



BG Готварска печка
HU Tűzhely

Ръководство за употреба
Használati útmutató

2
30

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	11
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	13
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	13
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	14
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	15
11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	15
12. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	16
13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	23
14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	25
15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	27

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в уязвимо положение

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

1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Този уред трябва да е свързан към захранването с кабел тип H05VV-F, за да издържа на температурата на задния панел.

- Този уред е предназначен за употреба на височина до 2000 метра над морското равнище.
- Този уред не е предназначен за използване в кораби, лодки или други плавателни съдове.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- Не поставяйте уреда върху основа.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- **ВНИМАНИЕ:** Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху готв. плот, тъй като могат да се загреят.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.

- **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 ремонтране изключете захранването.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Внимавайте когато докосвате чекмеджето за съхранение. Може да се нагорещи.
- Ключът за изключване трябва да бъде свързан с електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.
- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Кухненският шкаф и нишата трябва да имат подходящи размери.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- По някои части от уреда минава ток. Оградете уреда с мебели, за

да предотвратите допир до опасни части.

- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Стабилизирайте уреда, за да предотвратите преобръщането му. Вижте глава „Инсталиране“.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

Винаги издърпвайте щепсела на захранването.

- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (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 полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.

Опасност от токов удар.

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварски съдове, изработени от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат котлона. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, например за отопление на помещението.

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизиран сервизен център.

3. ИНСТАЛИРАНЕ



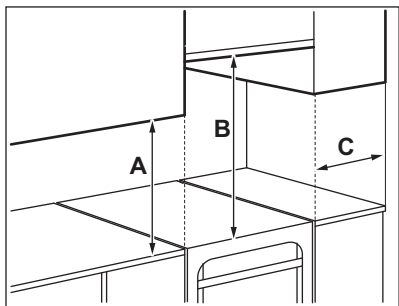
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Местоположение на уреда

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

Относно минимални разстояния на поставяне, проверете таблицата.



- Използвайте само оригинални резервни части.

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

Минимални разстояния

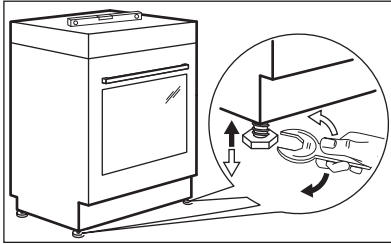
Размери	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технически данни

Волтаж	230 V
Честота	50 - 60 Hz
Клас на уреда	1

Размер	mm
Височина	858
Ширина	500
Дълбочина	600

3.3 Нивелиране на уреда



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

3.4 Защита срещу накланяне

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

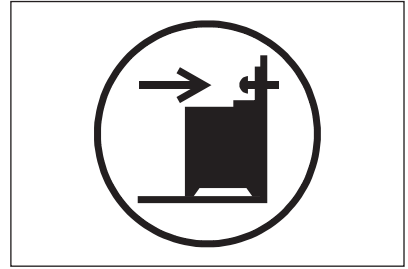
Уверете се, че сте поставили защитата срещу накланяне на правилната височина.



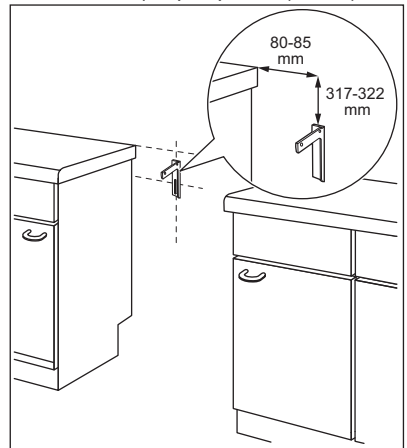
Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка.

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

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



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



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



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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

3.5 Електрическа инсталация

**ВНИМАНИЕ!**

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

Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел.

