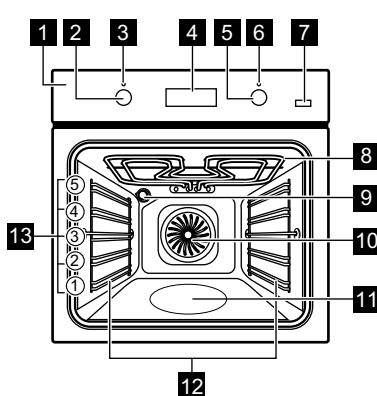
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Кръгов превключвател за функциите на нагряване
- 3 Лампа/символ за захранване
- 4 Дисплей
- 5 Контролен ключ (за температура)
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Плюс пара
- 8 Нагревател
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Вътрешна част на фурната
- 12 Опора на скарата, демонтируема
- 13 Позиции на рафтовете

3.2 Принадлежности




- **Скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**
За сладкиши и курабийки.

- **Дълбок тиган за печене**
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи**
За полици и тави.

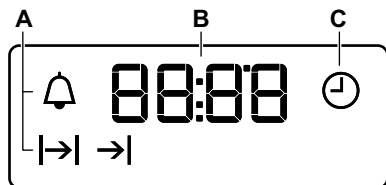
4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Бутони

Сензорно поле / бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За настройка на времето.

Сензорно поле / бутон	Функция	Описание
	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
	ПЛЮС	За настройка на времето.
	ПЛЮС ПАРА	За да включите функцията Топъл въздух ПЛЮС.

4.2 Екран



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

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



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



За функция: Готвене с вентилатор ПЛЮС вижте глава "Всекидневна употреба", "Задаване на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС".

5.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.






Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

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

5.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Задайте функцията  , натиснете: Плюс пара . Задайте максималната температура.
6. Оставете фурната да работи 15 минути.
7. Изключете фурната и я оставете да се охлади.

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

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

6.2 Задаване на функция за нагряване

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.
Лампичката светва, когато фурната работи.
3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите в изключена позиция.

6.3 Функции за нагряване

Функция на фурната	Приложение
 Изключена позиция	Фурната е изключена.
 Осветление	За включване на лампата без готвене.
 Топъл Въздух / Готвене с вентилатор ПЛЮС	За печене на до три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20-40 °C по-малко, отколкото за Традиционно печене. За добавяне на влажност по време на готвене. За да получите правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.

Функция на фурната	Приложение
 Вентил. печене с влажн.	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава "Препоръки и съвети", Вентил. печене с влажн.. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Нагревателната мощност може да се намали. За общи препоръки за енергоспестяване вижте глава "Енергийна ефективност", Енергоспестяване. Тази функция е използвана за постигане на съответствие с класа за енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.
 Долно Нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.

Функция на фурната	Приложение
 Двоен Грил	За печене на тънки хранителни продукти в големи количества и за препичане на хляб.
 Турбо Грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Пица Нагряване	За печене на пица. За запичане до кафяво и с хрупкаво дъно.
 Традиционно печене (Топлина отгоре / отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

6.4 Настройване на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС

Функцията увеличава влажността по време на готвене.

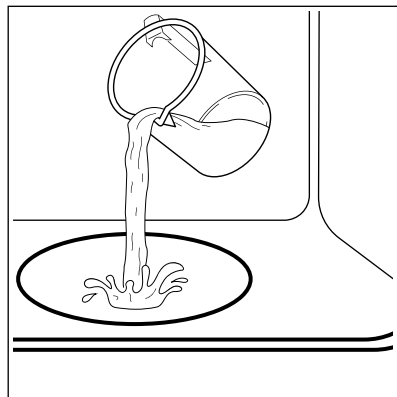


ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния. Не отваряйте вратата на фурната, когато функцията работи. След като функцията приключи, внимателно отворете вратата.

1. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.






Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл.

Напълнете релефа във вътрешността с вода, само ако фурната е студена.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

2. Поставете храна във фурната и затворете вратата на фурната. Вижте глава "Препоръки и съвети".
3. Задайте функцията: .
4. Натиснете: Плюс пара .
Тя работи само с функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС.
Индикаторът светва.
5. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
6. Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция,, натиснете Плюс пара  за да изключите фурната.
Индикаторът изгасва.
7. Отстранете водата от релефа във вътрешността.



ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че фурната е студена, преди да отстраните останалата вода от релефа във вътрешността.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Таблица с функции на часовника

Функция	Часовник	Приложение
	ЧАС	За настройка, промяна или проверка на часовото време.
	ВРЕМЕТР.	За определяне колко време да работи уредът.
	КРАЙ	За определяне кога да се деактивира уредът.
	ВРЕМЕЗАКЪС-НЕНИЕ	За да комбинирате функциите ВРЕМЕТРАЕНЕ и КРАЙ.
	ТАЙМЕР	За да се настрои обратно отброяване. Тази функция не влияе върху работата на уреда. Можете да настроите ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато уредът е изключен.

7.2 Настройка на часовника. Промяна на времето

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

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

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

7.3 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете няколкократно , докато започва да мига.
3. Натиснете или , за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕ.

На екрана се появява .

4. Когато времето изтече светва и прозвучава звуков сигнал.

Уредът се деактивира автоматично.

5. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

7.4 Настройка за КРАЙ





1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете няколкократно , докато започва да мига.
3. Натиснете или , за да зададете време.

На екрана се появява .



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

7.5 Настройка на ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ

1. Задайте функция и температура на фурната.


2. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
3. Натиснете \oplus или \ominus , за да зададете времето за ВРЕМЕТРАЕНЕ.
4. Натиснете .
5. Натиснете \oplus или \ominus , за да зададете времето за КРАЙ.
6. Натиснете , за да потвърдите. Уреда се включва автоматично по-късно, работи според зададената ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ и спира когато достигне зададеното време за КРАЙ. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал.
7. Уредът се деактивира автоматично. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
8. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

7.6 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.

