



**BG** Фурна  
**HU** Sütő

Ръководство за употреба  
Használati útmutató

2  
35

# Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	13
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	14
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	15
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	16
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	28
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	32
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	33

## НИЕ МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

**Посетете нашия уебсайт, за да:**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Регистрирайте продукта си за по-добро обслужване:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## ГРИЖИ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИТЕ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да се намери на табелата с номинални стойности.

 Предупреждение/Внимание – важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

### 1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове. Деца 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.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда .
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ВНИМАНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части се нагриват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

### 1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се

внимава и да се избягва докосване на нагревателите.

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

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Монтаж



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.

- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратичката на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.

Минимална височина на отвора за вграждане (минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (600) mm
Ширина на отвора за вграждане	560 mm
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) mm
Височина в предната част на уреда	594 mm
Височина в задната част на уреда	576 mm
Ширина в предната част на уреда	595 mm
Ширина в задната част на уреда	559 mm
Дълбочина на уреда	569 mm
Дълбочина на вграждане на уреда	548 mm
Дълбочина при отворена врата	1022 mm
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 mm
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 mm
Монтажни винтове	4x25 mm

## 2.2 Електрическо свързване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- 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 (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

#### Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (mm <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Употреба



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.

- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е истиннал напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

## 2.5 Вътрешно осветление



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

# 3. ИНСТАЛИРАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

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

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

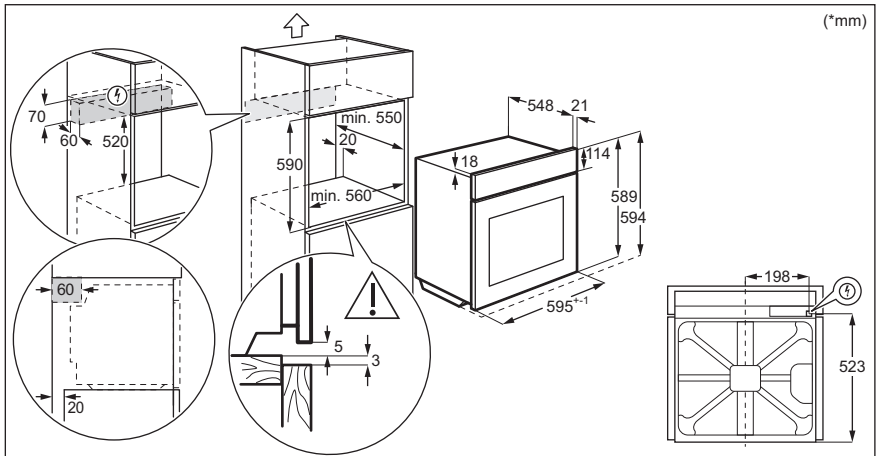
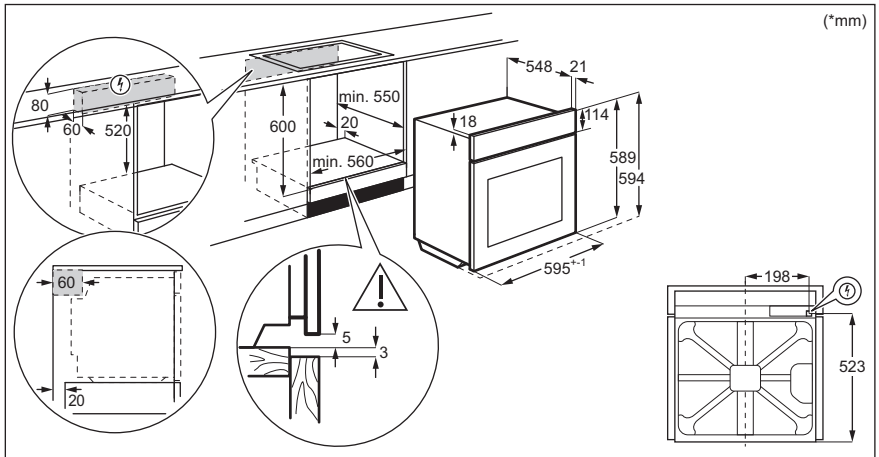
## 3.1 Вграждане



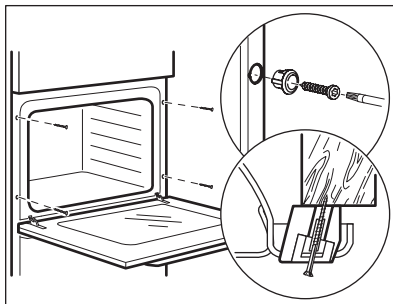
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





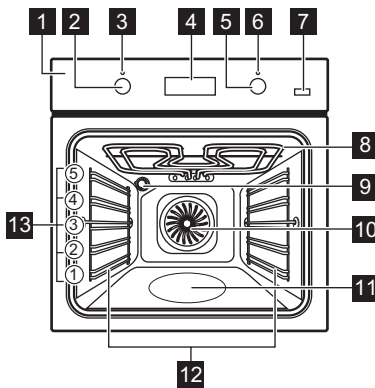
### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане





## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Кръгов превключвател за функциите на затопляне
- 3 Лампа/символ за захранване
- 4 Екран
- 5 Контролен ключ (за температурата)
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Plus Steam (Плюс пара)
- 8 Нагряващ елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Релеф на вътрешността – Отделение за водно почистване
- 12 Опори за скара, могат да се демонтират
- 13 Нива на скарата

### 4.2 Аксесоари

- **Решетъчна скара**  
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**  
За сладкиши и курабийки.
- **Дълбок съд за печене/грил**

За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.

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

## 5. КОМАНДНО ТАБЛО

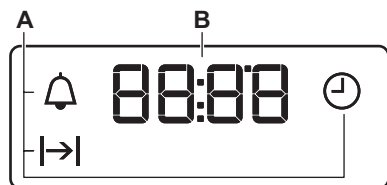
### 5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

### 5.2 Сензорни полета/бутони

—	За настройка на времето.
⚠	За настройка на функция на часовника.
+	За настройка на времето.
🔥	За включване и изключване на функцията Топъл въздух ПЛЮС.

## 5.3 Екран



- A. Функции на Часовника  
B. Таймер















## 6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



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

### 6.1 Преди първоначална употреба

От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.

