



**BG** Фурна  
**HU** Sütő

Ръководство за употреба  
Használati útmutató

2  
38

## 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.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	10
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	13
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	14
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	16
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	16
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	30
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	33
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	35

## 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:**



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

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



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

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



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

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

## ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

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

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА 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 между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда .
- Дръжте всички опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части могат да се нагорещят по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

## 1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- **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.

- Премахнете 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 авторизиран 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.
  - 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 нулталния 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 последствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е истиннал напълно след употреба.

## 2.4 Грижи и почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на

захранването от контакта на ел. мрежата.

- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- 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.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако има такъв) с препарати.

## 2.5 Вътрешно осветление



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

## 2.6 Обслужване

- За поправка на уреда 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

заклепването на деца или домашни любимци в уреда.

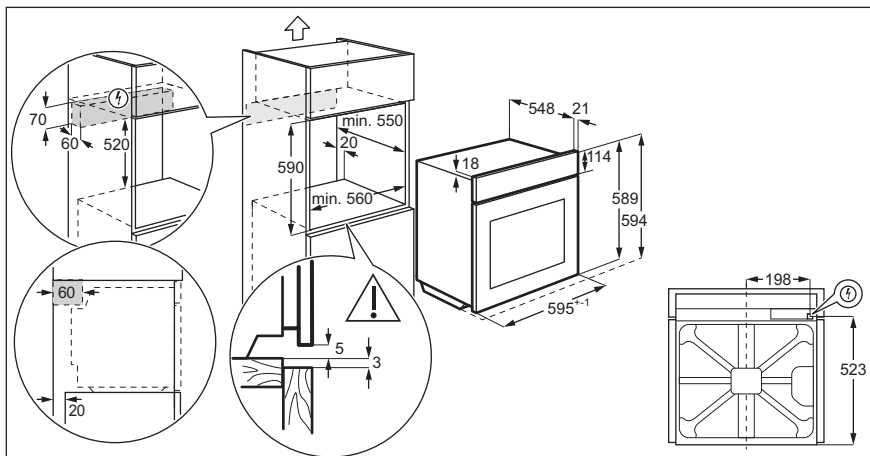
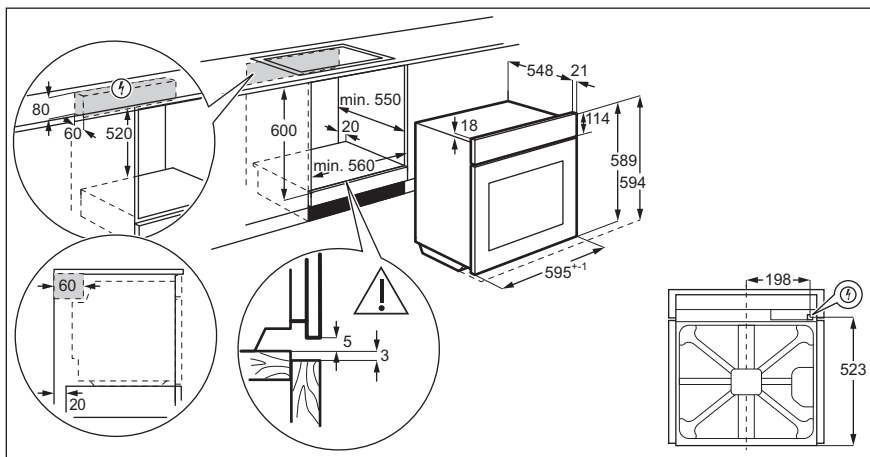
## 3. ИНСТАЛИРАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

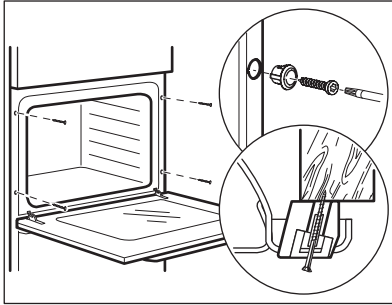
Вж. глава "Безопасност".

### 3.1 Вграждане



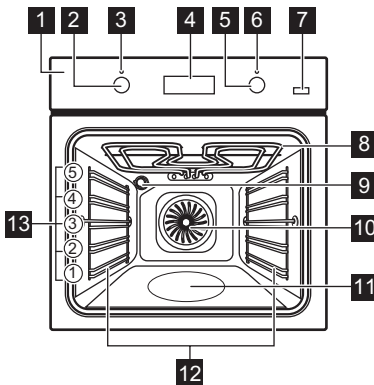


### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Кръгов превключвател за функциите на нагряване
- 3** Лампа/символ за захранване
- 4** Екран
- 5** Контролен ключ (за температура)
- 6** Индикатор/символ за температура
- 7** Плюс пара
- 8** Нагревател
- 9** Лампа
- 10** Вентилатор
- 11** Вътрешна част на фурната – съд за почистване с вода
- 12** Сменяема опора на скарата
- 13** Позиции на рафтовете

### 4.2 Принадлежности

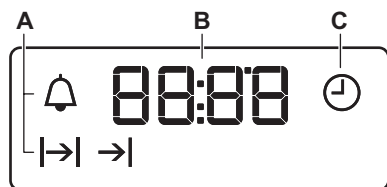
- **Скара**  
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**  
За сладкиши и курабийки.
- **Дълбок тиган за печене**  
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи**  
За полици и тави.