2. Натиснете \oplus или \ominus , за да зададете необходимото време. Таймерът се включва автоматично след 5 секунди.
3. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
4. Завъртете копчето за функциите на фурната и копчето за температурата до позиция изключване.

7.7 Отмяна на функциите на часовника

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

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

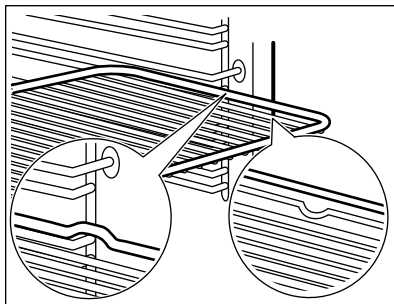


ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Поставяне на принадлежностите

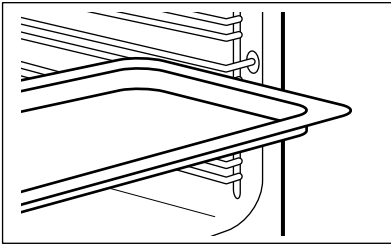
Скара:

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



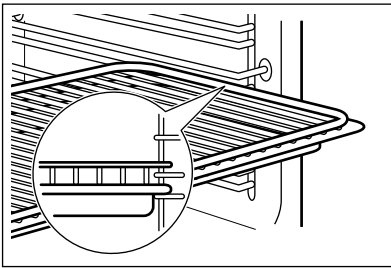
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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



Скара и тава за печене /дълбока тава заедно:

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



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

8.2 Телескопични водачи



Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

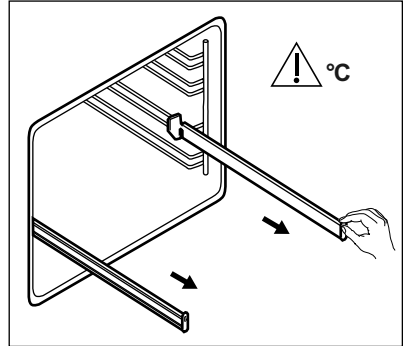
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



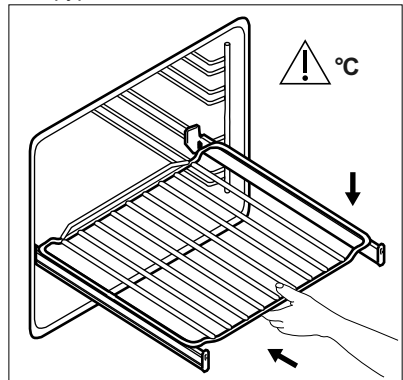
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

1. Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.



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



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

9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на

фурната хладни. Ако изключите фурната, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

9.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е

оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



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

10.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви фурна. Таблиците по-долу предлагат стандартни настройки за температура, време за готвене и позиция на скарата.

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

Фурната е снабдена със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Това понижава времето за готвене и потреблението на енергия.

10.2 Топъл въздух ПЛЮС

Кейкове/сладки/хлябове

Загрейте празната фурната предварително за 5 минути.

Използвайте тавата за печене.

Използвайте второто ниво на фурната.

Печене на кексове

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

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

Приготвяне на месо и риба

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

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

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

Времена за готвене

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

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

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)
Бисквити, курабийки, кроасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Пица	100	230	10 - 20
Погачи	100	200	20 - 25
Хляб	100	180	35 - 40
Кейк със стафиди, ябълков пай, канелени ролца, изпечени във формичка за торта.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Замразени готови ястия

Загрейте празната фурната предварително за 10 минути.

Използвайте второто ниво на фурната.

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)
Пица	150	200 - 210	10 - 20
Кроасани	150	170 - 180	15 - 25
Лазаня	200	180 - 200	35 - 50

Възстановяване на храна

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 100 мл вода.

Настройте температурата на 110 °C.

Храна	Време (мин)
Погачи	10 - 20
Хляб	15 - 25
Фокача	15 - 25
Месо	15 - 25
Паста	15 - 25
Пица	15 - 25
Ориз	15 - 25

Храна	Време (мин)
Зеленчуци	15 - 25

Печене на месо

Използвайте стъклени съдове за печене.

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 200 мл вода.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Печено говеждо	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Свинско печено	180	65 - 80

10.3 Печене и препичане

Кейкове

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Във форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Във форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	60 - 80	Във форма за кекс 26 см
Ябълков кейк (ябълков пай) ¹⁾	170	2	160	2 (ляво и дясно)	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на скарата
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2 (ляво и дясно)	30 - 40	Във форма за кекс 26 см
Пандишпанова торта	170	2	160	2	50 - 60	Във форма за кекс 26 см
Коледен кейк / Богат плодод кейк ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Във форма за кекс 20 см
Сладкиш със сливи ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Във форма за хляб
Малки кексчета - едно ниво	170	3	140 - 150	3	20 - 30	В тава за печене
Малки кексчета - две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В тава за печене

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Малки кексове - три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В тава за печене
Бискви- ти / слад- киши на пръчици - едно ни- во	140	3	140 - 150	3	30 - 35	В тава за печене
Бисквит- ки / пан- делки - на две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В тава за печене
Бисквит- ки / пан- делки - на три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В тава за печене
Целувки – едно ни- во	120	3	120	3	80 - 100	В тава за печене
Целувки - две ни- ва ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В тава за печене
Кифлич- ки ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	В тава за печене
Еклери - едно ни- во	190	3	170	3	25 - 35	В тава за печене
Еклери - две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В тава за печене
Плоски сладкиши	180	2	170	2	45 - 70	Във фор- ма за кекс 20 см
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Във фор- ма за кекс 24 см

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Викто- риански сандвич	170	1	160	2 (ляво и дясно)	50 - 60	Във фор- ма за кекс 20 см

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

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

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пити

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Макаро- нен флан	200	2	180	2	40 - 50	Във фор- ма

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

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Месо

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скара- та
Свинско	180	2	180	2	90 - 120	На скара- та
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скара- та
Английско говеждо печено, полуизпе- чено	210	2	200	2	50 - 60	На скара- та
Английско говеждо печено, средно изпечено	210	2	200	2	60 - 70	На скара- та
Английско говеждо печено, добре из- печено	210	2	200	2	70 - 75	На скара- та

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

Риба

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

10.4 Единичен Грил

Загрейте фурната предварително за 3 минути.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Задайте максимална температурата.