**ВНИМАНИЕ!**

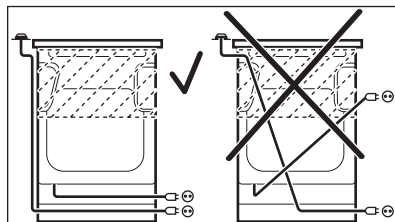
Преди да свържете електрозахранващият кабел към клемата, измерете напрежението между фазите в домашната мрежа. След това вижте етикета за свързване на гърба на уреда, за да използвате правилната електрическа инсталация. Този ред на стъпки предотвратява грешки при монтажа и повреди на електрическите компоненти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

Приложими видове кабели за различни фази:

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

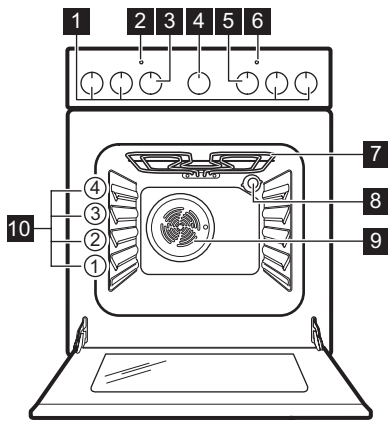
**ВНИМАНИЕ!**

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



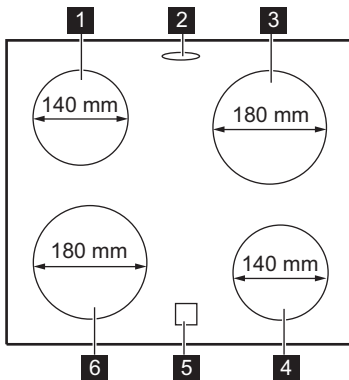
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Копчета за готварска плоча
- 2 Индикатор/символ за температура
- 3 Бутон за температурата
- 4 Ключ за брояча на минути
- 5 Бутон за функциите на фурната
- 6 Индикатор/лампа/символ за готварска плоча
- 7 Нагряващ елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Нива на скарата

4.2 Разположение на повърхността за готвене



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

4.3 Аксесоари

- **Решетъчна скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**

- **Чекмедже за съхранение**
Чекмеджето за съхранение се намира под вътрешността на фурната.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

5.1 Първоначално почистване

Извадете всички принадлежности от фурната.


Вж. глава "Грижи и почистване".


Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

Поставете принадлежностите в първоначалната им позиция.

5.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията . Задайте максимална температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.

3. Задайте функцията . Задайте максимална температурата. Максималната температура при тази функцията е 210 °C.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. 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. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Описание на зоните за готвене

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

6.2 Настройка за затопляне

Символи	Функция
0	Положение Изключено (Off).
1 - 6	Настройки за затопляне



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

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

Индикаторът за контрол на плота светва.

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

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

6.3 Използване на обикновената зона за готвене

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



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



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

6.4 Индикатор за остатъчна топлина



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

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

Индикаторът може също да се появи:

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

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове

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



Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско.

Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.

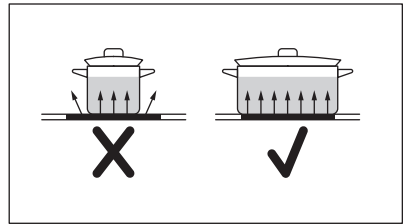


Не използвайте съдове за готвене на керамичния котлон с основи с ясно изразени ръбове, напр., чугунени тигани. Те могат да надраскат или изтъркат повърхността на котлона за постоянно.



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

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



7.2 Примери на приложения за готвене

Температурна настройка:	Приложение:
1	Поддържане в топло състояние
2	Леко варене на тих огън
3	Варене на тих огън
4	Пържене / запичане
5	Кипване
6	Кипване / бързо пържене / дълбоко пържене

8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.

- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специално стъргало за стъклото.

8.2 Почистване на плочата

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

стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

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

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

фурната и температурата в положение „изключено“.

9.1 Включване и изключване на фурната

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



Лампичката светва, когато фурната работи.




3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите на

9.2 Предпазен термостат

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

9.3 Функции във фурната

Сим-вол	Функция във фурната	Приложение
0	Изключена позиция	Фурната е изключена.
	Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво на скарата.
	Гриловане	За запичане на тънки храни или препичане на хляб Максималната температура при тази функция е 210 °C.

Сим-вол	Функция във фурната	Приложение
	Долен нагревател	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
	Готвене с вентилатор	За печене на месни и/или тестени храни, при еднаква температура на приготвяне, на повече от едно ниво на скарата, без обмяна на миризми.
	Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната. За да използвате тази функция, ключът за температурата трябва да бъде в изключено положение.
	Печене при влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене при влажност. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Нагревателната мощност може да се намали. За общи препоръки за енергоспестяване вижте глава „Енергийна ефективност“, Фурна – Икономия на енергия. Тази функция се използва за покриване на изискванията за класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.

10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Таймер

Използвайте, за да настроите обратно броене.



