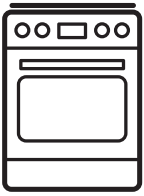
www.elektromarkabolt.hu

Electrolux

electrolux.com/register



LKR564255X

BG Ръководство за употреба | **Готварска печка** **2**

HU Használati útmutató | **Tűzhely** **32**

www.elektromarkabolt.hu

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

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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....5
3. ИНСТАЛИРАНЕ....8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....10
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА....11
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....13
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ....14
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....15
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА....17
11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ....18
12. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....20
13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ....25
14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....27
15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....29
16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....31

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

www.elektromarkabolt.hu

наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Този уред е предназначен за употреба на височина до 2000 метра над морското равнище.
- Този уред не е предназначен за използване в кораби, лодки или други плавателни съдове.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- Не монтирайте уреда върху платформа.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление, когато работите с уреда.

www.elektromarkabolt.hu

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди ремонтиране изключете захранването.

www.elektromarkabolt.hu

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Внимавайте, когато докосвате чекмеджето за съхранение. То може да се нагорещи.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране

⚠ ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Кухненският шкаф и нишата трябва да имат подходящи размери.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- По някои части от уреда минава ток. Оградете уреда с мебели, за да предотвратите допир до опасни части.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Стабилизирайте уреда, за да предотвратите преобръщането му. Вижте глава „Инсталиране”.

www.elektromarkabolt.hu

2.2 Свързване към електрическата мрежа

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да бъдат направени от квалифициран електричар,.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.

2.3 Използване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.
Опасност от токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Парите, които отделя много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска

www.elektromarkabolt.hu

температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

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

2.4 Грижи и почистване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Вътрешно осветление

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

www.elektromarkabolt.hu

- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ИНСТАЛИРАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

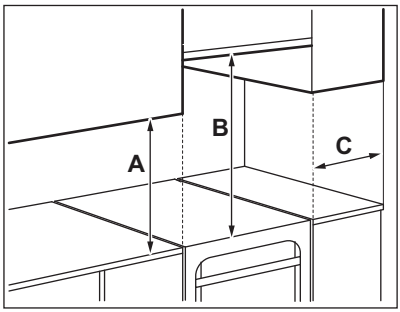
3.1 Местоположение на уреда

ⓘ

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

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

За минимални разстояния за монтаж проверете таблицата.



Минимални разстояния

Размер	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технически данни

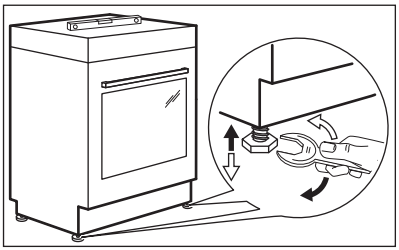
Напрежение	230 V
Честота	50 - 60 Hz
Клас на уреда	1

Размер	мм
Височина	858

www.elektromarkabolt.hu

Размер	мм
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.

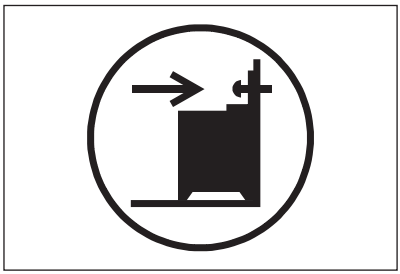
ⓘ

Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка.

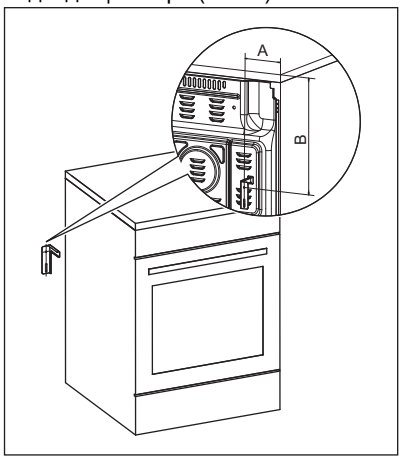
Трябва да поставите защитата срещу накланяне. Ако не я поставите, уредът може да се наклони.

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 B - 343 мм по-надолу от най-горната повърхност на уреда и на A - 67 мм отстрани на уреда в кръглия отвор на скобата. Завийте я в солидния материал или използвайте подходяща опора (стена).



2. Можете да намерите отвора от лявата страна в задната част на уреда. Повдигнете предната част на уреда и го поставете в средата на пространството между шкафовете. Ако

www.elektromarkabolt.hu

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

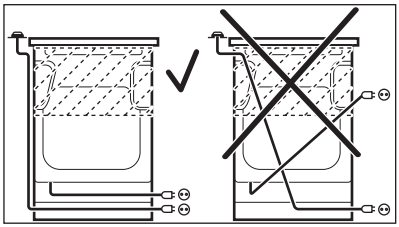
⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

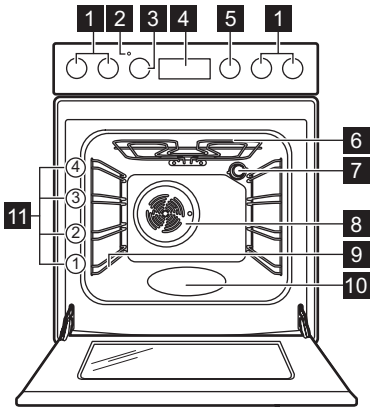
⚠ ВНИМАНИЕ!

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



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

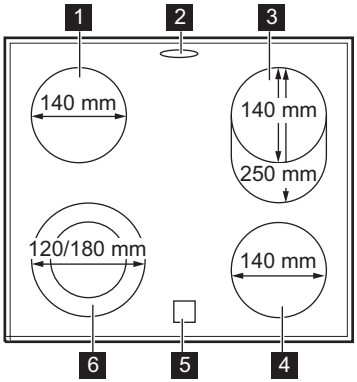
4.1 Общ преглед



1. Копчета за плота
2. Индикатор за температура/ символ
3. Копче за температурата
4. Електронен програматор
5. Копче за функциите на фурната
6. Нагряващ елемент
7. Лампа
8. Вентилатор
9. Водачи за скара, отстраняеми
10. Вътрешна част на фурната
11. Позиция на скара

www.elektromarkabolt.hu

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 1100 / 2000 W
4 Зона за готвене 1200 W
5 Индикатор за остатъчна топлина
6 Зона за готвене 700 / 1700 W

4.3 Аксесоари

- **Скара/рафт**
  За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**
  За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**
  За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **AirFry табла**
  За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене.
- **Телескопични водачи**
  С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.
- **Чекмедже за съхранение**
  Чекмеджето за съхранение е под фурната.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално подгряване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загряване.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задайте функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задайте функцията . Задайте максимална температурата. Максималната температура за тази функция е 210 °C. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задайте функцията . Задайте максимална температурата. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
5. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
6. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
7. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

5.2 Настройка на часовника

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.

www.elektromarkabolt.hu

След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.

5.3 Промяна на часа

Не можете да променяте часа, ако някоя от функциите работи.

Натискайте ⏲ отново и отново, докато индикатора на функция час от денонощието мига.
За да зададете нов час, вижте „Задаване на час“.

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).
◎	Двойна зона
⎍	Поддържане на топлина
1 - 9	Настройки за затопляне

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

Завъртете ключа за избраната зона за готвене на необходимата настройка на затопляне.
За да завършите процеса на готвене, завъртете копчето в изключено положение.