Храна	Количества		Време (мин)	
	Парчета	Количество (кг)	1st side	2-ра стра- на
Пържоли филе	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Пържоли говеждо	4	0.6	10 - 12	6 - 8

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

10.5 Турбо Грил

Използвайте първото или второто ниво на фурната.

Говеждо
предварително загрейте фурната.

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

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

Свинско

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

Телешко

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Телешко печено 1 кг	160 - 180	90 - 120
Телешки джолан, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

Агнешко

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

Птиче

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Парчета птиче месо, 0,2 - 0,25 кг всяко	200 - 220	30 - 50
Половин пиле, 0,4 - 0,5 кг всяко	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Патица, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гъска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Пуйка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Пуйка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

Риба (задушена)

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

10.6 Вентил. печене с влажн.

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

Храна	Принадлежности	Температура (°C)	Ниво на рафта	Време (мин)
Сладки рулца, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	175	3	40 - 50
Рулца, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	180	2	45 - 55
Бисквитено руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Орех. сладки с шоколад	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле, 6 броя	керамични ramekins на скарата	190	3	45 - 55
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	35 - 45

Храна	Принадлежности	Температура (°C)	Ниво на рафта	Време (мин)
Торта "Виктория"	съд за печене на ска- рата	170	2	35 - 50
Поширана ри- ба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Рибно филе, 0,3 кг	тиган за пица на ска- рата	170	3	30 - 40
Поширано ме- со, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	40 - 50
Бисквити, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	30 - 45
Сладки, ядки/ брашно, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
Пандишпане- ни кифли, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени банич- ки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Твърди биск- вити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Поширани зе- ленчуци, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на ска- рата	180	3	35 - 45
Зеленчуци, средиземно- морски, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

10.7 Размразяване

Храна	Количество (kg)	Време за размразяване (мин.)	Време за до-размразяване (мин)	Коментари
Пиле	1,0	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърнатата чинийка в голяма чиния. Обърнете по средата на готвенето.
Месо	1,0	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
	0,5	90 - 120		
Пъстърва	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сметаната може да се разбие добре, дори когато е още леко замразена на места.
Торта	1,4	60	60	-

10.8 Сушене – Топъл Въздух

Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.

За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за

сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

Зеленчуци

За една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тави използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

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

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.9 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

Храна	Функция	Принадлежности	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Малък кейк	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Малък кейк	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Малък кейк	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Ябълков пай	Традиционно печене	Скара	2	180	70 - 90	Използвайте 2 кутии (20 см диаметър), които са изместени диагонално.
Ябълков пай	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Скара	2	160	70 - 90	Използвайте 2 кутии (20 см диаметър), които са изместени диагонално.

Храна	Функция	Принадлежности	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Нискокалоричен пандишпан	Традиционно печене	Скара	2	170	40 - 50	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Нискокалоричен пандишпан	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Скара	2	160	40 - 50	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Нискокалоричен пандишпан	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Скара	2 и 4	160	40 - 60	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Диагонално изместени. Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост 4 - 6 парчета	Единичен Грил	Скара	4	макс.	2 - 3 минути от първата страна; 2 - 3 минути от втората страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.

Храна	Функция	Принад- лежно- сти	По- ложе- ние на ска- рата	Тем- пера- тура (°C)	Време (мин)	Забележки
Телешки бургер 6 парче- та, 0,6 кг	Единичен Грил	Скара и тава за отце- ждане	4	макс.	20 - 30	Поставете ре- шетъчната ска- ра на четвърто- то ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на по- ловината време за готвене. Загрейте фур- ната предвари- телно за 3 ми- нути.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

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

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

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

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

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

11.2 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

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

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят

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

11.3 Почистване на релефа във вътрешността

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



За функцията: Готвене с вентилатор
ПЛЮС препоръчваме да извършвате процедурата по почистването поне веднъж на 5-10 цикли на готвене.

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

11.4 Почистване на уплътнението на вратичката

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

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

11.5 Демонтиране на носачите на скарата / каталитичните панели

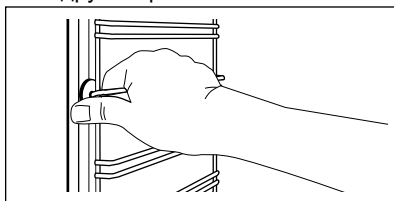
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата / каталитичните панели.



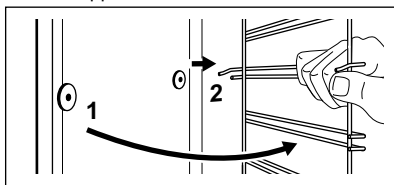
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата. Каталитичните панели не са прикачени към стените на фурната и могат да изпаднат, когато сваляте носачите на скарата.

1. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена. Задръжте задните водачи на скарата и каталитичния панел на местата им с другата ръка.



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



Поставете извадените аксесоарите в обратна последователност.




Задръжжашите цифрове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

11.6 Каталитично почистване

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

Преди да включите каталитичното почистване:

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

1. Задайте функцията .
2. Задайте температурата на фурната на 250 °C и я оставете да работи в продължение на 1 час.
3. Изключете фурната.
4. Когато фурната се охлади, я почистете с мокра мека кърпа.

Обезцветяването на каталитичната повърхност не влияе върху свойствата на каталитичното почистване.

11.7 Изваждане и монтиране на вратичката

Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката”, преди да vadите стъклените панели.