 Стъпка 1	 Стъпка 2	 Стъпка 3
<b>Сверете часовника</b>	<b>Почистете фурната</b>	<b>Предварително загрейте празната фурна</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Натиснете: .</li> <li>2. ,  – натиснете, за да зададете час. Натиснете: .</li> <li>3. ,  – натиснете, за да зададете минути. Натиснете: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.</li> <li>2. Почистете фурната и аксесоарите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Задайте максималната температура за функцията: . Час: 1 h.</li> <li>2. Задайте максималната температура за функцията:  . Час: 15 min.</li> <li>3. Задайте максималната температура за функцията: . Час: 15 min.</li> </ol>
Изключете фурната и изчакайте да изстине. Поставете аксесоарите и демонтируемите опори за скарата във фурната.		

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



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

## 7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

<b>Стъпка 1</b>	Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
<b>Стъпка 2</b>	Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

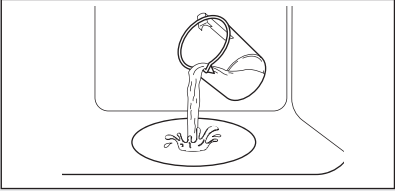



**Стъпка 3** Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.

## 7.2 Задаване на функция: Топъл вентилатор ПЛЮС














### ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

<b>Стъпка 1</b>	Уверете се, че фурната е студена.	
<b>Стъпка 2</b>	Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода. <b>i</b> Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.	
<b>Стъпка 3</b>	Задайте функцията:  Натиснете:  Индикаторът светва. Тя работи само с функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.	
<b>Стъпка 4</b>	Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температура.	
<b>Стъпка 5</b>	Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага.	
<b>Стъпка 6</b>	Поставете я във фурната. Вижте глава „Препоръки и съвети“. Не отваряйте вратата на фурната по време на готвене на пара.	
<b>Стъпка 7</b>	Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.  – натиснете, за да изключите фурната. Индикаторът изгасва.	
<b>Стъпка 8</b>	След като функцията приключи, внимателно отворете вратата. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.	
<b>Стъпка 9</b>	Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.	

## 7.3 Функции на затопляне

Функция на затопляне	Приложение
 Изключена позиция	Фурната е изключена.
 Осветление	За да включите лампичката.
  Горещ въздух/ вентилир. / Топъл вентилатор ПЛЮС / Aqua Clean	<p>За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40°C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.</p> <p>За добавяне на влажност по време на готвене. За да получите правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.</p> <p>Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода.</p>
 Печене с влажност	<p>Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Степента на затопляне може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, „Задаване на функция за пара“. Печене с влажност.</p>
 Долен нагревател	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.

Функция на затопляне	Приложение
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.
 Двоен 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 огретени и за кафява коричка.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

## 7.4 Бележки относно почистването: Печене с влажност




Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно 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.














За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки за енергоспестяване вижте „Енергийна ефективност“, глава „Икономия на енергия“.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



### 8.1 Функции на Часовника



Функция на часовника	Приложение
 Час от денонощието	За настройка, промяна или проверка на часовото време.
 Времетр.	За определяне колко време да работи фурната.
 Таймер	За настройка на предстартовото броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена.

### 8.2 Как да настроите: Функции на Часовника

Как се сменя: Час от денонощието	
 – свети, когато свържете фурната към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.	
Стъпка 1	 – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.
Стъпка 2	 ,  – натиснете, за да зададете време. След приблизително 5 секунди мигането спира и дисплеят показва часа.
 – натиснете неколкократно, за да смените часа.  – започва да мига.	
Как да настроите: Времетр.	
Стъпка 1	Задайте функция и температура на фурната.
Стъпка 2	 – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.
Стъпка 3	 ,  – натиснете, за да зададете времетраене. На екрана се показва:   – светва при приключване на настроеното време: Прозвучава сигнал, а фурната се изключва.
Стъпка 4	Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
Стъпка 5	Завъртете ключовете в изключена позиция.

**Как да настроите: Таймер**


**Стъпка 1**  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.


**Стъпка 2** ,  – натиснете, за да зададете време.  
Функцията започва автоматично след 5 секунди.  
След края на зададеното време прозвучава сигнал.

**Стъпка 3** Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

**Стъпка 4** Завъртете ключовете в изключена позиция.

**Как да спрете: Функции на Часовника**

**Стъпка 1**  – натискайте неколккратно до задействането на символа за функция на часовника.

**Стъпка 2** Натиснете и задръжте. .  
Функцията на часовника се изключва след няколко секунди.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

**ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

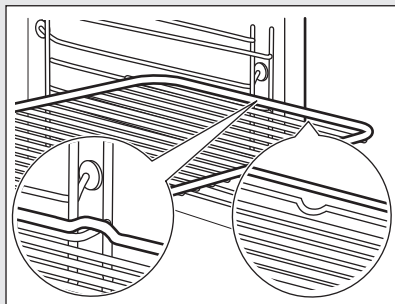
Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високият ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

### 9.1 Поставяне на принадлежности

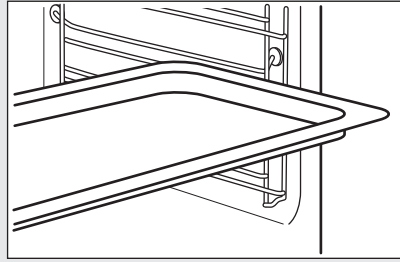
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността.

**Решетъчна скара:**

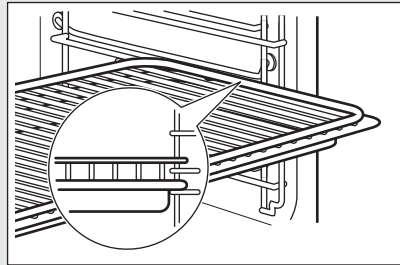
Вкарайте скарата между водачите на опорите ѝ и се уверете, че крачетата сочат надолу.



**Тавата за печене /Дълбок тиган:**  
Натиснете тавата между водачите на опората на скарата.



**Решетъчна скарата, Тавата за печене /Дълбок тиган:**  
Плъзнете тавата между водачите на опората на скарата и решетъчната скарата на водачите отгоре.



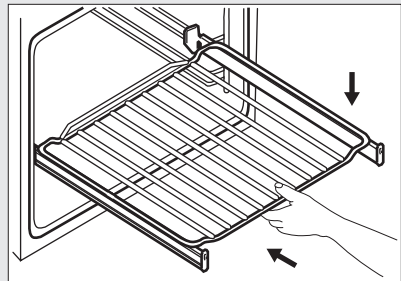
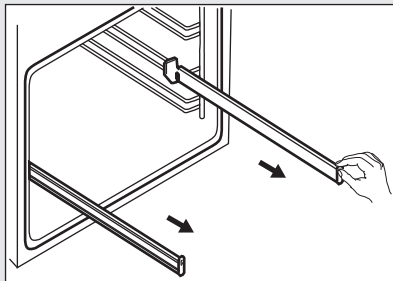
## 9.2 Боравене с телескопичните водачи

Не смазвайте телескопичните водачи.