6.3 Използване на обикновената зона за готвене

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

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

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

6.4 Активиране и деактивиране на външните пръстени (двойни или овални)

Повърхността за готвене може да се пригоди към размера на готварските съдове.

1. Ако изберете ниво на нагряване 1 – 9, работи единствено централната част на зоната за готвене.
2. За да активирате външния пръстен, завъртете кръговия регулатор по часовниковата стрелка, като надвишите степен 9 до ◎ .
3. Тогава завъртете кръговия регулатор обратно на часовниковата стрелка до желаната степен на нагряване (1 – 9). Централната част и външният пръстен работят заедно.

www.elektromarkabolt.hu

За деактивиране на външния пръстен, завъртете кръговия регулатор в изключено положение. Централната част и външният или овалният пръстен се деактивират. Индикаторът изгасва. За да рестартирате централната част на зоната за готвене, изберете ниво на нагряване 1 – 9.

6.5 Индикатор за остатъчна топлина

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

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

Индикаторът може също да се появи:
- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещи съдове за готвене са поставени на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове

ⓘ

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

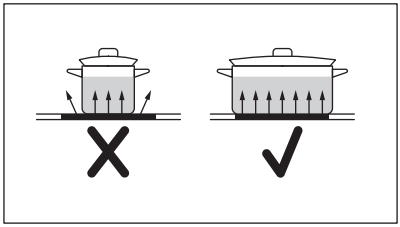
ⓘ

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

ⓘ

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

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



7.2 Опростено ръководство за готвене

ⓘ

Данните в таблицата са само ориентировъчни.

www.elektromarkabolt.hu

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
⎽⎽ - 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбъркайте.
2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на гответо смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци, риба г месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
4 - 5	Гответе на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, масленобрашнена запръжка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
7 - 8	Силно пържене, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
9	Кипване на вода, гответе на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		

8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Винаги използвайте стъргалка, препоръчвана за плочи със стъклена повърхност. Използвайте стъргалката само като допълнителен инструмент за почистване на стъклото след стандартната процедура за почистване.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

www.elektromarkabolt.hu

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте микс от бакпулвер и лимонов сок или оцет.

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Вж. глава "Безопасност".

9.1 Включване и изключване на фурната

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

Лампичката светва, когато фурната работи.

> ⓘ
>
> За функциите без нагряване няма нужда да задавате температурата.

3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите на фурната и температурата в положение "изключено".

9.2 Предпазен термостат

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

9.3 Функции на фурната

0	**Положение Изключено (Off)** Фурната е изключена.
	Лампа на фурната За включване на лампата без функция за готвене.
	SteamBake За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.
	Долен нагревател За готвене на кекс с хрупкава основа.
	Традиционно готвене За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	Бързо готвене на грил За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.
	Турбо грил За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретен и за кафява коричка.
	Готвене с вентилатор За печене на месни и/или тестени храни, при еднаква температура на приготвяне, на повече от едно нива, без обмяна на миризми.

www.elektromarkabolt.hu

Печене с влажност
Тази функция се използва за постигане на съответствие с класа на енергийна ефективност и регламентите за екопроектиране (съгласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.
Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.
Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За общи препоръки за пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност", „Икономия на енергия". Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети", Печене с влажност.

AirFry/
Горещ въздух/вентилир.
За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. За ястия като пържени картофи или пица. /
За едновременно готвене на максимум две нива и за сушене на храна. Задайте температура с 20 – 40 °C по-ниска отколкото за Традиционно готвене.

Размразяване
За размразяване на храна. Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.

9.4 Активиране на функцията: SteamBake

Тази функция позволява да се подобри влажността по време на готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

- Не отваряйте вратичката на уреда, когато използвате функцията. SteamBake.
- След като спре да работи функцията, отворете внимателно вратичката на уреда. SteamBake.

ⓘ

Вж. глава "Препоръки и съвети".

1. Отворете вратичката на фурната.
2. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.
   Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл.
   Пълнете вътрешността с вода, само когато фурната е студена.
3. Задайте функцията: .
4. Завъртете ключа за управление на температурата, за да изберете температура.
5. Поставете храната в уреда и затворете вратата на фурната.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пълнете вътрешността с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.

6. За да деактивирате уреда, завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.
7. Отстранете водата от вътрешността.

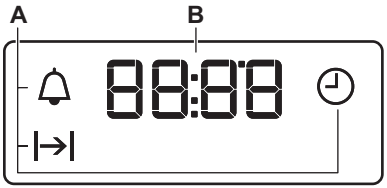
⚠ ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че уредът е студен, преди да отстраните останалата вода от релефната повърхност.

www.elektromarkabolt.hu

10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Екран



A. Функции на часовника
B. Таймер

10.2 Бутони

Бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За задаване на времето.
⏲	ЧАСОВНИК	За настройка на часовникова функция.
+	ПЛЮС	За задаване на времето.

10.3 Таблица с функции на часовника

Функция Часовник		Приложение
🕘	ЧАС ОТ ДЕНОНОЩИЕТО	За да задавате, променяте или проверявате часа.
|→|	ВРЕМЕТРАЕНЕ	За определяне колко дълго да работи фурната.
🔔	ТАЙМЕР	За задаване на обратно броене. Функцията не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато фурната е изключена.

10.4 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколкократно ⏲, 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.".

10.5 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете неколкократно ⏲, докато 🔔 започва да мига.
2. Натиснете + или —, 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.

www.elektromarkabolt.hu

4. Завъртете копчето за функциите на фурната и копчето за температурата до позиция изключване.

10.6 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте неколкократно ⏲, докато индикаторът на желаната функция започне да мига.
2. Докоснете и задръжте —. Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

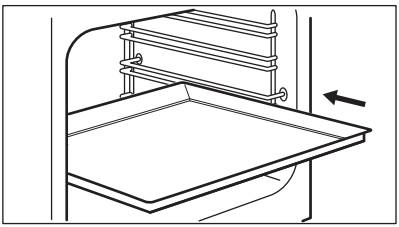
Вж. глава "Безопасност".

11.1 Поставяне на аксесоарите

Тава:

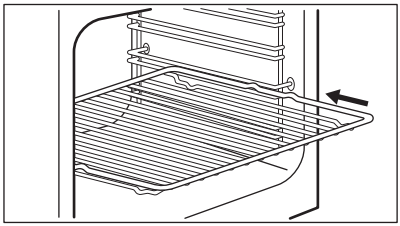
ⓘ

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

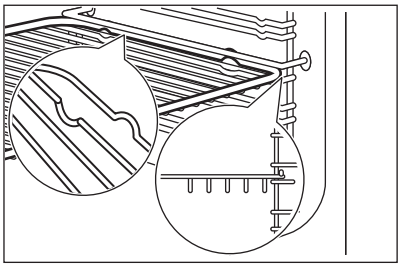


Бутнете тавата или дълбоката тава между водачите на опората на скарата. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

Скара:

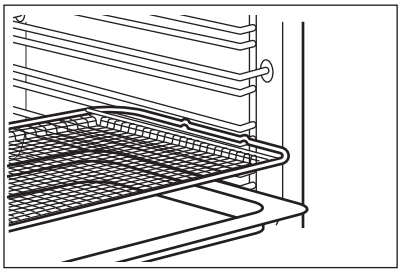


Поставете рафта между водачите на опората на скарата.