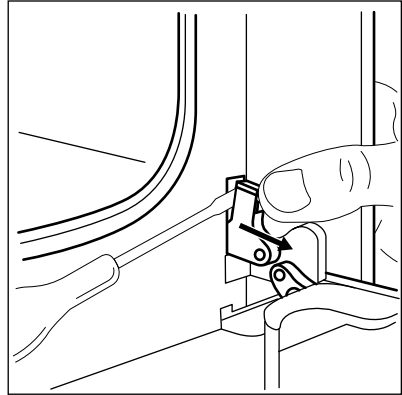
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешните стъклени панели преди да сте сваляли вратичката на фурната.



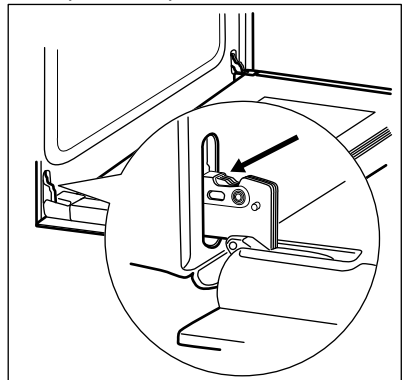
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не използвайте фурната без вътрешния стъклен панел.

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

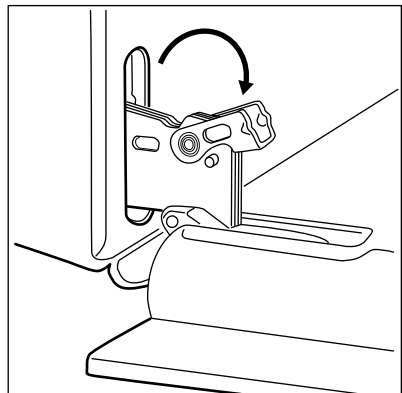
лостчето на пантата от дясната страна.



3. Намерете пантата от дясната страна на вратичката.

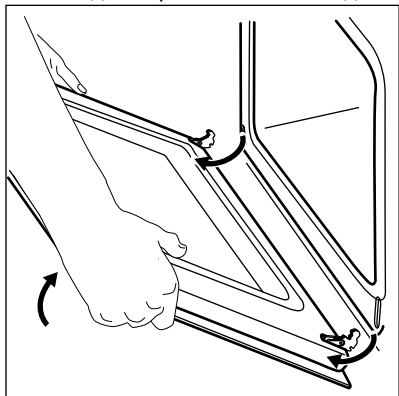


4. Повдигнете и обърнете лостчето на лявата панта.

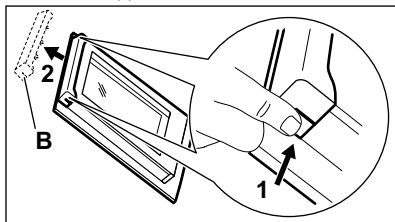


5. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно

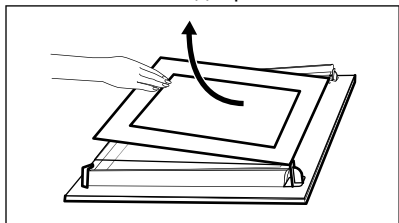
положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



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



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



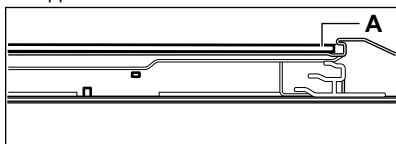
10. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

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

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



11.8 Смяна на крушката



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Задната лампа

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

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ




ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрява.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС.	Не сте включили функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС.	Вижте "Активиране на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС".
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС.	Не сте включили правилно функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮСс бутона Plus Steam (Допълнително пара).	Вижте "Активиране на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС".
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС.	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте "Активиране на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Искате да активирате функцията Топъл въздух, но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) е включен.	Функцията Топъл въздух ПЛЮС работи.	Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара)  , за да спрете функцията Топъл въздух ПЛЮС.
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °С. Вижте глава "Препоръки и съвети".
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Деактивирайте печката и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с гъба или кърпа. Добавете точното количество вода във вътрешното отделение. Обърнете се към специфичната процедура.
На дисплея се показва "12.00".	Имало е прекъсване на тока.	Настройте часовника.

12.2 Данни за обслужване

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

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

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

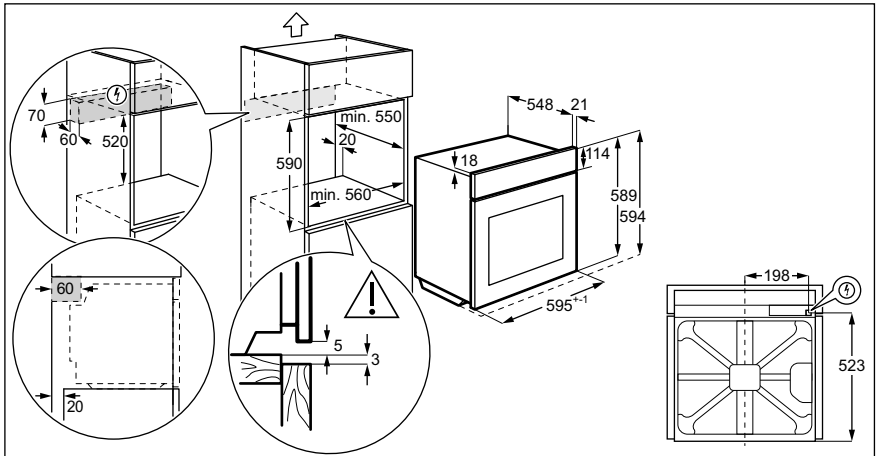
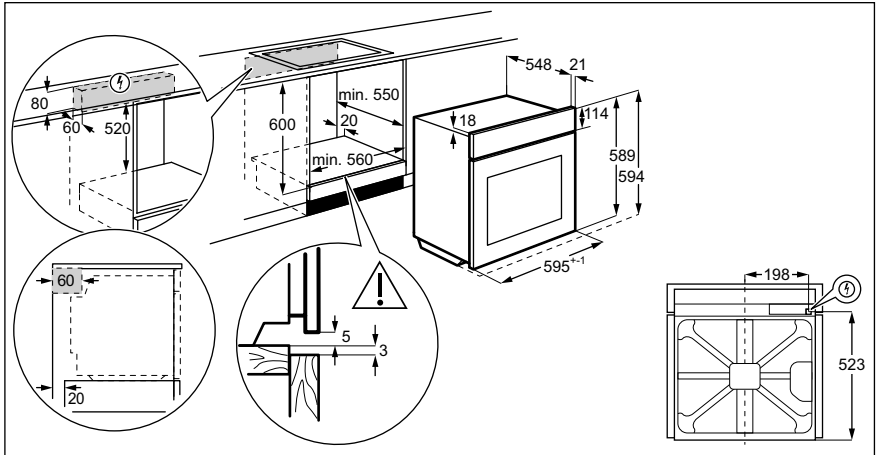
Препоръчваме ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (SN)