Тази функция не влияе върху работата на уреда.

1. Задайте функция и температура на фурната.

2. Завъртете кръговия регулатор за настройка на таймера докрай и след това го върнете на желаното време.

Когато времето изтече, прозвучава сигнал.

11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



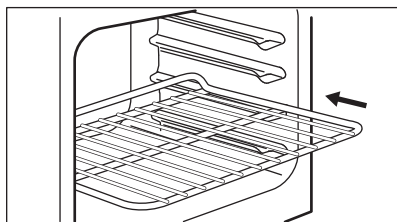
ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

11.1 Поставяне на аксесоарите

Скара:



Скарата има специална форма в задната част, която помага за циркулация на топлината.

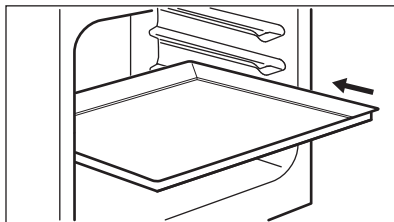


Поставете рафта в правилното положение. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

Тава:



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



Поставете тава или дълбоката тава на препоръчаното ниво за скара. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

12. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



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

12.1 Обща информация

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

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

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

Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.

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

12.2 Печене

За първото печене използвайте по-ниската температура.

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

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

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

12.3 Печене на кексове

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

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

12.4 Приготвяне на месо и риба

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

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

12.5 Времена за готвене

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

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

12.6 Традиционно печене

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

Храна	Количество (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата	Принадлежности
Пудинг ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	тава за печене
Кекс с мая и пълнеж ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	тава за печене
Пица	1000	200 - 220	25 - 35	2	тава за печене
Чийзкейк	2600	170 - 190	60 - 70	2	тава за печене
Швейцарски ябълков десерт ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	тава за печене
Коледен кекс ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	тава за печене
Киш Лорен ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 кръгла тава (диаметър: 26 см)
Селски хляб ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 алуминиеви тави (дължина: 20 см)
Козуначено руло ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 алуминиеви тави (дължина: 25 см) на едно и също ниво
Румънски пандишпан – традиционен	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алуминиеви тави (дължина: 25 см) на едно и също ниво
Кифлички с мая ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	тава за печене
Флодово руло ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	тава за печене
Целувки	400	100 - 120	40 - 50	2	тава за печене
Сладкиш от маслено тесто ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	тава за печене

Храна	Количество (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Маслена торта 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	тава за печене

- 1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.
- 2) След като изключите уреда, оставете печивото във фурната за 7 минути.
- 3) Загрейте фурната предварително за 20 минути.
- 4) Загрейте фурната предварително за 10 – 15 минути.
- 5) След като изключите уреда, оставете печивото във фурната за 10 минути.
- 6) Задайте температурата на 250 °C и загрейте предварително фурната за 18 минути.

12.7 Готвене с вентилатор

Храна	Количество (г)	Температура (°C)	Време (мин.)	Позиция на рафта	Акcesoари
Плосък кейк ¹⁾	1000	150	30	2	тава за печене
Плосък кейк ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	тава за печене
Кейк с мая и ябълки	2000	170 – 180	40 – 50	3	тава за печене
Палачинка	1200	150 – 160	30 – 35 ²⁾	2	тава за печене
Цяло пиле	1400	180	55	2	скара
				1	тава за печене
Свинско печено	800	170 – 180	45 – 50	2	скара
				1	тава за печене
Пълнен кейк с мая	1200	150 – 160	20 – 30	2	тава за печене
Пица	1000 + 1000	200 – 210	30 – 40	1 + 3	тава за печене
Пица	1000	190 – 200	25 – 35	2	тава за печене
Чийзкейк	2600	160 – 170	40 – 50	1	тава за печене