AirFry тава:

Поставете тавата за AirFry на второто ниво. Поставете тавата за печене или дълбокия тиган на първото ниво.



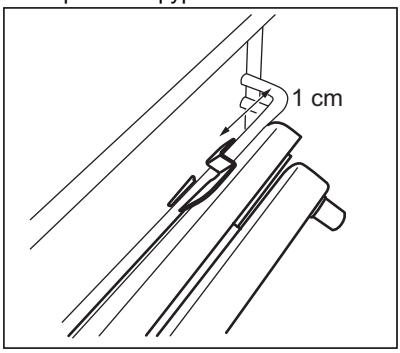
www.elektromarkabolt.hu

11.2 Телескопични водачи

Можете да монтирате телескопични водачи на различни нива на рафта, освен ниво 4.

Почистване на телескопичните водачи

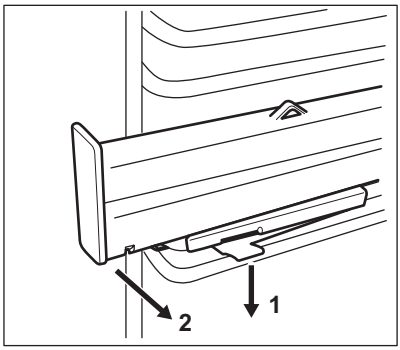
1. Завъртете телескопичния водач на приблизително 90°.
2. Плъзнете ключалката на задната част на телескопичния водач към опорните шини на рафта. Уверете се, че сте поставили водача от правилната страна на фурната.



3. Завъртете водача до правилната позиция. Спиращият елемент, който се намира в единия край на телескопичния водач трябва да сочи нагоре.
4. Натиснете водача до задната стена на фурната.
5. Натиснете предния край на телескопичния водач към опорните шини на рафта. Ще чуете щракване, когато ключалката в предната част се постави правилно.
6. Извършете същите стъпки, за да монтирате втория телескопичен водач. Уверете се, че и двата телескопични водача са на същото ниво.

Почистване на телескопичните водачи

1. Натиснете и задръжте предния край на телескопичния водач.



2. Издърпайте предния край на водача от носача на рафта.
3. Завъртете телескопичния водач на приблизително 90°.
4. Премахнете задния край на водача от носача на рафта.
5. Извършете същите стъпки, за да премахнете втория телескопичен водач.

11.3 Телескопични водачи – поставяне на аксесоари

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

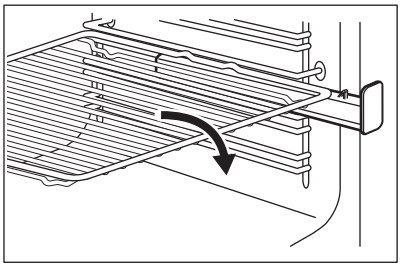
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не почиствайте телескопичните водачи в съдомиялната машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

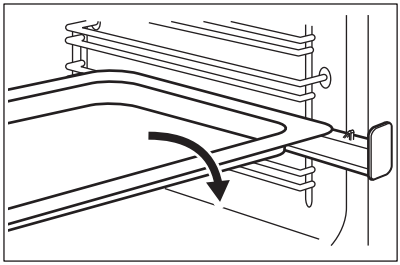
Скара:



www.elektromarkabolt.hu

Дълбока тава:

Поставете тавата за печене или дълбоката тава върху телескопичните водачи.



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 SteamBake

ⓘ

Преди подгряване, когато фурната е студена, напълнете вътрешността на релефа на кухината с вода.

Вижте "Активиране на функцията: SteamBake"

Пекарна

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Аксесоари
Бял хляб[1)]	100	180	35 - 40	2	Използвайте тавата за печене.
Франзела[1)]	100	200	20 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Домашна пица[1)]	100	230	10 - 20	1	Използвайте тавата за печене.
Фокача[1)]	100	190 - 210	20 - 25	1	Използвайте тавата за печене.
Бисквити, курабийки, кроасани[1)]	100	150 - 180	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене.
Сливов кейк, ябълков пай, канелени ролца[1)]	100	180	20	2	Използвайте формата на тортата.

1) Нагрейте предварително празната фурна за 5 минути преди готвене.

www.elektromarkabolt.hu

Гответе от замразено

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Аксесоари
Пица, замразена[1)]	150	200 - 210	10 - 20	2	Използвайте скарата.
Кроасан, замразен[1)]	150	160 - 170	25 - 30	2	Използвайте тавата за печене.

1) Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвене.

Възстановяване на храна

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Аксесоари
Бял хляб	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Франзела	100	110	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене.
Домашна пица	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Фокача	100	110	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене.
Зеленчуци	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Ориз	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Паста	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Месо	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.

Печене

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Аксесоари
Свинско печено	200	180	65 - 80	2	Използвайте скара и тава за печене.
Говеждо печено	200	200	50 - 60	2	Използвайте скара и тава за печене.
Пиле	200	210	60 - 80	2	Използвайте скара и тава за печене.
Печена пуйка	200	200	70 - 90	2	Използвайте скара и тава за печене.

www.elektromarkabolt.hu

12.2 Печене с влажност

Храна	Темпе-ратура (°C).	Време (мин)	Пози-ция на скарата	Аксесоари
Хляб и пица				
Кифлички	190	25 - 30	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Земели	200	40 - 45	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Замразена пица 350 г	190	25 - 35	2	скара
Кексчета в тава за печене				
Руло	180	20 - 30	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Брауни	180	35 - 45	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Кексчета във фолио				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамични рамекини на скарата
Основа за пандишпанен флан	180	25 - 35	2	метална основа за флан на скарата
Пандишпанов кейк	150	35 - 45	2	кексова форма върху скарата
Риба				
Риба в пликове 300 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Цяла риба 200 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Рибно филе 300 г	180	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
Месо				
Месо в торбичка 250 г	200	35 - 45	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Месни шишчета 500 г	200	30 - 40	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Малки печива				
Бисквитки	170	25 - 35	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Френски макарони	170	40 - 50	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Мъфини	180	30 - 40	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Солени крекери	160	25 - 35	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене

www.elektromarkabolt.hu

Храна	Темпе-ратура (°C).	Време (мин)	Пози-ция на скарата	Аксесоари
Маслени бисквити	140	25 - 35	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Тарталети	170	20 - 30	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Вегетарианска				
Смесени зеленчуци в плик 400 г	200	20 - 30	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене
Омлет	200	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
Зеленчуци на тава 700 г	190	25 - 35	2	тава за печене или грил/дълбока тава за печене

12.3 AirFry

Тестени продукти

Храна	Количество	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скара-та
Кроасан, замразен	прибл. 350 г	180 - 220	15 - 30	2
Изделие от бутер тесто, замразено	прибл. 400 г	180 - 220	15 - 35	2
Изделие от бутер тесто, прясно	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 35	2
Пица, замразена	прибл. 340 г	180 - 220	20 - 35	2

Продукти от картофи

Храна	Количество	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скара-та
Пържени картофи, замразени	прибл. 650 г	180 - 220	20 - 30	2
Едро нарязани пържени картофи, за-мразени	прибл. 600 г	180 - 220	20 - 30	2
Картофи с коричка, замразени	прибл. 650 г	180 - 220	15 - 25	2
Крокети	прибл. 450 г	180 - 220	15 - 30	2