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

**Стъпка 1** Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.

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



## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите

фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

## 10.2 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.

# 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

## 11.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

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

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

### Печене на кексове

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

## 11.2 Топъл вентилатор ПЛЮС

Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте тава за печене.

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

### Приготвяне на месо и риба

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

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

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

### Времена за готвене

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




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

	ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ			
		(ml)	(°C)	(min)
	Бисквитки / Кифли „скоунс“ / Кроасани	100	150 - 180	10 - 20
	Фокача	100	200 - 210	10 - 20




 <b>ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ</b>	 (ml)	 (°C)	 (min)
Пица	100	230	10 - 20
Земели	100	200	20 - 25
Хляб	100	180	35 - 40
Сладкиш със сливи / Ябълков пай / Канелени рулца, изпечени във форма за кекс	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Използвайте 150 ml вода, освен ако не е указано друго.

 <b>ЗАМРАЗЕНИ ГОТОВИ ЯСТИА</b>	 (°C)	 (min)
Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25
Лазаня, използвайте 200 ml	180 - 200	35 - 50




Използвайте 100 ml вода.




Настройте температурата на 110 °C.

 <b>ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ХРАНА</b>	 (min)
Земели	10 - 20
Хляб	15 - 25
Фокача	15 - 25
месо	15 - 25
Паста	15 - 25
Пица	15 - 25
Ориз	15 - 25
Зеленчуци	15 - 25








Използвайте 200 ml вода.








Използвайте стъклени съдове за печене.

 <b>ПЕЧЕНЕ</b>	 (°C)	 (min)
Печено говеждо	200	50 - 60








 ПЕЧЕНЕ	 (°C)	 (min)
Пиле	210	60 - 80
Свинско печено	180	65 - 80

### 11.3 Печене на тестени продукти и месо

 ТОРТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	60 - 80	Форма за кекс, Ø 26 см
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	Тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2	30 - 40	Форма за кекс, Ø 26 см
Коледен кейк, предварително загрейте празната фурна	160	2	150	2	90 - 120	Форма за кекс, Ø 20 см
Сладкиш със сливи, предварително загрейте празната фурна	175	1	160	2	50 - 60	Форма за хляб
Мъфини	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Тава за печене
Мъфини, две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Тава за печене
Мъфини, три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Тава за печене







 <b>ТОРТИ</b>	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бисквити	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Тава за печене
Бисквити, две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Тава за печене
Бисквити, три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Тава за печене
Целувки	120	3	120	3	80 - 100	Тава за печене
Целувки, две нива, предварително загрейте празната фурна	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Тава за печене
Питки, предварително загрейте празната фурна	190	3	190	3	12 - 20	Тава за печене
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Тава за печене
Еклери, две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Тава за печене
Плоски тартове	180	2	170	2	45 - 70	Форма за кекс, Ø 20 см
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Форма за кекс, Ø 24 см

Предварително загрейте празната фурна.

 <b>ХЛЯБ И ПИЦА</b>	Традиционно печене		Горещ въздух/ вентилир.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бял хляб, 1 – 2 броя, 0,5 kg всеки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ръжен хляб, не е необходимо предварително загряване	190	1	180	1	30 - 45	Форма за хляб
Земели, 6 - 8 рула	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Тава за печене
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емайлирана тава
Кифли „скоунс“	200	3	190	3	10 - 20	Тава за печене





Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте форма за кекс.

 <b>ПИТИ</b>	Традиционно печене		Горещ въздух/ вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Макаронен флан, не е необходимо предварително загряване	200	2	180	2	40 - 50
Зеленчуков флан, не е необходимо предварително загряване	200	2	175	2	45 - 60
Кишове	180	1	180	1	50 - 60
Лазаня	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте решетъчната скара.

 МЕСО	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилир.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Говеждо	200	190	50 - 70
Свинско	180	180	90 - 120
Телешко	190	175	90 - 120
Английско говеждо печено, полуизпечено	210	200	50 - 60
Английско говеждо печено, средно изпечено	210	200	60 - 70
Английско говеждо печено, добре изпечено	210	200	70 - 75

 МЕСО	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Свинска плешка с коричка	180	2	170	2	120 - 150
Свинска плешка, 2 броя	180	2	160	2	100 - 120
Агнешки бут	190	2	175	2	110 - 130
Цяло пиле	220	2	200	2	70 - 85
Пуйка, цяла	180	2	160	2	210 - 240
Патица, цяла	175	2	220	2	120 - 150
Гъска, цяла	175	2	160	1	150 - 200
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	60 - 80
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	150 - 200
Цял фазан	190	2	175	2	90 - 120

Използвайте второто ниво на скарата.

 РИБА	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилир.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Пъстърва / Ципура, 3 - 4 риби	190	175	40 - 55
Риба тон / Съомга, 4 - 6 филета	190	175	35 - 60

## 11.4 Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Гриловайте на максималната температура.




 ЕДИНИЧЕН ГРИЛ	 (kg)	 (min) първа страна	 (min) 2-ра страна
Пържоли филе, 4 броя	0.8	12 - 15	12 - 14
Говежда пържола, 4 броя	0.6	10 - 12	6 - 8
Наденици, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свински пържоли, 4 броя	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле, половинка, 2	1	30 - 35	25 - 30
Шишчета, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилешки гърди, 4 броя	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Филе от риба, 4 броя	0.4	12 - 14	10 - 12
Печени сандвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост-сандвич, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## 11.5 Турбо грил


Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте първото или второто ниво на фурната.