Храна	Количество (г)	Температура (°C)	Време (мин.)	Позиция на рафта	Акcesoари
Швейцарски ябълков пай ³⁾	1900	180 – 200	30 – 40	2	тава за печене
Коледен кейк ³⁾	2400	150 – 160	35 – 40 ²⁾	2	тава за печене
Запечени яйца със сирене ³⁾	1000	190 – 210	30 – 40	1	1 кръгла тава (диаметър: 26 см)
Селски хляб ⁴⁾	750 + 750	160 – 170	40 – 50	1	тава за печене
Румънски пандишпанов кейк ³⁾	600 + 600	155 – 165	40 – 50	2	2 леки тави (дължина: 25 см) на една и съща позиция на рафта
Румънски пандишпанов кейк – традиционен	600 + 600	150 – 160	30 – 40	2	2 леки тави (дължина: 25 см) на една и съща позиция на рафта
Кифлички с мая ¹⁾	800	190	15	3	тава за печене
Кифлички с мая ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	тава за печене
Руло ¹⁾	500	150 – 160	15 – 20	3	тава за печене
Целувки	400	110 – 120	30 – 40	2	тава за печене
Целувки	400 + 400	110 – 120	45 – 55	1 + 3	тава за печене
Сладкиш от ронливо тесто	1500	160 – 170	25 – 35	3	тава за печене
Пандишпанов кейк ¹⁾	600	150 – 160	25 – 35	2	тава за печене

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

- 1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.
- 2) След като изключите уреда, оставете кейка във фурната за 7 минути.
- 3) Загрейте фурната предварително за 10-15 минути.
- 4) Задайте температурата на 250 °C и загрейте предварително фурната в продължение на 10 – 20 минути.
- 5) Загрейте фурната предварително за 15 минути.

12.8 Печене при влажност

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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Цяла риба 200 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Рибно филе 300 г	180	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
Месо				
Месо в плик 250 г	200	35 - 45	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Месни шишчета 500 г	200	30 - 40	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Малки печива				
Бисквитки	170	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Френски макарони	170	40 - 50	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Мъфини	180	30 - 40	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Солени крекери	160	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Маслени бисквити	140	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Тарталети	170	20 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Вегетариански				
Смесени зеленчуци в плик 400 г	200	20 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Омлет	200	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
Зеленчуци на тава 700 г	190	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене

12.9 Информация за изпитващи лаборатории

Храна	Функция	Температура (°C)	Акcesoари	Позиция на рафта	Време (мин.)
Малки кейкове (16 броя/тава)	Традиционно печене	160	тава за печене	3	20 - 30
Малки кейкове (16 броя/тава)	Готвене с вентилатор	150	тава за печене	3	20 - 30

Храна	Функция	Температура (°C)	Акcesoари	Позиция на рафта	Време (мин.)
Ябълков пай (2 тави Ø 20 см, разположени диагонално)	Традиционно печене	190	скара	1	65 - 75
Ябълков пай (2 тави Ø 20 см, разположени диагонално)	Готвене с вентилатор	180	скара	2	70 - 80
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	180	скара	2	20 - 30
Пандишпанова торта без мазнина	Готвене с вентилатор	160	скара	2	25 - 35
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици	Традиционно печене	140	тава за печене	3	15 - 30
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици	Готвене с вентилатор	140	тава за печене	3	20 - 30
Тост ¹⁾	Гриловане	макс.	скара	2	2 - 5
Телешки бургер ²⁾	Гриловане	макс.	скара	3	15 – 20 от първата страна; 15 – 20 от втората страна

1) Загрейте фурната предварително за 5 минути

2) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

13.1 Бележки относно почистването

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

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар.

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

Почиствайте упоритите петна със специален почистващ препарат за фурни.

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

13.2 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

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

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

13.3 Сваляне и монтиране на стъклените панели на фурната

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



ВНИМАНИЕ!

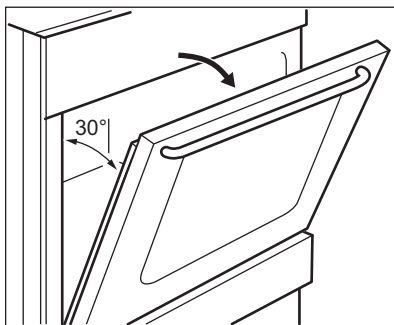
Дръжте вратичката на фурната леко отворена по време на почистването. Когато я отворите напълно, може случайно да се затвори, причинявайки евентуални повреди.



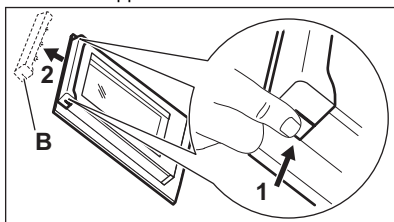
ВНИМАНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

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



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



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



ВНИМАНИЕ!

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

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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Проверете дали вътрешният стъклен панел е легнал точно във фалцовете.