Пресни зеленчуци

Храна	Количество	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скара-та
Резени от тиквички, пресни[1)]	прибл. 500 г	180 - 220	25 - 35	2

1) Добавете 1 ч.л. зехтин, за да избегнете залепването

www.elektromarkabolt.hu

Друго

Храна	Количество	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скара-та
Котлети, замразени	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	2
Скариди в тесто за печене, замразе-ни	прибл. 200 г	180 - 220	15 - 25	2
Калмари на кръгчета, замразени	прибл. 250 г	180 - 220	15 - 25	2
Пилешки хапки, замразени	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	2
Рибни пръчици, замразени	прибл. 500 г	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Информация за изпитващи лаборатории

Храна	Функция	Темпера-тура (°C)	Аксесоари	Позиция на рафта	Време (мин)
Малки кейкове (16 броя/тава)	Традиционно го-твене	160	тава за печене	3	20 - 30
Малки кейкове (16 броя/тава)	Готвене с венти-латор	150	тава за печене	3	20 - 30
Малки кейкове (16 броя/тава)	Горещ въздух/ вентилир.	160	тава за печене	1 + 3	30 - 40
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Традиционно го-твене	190	скара	1	65 - 75
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Готвене с венти-латор	180	скара	2	70 - 80
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно го-твене	180	скара	2	20 - 30
Пандишпанова торта без мазнина	Готвене с венти-латор	160	скара	2	25 - 35
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/ вентилир.	170	скара	1 + 3	30 - 40
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръ-чици	Традиционно го-твене	140	тава за печене	3	15 - 30
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръ-чици	Готвене с венти-латор	140	тава за печене	3	20 - 30
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръ-чици	Горещ въздух/ вентилир.	140	тава за печене	1 + 3	15 - 30
Тост	Бързо готвене на грил	250	скара	3	5 - 10

www.elektromarkabolt.hu

Храна	Функция	Температура (°C)	Аксесоари	Позиция на рафта	Време (мин)
Телешки бургер 1)	Турбо грил	250	скара или грил/ дълбока тава за печене	3	15 – 20 от първата страна; 10 – 15 от втората страна

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Бележки относно почистването

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

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

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

Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте аксесоарите в съдомиялна машина (освен тавата за AirFry).

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

Не почиствайте незалепващите аксесоари и тавата за AirFry с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

13.2 Почистване на тавата AirFry.

1. Поставете тавата AirFry върху тавата за печене.
2. Налейте гореща вода с препарат и оставете да се накисне.
3. Почистете тавата AirFry с гъба или използвайте четка, за да премахнете засъхнали остатъци.

Възможно е и почистването в съдомиялна.

13.3 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.

13.4 Почистване на релефа във вътрешността

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

ⓘ

Препоръчваме да следвате процедурата за почистване най-малко на всеки 5-10 цикъла на функцията: SteamBake.

1. Поставете 250 мл от белия оцет във вътрешността на релефа в долната част на фурната.
   Използвайте максимум 6% оцет без билки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура в продължение на 30 минути.

www.elektromarkabolt.hu

3. Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

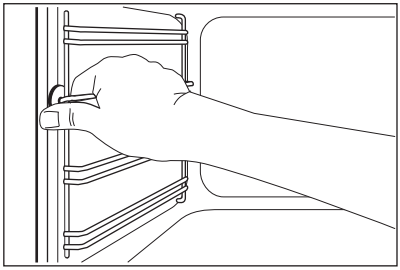
13.5 Демонтиране на опорите на скарата

За да почистите фурната, свалете опорите на скарата .

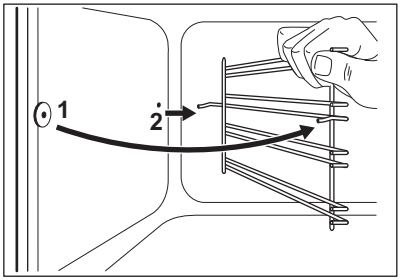
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте опорите на скарата.

1. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



2. Издърпайте задната част на опорите на скарата от стената и я извадете.



Поставете извадените аксесоари в обратна последователност.

13.6 Каталитично почистване

Кухината е покрита с каталитичен емайл. 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 максимална температура на фурната 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 каталитичното покритие не влияе върху свойствата на каталитичното почистване.

13.7 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.

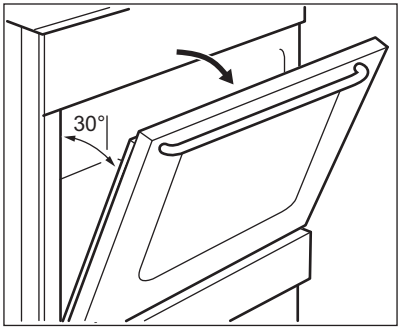
⚠ ВНИМАНИЕ!

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

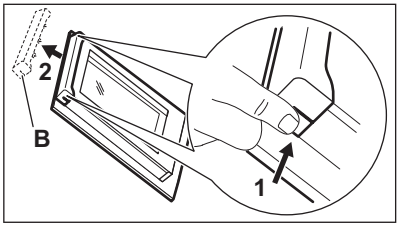
Не използвайте уреда без стъклените панели.

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



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

www.elektromarkabolt.hu



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.

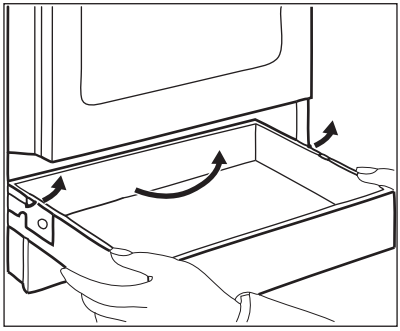
13.8 Изваждане на чекмеджето

⚠ 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.

13.9 Смяна на лампичката

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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

Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампата, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.

14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

www.elektromarkabolt.hu

14.1 Как да постъпите, ако…

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Предпазителят е изгорял.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 секунди.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Не можете да активирате или деактивирате външния кръг.		Активирайте първо вътрешния пръстен.
Фурната не се затопля.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
	Часовникът не е зададен.	Настройте часовника.
Лампата не работи.	Лампичката е неизправна.	Сменете лампата.
Пара и конденз се отлагат върху храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната е оставено ястие за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 – 20 минути след края на готвенето.
Готвенето на ястията отнема твърде много време или те се готвят прекалено бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата при необходимост. Следвайте съветите в ръководството за потребителя.
На дисплея се показва „12.00“.	Имаше прекъсване на захранването.	Нулирайте часовника.
Не можете да активирате или работите с фурната. Дисплеят показва "400" и прозвучава звуков сигнал.	Фурната е неправилно свързана към електрозахранването.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Няма добро представяне в готвенето с използването на функцията: SteamBake.	Не сте активирали функцията SteamBake.	Вижте "Активиране на функцията: SteamBake“.
	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте "Активиране на функцията: SteamBake“.
Водата във вътрешното отделение не кипи.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата на поне 110 °C. Вижте глава „Фурна – Препоръки и съвети“.

www.elektromarkabolt.hu

Проблем	Възможна причина	Корекция
Водата излиза от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Изключете фурната и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с кърпа или гъба. Добавете правилното количество вода във вътрешното отделение. Вижте конкретната процедура.