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

 ГОВЕЖДО	 (°C)	 (min)
Говеждо печено или филе, полуизпечено	190 - 200	5 - 6




 <b>ГОВЕЖДО</b>	 (°C)	 (min)
Говеждо печено или филе, средно изпечено	180 - 190	6 - 8
Говеждо печено или филе, добре изпечено	170 - 180	8 - 10

 <b>СВИНСКО</b>	 (°C)	 (min)
Плешка / Врат / Бут, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Котлети / Свиински ребра, 1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Руло „Стефани“, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Свински джолан, предварително опечен, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>ТЕЛЕШКО</b>	 (°C)	 (min)
Телешко печено, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Телешки джолан, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150






 <b>АГНЕШКО</b>	 (°C)	 (min)
Агнешко бутче / Агнешко печено, 1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

 <b>АГНЕШКО</b>	 (°C)	 (min)
Агнешко гръбче, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>ПТИЧЕ МЕСО</b>	 (°C)	 (min)
Птиче месо, порции, 0,2 – 0,25 kg всяка	200 - 220	30 - 50
Пиле, половинка, 0,4 – 0,5 kg всяка	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ратица, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Гъска, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Пуйка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Пуйка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>РИБА (ЗАДУШЕНА)</b>	 (°C)	 (min)
Цяла риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.6 Размразяване

	 (kg)	 Време за размразяване (min)	 Време за до-размразяване (min)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обрънатата чинийка в голяма чиния. Разбъркайте (обърнете) храната по средата на готвенето.
месо	1	100 - 140	20 - 30	Разбъркайте (обърнете) храната по средата на готвенето.
	0.5	90 - 120		
Сметана	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сметаната може да се разбие добре, дори когато е още леко замразена на места.
Пъстърва	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Торта	1.4	60	60	-


## 11.7 Дехидрация - Горещ въздух/вентилатор.

Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.

За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

За 1 тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тави използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

 <b>ЗЕЛЕН-ЧУЦИ</b>	 (°C)	 (h)
Бобови растения	60 - 70	6 - 8
Чушки	60 - 70	5 - 6
Зеленчуци за супа	60 - 70	5 - 6
Гъби	50 - 60	6 - 8
Подправки/билки	40 - 50	2 - 3

Настройте температурата на 60 – 70 °C.



 ПЛОДОВЕ	 (h)
Сливи	8 - 10
Кайсии	8 - 10

 ПЛОДОВЕ	 (h)
Ябълкови резени	6 - 8
Круши	6 - 9

### 11.8 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари






Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

			
<b>Тава за пица</b>	<b>Съд за печене</b>	<b>Купички за печене</b>	<b>Метална основа за флан</b>
Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър	Тъмен, неотразяващ материал 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър

### 11.9 Печене с влажност








За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.








		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	175	3	40 - 50
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Замразена пица, 0,35 kg	скарата	180	2	45 - 55
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле, 6 броя	керамични рамекини на скарата	190	3	45 - 55

		 (°C)		 (min)
Основа за пан-дишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	35 - 45
Викториански сандвич	съд за печене на скарата	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 kg	тигана за пица на скарата	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	40 - 50
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	30 - 45
Френски макарони, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Пикантно тесто, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Зеленчуци, поширани, 0,4 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Вегетариански омлет	тигана за пица на скарата	180	3	35 - 45
Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

## 11.10 Информация за изпитващи лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Малки кексчета, 20 броя/тава	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кексчета, 20 броя/тава	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кексчета, 20 броя/тава	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	Решетъчна скара	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въздух/вентилатор.	Решетъчна скара	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Традиционно печене	Решетъчна скара	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилатор.	Решетъчна скара	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.




						
				(°C)	(min)	
Пандиш-панова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилатор.	Решетъчна скара	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост-сандвич, 4 – 6 броя	Грил	Решетъчна скара	4	макс.	2-3 минути от едната страна; 2-3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Телешки бургер, 6 парчета, 0,6 kg	Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете решетъчната скара на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.

## 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



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

## 12.1 Бележки относно почистването

 <b>Препарати за почистване</b>	<p>Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.</p> <p>Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.</p> <p>Почистете петната с лек почистващ препарат.</p>
 <b>Всекидневна употреба</b>	<p>Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.</p> <p>Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензацията, оставете фурната да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.</p>
 <b>Акcesoари</b>	<p>Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.</p> <p>Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.</p>

## 12.2 Как се почиства: Релеф на вътрешността

Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.



Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
<p>Изсипете: 250 ml бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.</p>	<p>Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.</p>	<p>Почистете вътрешността на фурната с хладка вода и мека кърпа.</p>
<p>За функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС почистете фурната на всеки 5-10 цикъла.</p>		

## 12.3 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

## 12.4 Начин на използване: Aqua Clean

Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

<b>Стъпка 1</b>	Напълнете релефа на вътрешността с вода: 200 ml.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функцията:  Натиснете:  .
<b>Стъпка 3</b>	Настройте температурата на 90 °C.
<b>Стъпка 4</b>	Оставете фурната да работи за 30 мин.

<b>Стъпка 5</b>	Изключете фурната.
<b>Стъпка 6</b>	Изчакайте, докато фурната изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

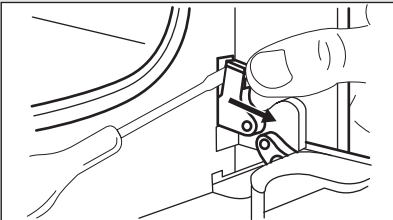
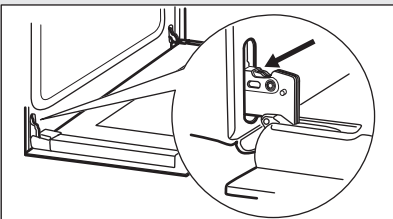
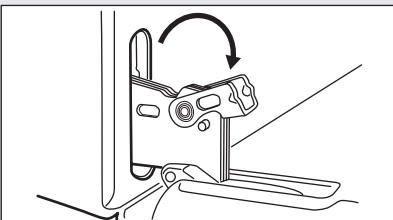



## 12.5 Как да премахнете и инсталирате: Врата

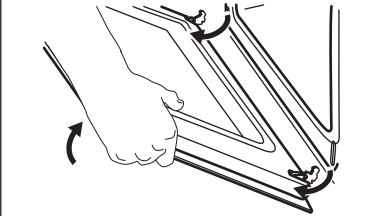

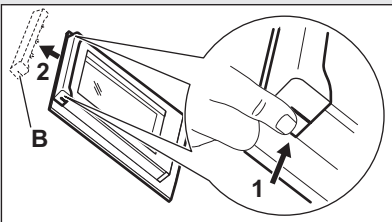
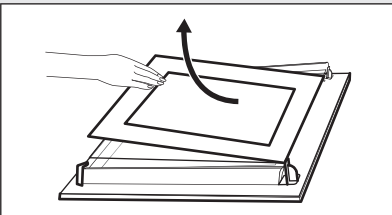

Вратата на фурната има два стъклене панели. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите. Прочетете изцяло инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата“, преди да извадите стъклените панели.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

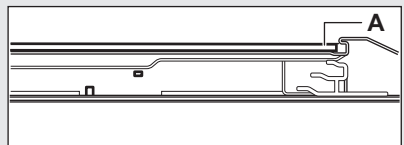
<b>Стъпка 1</b>	Отворете изцяло вратата и отворете пантата от дясната ѝ страна.	
<b>Стъпка 2</b>	Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.	
<b>Стъпка 3</b>	Отворете пантата от лявата част на вратата.	
<b>Стъпка 4</b>	Повдигнете и завъртете изцяло лоста на лявата панта.	
<b>Стъпка 5</b>	Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.	
<b>Стъпка 6</b>	Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.	