13. ИНСТАЛИРАНЕ

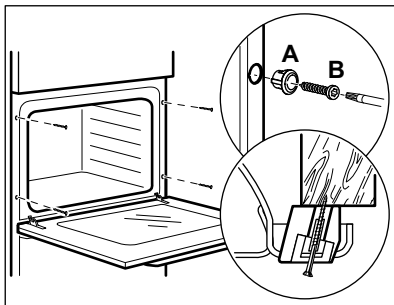


ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

13.1 Вграждане



13.2 Закрепване на уреда към шкафа



13.3 Електрическа инсталация



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

Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

13.4 Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

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

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

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

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

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктов фиш и информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	KODEC70X
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.81 kWh/цикъл
Брой обеми на фурната	1
Източник на топлина	Електричество
Обем	72 l
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	30.5 kg

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

14.2 Енергоспестяване



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

Общи съвети

Уверете се, че вратичката на фурната е затворена добре, когато фурната

работи. Не отваряйте вратичката твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратичката чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове, за да подобрите енергоспестяването

При възможност не загрявайте предварително фурната, преди да поставите храната вътре.

Когато готвенето е с времетраене, по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минималната 3-10 минути преди края

на зададеното времетраене, в зависимост какво е то. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

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

Готвене с вентилатор

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


Подгръване на храна


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

Вентил. печене с влажн.

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

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	37
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	38
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	41
4. KEZELŐPANEL.....	41
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	42
6. NAPI HASZNÁLAT.....	42
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	45
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	46
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	47
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	48
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	60
12. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	63
13. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	65
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	67

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére.
- Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, 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 arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékét húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden

fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- A készülék megfelel az EKG irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

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

2.4 Tisztítás és ápolás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!

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

2.5 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.6 Szerviz

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

2.7 Ártalmatlanítás



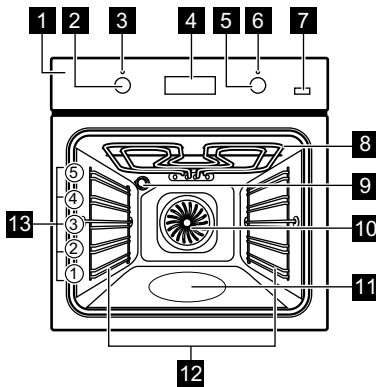
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4** Kijelző
- 5** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6** Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7** Plusz gőz
- 8** Fűtőbetét
- 9** Sütőtér világítás
- 10** Ventilátor
- 11** Sütőtér mélyedése
- 12** Polcvezető sín, eltávolítható
- 13** Polcszintek

3.2 Kiegészítők

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

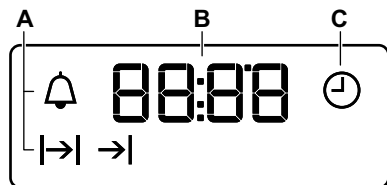
- **Mély tepsi**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sütősín**
Polcokhoz és tálcaéhoz.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Gombok

Érzékelőmező / Gomb	Funkció	Leírás
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
⌚	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.
☁	PLUS STEAM	A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása.

4.2 Kijelző



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

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető poltartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető poltartókat az eredeti helyükre.

5.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.



A következő funkció esetén: Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ Olvassa el a „Napi használat” című fejezetben a következő funkció beállítását: „Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ”.

1. Válassza ki a/z funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Válassza ki a/z . Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Válassza ki a/z funkciót, majd nyomja meg a következőt: Plusz gőz . Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

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

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



6.1 Visszahúzható gombok






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



6.2 Egy sütőfunkció beállítása

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

6.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Sütő Világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
 Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ	<p>Sütés egyszerre legfeljebb három szinten, illetve aszalás.</p> <p>A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint a Alsó + felső sütés funkciónál.</p> <p>Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.</p>

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefűvés (Nedves)	<p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatósként olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Hőlégbefűvés (Nedves).</p> <p>A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiamegtakarítási tippeket olvashat az „Energiahatékonyság” c. fejezet „Energiatakarékosság” című részében. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.</p>
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Grill + Felső Sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Pizzasütés	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.

6.4 A funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

A funkció növeli a páratartalmat a sütés során.

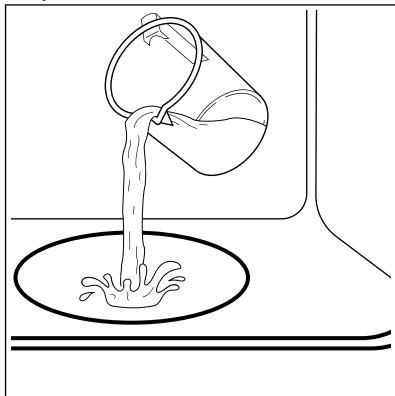


FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet. Amíg a funkció aktív, ne nyissa ki a sütő ajtaját. A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

1. Csapvízzel töltsé fel a sütőtér mélyedését.



A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml.