14.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (S.N.)	.....

15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Идентификация на модела	LKR564255X	
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 Предна дясна Предна лява	14.0 см 14.0 см 18.0 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна дясна	Ш 14,0 см Д 25,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Задна лява Задна дясна Предна дясна Предна лява	181.8 Wh/kg 184.3 Wh/kg 181.8 Wh/kg 190.1 Wh/kg
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)		184.5 Wh/kg

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

www.elektromarkabolt.hu

15.2 плоча - Икономия на енергия

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

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

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

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	LKR564255X 943005688
Индекс на енергийна ефективност	94,9
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0,84 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0,75 kWh/цикъл
Брой кухини	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	58 л
Тип фурна	Фурна в свободностояща готварска печка
Маса	42.0 кг

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

15.4 Фурна – Икономия на енергия

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

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

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

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

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

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

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

www.elektromarkabolt.hu

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

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

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

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

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

Енергийна консумация при изчакване	0.8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♺. Поставяйте 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 символал 🗑, заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

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

www.elektromarkabolt.hu

Üdvözöljük az Electrolux világában! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.

Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:
www.electrolux.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... 32
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....35
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....37
4. TERMÉKLEÍRÁS.....40
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 41
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....41
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....42
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 44
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT 44
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK..... 46
11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....47
12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... 49
13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 53
14. HIBAELHÁRÍTÁS.....56
15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....57
16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....59

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 Gyermekek 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

www.elektromarkabolt.hu

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 fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket emelvényre.
- A készüléket ne működtesse külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.

www.elektromarkabolt.hu

- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- FIGYELEM: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. 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.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek

www.elektromarkabolt.hu

kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Ez felforrósodhat.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- FIGYELEM: 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 villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell

www.elektromarkabolt.hu

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.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást 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 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

www.elektromarkabolt.hu

sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ápolás és tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.
  Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-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!
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.

2.5 Belső világítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 Ártalmatlanítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

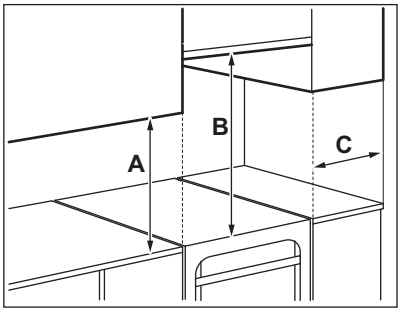
www.elektromarkabolt.hu

3.1 A készülék elhelyezése

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

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

Az elhelyezéshez szükséges minimális távolságokért tekintse meg a táblázatot.



Minimális távolságok

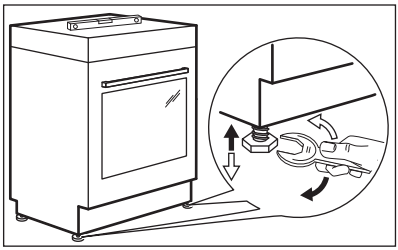
Méretek	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Készülékbesorolási osztály	1

Méretek	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 Billenésgátló

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

VIGYÁZAT!

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

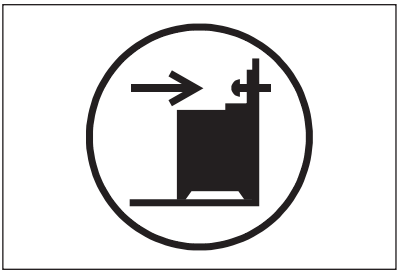
Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

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

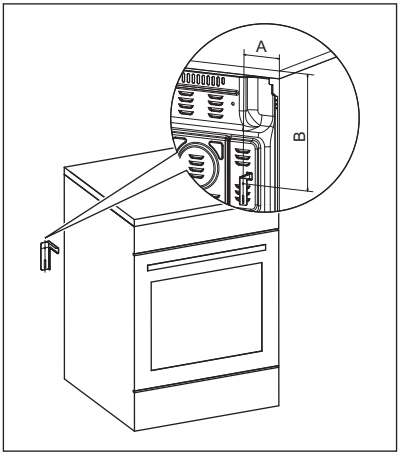
Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) emlékeztet a billenésgátló felszerelésére.



www.elektromarkabolt.hu



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



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

ⓘ

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

⚠ VIGYÁZAT!

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

3.5 Elektromos bekötés

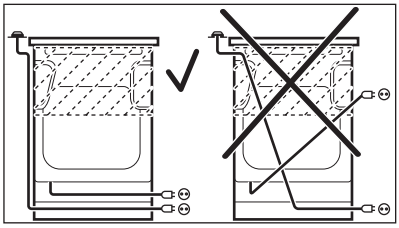
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

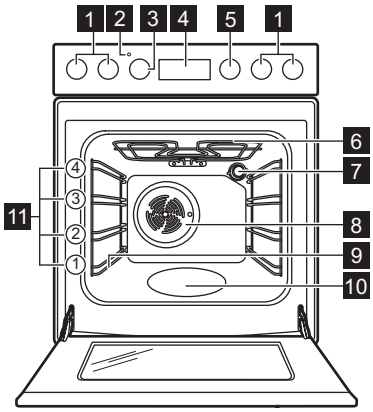
A hálózati kábel nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolva jelzett részével.



www.elektromarkabolt.hu

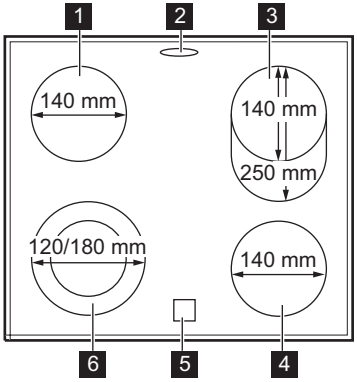
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



1 Főzőlapok gombjai
2 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
3 Hőmérséklet gombja
4 Elektronikus programkapcsoló
5 Sütőfunkciók gombja
6 Fűtőbetét
7 Lámpa
8 Ventilátor
9 Polctartó, eltávolítható
10 Sütőtér mélyedése
11 Polcpozíciók

4.2 Főzőfelület elrendezése



1 Főzőzóna, 1200 W
2 Gőzkivezetés - száma és helye a modelltől függően változhat
3 Főzőzóna, 1100 / 2000 W
4 Főzőzóna, 1200 W
5 Maradékhő visszajelző
6 Főzőzóna, 700 / 1700 W

4.3 Tartozékok

- **Sütőrács**
  Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütőtálca**
  Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
  Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **AirFry tepsi**
  Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez.
- **Teleszkópos sínek**
  A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.
- **Tároló fiók**
  A tárolófiók a sütőtér alatt található.

www.elektromarkabolt.hu

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a funkciót Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a funkciót, . Állítsa be a maximális hőmérsékletet.A funkció maximális hőmérséklete 210 °C. Hagyja a készüléket 15 perc időtartamig működni.
4. Állítsa be a funkciót, . Állítsa be a maximális hőmérsékletet.Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

5.2 Az óra beállítása

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.

5.3 Az idő módosítása

ⓘ
A pontos idő nem módosítható, ha a funkciók bármelyike működik.