<b>Стъпка 7</b>	Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
<b>Стъпка 8</b>	Издърпайте рамката на вратата към себе си, за да я извадите.	
<b>Стъпка 9</b>	Хванете стъкления панел на вратата за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.	
<b>Стъпка 10</b>	Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.	
<b>Стъпка 11</b>	След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.	

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



## 12.6 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

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

Преди да смените лампата:		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

## Задна лампа

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

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



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

### 13.1 Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервизен център.

Проблем	Проверете дали...
Фурната не нагрява.	Предпазителят е изгорял.
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с оторизиран сервизен център.
На дисплея се показва „12.00“.	Имало е прекъсване на тока. Настройка на часовника.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.

Проблем	Проверете дали...
Незадоволителни резултати от изпълнението на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС .	Напълнете вътрешното отделение с чешмяна вода.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.

### 13.2 Данни за обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.



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

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 14.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист\*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	KOD3H70X 949499338
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.81 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 l
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	29.2 kg

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

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

### 14.2 Енергоспестяване



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

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде

често по време на готвене.

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди да пристъпите към готвене.

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

#### **Готвене с вентилатор**

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

#### **Остатъчна топлина**

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на

готвенето. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.


#### **Подгръване на храна**


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

#### **Печене с влажност**

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

## 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	36
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	37
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	40
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	42
5. KEZELŐPANEL.....	42
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	43
7. NAPI HASZNÁLAT.....	44
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	46
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	47
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	48
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	49
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	60
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	64
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	64

## TÖRÖDÜNK ÖNNEL

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

**Látogasson el weboldalunkra:**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## VEVŐSZOLGÁLTATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, Termékszám, Sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.

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

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elejének magassága	594 mm
Készülék hátuljának magassága	576 mm
Készülék elejének szélessége	595 mm
Készülék hátuljának szélessége	559 mm
Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtóval	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezése 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.
- Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábelrel kerül szállításra.
- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.

**Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:**

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

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

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat 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 gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.

- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen 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 tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a

háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szerviz

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

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Beépítés

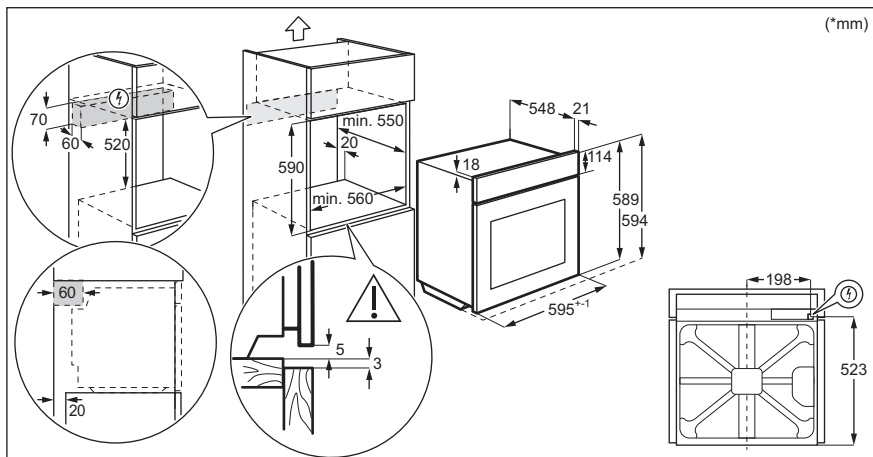
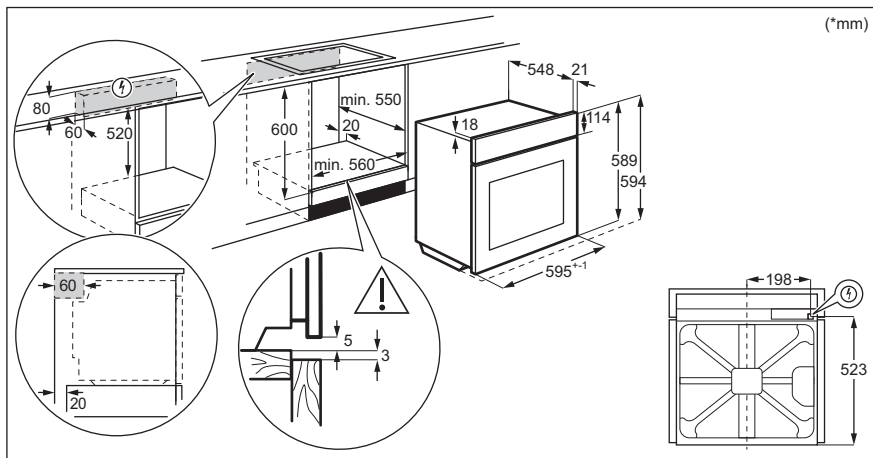


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

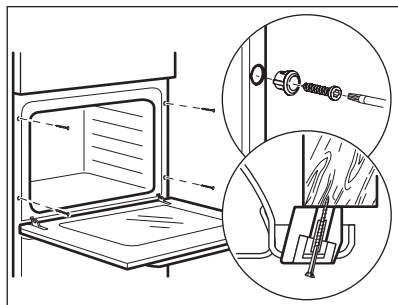
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





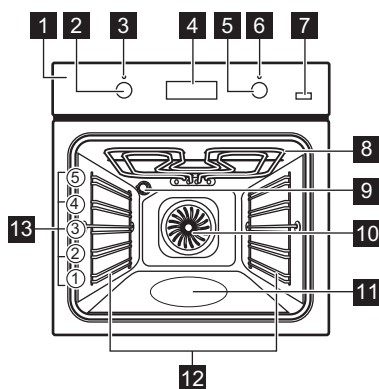


### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4** Kijelző
- 5** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6** Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7** Plus Steam
- 8** Fűtőbetét
- 9** Lámpa
- 10** Ventilátor
- 11** Sütőtér mélyedése - Víztisztítás tartálya
- 12** Polctartó, eltávolítható
- 13** Polcszintek

### 4.2 Tartozékok

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Teleszkópos sütősin**  
A teleszkópos polctartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

## 5. KEZELŐPANEL

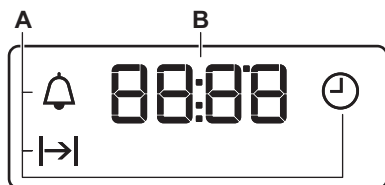
### 5.1 Visszahúzzható gombok

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

### 5.2 Érzékelőmezők / Gombok

—	A pontos idő beállítása.
⊖!	Egy órafunkció beállítása.
+	A pontos idő beállítása.
☑	A Forró légbefúvás PLUSZ funkció be- és kikapcsolása.