## 5. КОМАНДНО ТАБЛО

### 5.1 Бутони

Сензорно поле / бутон	Описание
—	За настройка на времето.
	За настройка на функция на часовника.
+	За настройка на времето.
	За да включите функцията Топъл въздух ПЛЮС.

### 5.2 Екран



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

## 6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

За да нагласите времето, вижте глава „Функции на часовника“.



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

### 6.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.

Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

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

### 6.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

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

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

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

### 7.2 Задаване на функция за нагряване



1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функцията за нагряване.

2. Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

Лампичката светва, когато фурната работи.

3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите в изключена позиция.

### 7.3 Функции за нагряване

Функция във фурната	Приложение
 Изключена позиция	Фурната е изключена.
 Осветление	За да включите лампичката.

### Функция във фурната

### Приложение






Горещ въздух/вентилатор. / Топъл вентилатор ПЛЮС / Aqua Clean

За печене на три нива едновременно и за сушене на храна.

Задайте температурата с 20 – 40°C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.

За добавяне на влажност по време на готвене. За да получите правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.

Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода.

Функция във фурната	Приложение
 Печене с влажност	<p>Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Нагревателната мощност може да се намали. За общи препоръки за енергоспестяване вижте „Енергийна ефективност“, глава „Икономия на енергия“. Тази функция се използва за покриване на изискванията за класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.</p>
 Долен нагревател	<p>За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.</p>
 Размразяване	<p>За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.</p>

Функция във фурната	Приложение
 Двоен Грил	<p>За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.</p>
 Турбо грил	<p>За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.</p>
 Функция пица	<p>За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.</p>
 Традиционно печене	<p>За печене на тестени и месни храни на едно ниво.</p>

## 7.4 Задаване на функция: Топъл вентилатор ПЛЮС

Функцията увеличава влажността по време на готвене.



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния. След като функцията приключи, внимателно отворете вратата.

1. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.



Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл.

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



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

2. Задайте функцията: .
3. Натиснете: Плюс пара .  
Тя работи само с функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.  
Индикаторът светва.
4. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
5. Оставете празната фурна за загрее предварително в продължение на 10 минути.

6. Поставете я във фурната. Вижте глава "Препоръки и съвети". Не отваряйте вратата на фурната по време на готвене на пара.
7. Завъртете ключа за функциите за нагриване в изключена позиция,, натиснете Плюс пара за да изключите фурната.  
Индикаторът изгасва.
8. Отстранете водата от релефа във вътрешността.



**ВНИМАНИЕ!**

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

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 8.1 Таблица с функции на часовника

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

### 8.2 Настройка на часовника. Промяна на времето

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

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







Натиснете или за задаване на правилното време.

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







За да промените часовото време натиснете неколкократно. докато започне да свети.

### 8.3 Задаване на ВРЕМЕТР.





1. Задайте функция и температура на фурната.





2. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
  3. Натиснете  или , за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕ.
- На екрана се появява .
4. Когато времето изтече  светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
  5. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
  6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

#### 8.4 Настройка за КРАЙ





1. Задайте функция и температура на фурната.
  2. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
  3. Натиснете  или , за да зададете време.
- На екрана се появява .
4. Когато времето изтече  светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
  5. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
  6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

#### 8.5 Настройка на ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ



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

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

#### 8.6 Настройка на ТАЙМЕР

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

#### 8.7 Отмяна на функциите на часовника

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

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

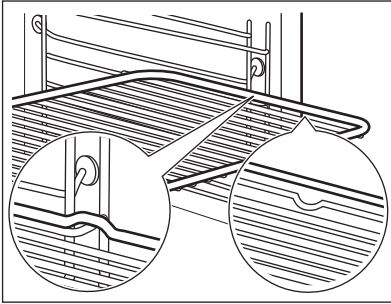


**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 9.1 Поставяне на принадлежностите

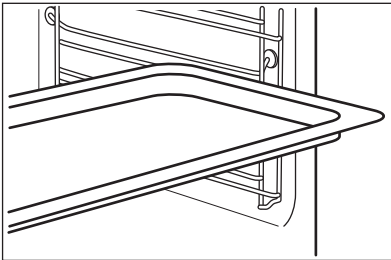
Скара:

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



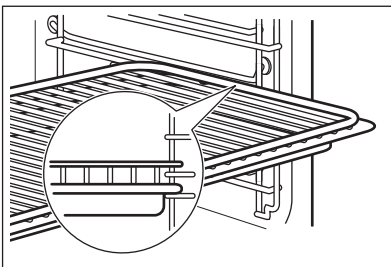
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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



Скара и тава за печене /дълбока тава заедно:

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



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

## 9.2 Телескопични водачи



Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

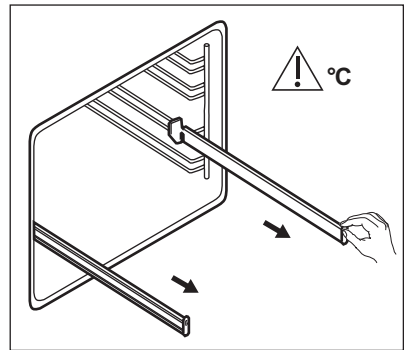
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



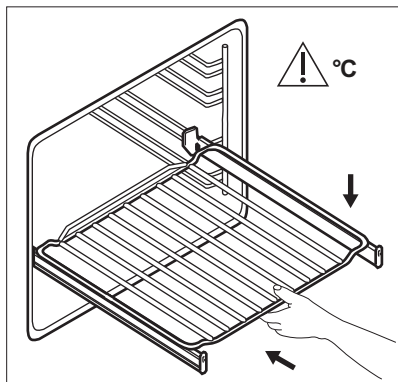
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

1. Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.