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





VIGYÁZAT!

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

2. Helyezze az ételt a sütőbe, majd csukja be az ajtaját.

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


3. Állítsa be ezt a funkciót: .

4. Nyomja meg ezt a gombot: Plusz gőz .

A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ.

A visszajelző világítani kezd.

5. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

6. A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe, majd nyomja meg a Plusz gőz  gombot.

Kialszik a visszajelző.

7. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.








FIGYELMEZTETÉS!

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


7. ÓRAFUNKCIÓK



7.1 Órafunkciók táblázata

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



7.2 Az óra beállítása. Az idő módosítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.





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


A  vagy  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.


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

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





7.3 Az IDŐTARTAM beállítása


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


A kijelzőn  jelenik meg.

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









7.4 A BEFEJEZÉS beállítása

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

A kijelzőn  jelenik meg.

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





7.5 A KÉSLELTETÉSI IDŐ beállítása

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



A készülék később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. A beállított időpontban hangjelzés hallható.

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

7.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

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

7.7 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a  gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



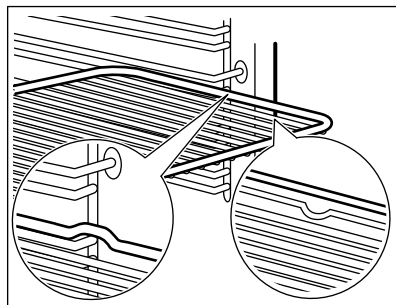
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Tartozékok behelyezése

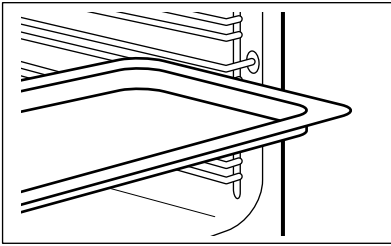
Huzalpolc:

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



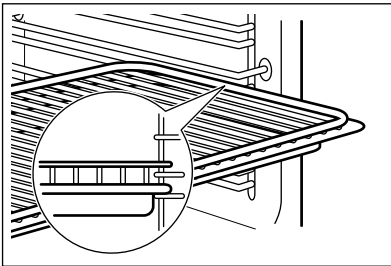
Sütőtálcá/ mély tepszi:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsiegyütt:

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



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

8.2 Teleszkópos sütősínek

i Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

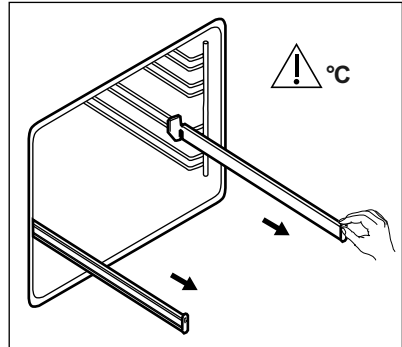
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



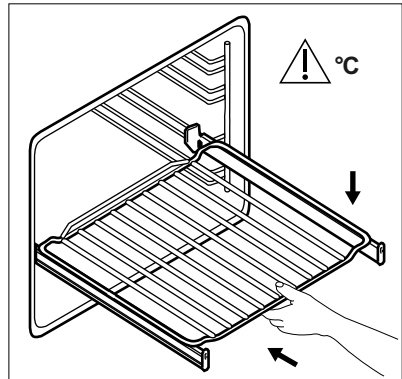
VIGYÁZAT!

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

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



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



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

9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja

a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

9.2 Biztonsági termosztát

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

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

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

10.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

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

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

ropogósak lesznek. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

Sütemények sütése

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

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

Húсок és halak sütése

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

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

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

Sütési időtartamok

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

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

10.2 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

Sütemények/tészta/kenyér

Melegítse elő az üres sütőt 5 percre.

Használja a sütőtepsit.

A második polcszintet használja.

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Aprósütemények, lángosok, croissantok	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Zsemle	100	200	20 - 25
Kenyér	100	180	35 - 40
Szilvatorta, almáslepény, fahéjas tekercs sütőformában.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Fagyasztott készételek

Melegítse elő az üres sütőt 10 percig.

A második polcszintet használja.

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissant-ok	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	180 - 200	35 - 50

Étel regenerálása

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 100 ml vizet.

Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)
Zsemle	10 - 20
Kenyér	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Hús	15 - 25
Tésztafelfújt	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rizs	15 - 25

Ételek	Idő (perc)
Zöldségek	15 - 25

Sültek

Használjon üveg sütőedényt.

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 200 ml vizet.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Marha hátszín	200	50 - 60
Csirke	210	60 - 80
Sertés roston	180	65 - 80

10.3 Tészta- és hússütés

Sütemények

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajtorta	170	1	165	2	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite) ¹⁾	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a húzalpolcon
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskóta-tészta	170	2	160	2	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcstorta gazdagon ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény - egy szinten	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálcán

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Aprósütemény - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - egy szinten	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálcán
Habcsók - egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók - két szinten ¹⁾	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán
Képviselőfánk - egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk - két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcsstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Lekváros piskóta	170	1	160	2 (bal és jobb)	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

Kenyér és pizza

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle ¹⁾	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tep-siben
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

Töltött tészták

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Hús

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

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúl	190	2	175	2	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

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

10.4 Grill

Állítsa be a maximális hőmérsékletet.

Melegítse elő a süttőt 3 percre.

A negyedik polcszintet használja.

Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	Mennyiség (kg)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Bífsztek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Kolbászok	8	-	12 - 15	10 - 12
Sertésborda	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Csirke (félbe vágva)	2	1	30 - 35	25 - 30

Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	Mennyiség (kg)	Első oldal	Második oldal
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Csirkemell	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Halfilé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics	4 - 6	-	5 - 7	-
Piritós	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Infrásütés

Az első vagy a második polcszintet használja.

Marhahús

Melegítse elő a süttőt.