Nyomja meg többször a gombot, míg a Pontos idő funkció visszajelzője nem kezd villogni.
Új idő beállításához olvassa el az „Idő beállítása” c. szakaszt.

6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Főzőzónák leírása

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

6.2 Az elektromos főzőzóna

Szimbólum	Funkció
0	Kikapcsolt pozíció
◎	Kétkörös főzőzóna
⎍	Melegen tartás
1 - 9	Hőfokbeállítások

www.elektromarkabolt.hu

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

A kiválasztott főzőzóna szabályozógombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba.

6.3 Az egyszerű főzőzóna használata

Az egyszerű főzőzónák használatához forgassa a megfelelő gombot a következő helyzetek egyikébe:1-9.

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

A zóna maximális teljesítménnyel működik, ha a hőmérsékleti fokozatot átállítja az . 8 vagy 9.

6.4 A külső körök (kettős vagy ovális) be- és kikapcsolása

A ténylegesen melegítő felület nagyságát a főzőedény méretéhez tudja igazítani.

1. Ha 1 és 9 közötti hőmérsékleti fokozatot választ, a főzőzóna központi része fog működni.
2. A külső kör bekapcsolásához forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a gombot, haladjon túl a 9. fokozaton, és álljon a ◎ beállításra.
3. Ezután fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a megfelelő hőfokbeállításra (1-9). A központi rész és a kölső kör egyszerre működik.

A külső kör kikapcsolásához forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba. A központi rész és a külső kör vagy ovális zóna egyszerre kapcsol ki. A visszajelző kialszik. A főzőzóna ismételt bekapcsolásához állítson be egy hőmérsékleti fokozatot 1 és 9 között.

6.5 Maradékhő visszajelző

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

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

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

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény

A sütési eredmény a főzőedény anyagától függ

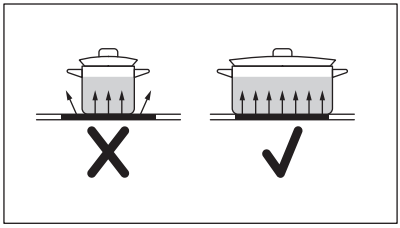
A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

www.elektromarkabolt.hu

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.

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 Egyszerűsített főzési útmutató

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
⎽ - 1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése; vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
2	Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Párolt zöldség, hal, hús.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során.
4 - 5	Párolt burgonya és más zöldségek.	20 - 60	Az edény alját töltse fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Szükség esetén fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban sütése.		

www.elektromarkabolt.hu

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 használjon megfelelő tisztítószert.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló 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 funkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.

A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.

ⓘ
A fűtés nélküli funkcióknál nincs szükség a hőmérséklet beállítására.

3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályzót kikapcsolt állásba.

9.2 Biztonsági termosztát

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

9.3 Sütőfunkciók

0	**Kikapcsolt pozíció** A sütő ki van kapcsolva.
	Sütőlámpa A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.

www.elektromarkabolt.hu

SteamBake
Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.

Alsó sütés
Ropogós aljú sütemények sütéséhez.

Hagyományos sütés
Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.

Grill + felső sütés
Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és pirítós készítéséhez.

Infrasütés
Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.

Légkeveréses sütés
Többféle étel egyszerre történő sütése azonos főzési hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik ízét.

Konvekciós levegő (nedves)
A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.
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 Energiatakarékosság c. szakaszát.
A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves).

AirFry/
Hőlégbefúvás, nagy hőfok
Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Olyan ételekhez, mint a sült burgonya vagy pizza. /
Sütés egyszerre legfeljebb két polcszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Hagyományos sütés esetén.

Kiolvasztás
Étel kiolvasztása. A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

9.4 A funkció bekapcsolása: SteamBake

Ez a funkció növeli a páratartalmat a sütés ideje alatt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- Ne nyissa ki a készülék ajtaját a következő funkció használata közben: SteamBake.
- A következő funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját: SteamBake.

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

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Csapvízzel töltse fel a sütőtér mélyedését.
   A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml.
   A sütőtér mélyedését csak akkor töltse fel vízzel, ha a sütő hideg.
3. Állítsa be a funkciót: SteamBake.
4. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
5. Helyezze az ételt a készülékbe, és csukja be a sütő ajtaját.

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

6. A készülék kikapcsolásához majd forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.
7. Távolítsa el a vizet a sütőtér mélyedéséből.

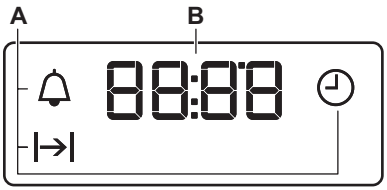
www.elektromarkabolt.hu

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

10.1 Kijelző



A. Órafunkciók
B. Timer

10.2 Gombok

Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	Az idő beállításához.
⏲	ÓRA	Az óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	Az idő beállításához.

10.3 Órafunkciók táblázata

Órafunkció		Alkalmazás
⏲	PONTOS IDŐ	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
|→|	IDŐTARTAM	A sütő működési idejének beállítása.
🔔	PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A sütő kikapcsolt állapotában is bármikor beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

10.4 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.

www.elektromarkabolt.hu

10.5 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.

10.6 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.

11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

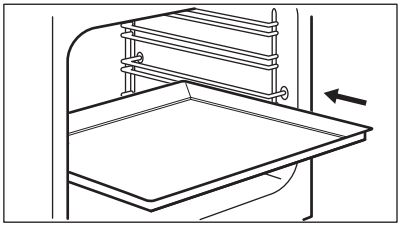
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 A tartozékok behelyezése

Tepsi:

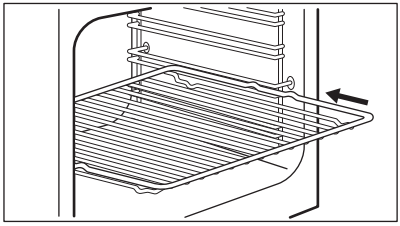
ⓘ

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

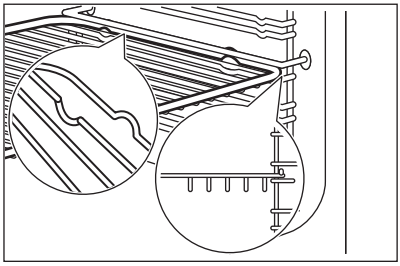


Csúsztassa be a tepsit vagy a mély tepsit a polctartó vezetősínjei közé. Ellenőrizze, hogy a polc nem ér-e a sütő hátsó falához.

Huzalpolc:



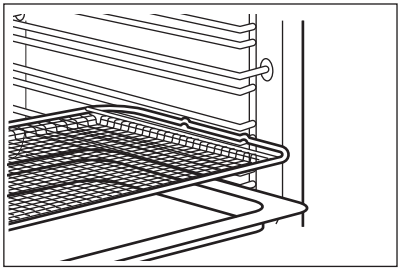
Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé.



AirFry tálca:

Helyezze az AirFry tálcát a második polcszintre. Helyezze a sütőtálcát vagy a mély serpenyőt az első polcszintre.

www.elektromarkabolt.hu

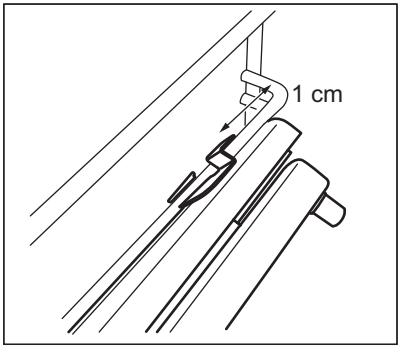


11.2 Teleszkópos sütősín

A teleszkópos sütősíneket bármelyik polcszinten elhelyezheti, a 4. szint kivételével.