13.4 Изваждане на чекмеджето

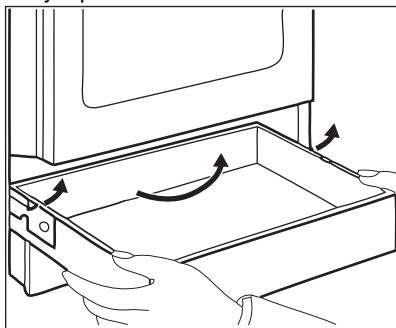


ВНИМАНИЕ!

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

Чекмеджето под фурната може да бъде извадено за почистване.

1. Дръпнете чекмеджето навън до упор.



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

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

13.5 Смяна на лампичката



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

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

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.

14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

14.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да включите уреда.	Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.

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

14.2 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)

Препоръчваме ви да запишете данните тук:

Сериен номер (SN)

15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Идентификация на модела	LKR520000W		
Вид на плота	Плоча в свободностояща готварска печка		
Брой зони за готвене	4		
Технология за загряване	Лъчист нагревател		
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Задна лява		14,0 см
	Задна дясна		18,0 см
	Предна дясна		14,0 см
	Предна лява		18,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (ЕС electric cooking)	Задна лява		180,3 Wh / kg
	Задна дясна		179,4 Wh / kg
	Предна дясна		180,3 Wh / kg
	Предна лява		179,4 Wh / kg
Енергийна консумация на котлона (ЕС electric hob)			179,9 Wh / kg

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

15.2 котлонни- енерго спестяване

Може да спестите енергия по време на ежедневното ви готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.

- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Дъното на съдът за готвене трябва да има същият диаметър като зоната за готвене.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

15.3 Продуктова информация за фурни и Продуктов информационен лист*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	LKR520000W 943005316
Индекс на енергийна ефективност	94.9
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0,84 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0,74 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	54 l
Тип на фурната	Фурна в свободностояща печка
Маса	42.0 kg

*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.
За Република Беларус съгласно STB 2478 – 2017, Приложение G; STB 2477 – 2017, Анекси А и В.
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

15.4 фурна – енергоспестяване



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

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене.

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгряване на храна


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


Печене при влажност

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

допълнителни детайли вижте "Фурна – Всекидневна употреба", глава "Функции на фурната".

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте 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.....	31
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	33
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	36
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	38
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	39
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	39
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	40
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	41
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT	42
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	43
11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	43
12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	44
13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	50
14. HIBAELHÁRÍTÁS.....	52
15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	53

GONDOLUNK ÖNRE

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

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.electrolux.com/shop


ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

 Általános információk és tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

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

- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék

elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.

- **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.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A rögzített kábelelést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig

használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.

- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.
Áramütés veszélye.

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



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.

- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.
Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.

2.5 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Szerviz

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



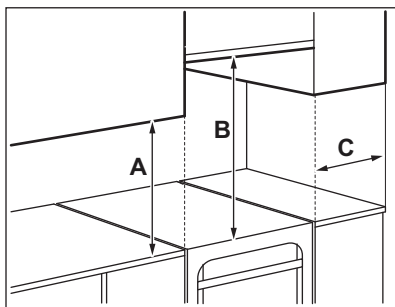
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 A készülék elhelyezése

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

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



Minimális távolságok

Méret	mm
A	400
B	650
C	150

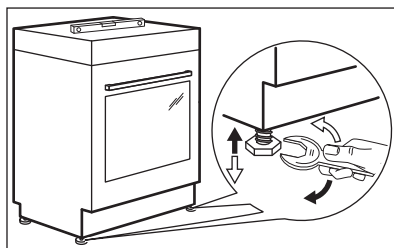
- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok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

3.2 Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Készülék osztály	1

Méret	mm
Magasság	858
Szélesség	500
Mélység	600

3.3 A készülék vízszintbe állítása



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

3.4 Billenésrázó

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



VIGYÁZAT!

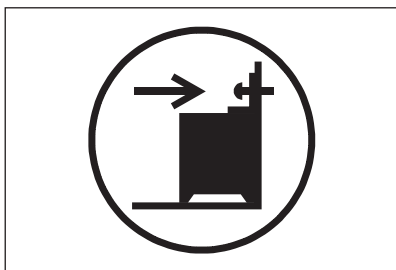
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésrázót.