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



Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратата на 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, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

### 10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може

## 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

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

### 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.



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.

Използвайте тава за печене.

**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.



**11.2 Топъл вентилатор ПЛЮС**

Използвайте второто ниво на фурната.

 ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ			
	 (ml)	 (°C)	 (min)
Бисквитки / Кифли „скоунс“ / Кроасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
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 мл вода освен ако не е указано друго.

 ЗАМРАЗЕНИ ГОТОВИ ЯСТИЯ		
	 (°C)	 (min)
Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25

 ЗАМРАЗЕНИ ГОТОВИ ЯСТИЯ		
	 (°C)	 (min)
Лазаня, използвайте 200 ml	180 - 200	35 - 50





Използвайте 100 мл 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 мл вода.








Използвайте стъклени съдове за печене.

 <b>печене</b>		
	 (°C)	 (min)
Печено говеждо	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Свинско печено	180	65 - 80








### 11.3 Печене на тестени продукти и месо

 <b>ТОРТИ</b>						
	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

 <b>ТОРТИ</b>						
	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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
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






ТОРТИ						
	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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 cm
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Форма за кекс, Ø 24 cm

Предварително загрейте празната фурна.

ХЛЯБ И ПИЦА						
	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бял хляб, 1 - 2 броя, 0,5 кг 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.

 ПЛОДОВИ ПИТИ					
	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 фурната.

Използвайте скарата.

 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 фурната.

 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.





 <b>ЕДИНИЧЕН ГРИЛ</b>			
	 (kg)	 (min) първа страна	 (min) втора 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.

 <b>ГОВЕЖДО</b>		
	 (°C)	 (min)
Говеждо печено или филе, полуизпечено	190 - 200	5 - 6
Говеждо печено или филе, средно изпечено	180 - 190	6 - 8





 <b>ГОВЕЖДО</b>		
	 (°C)	 (min)
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 / Свински ребра, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90

 СВИНСКО		
	 (°C)	 (min)
Руло „Стефани“, 0,75 – 1 kg	160 - 170	50 - 60
Свински джолан, предварително опечен, 0,75 – 1 kg	150 - 170	90 - 120

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






 АГНЕШКО		
	 (°C)	 (min)
Агнешко бутче / Агнешко печено, 1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Агнешко гръбче, 1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 ПТИЧЕ МЕСО		
	 (°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

 РИБА (ЗАДУШЕНА)		
	 (°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 обърната чинийка в голяма чиния. Обърнете по средата на готвенето.
Месо	1	100 - 140	20 - 30	Обърнете 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 Сушене - Горещ въздух/вентилир.

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 една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тави използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

	ЗЕЛЕНЧУЦИ	
	 (°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
Ябълкови резени	6 - 8

 ПЛОДОВЕ	
	 (h)
Круши	6 - 9




### 11.8 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари






Използвайте тъмни, неотражателни фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

			
<b>Тиган за пица</b>	<b>Съд за печене</b>	<b>Рамекини</b>	<b>Метална основа за флан</b>
Тъмни, неотражателни 28 см диаметър	Тъмни, неотражателни 26 см диаметър	Керамичен 8 см диаметър, 5 см височина	Тъмни, неотражателни 28 см 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	скара	180	2	45 - 55
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40








		 (°C)		 (min)
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле, 6 броя	керамични рамекини на скарата	190	3	45 - 55
Основа за пандишпанен 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	тиган 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	тиган за пица на скарата	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
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	-
Пандишпанов торта, форма за блат Ø26 cm	Традиционно печене	Решетъчна скара	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.

						
				(°C)	(min)	
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилатор.	Решетъчна скара	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова 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. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването



#### Препарати за почистване

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

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.



#### Всекидневна употреба

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

Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите конденза, включете фурната да работи 10 минути преди готвене. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.



#### Принадлежности

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

Не почиствайте незалепващите аксесоари с агресивни агенти, остри предмети или в съдомиялна.

### 12.2 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

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

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната.

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

### 12.3 Почистване на релефа във вътрешността

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



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

1. Налейте 250 мл бял оцет в релефа във вътрешността в долната част на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.

- Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
- Почистете вътрешността на фурната с хладка вода и мека кърпа.

### 12.4 Почистване на уплътнението на вратичката

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

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

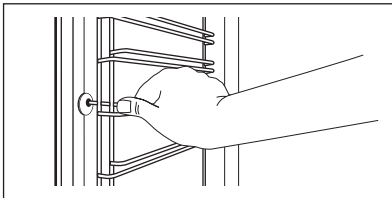
### 12.5 Начин на отстраняване: носачи на скарата

За да почистите фурната, свалете носачите на скарата .