A teleszkópos sütősínek behelyezése

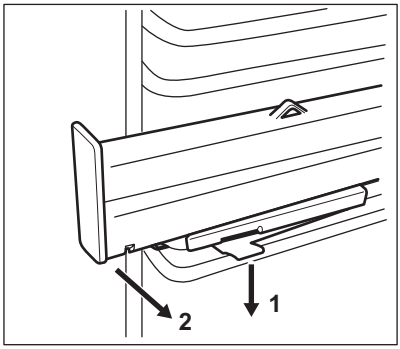
1. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
2. Csúsztassa a teleszkópos polctartó hátsó végén található reteszt egy polctartó sínre. Gondoskodjon arról, hogy a futókereket a sütő megfelelő oldalára helyezte-e.



3. Fordítsa a megfelelő pozícióba a sütősínt. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.
4. Nyomja be végig a sütősínt a sütő hátsó faláig.
5. Nyomja a teleszkópos polctartó elülső végét a polctartó sínre. Amennyiben az elülső végen található zár megfelelően reteszel, kattanás hallható.
6. A második teleszkópos polctartó behelyezéséhez hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket. Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.

A teleszkópos sütősínek eltávolítása

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a teleszkópos polctartó elülső végén található reteszt.



2. Húzza el a sütősín elülső végét a polctartóról.
3. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
4. Távolítsa el a sütősín végét a polctartóról.
5. A második teleszkópos polctartó eltávolításához hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket.

11.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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

⚠ VIGYÁZAT!

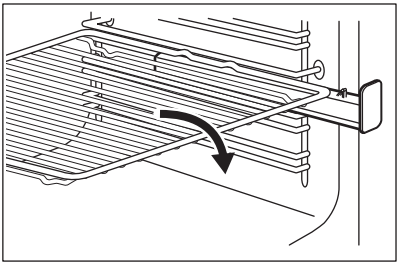
Ne tisztítsa a teleszkópos sütősíneket a mosogatógépben. Ne olajozza a teleszkópos sütősíneket.

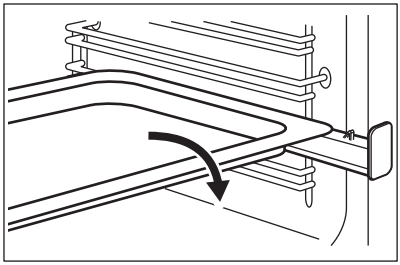
⚠ VIGYÁZAT!

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

Huzalpolc:

www.elektromarkabolt.hu





Mély tepsi:

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

ⓘ

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

12.1 SteamBake

ⓘ

Az előmelegítés előtt, amikor a sütő még hideg, töltse fel vízzel a sütőtér mélyedését.

Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: SteamBake.”

Pékáruk

Ételek	Víz a sütőtér mélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció	Tartozékok
Fehér kenyér 1)	100	180	35 - 40	2	Használjon sütőtálcát.
Zsemle 1)	100	200	20 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Otthoni pizza 1)	100	230	10 - 20	1	Használjon sütőtálcát.
Focaccia 1)	100	190 - 210	20 - 25	1	Használjon sütőtálcát.
Aprósütemények, pogácsák, croissant 1)	100	150 - 180	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát.
Szilvatorta, almáspite, fahéjas tekercsek 1)	100	180	20	2	Használjon sütőformát.

1) Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

www.elektromarkabolt.hu

Sütés fagyasztott ételből

Ételek	Víz a sütőtér mélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció	Tartozékok
Pizza, gyorsfagyasztott 1)	150	200 - 210	10 - 20	2	Használjon huzalpolcot.
Croissant, fagyasztott 1)	150	160 - 170	25 - 30	2	Használjon sütőtálcát.

1) Melegítse elő az üres sütőben 10 percig a sütés előtt.

Étel felfrissítése

Ételek	Víz a sütőtér mélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció	Tartozékok
Fehér kenyér	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Zsemle	100	110	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát.
Otthoni pizza	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát.
Zöldségek	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Rizs	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Tészta	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Húsok	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.

Pörkölés

Ételek	Víz a sütőtér mélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció	Tartozékok
Sertéssült	200	180	65 - 80	2	A huzalpolcot sütő tálcával használja.
Marhasült	200	200	50 - 60	2	A huzalpolcot sütő tálcával használja.
Csirke	200	210	60 - 80	2	A huzalpolcot sütő tálcával használja.
Pulykasült	200	200	70 - 90	2	A huzalpolcot sütő tálcával használja.

12.2 Konvekciós levegő (nedves)

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció	Tartozékok
Kenyér és pizza				

www.elektromarkabolt.hu

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció	Tartozékok
Péksütemény	190	25 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Zsemle	200	40 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Fagyasztott pizza 350 g	190	25 - 35	2	Huzalpolc
Sütemény sütő tálcán				
Piskótatekercs	180	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Csokoládés sütemény	180	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Sütés sütőformában				
Szufflé	210	35 - 45	2	hat kerámia ramekin huzalpolcon
Piskóta tortaalap	180	25 - 35	2	tortaforma rácson
Piskótatészta	150	35 - 45	2	tortasütő forma huzalpolcon
Hal				
Hal tasakokban 300 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Egész hal 200 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Halfilé 300 g	180	30 - 40	2	Pizzaserpenyő rácson
Hús				
Hús tasakban 250 g	200	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Nyárson sült hús 500 g	200	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Aprósütemény sütése				
Cookie (amerikai csokis keksz)	170	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Habcsók	170	40 - 50	2	sütő tálca vagy mély tepsi
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
Omlett	200	30 - 40	2	Pizzaserpenyő rácson
Zöldségek tálcán 700 g	190	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi

www.elektromarkabolt.hu

12.3 AirFry

Pékáruk

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció
Croissant, fagyasztott	kb. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Aprósüt. leveles tésztából, fagyasztott	kb. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Aprósüt. leveles tésztából, friss	kb. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, gyorsfagyasztott	kb. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Burgonya termékek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció
Sült burgonya, fagyasztott	kb. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Sült burgonya, vastag, fagyasztott	kb. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	kb. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Krokettek	kb. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Friss zöldségek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció
Friss cukkini szeletek, 1)	kb. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

1) Adjon hozzá egy teáskanál olívaolajat, hogy megelőzze a letapadást

Egyéb

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcpozíció
Fésűs csiga, fagyasztott	kb. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Garnélarák bundában, fagyasztott	kb. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Tintahal gyűrűk, fagyasztott	kb. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Csirkefalatok, fagyasztott	kb. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Halrudacskák, fagyasztott	kb. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Tartozékok	Polcpozíció	Idő (perc)
Aprósütemény, 16 db/tepsi	Hagyományos sütés	160	Sütő tálca	3	20 - 30
Aprósütemény, 16 db/tepsi	Légkeveréses sütés	150	Sütő tálca	3	20 - 30

www.elektromarkabolt.hu

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Tartozékok	Polcpozíció	Idő (perc)
Aprósütemény, 16 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	Sütő tálca	1 + 3	30 - 40
Almáspite (2 sütőforma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hagyományos sütés	190	Huzalpolc	1	65 - 75
Almáspite (2 sütőforma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Légkeveréses sütés	180	Huzalpolc	2	70 - 80
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hagyományos sütés	180	Huzalpolc	2	20 - 30
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Légkeveréses sütés	160	Huzalpolc	2	25 - 35
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170	Huzalpolc	1 + 3	30 - 40
Linzer / omlós tészták	Hagyományos sütés	140	Sütő tálca	3	15 - 30
Linzer / omlós tészták	Légkeveréses sütés	140	Sütő tálca	3	20 - 30
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	Sütő tálca	1 + 3	15 - 30
Pirítós	Grill + felső sütés	250	Huzalpolc	3	5 - 10
Marhahús hamburger[1)]	Infrasütés	250	huzalpolc vagy mély tepsi	3	15 - 20 egyik oldal; 10 - 15 másik oldal

[1)] Melegítse elő a sütőt 10 percig.