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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Marhasült vagy -szelet, véresen	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy -szelet, közepesen	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy -szelet, átsütve	170 - 180	8 - 10

Sertés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Lapocka, sonkadarab, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karaj, oldalas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90

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

Borjú

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

Bárány

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

Szárnyasok

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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Pulyka, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pulyka, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

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

10.6 Hőlégbefűvés (Nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

Étel	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Édes sütemények, 12 darab	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	40 - 50
Zsemle, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Pizza, fagyaszott, 0,35 kg	huzalpolc	180	2	45 - 55
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Brownie	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	190	3	45 - 55
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	2	35 - 45
Viktória sütemény	sütőforma huzalpolcon	170	2	35 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35

Étel	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	170	3	30 - 40
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	40 - 50
Aprósütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	30 - 45
Habcsók, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	45 - 55
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Töltött kelt tészta, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	35 - 45
Aprósüt. omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	40 - 50
Kosárka, 8 darab	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Párolt zöldség, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	35 - 45
Zöldség, mediterrán, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	35 - 45

10.7 Kiolvasztás

Ételek	Mennyiség (kg)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1,0	100-140	20-30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1,0	100-140	20-30	Félidőben fordítsa meg.
	0,5	90-120		
Pisztráng	0,15	25-35	10-15	-
Eper	0,3	30-40	10-20	-

Ételek	Mennyiség (kg)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Vaj	0,25	30-40	10-15	-
Tejszín	2 x 0,2	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1,4	60	60	-

10.8 Aszalás - Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

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

Zöldségek

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

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

Gyümölcs

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Szilva	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Körte	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.9 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcma-gas-ság	Hő-mér-séklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Aprósütemény	Alsó + felső sütés	Sütő tálcá	3	170	20 - 30	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára.
Aprósütemény	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütő tálcá	3	150 - 160	20 - 35	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára.
Aprósütemény	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütő tálcá	2 és 4	150 - 160	20 - 35	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára.
Almás pite	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	180	70 - 90	Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva.
Almás pite	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Huzalpolc	2	160	70 - 90	Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva.
Zsírmentes piskótatészta	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	170	40 - 50	Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Zsírmentes piskótatészta	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Huzalpolc	2	160	40 - 50	Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Zsírmentes piskótatészta	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Huzalpolc	2 és 4	160	40 - 60	Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Átlósan eltolva. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütő tálcá	3	140 - 150	20 - 40	-

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Linzer	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütő tálcá	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálcá	3	140 - 150	25 - 45	-
Píritós 4 - 6 db	Grill	Huzalpolc	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 perccig.
Marhahús hamburger 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepptálcá	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 perccig.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

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

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel

megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

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

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

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

11.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

Soha ne használjon acélgapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét.

A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

11.3 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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



Használati javaslat:
Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkcióhoz javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5 - 10. sütési ciklus után végezze el.

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

11.4 Az ajtótomítések megtisztítása

Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a sütőt, ha az ajtótomítás sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.

Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

11.5 A polctartók / katalitikus panelek eltávolítása

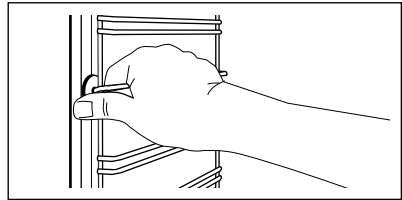
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat / katalitikus paneleket.



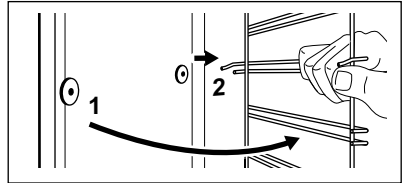
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat. A katalitikus panelek nincsenek rögzítve a sütő falához, és kidőlhethetnek, amikor a polctartókat eltávolítja.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. Másik kezével tartsa a hátsó polctartókat és a katalitikus panelet a helyükön.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

11.6 Katalitikus tisztítás

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

Mielőtt bekapcsolná a katalitikus tisztítási funkciót:

- vegyen ki minden tartozékot .
 - tisztítsa meg a sütőtér alját kémelő mosogatószeres oldattal.
 - langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a belső üvegajtót.
1. Állítsa be a funkciót.
 2. Állítsa a sütő hőmérsékletét 250 °C - ra, majd hagyja 1 órán át működni.
 3. Kapcsolja ki a sütőt.

4. Miután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret. A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a Katalitikus tisztításra.

11.7 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

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



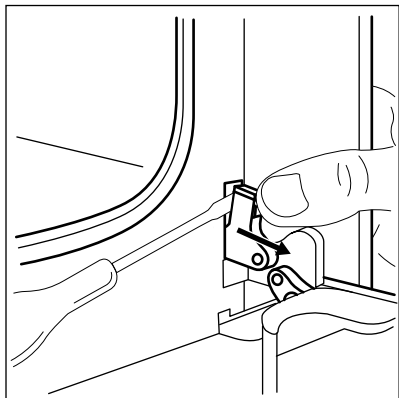
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



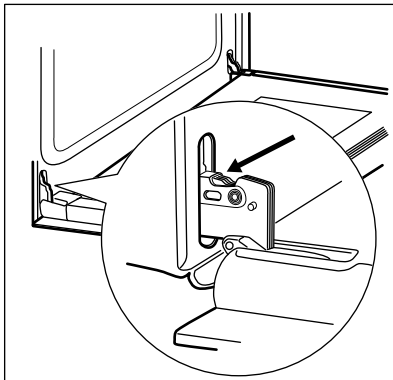
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt a belső üveglap nélkül.