## 5.3 Kijelző



- A. Óra funkciók  
B. Időzítő

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

















### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Az első használat előtt

Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

 1. lépés	 2. lépés	 3. lépés
Állítsa be az órát.	A sütő tisztítása	Melegítse elő az üres sütőt
<ol style="list-style-type: none"> <li>Nyomja meg ezt a gombot: .</li> <li>,  - nyomja meg az óra beállításához. Nyomja meg ezt a gombot: .</li> <li>,  - nyomja meg a perc beállításához. Nyomja meg ezt a gombot: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.</li> <li>Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Idővezérelt szárítás: 1 óra.</li> <li>Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  . Idővezérelt szárítás: 15 min.</li> <li>Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Idővezérelt szárítás: 15 min.</li> </ol>
<p>Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.</p>		

## 7. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

**1. lépés** A sütőfunkciók gombját fordítsa el a sütőfunkció kiválasztásához.

**2. lépés** A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.

**3. lépés** Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

### 7.2 A funkció beállítása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ



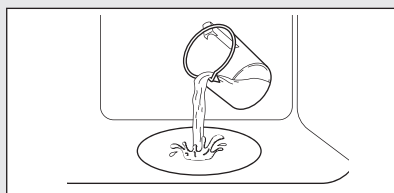
### FIGYELMEZTETÉS!



Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.


**1. lépés** Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.

**2. lépés** Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.

**i** A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.



**3. lépés** Állítsa be a funkciót:  .

Nyomja meg ezt a gombot: . A visszajelző világítani kezd. A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.

**4. lépés** Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

**5. lépés** Melegítse elő az üres sütőt 10 percre, hogy párát hozzon létre.

**6. lépés** Tegye az ételt sütőbe. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.






**7. lépés** A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.


 - nyomja meg a sütő kikapcsolásához. Kialszik a visszajelző.

**8. lépés** A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.

**9. lépés** Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

## 7.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolásához.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok / Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ / Víz-tisztítás	<p>Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Hagományos sütés funkció esetén.</p> <p>Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.</p> <p>Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Aqua Clean víz-tisztítás.</p>
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. A funkció használatkor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Grill + Felső Sütés	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Infrásütés	Nagy húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Hagományos sütés	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.

## 7.4 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)




A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.
















Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Óra funkciók

Óra funkció	Alkalmazás
 Pontos idő	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.


### 8.2 Hogyan állítsa be: Óra funkciók

Hogyan módosítható: Pontos idő	
 - villog, amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva.	
<b>1. lépés</b>	 - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.
<b>2. lépés</b>	 ,  - nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.
 - nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  - villogni kezd.	
Hogyan állítsa be: Időtartam	
<b>1. lépés</b>	Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
<b>2. lépés</b>	 - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.
<b>3. lépés</b>	 ,  - nyomja meg az időtartam beállításához. A kijelző a következőket mutatja:  .  - a beállított idő leteltekor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.
<b>4. lépés</b>	A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
<b>5. lépés</b>	Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.
Hogyan állítsa be: Percszámláló	
<b>1. lépés</b>	 - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.

**Hogyan állítsa be: Percszámláló**

- 2. lépés** **+**, **-** - nyomja meg a pontos idő beállításához.  
A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót.  
Amikor a beállított idő véget ér, hangjelzés hallható.
- 3. lépés** A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
- 4. lépés** Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

**Hogyan törölje: Óra funkciók**

- 1. lépés**  - nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma.
- 2. lépés** Tartsa megnyomva az alábbi gombot: **—**.  
Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

**FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

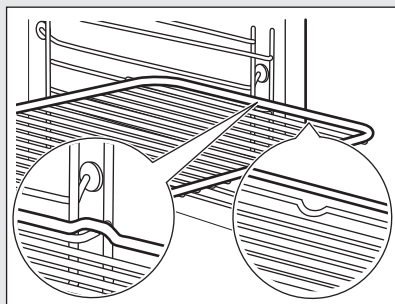
megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

### 9.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések

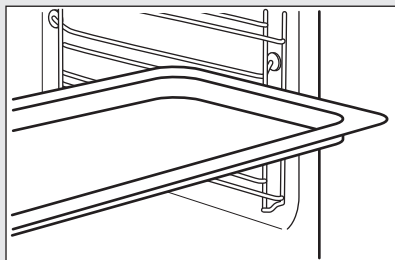
**Huzalpolc:**

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

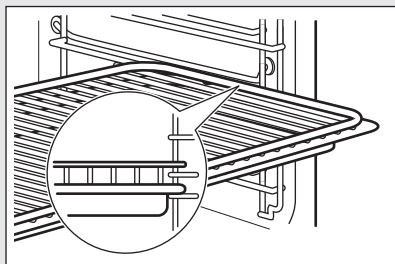


**Sütőtálca /Mély tepsí:**

Csúsztassa be a tálcát a polcvezető sínek közé.

**Huzalpolc, Sütőtálca /Mély tepsí:**

Tolja a tálcát a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



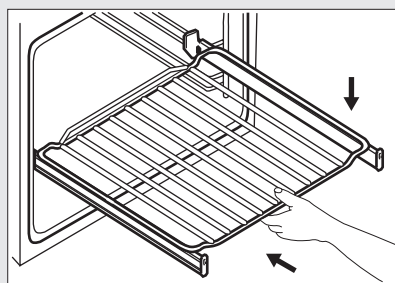
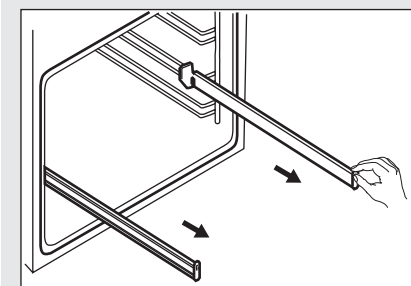
## 9.2 A teleszkópos sütősínek használata

A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

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

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

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



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Hűtőventilátor

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

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



## 10.2 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.

# 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 11.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

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

A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

### Sütemények sütése

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

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

### Húсок és halak sütése

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

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

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

### Sütési időtartamok





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





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

## 11.2 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ


A második polcszintet használja.