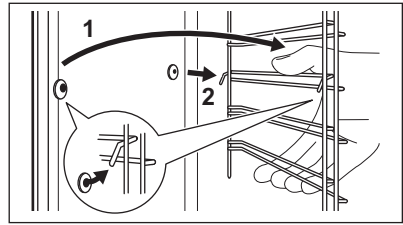


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Внимавайте, когато сваляте опорите на скарата.

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



- Издърпайте задната част на носачите на скарата от стената и я извадете.






Поставете извадените аксесоари в обратна последователност.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

### 12.6 Aqua Clean (почиств. с вода)

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

- Налейте 200 мл вода в релефа във вътрешността в долната част на фурната.
- Задайте функцията:   и натиснете .
- Настройте температурата на 90 °С.
- Оставете фурната да работи 30 минути.
- Изключете фурната.
- Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Уверете се, че фурната е изстинала, преди да я докоснете. Съществува опасност от изгаряния.

### 12.7 Изваждане и монтиране на вратичката

Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите. Прочетете инструкциите

„Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да водите стъклените панели.



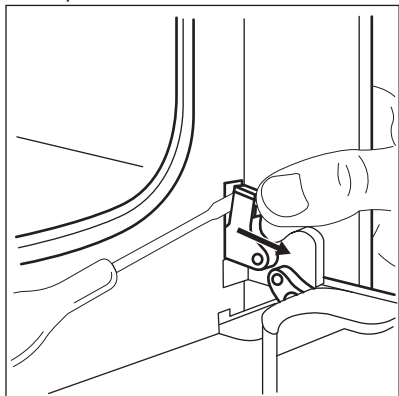
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешните стъклени панели преди да сте свалили вратичката на фурната.



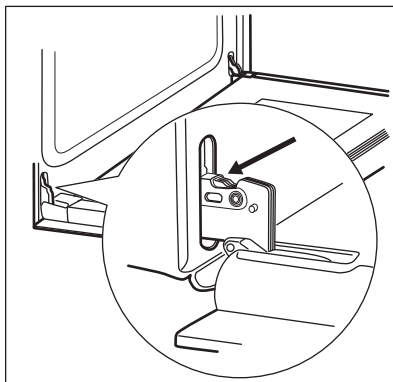
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не използвайте фурната без вътрешния стъклен панел.

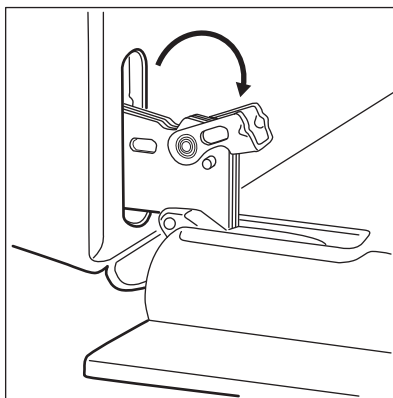
1. Отворете изцяло вратичката и отворете пантата от дясната ѝ страна.
2. Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.



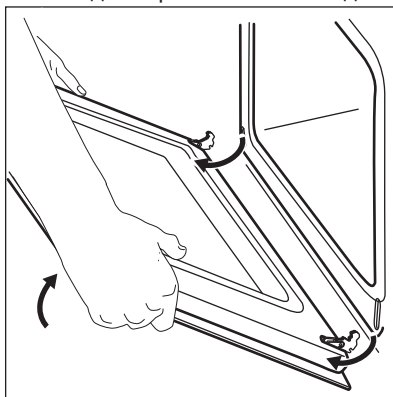
3. Намерете пантата от дясната страна на вратичката.



4. Повдигнете и обърнете лостчето на лявата панта.

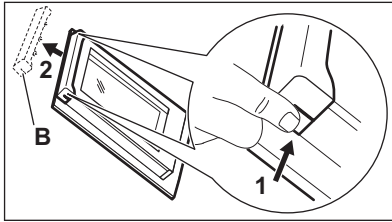


5. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.

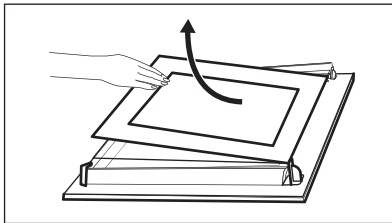




6. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



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



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

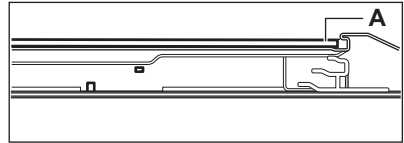
Когато почистването приключи, монтирайте стъкления панел и вратичката на фурната.

Щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните със шампа 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.



## 12.8 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

## Задната лампа

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

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрива.	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да изключват, се свържете квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампата е дефектна.	Сменете лампата.
По храната и във вътрешността на уреда се отлагат пара и кондензация.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.
Няма добро представяне в готвенето с използването на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.	Не сте включили правилно функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС с бутона Plus Steam (Допълнително пара).	Вижте „Настройка на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС“.
Няма добро представяне в готвенето с използването на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте „Настройка на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС“.
Искате да активирате функцията "Топъл въздух ПЛЮС", но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) не се включва.	Не сте избрали функцията за нагриване, която поддържа "Допълнително пара".	Вижте „Настройка на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС“.
Искате да активирате функцията "Топъл въздух ПЛЮС", но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) не се включва.	Функцията "Допълнително пара" не работи.	Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. Вижте „Настройка на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС“.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °С. Вижте глава "Препоръки и съвети".
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Деактивирайте фурната и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с гъба или кърпа. Добавете точното количество вода във вътрешното отделение. Обърнете се към специфичната процедура.
На екрана се показва „12.00“.	Имало е прекъсване на тока.	Настройте часовника.