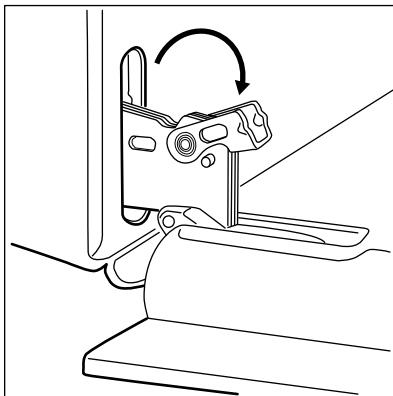
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



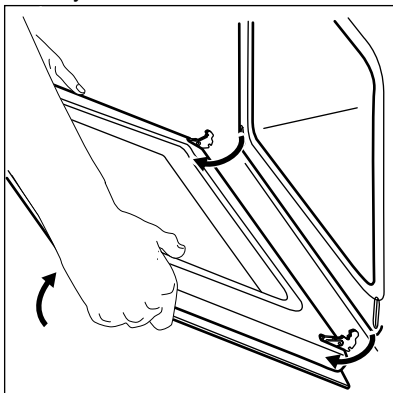
3. Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



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

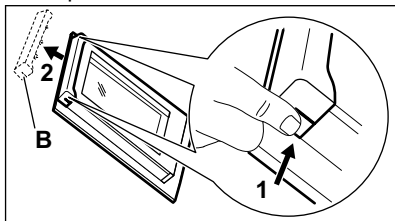


5. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

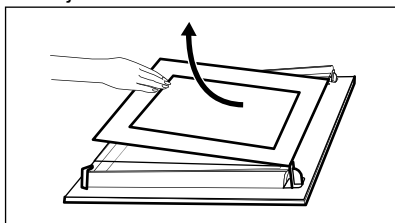


6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

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



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



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

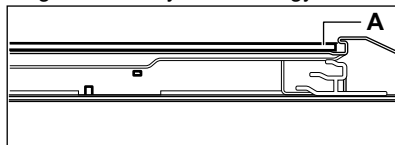
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

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

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

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánót hangot ad.

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



11.8 A hűtlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

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



VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

Hátsó lámpa

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

12. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mit tegyek, ha...

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

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.	Nem kapcsolta be ezt a funkciót: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.	Nem kapcsolta be ezt a funkciót: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ a Plusz gőz gombbal.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűtés, nagy hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.	A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció működik.	A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció leállításához nyomja meg a Plusz gőz  gombot.
A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

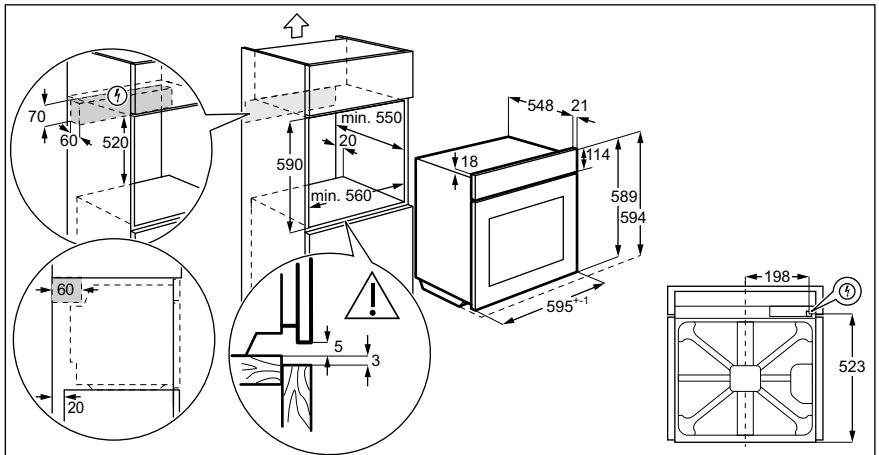
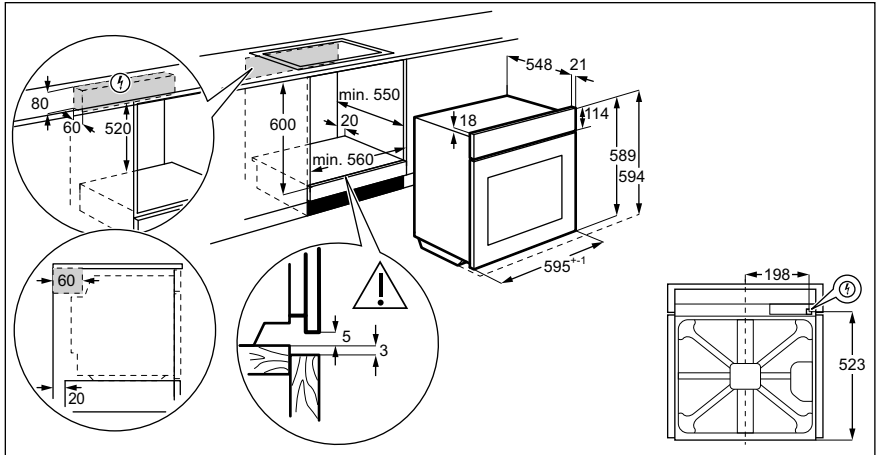
13. ÜZEMBE HELYEZÉS



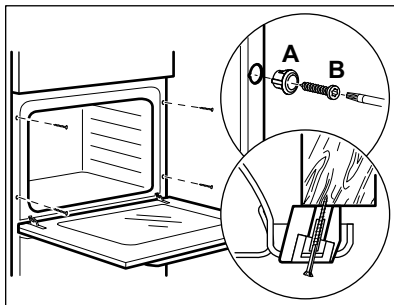
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Beépítés



13.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



13.3 Elektromos bekötés

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

Ez a készülék dugással és csatlakozókábellel kerül szállításra.

13.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok:

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

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

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75

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

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termék- és információs adatlap az EU 65-66/2014 számú rendelkezésnek megfelelően.

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	KODEC70X
Energiatakarékossági szám	95.3
Energiatakarékossági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál adag hagyományos sütémódja esetén	0.95 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.81 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	72 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	30.5 kg

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

14.2 Energiatakarékosság



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

Általános javaslatok

Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki

gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

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

A maradékhot más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

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

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.


Ételek melegen tartása


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

Hőlégbefűvés (Nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

electrolux.com/shop



867355621-A-052019