Használjon sütőtálcát.

 SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR	 (ml)	 (°C)	 (perc)
Aprósütemények / Pogácsák / Croissant-ok	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Zsemle	100	200	20 - 25



 SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR	 (ml)	 (°C)	 (perc)
Kenyér	100	180	35 - 40
Szilvatorta / Almás pite / Fahéjas tekeracs sütőfor- mában	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Adjon hozzá 150 ml vizet, hacsak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.

 FAGYASZTOTT KÉSZÉTELEK	 (°C)	 (perc)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant-ok	170 - 180	15 - 25
Lasagne, 200 ml-t adjon hozzá	180 - 200	35 - 50




Adjon hozzá 100 ml vizet.

Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.








 ÉTEL REGENERÁLÁSA	 (perc)
Zsemle	10 - 20
Kenyér	15 - 25
Focaccia	15 - 25
hús	15 - 25
Tészta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rizs	15 - 25
Zöldségek	15 - 25








Adjon hozzá 200 ml vizet.

Használjon üveg sütőedényt.








 SÜTÉS	 (°C)	 (perc)
Marha hátszín	200	50 - 60
Csirke	210	60 - 80
Sertés rostón	180	65 - 80

## 11.3 Tészta- és hússütés

 SÜ- TEMÉNYEK	Hagyományos sü- tés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Habos süte- mények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Sütőforma
Linzertészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Sütőforma
Kefires sajt- torta	170	1	165	2	60 - 80	Sütőforma, Ø 26 cm
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütőtálca
Kandírozott gyümölcs torta	170	2	165	2	30 - 40	Sütőforma, Ø 26 cm
Karácsonyi püspökke- nyér, melegí- tse elő az üres sütőt	160	2	150	2	90 - 120	Sütőforma, Ø 20 cm
Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsü- tő tepsí
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sütőtálca
Muffin, két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütőtálca
Muffin, három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütőtálca
Teasütemé- nyek	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütőtálca
Teasütemé- nyek, két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütőtálca
Teasütemé- nyek, három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütőtálca
Habcsók	120	3	120	3	80 - 100	Sütőtálca
Habcsók, két szinten, mele- gítse elő az üres sütőt	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütőtálca







 <b>SÜ- TEMÉNYEK</b>	Hagyományos sü- tés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Molnárika, melegítse elő az üres sütőt	190	3	190	3	12 - 20	Sütőtálca
Képviselőfánk	190	3	170	3	25 - 35	Sütőtálca
Képviselő- fánk, két szín- ten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütőtálca
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	Sütőforma, Ø 20 cm
Gyümölcsstor- ta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	Sütőforma, Ø 24 cm

Melegítse elő az üres sütőt.

 <b>KENYÉR ÉS PIZZA</b>	Hagyományos sü- tés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Fehér kenyér, 1 - 2 darab, 0,5 kg/db	190	1	190	1	60 - 70	-
Rozskenyér, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsü- tő tepsi
Zsemle, 6 - 8 péksütemény	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	Sütőtálca
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Mázás tepsi
Pogácsák	200	3	190	3	10 - 20	Sütőtálca





Melegítse elő az üres sütőt.







Használjon tortaformát.







 <b>TÖLTÖTT TÉSZTÁK</b>	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Rakott tészta, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	200	2	180	2	40 - 50
Rakott zöldség, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

A második polcszintet használja.





Használja a huzalpolcot.

 <b>HÚS</b>	Hagyományos sütés	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	 (perc)
	 (°C)	 (°C)	
Marhahús	200	190	50 - 70
Sertés	180	180	90 - 120
Borjú	190	175	90 - 120
Angol marhasült, véresen	210	200	50 - 60
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	200	60 - 70
Angol marhasült, jól átsütve	210	200	70 - 75

 <b>HÚS</b>	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Sertéslapocka, bőrös	180	2	170	2	120 - 150
Sertéslábszár, 2 db	180	2	160	2	100 - 120
Báránycsülök	190	2	175	2	110 - 130

 HÚS	Hagyományos sü-tés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Csirke egészben	220	2	200	2	70 - 85
Pulyka egészben	180	2	160	2	210 - 240
Kacsa egészben	175	2	220	2	120 - 150
Liba egészben	175	2	160	1	150 - 200
Vadnyúl, feldarabolva	190	2	175	2	60 - 80
Vadnyúl, feldarabolva	190	2	175	2	150 - 200
Fácán egészben	190	2	175	2	90 - 120

A második polcszintet használja.





 HAL	Hagyományos sü-tés	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	 (perc)
	 (°C)	 (°C)	
Pisztráng / Tengeri sügér, 3 - 4 hal	190	175	40 - 55
Tonhal / Lazac, 4 - 6 filé	190	175	35 - 60





## 11.4 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A negyedik polcszintet használja.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

 GRILL	 (kg)	 (perc)	 (perc)
		Egyik oldal	Másik oldal
Filészeletek, 4 db	0.8	12 - 15	12 - 14
Bífsztek, 4 db	0.6	10 - 12	6 - 8
Kolbászok, 8	-	12 - 15	10 - 12
Sertésborda, 4 db	0.6	12 - 16	12 - 14
Fél csirke, 2	1	30 - 35	25 - 30




 <b>GRILL</b>	 (kg)	 (perc) Egyik oldal	 (perc) Másik oldal
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Csirkemell, 4 db	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgerek, 6	0.6	20 - 30	-
Halfilé, 4 db	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pirítós, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.5 Infrásütés




Melegítse elő az üres sütőt.




Az első vagy a második polcszintet használja.