### 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.

Препоръчваме ви да запишете данните тук:	
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
Обем	72 l
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	29.5 kg

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

Класът на енергийна ефективност не се прилага за Русия.

EN 60350-1 – Битови електрически уреди за готвене – Част 1: Гами, 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 вратичката на фурната е затворена добре, когато фурната работи. Не отваряйте вратичката твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратичката чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални 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.....	39
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	40
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	43
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	45
5. KEZELŐPANEL.....	45
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	46
7. NAPI HASZNÁLAT.....	46
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	48
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	50
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	51
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	52
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	64
13. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	67
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	69

## GONDOLUNK ÖNRE

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

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt 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 kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épységére. 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 helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni,

amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábelrel kerül szállításra.

#### Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok 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 távozat 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 kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat 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 csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- 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.
- Ne tisztítsa tisztítószerrel a katalitikus zománcréteget (ha van ilyen).

## 2.5 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

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

## 2.6 Szerviz

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

## 2.7 Ártalmatlanítás

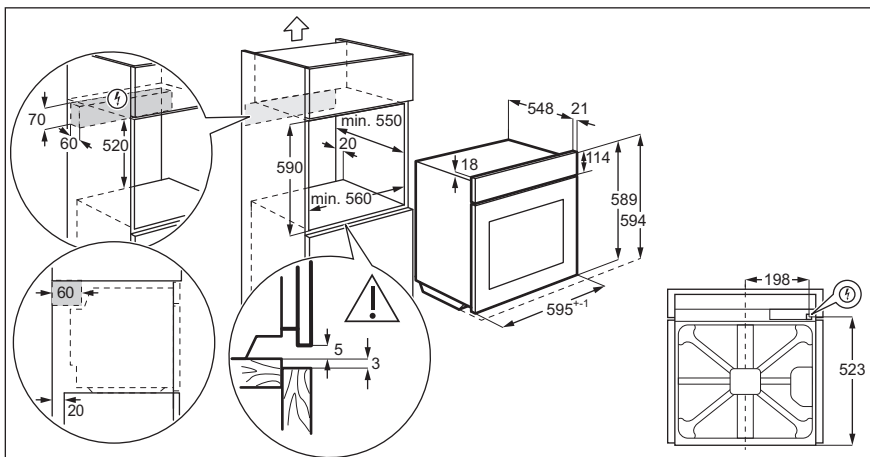
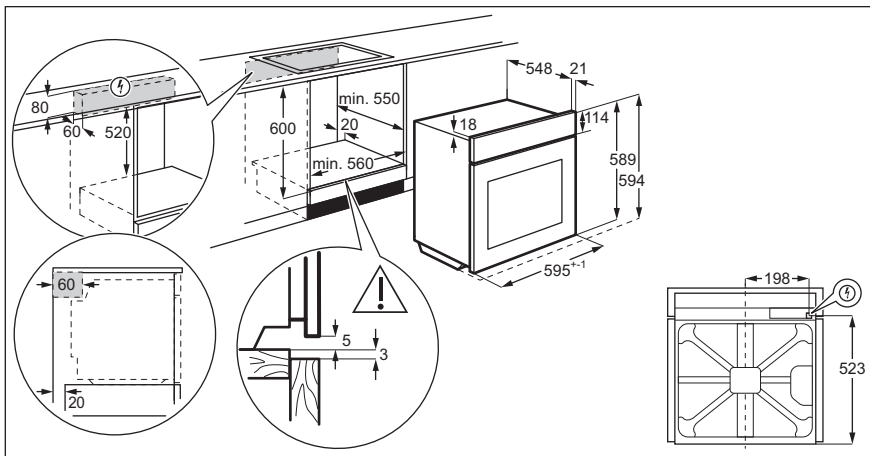


### FIGYELMEZTETÉS!

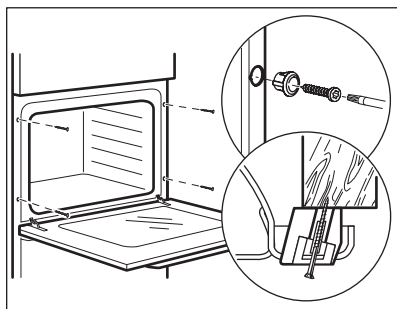
Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

### 3.1 Beépítés

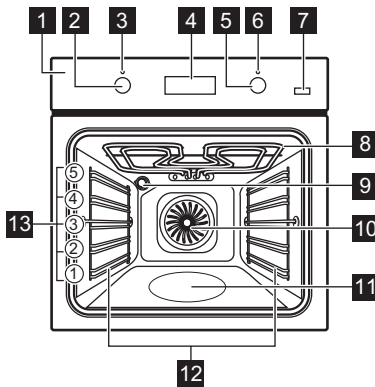


### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 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** Sütőtér világítás
- 10** Ventilátor
- 11** Sütőtér mélyedése - Víz tisztítás tartálya
- 12** Polcvezető sín, eltávolítható
- 13** Polcszintek

### 4.2 Kiegészítők

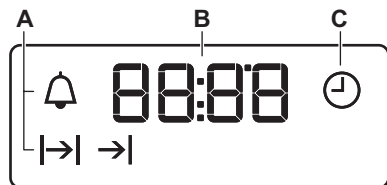
- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sütősín**  
Polcokhoz és tálcákhoz.