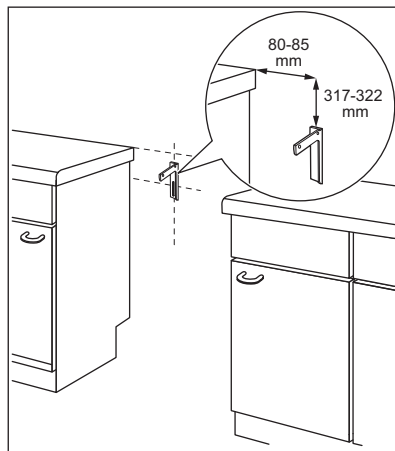
Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

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

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



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



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



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



VIGYÁZAT!

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

3.5 Elektromos bekötés



FIGYELMEZTETÉS!

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

Ez a készülék hálózati csatlakozókábel és dugasz nélkül kerül szállításra.

**FIGYELMEZTETÉS!**

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

A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

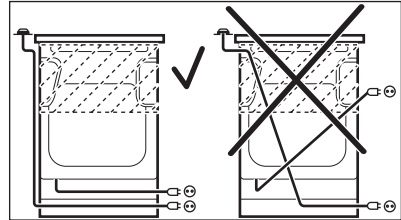
Fázis	Min. méretű kábel
1	3x6,0 mm ²

Fázis**Min. méretű kábel**

3 nullavezetéssel

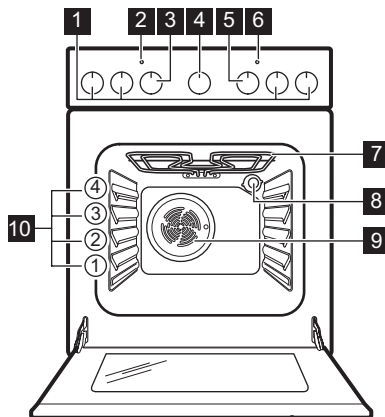
5x1,5 mm²**FIGYELMEZTETÉS!**

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



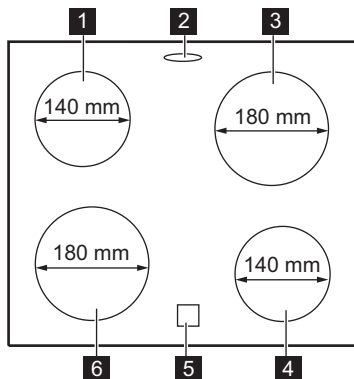
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 A Percszámoló gombja
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Főzőlap lámpája / szimbóluma / visszajelzője
- 7 Fűtőbetét
- 8 Lámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Polcszintek

4.2 Főzőfelület elrendezése



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

4.3 Tartozékok

- **Huzalpól**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

- **Sütőtálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Tárolófiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

5.1 Kezdeti tisztítás



Távolítson el minden tartozékot a sütőből.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat. Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyükre.

5.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

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

6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

(ki- és bekapcsolnak) a kiválasztott hőmérsékleti fokozatnak megfelelően.

6.1 Főzőzónák leírása

A főzőzónák hőfokszabályozóval vannak felszerelve, és szakaszosan működnek

6.2 Az elektromos főzőzóna

Szimbólum	Funkció
0	Kikapcsolt pozíció
1 - 6	Hőfokbeállítások



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

A kiválasztott főzőzóna szabályozógombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra. A főzőlap-vezérlés visszajelzője világítani kezd. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba.

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

6.3 Az egyszerű főzőzóna használata

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



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



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

6.4 Maradékhő visszajelző



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

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

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény

A sütési eredmény a főzőedény anyagától függ

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

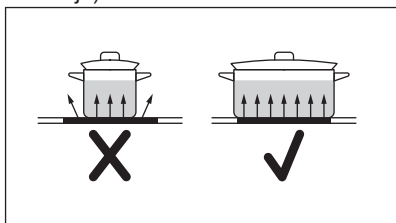


A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie. Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

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

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

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



7.2 Példák az alkalmazására

Hő- mér- séklet beállí- tása:	Alkalmazási terület:
1	Melegen tartás
2	Lassú párolás
3	Párolás
4	Sütés / piritás
5	Felforralás
6	Felforralás / hirtelen sütés / olajfűrdőben sütés

8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

! **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

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

8.2 A főzőlap tisztítása

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

- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** használjon sütőporból

és citromléből vagy ecetből összeállított keveréket.

9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 A sütő be-/kikapcsolása

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

A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.

3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját és a


hőmérséklet-szabályozót kikapcsolt állásba.