13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

13.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

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

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

A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg. Ne alkalmazzon sütőtisztító szert a katalitikus felületeken.

A teflonbevonatú tartozékokat és az AirFry tálcát ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

13.2 A AirFry tálca tisztítása

1. Helyezze a AirFry tálcát a sütő tálcára.

www.elektromarkabolt.hu

2. Töltsön bele mosogatószeres forró vizet, és hagyja ázni.
3. A AirFry tálcát szivaccsal tisztítsa, illetve az ételmaradványok eltávolításához használjon kefét.

A mosogatógépben való tisztítás is megengedett.

13.3 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

13.4 A sütőtér mélyedésének tisztítása

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

ⓘ

Javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást a következő funkció legalább minden 5 - 10. ciklusa után végezze el: SteamBake.

1. Tegyen 250 ml fehér ecetet a sütő alján lévő sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os fűszernövény nélküli ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.
3. Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

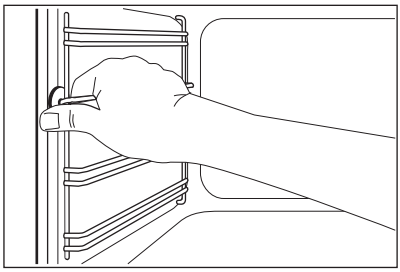
13.5 A polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

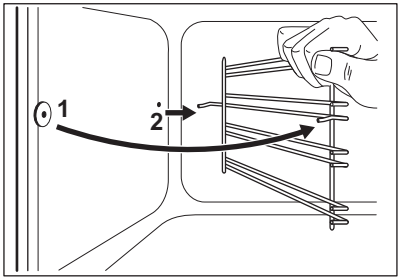
⚠ **VIGYÁZAT!**

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.

13.6 Katalízises tisztítás

A sütőtér katalitikus zománcréteggel van ellátva. Magába szívja a lerakódó zsiradékot.

Mielőtt bekapcsolná a katalitikus tisztítási funkciót:

- vegyen ki minden tartozékot .
- tisztítsa meg a sütőtér alját kímélő mosogatószeres oldattal.
- langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a belső üvegajtót.

1. Állítsa be a funkciót ▭.
2. Állítsa a sütő hőmérsékletét a maximális értékre, és hagyja működni 1 órán át.
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.

www.elektromarkabolt.hu

13.7 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

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

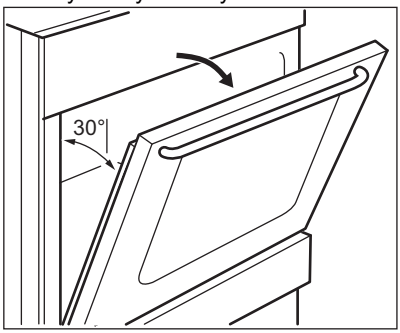
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

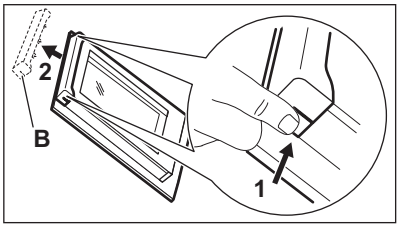
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

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



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



3. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

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

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

⚠ VIGYÁZAT!

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

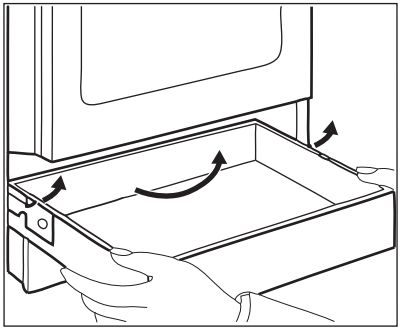
13.8 A rekesz eltávolítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivehető.

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.

www.elektromarkabolt.hu

13.9 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 aljára.

A hátsó sütővilágítás

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegbúráját.
2. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
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 ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje üzemel.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és már forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A külső gyűrűt nem sikerül bekapcsolni.		Először a belső gyűrűt kapcsolja be.
A sütő nem melegszik fel.	A sütő ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
	Ab szükséges beállítások nincsenek beállítva.	Ellenőrizze, hogy a beállítások helyesek-e.
	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A lámpa nem működik.	A lámpa hibás.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagyta az ételt a sütőben.	A sütés befejezése után az ételeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
A kijelzőn „12:00” látható.	Áramkimaradás történt.	Állítsa vissza az órát.

www.elektromarkabolt.hu

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. Hangjelzés hallható, és a kijelzőn „400” felirat látható.	A sütőt nem megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: SteamBake.	Nem kapcsolta be a SteamBake funkciót.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: SteamBake”.
	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: SteamBake”.
A sütőtér mélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	Állítsa be a hőmérsékletet legalább 110 °C-ra. Olvassa el a „Sütő - Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér mélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.	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 mélyedésébe. Lásd az adott eljárást.

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 írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

15.1 Termékinformáció a főzőlapra vonatkozó EU Ecodesign előírásoknak megfelelően

Modellazonosító	LKR564255X	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Sugárzóelemes fűtőegység	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal hátsó Jobb első Bal első	14.0 cm 14.0 cm 18.0 cm

www.elektromarkabolt.hu

A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb hátsó	Sz: 14,0 cm H: 25,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal hátsó Jobb hátsó Jobb első Bal első	181.8 Wh/kg 184.3 Wh/kg 181.8 Wh/kg 190.1 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		184.5 Wh/kg

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

15.2 Főzőlap – Energiatakarékosság

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

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- Az edényeket még azelőtt helyezze rá a főzőzónára, hogy azt bekapcsolná.
- A főzőedény aljának átmérője legyen ugyanakkora. mint a főzőzóna átmérője.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

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

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	LKR564255X 943005688
Energiahatékonysági szám	94.9
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0,84 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0,75 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	58 l
A sütő fajtája	Szabadon álló tűzhely a belsejében sütővel
Tömeg	42.0 kg

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

www.elektromarkabolt.hu

15.4 Sütő – Energiatakarékosság

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

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

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

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

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

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

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

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Ételek melegen tartása
A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

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

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

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A ♺ következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 🗑 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

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

www.elektromarkabolt.hu

electrolux.com

867375921-A-382024