## 5. KEZELŐPANEL

### 5.1 Gombok

Érzékelőmező / Gomb	Leírás
—	A pontos idő beállítása.
🕒	Egy órafunkció beállítása.
+	A pontos idő beállítása.
🔥	A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása.

## 5.2 Kijelző



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

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

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

### 6.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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





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

### 6.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.



A következő funkció esetén: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ olvassa el a „Napi használat” fejezetben az alábbi funkció beállításáról szóló szakaszt: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.

1. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a   funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

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

## 7. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Visszahúzzható gombok





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




## 7.2 Egy sütőfunkció beállítása

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

## 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 alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső 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>

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatókért olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energia-takarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Grill + Felső Sütés	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és pirítás készítéséhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Infrasütés	Nagy húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcsinten. Csőben történéshez és pirtáshoz.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirtáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó + felső sütés	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.

## 7.4 A funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

A funkció növeli a páratartalmat a sütés során.

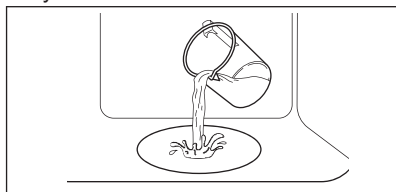


### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

1. Csapvízzel tölts fel a sütőtér mélyedését.






A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml.

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



### VIGYÁZAT!


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

2. Állítsa be ezt a funkciót:  .
3. Nyomja meg ezt a gombot: Plus Steam .

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

A visszajelző világitani kezd.

4. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
  5. Melegítse elő az üres sütőt 10 percre, hogy párákat hozzon létre.
  6. Tegye az ételt sütőbe.
- Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

7. A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe, majd nyomja meg a Plus Steam  gombot.

Kialszik a visszajelző.

8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.




### FIGYELMEZTETÉS!

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

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
 ÓRA	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.



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

## 8.2 Az óra beállítása. Az idő módosítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

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

A vagy gombot nyomja meg a pontos idő beállítására. Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja. Az idő beállításához nyomja meg többször a gombot mindaddig, míg a villogni nem kezd.

## 8.3 Az IDŐTARTAM beállítása

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

A kijelzőn jelenik meg.

4. Befejezéskor a visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

## 8.4 A BEFEJEZÉS beállítása

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

A kijelzőn jelenik meg.

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

## 8.5 A KÉSLELTETÉSI IDŐ beállítása

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

5. A BEFEJEZÉS idejének beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.

6. A megerősítéshez nyomja meg az **!** gombot.

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

7. A készülék automatikusan kikapcsol. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

8. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

## 8.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg többször a **!** gombot, amíg a **!** szimbólum villogni nem kezd.

2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.

3. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

## 8.7 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a **!** gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.

2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a **-** gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

# 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



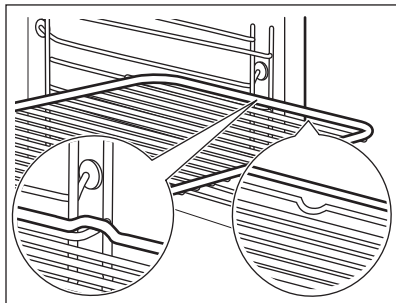
### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 9.1 Tartozékok behelyezése

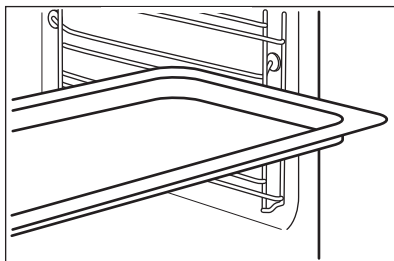
Huzalpolc:

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



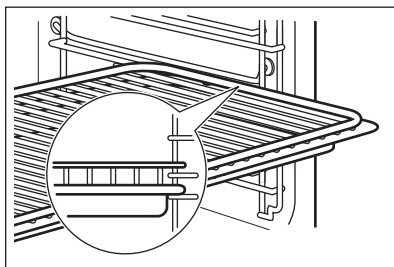
Sütőtálca/ mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsíegyütt:

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



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

## 9.2 Teleszkópos sütősínek

- i** Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

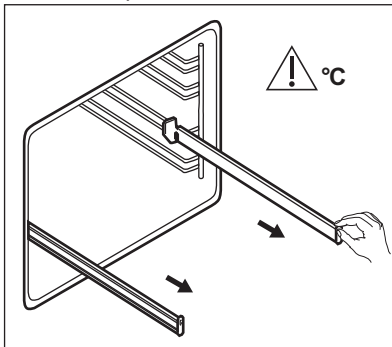
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



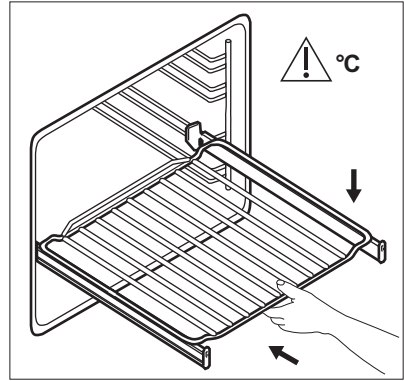
### VIGYÁZAT!