9.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

9.3 Sütőfunkció

Szim-bólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
	Alsó + felső sütés	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Grillezés	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. A funkció használatához a hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

Szim-bólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Hőlégbefúvás (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Hőlégbefúvás (nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Sütő - Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.

10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

10.1 Percszámláló

A visszaszámlálási idő beállítására használhatja.

 Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

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

Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható.

11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA




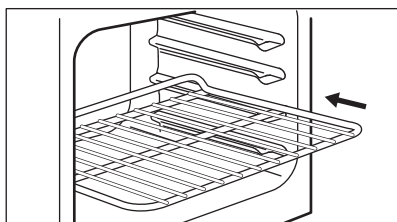
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tartozékok behelyezése


Huzalpolc:

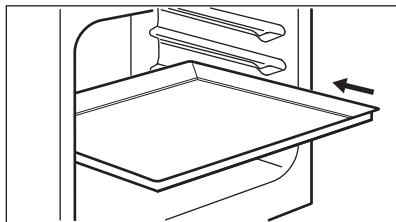
 A huzalpolc hátsó része speciális alakú, hogy segítse a hő áramlását.



Helyezze a polcot a megfelelő polcszintre. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Tepsi:

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



Helyezze a mély tepsit vagy tálcát a polcszintre. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

12.1 Általános tudnivalók

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

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

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

Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

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

sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

12.2 Tészta sütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

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

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

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

12.3 Sütemények sütése

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

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

12.4 Húsok és halak sütése

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

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

12.5 Sütési időtartamok

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

Az első időkből figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb

beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

12.6 Alsó + felső sütés

Ételek	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Lepény ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	sütő tálca
Kelt almás sütemény	2000	170 - 190	40 - 50	3	sütő tálca
Tepsis sütemény	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	sütő tálca
Csirke egészben	1350	200 - 220	60 - 70	2	huzalpolc
				1	sütő tálca
Csirke, fél	1300	190 - 210	35 + 30	3	huzalpolc
				1	sütő tálca
Sertésborda	600	190 - 210	30 - 35	3	Huzalpolc
				1	sütő tálca
Gyümölcskoszár ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	sütő tálca
Kelt tészta töltelekkel ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	sütő tálca
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	sütő tálca
Túrótorta	2600	170 - 190	60 - 70	2	sütő tálca
Svájci almás lepény ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	sütő tálca
Karácsonyi püspökkenyér ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	sütő tálca
Quiche Lorraine ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 könnyű tepsi (hossz: 20 cm)

Ételek	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Üres kalács 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 könnyű tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Üres kalács	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 könnyű tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle 4)	800	200 - 210	10 - 15	2	sütő tálca
Kecsze-kercs 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	sütő tálca
Habcsók	400	100 - 120	40 - 50	2	sütő tálca
Prézlikalács 4)	1500	180 - 190	25 - 35	3	sütő tálca
Vajas sütemény 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	sütő tálca

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

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

3) Melegítse elő a sütőt 20 percig.

4) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percig.

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

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

12.7 Légkeveréses sütés

Ételek	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció	Tartozékok
Lepény1)	1000	150	30	2	Sütő tálca
Lepény1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	Sütő tálca
Kelt tészta sütemény almával	2000	170 - 180	40 - 50	3	Sütő tálca
Tepsis sütemény	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	Sütő tálca
Csirke egészben	1400	180	55	2	Huzalpolc
				1	Sütő tálca

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

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

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

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

3) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percre.

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

5) Melegítse elő a sütőt 15 percre.

12.8 Hőlégbefűtés (nedves)

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Kenyér és pizza				
Molnárka	190	25 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Zsemle	200	40 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Fagyasztott pizza, 350 g	190	25 - 35	2	huzalpolc
Sütemény sütő tálcán				
Keksztekercs	180	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Brownie	180	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Sütés sütőformában				
Szufflé	210	35 - 45	2	hat kerámia ramekin huzalpolcon
Piskóta tortaalap	180	25 - 35	2	tortaforma rácson
Piskótatészta	150	35 - 45	2	tortasütő forma huzalpolcon
Hal				
Hal tasakokban, 300 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Hal egészben, 200 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Halfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzaserpenyő rácson
Hús				
Hús tasakban, 250 g	200	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Nyárson sült hús, 500 g	200	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepszi