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




 <b>MARHA</b>	 (°C)	 (perc)
Marhasült vagy - szelet, véresen	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy - szelet, közep- esen	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy - szelet, átsütve	170 - 180	8 - 10




 <b>SERTÉS</b>	 (°C)	 (perc)
Lapocka / Nyak / Sonka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Sertésszelet / Karaj, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Fasírt, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60

 <b>SERTÉS</b>	 (°C)	 (perc)
Sertés csülök, előfőzött, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120




 <b>BORJÚ</b>	 (°C)	 (perc)
Borjú roston, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Borjú csülök, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>BÁRÁNY</b>	 (°C)	 (perc)
Bárány comb / Bárány roston, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Bárány gerinc, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60






 SZÁR- NYASOK	 (°C)	 (perc)
Baromfidarabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kacsa, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Liba, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180

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

 HAL (PÁROLT)	 (°C)	 (perc)
Hal egészben, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.6 Kiolvasztás

	 (kg)	 Felolvasztási időtartam (perc)	 További kiolvasztási időtartam (perc)	
Csirke	1	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
hús	1	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
	0.5	90 - 120		
Tejszín	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felferhető, ha kissé még fagyos.
Pisztráng	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Eper	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krémes torta	1.4	60	60	-

## 11.7 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az




ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.



Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.




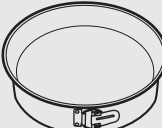


Állítsa be a hőmérsékletet 60 - 70 °C-ra.

 ZÖLDSÉ- GEK	 (°C)	 (ó)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövények	40 - 50	2 - 3

 GYÜMÖLCS	 (ó)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8
Körte	6 - 9






## 11.8 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok






Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

			
<b>Pizzaszerpenyő</b>	<b>Sütőedény</b>	<b>Bögrés süte- mény</b>	<b>Tortasütő forma</b>
Sötét, nem vissza- tükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükrö- ző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átm- érő, 5 cm ma- gasság	Sötét, nem vissza- tükröző felülettel 28 cm-es átmérő

## 11.9 Konvekciós levegő (nedves)








A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.







		 (°C)		 (perc)
Édes sütemény, 12 db	sütőtálca vagy csepp- tálca	175	3	40 - 50
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepp- tálca	180	2	35 - 45
Fagyasztott piz- za, 0,35 kg	huzalpolc	180	2	45 - 55
Piskótarolád	sütőtálca vagy csepp- tálca	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (perc)
Brownie	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	190	3	45 - 55
Gyümölcs-torta alap	tortaforma huzalpolcon	180	2	35 - 45
Lekváros piskóta	sütőforma huzalpolcon	170	2	35 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaszerpenyő huzalpolcon	170	3	30 - 40
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	40 - 50
Aprósütemények, 16 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	150	2	30 - 45
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	45 - 55
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	30 - 40
Pikáns péksütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	35 - 45
Aprósütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	150	2	40 - 50
Mini gyümölcs-torta, 8 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	30 - 40
Zöldség, párolva, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	35 - 45
Vegetáriánus omlott	pizzaszerpenyő huzalpolcon	180	3	35 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	4	35 - 45

## 11.10 Tájékoztítás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hagyományos sütés	Sütőtálca	3	170	20 - 30	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőtálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőtálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hagyományos sütés	Huzalpolc	2	180	70 - 90	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Huzalpolc	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hagyományos sütés	Huzalpolc	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Huzalpolc	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Huzalpolc	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.

						
				(°C)	(perc)	
Linzer	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütőtálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütőtálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Hagyományos sütés	Sütőtálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Pirítós, 4 - 6 db	Grill	Huzalpolc	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



#### Tisztítószer- rek

A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtótomítést.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



### Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



### Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

## 12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkömaradványokat.

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Öntse a: Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adaléktól mentes ecetet használjon.	30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkömaradványokat.	Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.
Használati javaslat: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkciónál 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.		

## 12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

## 12.4 Hogyan használja: Víz tisztítás

Ez a tisztítóprogram pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

**1. lépés** Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 200 ml.

**2. lépés** Állítsa be a funkciót: .

Nyomja meg ezt a gombot:

**3. lépés** Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.

**4. lépés** Hagyja 30 percig működni a sütőt.

**5. lépés** Kapcsolja ki a sütőt.

**6. lépés** Várja meg, míg a sütő lehül. Puha törlőruhával törölje szárazra a sütőteret.

## 12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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

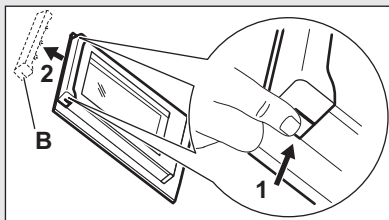


### VIGYÁZAT!

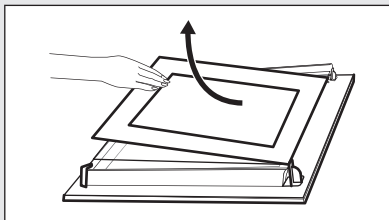
Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

<p><b>1. lépés</b> Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.</p>	
<p><b>2. lépés</b> Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.</p>	
<p><b>3. lépés</b> Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.</p>	
<p><b>4. lépés</b> Emelje meg és fordítsa el teljesen a bal oldali zsanéron lévő kart.</p>	
<p><b>5. lépés</b> Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.</p>	
<p><b>6. lépés</b> Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.</p>	
<p><b>7. lépés</b> Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.</p>	
<p><b>8. lépés</b> Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.</p>	

- 9. lépés** Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.

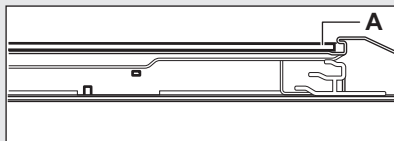


- 10. lépés** Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.



- 11. lépés** A tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér. Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad. Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



## 12.6 Hogyan cserélje: Lámpa

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

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

## Hátsó lámpa

- 1. lépés** Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
- 2. lépés** Tisztítsa meg az üvegburát.

**3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

**4. lépés** Szerelje fel az üvegburát.

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mi a teendő, ha ...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

Jelenség	Ellenőrizze a következőket:
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.
Megsérült az ajtó tömítőcsíkja.	Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt. Állítsa be a pontos időt.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.

Jelenség	Ellenőrizze a következőket:
Az ételkészítési teljesítmény nem kielégítő ennél a funkciónál: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ .	A sütőtér mélyedését vízzel töltötte fel.
A világítás nem működik.	Kiégett az izzó.

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

### Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.) .....

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető\*

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	KOD3H70X 949499338
Energihatékonysági szám	95.3



Energiatakarékos osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.81 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	72 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	29.2 kg

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

Az energiatkarékos osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

## 14.2 Energiatakarékosság



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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatkarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatkarékosság érdekében.

### Maradék hő

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.


### Ételek melegen tartása


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

### Konvekciós levegő (nedves)

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

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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



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



867359455-A-292020