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

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



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



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

## 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 működik, 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



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

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

### 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.

Használjon sütőtálcát.

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

#### Húsok és halak sütése

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

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

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

#### Sütési időtartamok

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

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

### 11.2 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

A második polcszintet használja.



#### SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR



(ml)



(°C)



(perc)

Aprósütemények / Pogácsák / Croissantok





100

150 - 180

10 - 20






## SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR

	 (ml)	 (°C)	 (perc)
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Zsemle	100	200	20 - 25
Kenyer	100	180	35 - 40
Szilvatorta / Almás pite / Fahéjas tekercs sütőformában	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
Croissantok	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
Kenyer	15 - 25



## ÉTEL REGENERÁLÁSA



(perc)

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 hát-szín	200	50 - 60
Csirke	210	60 - 80
Sertés rostos	180	65 - 80









## 11.3 Tészta- és hússütés

 <b>SÜTEMÉNYEK</b>						
	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Habos sütemények	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 gyümölcstorta	170	2	165	2	30 - 40	Sütőforma, Ø 26 cm
Karácsonyi püspökkenyér, melegítse 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	Kenyérsütő tepszi
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
Teasütemények	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütőtálca
Teasütemények, két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütőtálca
Teasütemények, három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütőtálca
Habcsók	120	3	120	3	80 - 100	Sütőtálca

 <b>SÜTEMÉNYEK</b>						
	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Habcsók, két szinten, melegítse elő az üres sütőt	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütőtálca
Molnárika, melegítse elő az üres sütőt	190	3	190	3	12 - 20	Sütőtálca
Képviselőfánk	190	3	170	3	25 - 35	Sütőtálca
Képviselőfánk, két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütőtálca
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	Sütőforma, Ø 20 cm
Gyümölcstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	Sütőforma, Ø 24 cm








Melegítse elő az üres sütőt.

 <b>KENYÉR ÉS PIZZA</b>						
	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, 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	Kenyérsütő tepsi
Zsemle, 6 - 8 péksütemény	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	Sütőtálca

 <b>KENYÉR ÉS PIZZA</b>						
	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
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>						
	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, 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.



 HÚS			
	Alsó + felső 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

 HÚS					
	Alsó + felső 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
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			
	Alsó + felső sütés	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) Egyik oldal	 (perc) Másik oldal
	Filészeletek, 4 db	0.8	12 - 15
Bifsztek, 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
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	-
Pírtós, 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
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

 <b>SZÁRNYASOK</b>		
	 (°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
Pulyka, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pulyka, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>HAL (PÁROLT)</b>		
	 (°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. Féldőben fordítsa meg.
hús	1	100 - 140	20 - 30	Féldőben 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.

 ZÖLDSÉGEK		
	 (°C)	 (ó)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6

 ZÖLDSÉGEK		
	 (°C)	 (ó)
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövények	40 - 50	2 - 3

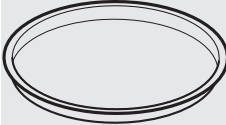
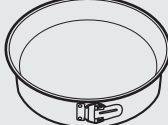


Állítsa be a hőmérsékletet 60 - 70 °C-ra.

 GYÜMÖLCS	
	 (ó)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10

 <b>GYÜMÖLCS</b>	
	 (ó)
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>Tésztasütő edény</b>	<b>Ramekin (kerámipohár)</b>	<b>Tortasütő forma</b>
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző 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 pizza, 0,35 kg	huzalpolc	180	2	45 - 55
Piskótarolád	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	30 - 40
Brownie	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámipoharak huzalpolcon	190	3	45 - 55

		 (°C)		 (perc)
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 omló	pizzaszerpenyő huzalpolcon	180	3	35 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	4	35 - 45

## 11.10 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

						
				(°C)	(perc)	
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálcáca	3	170	20 - 30	-
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálcáca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálcáca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	180	70 - 90	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Huzalpolc	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm kerek süttőformában	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	170	40 - 50	Melegítse elő a süttőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek süttőformában	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Huzalpolc	2	160	40 - 50	Melegítse elő a süttőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek süttőformában	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Huzalpolc	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a süttőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálcáca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálcáca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(perc)	
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálcáca	3	140 - 150	25 - 45	-
Pírtós, 4 - 6 db	Grill	Huzalpolc	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 perccig.
Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és cseptálcáca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a cseptálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 perccig.



## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

	<p>A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.</p> <p>A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.</p>
<b>Tisztítószerek</b>	<p>A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.</p>
	<p>Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.</p>
<b>Napi használat</b>	<p>A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Minden használat után puha törülközővel törölje szárazra a sütő belsejét.</p>





Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

### Tartozékok

A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa agresszív tisztítószerekkel, éles tárgyakkal vagy mosogatógépben.