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Aprósütemény sütése				
Aprósütemények	170	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Habcsók	170	40 - 50	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Muffin	180	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Sós aprósütemény	160	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Aprósütemény omlós tésztából	140	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Gyümölcslepény	170	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Vegetáriánus				
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	200	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Omlott	200	30 - 40	2	pizzaszerpenyő rácson
Zöldségek tálcán, 700 g	190	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi

12.9 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Tartozékok	Polcpozíció	Idő (perc)
Aprósütemény, 16 db/tepsi	Alsó + felső sütés	160	Sütő tálca	3	20 - 30
Aprósütemény, 16 db/tepsi	Légkeveréses sütés	150	Sütő tálca	3	20 - 30
Almásbite (2 forma, átmérő: 20 cm, általában elhelyezve)	Alsó + felső sütés	190	Huzalpolc	1	65 - 75
Almásbite (2 forma, átmérő: 20 cm, általában elhelyezve)	Légkeveréses sütés	180	Huzalpolc	2	70 - 80
Piskótatészta (zsidóradék nélkül)	Alsó + felső sütés	180	Huzalpolc	2	20 - 30
Piskótatészta (zsidóradék nélkül)	Légkeveréses sütés	160	Huzalpolc	2	25 - 35
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	140	Sütő tálca	3	15 - 30

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Tartozékok	Polcpozíció	Idő (perc)
Línzer / omlós tészták	Légkeveréses sütés	140	Sütő tálca	3	20 - 30
Pirító ¹⁾	Grillezés	max	Huzalpolc	2	2 - 5
Marhahús hamburger ²⁾	Grillezés	max	Huzalpolc	3	15 - 20 egyik oldal; 15 - 20 másik oldal

1) Melegítse elő a sütőt 5 percig.

2) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.

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

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

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

13.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

13.3 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

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



FIGYELMEZTETÉS!

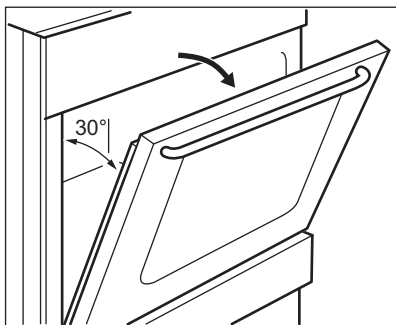
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



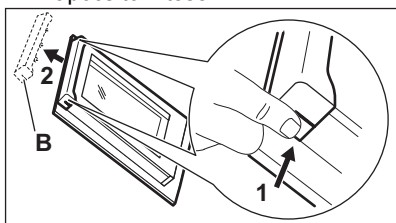
FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

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



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



3. Húzza előre a díszléceket az eltávolításhoz



FIGYELMEZTETÉS!

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

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

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



VIGYÁZAT!

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

13.4 A rekesz eltávolítása

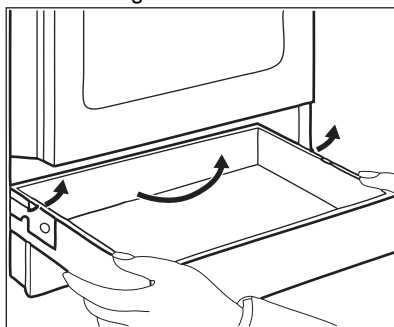


FIGYELMEZTETÉS!

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

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

13.5 A sütőlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

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

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.

14. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 Mi a teendő, ha ...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanszerelőt.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
Nem kezd világítani a maradekhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan készülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.

14.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

15.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

Modellazonosító	LKR520000W	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Sugárzóelemes fűtőegység	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal hátsó	14,0 cm
	Jobb hátsó	18,0 cm
	Jobb első	14,0 cm
	Bal első	18,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal hátsó	180,3 Wh / kg
	Jobb hátsó	179,4 Wh / kg
	Jobb első	180,3 Wh / kg
	Bal első	179,4 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	179,9 Wh / kg	

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

15.2 Főzőlap - Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

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

- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- Az edényaljak és a főzőzónák átmérőjének mindig meg kell egyezniük.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

15.3 Sütőkre vonatkozó információk és Termékismertető*

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	LKR520000W 943005316
Energiahatékonysági szám	94.9
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0,84 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0,74 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	54 l
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel
Tömeg	42.0 kg

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint. Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint. Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

15.4 Sütő - Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradék hő

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása


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


Hőlégbefúvás (nedves)

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

részletekért olvassa el a „Sütő - Napi használat” fejezet Sütőfunkciók című szakaszát.

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

www.electrolux.com/shop



867354942-A-072021