## 12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

## 12.3 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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



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

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

## 12.4 Az ajtótomítések megtisztítása

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

Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

## 12.5 Hogyan távolítsa el: polctartók

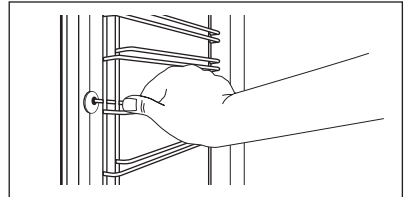
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



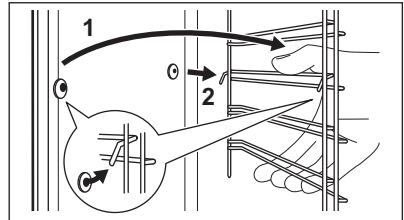
### VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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






Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

## 12.6 Aqua Clean

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

1. Töltsön 200 ml vizet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe.
2. Állítsa be ezt a funkciót:  , majd nyomja meg a  gombot.
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a sütőt.
5. Kapcsolja ki a sütőt.
6. Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



### FIGYELMEZTETÉS!

A sütő megérintése előtt győződjön meg róla, hogy lehűlt-e. Égésveszély!

## 12.7 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

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



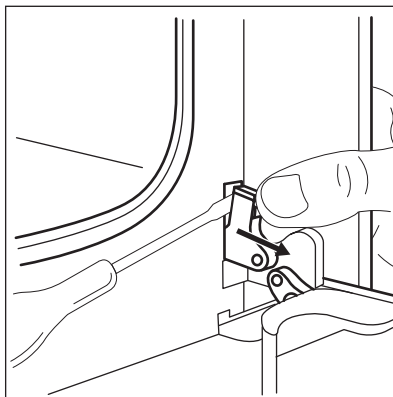
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiserelni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



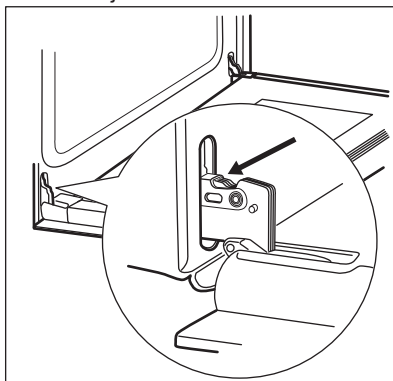
### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt a belső üveglap nélkül.

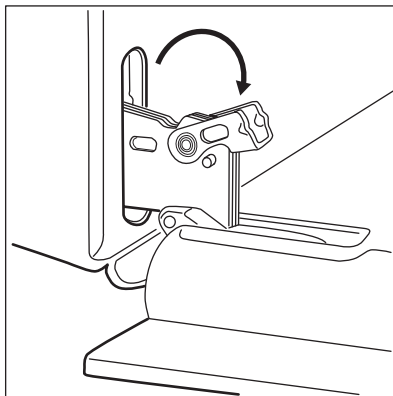
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



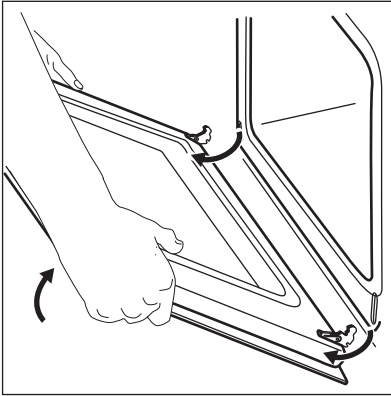
3. Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



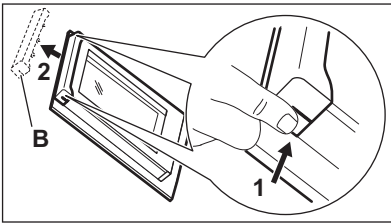
4. Emelje fel és fordítsa el teljesen a bal zsanéron lévő kart.



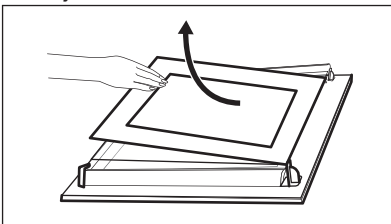
5. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



- Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.
- Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



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



- Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan

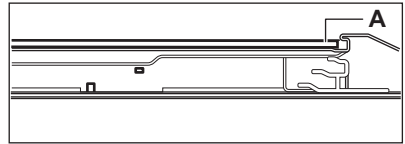
szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

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

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.

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



## 12.8 Hogyan cserélje: Lámpa



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

- Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.
- Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
- Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.



### VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégesének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

## Hátsó lámpa

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

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 13.1 Hibaelhárítás

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.	Nem kapcsolta be ezt a funkciót: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ a Plusz gőz gombbal.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció beállítása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció beállítása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót, de a Plusz gőz visszajelzője nem világít.	Nem állította be a sütőfunkciót, mellyel a Plusz gőz funkció használható.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció beállítása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót, de a Plusz gőz visszajelzője nem világít.	A Plusz gőz funkció nem működik.	Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció beállítása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

### 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
Energiahatékonysági szám	95.3
Energiahatékonysági 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	29.5 kg

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

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

## 14.2 Energiatakarékosság



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

Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomitást, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

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

 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)



867359047-A-462019

