



HU Tűzhely

Használati útmutató

# TARTALOM

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....                   | 3  |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....                    | 5  |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS.....                             | 9  |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....                  | 10 |
| 5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....                 | 10 |
| 6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 11 |
| 7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 12 |
| 8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT .....                   | 13 |
| 9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....                       | 15 |
| 10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....            | 16 |
| 11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....   | 17 |
| 12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....              | 26 |
| 13. HIBAELHÁRÍTÁS.....                           | 28 |
| 14. ÜZEMBE HELYEZÉS.....                         | 31 |
| 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....                      | 36 |

## 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

ℹ 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



#### FIGYELMEZTETÉS!

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- 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.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- 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 képezett személy végezheti el.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.

- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- FIGYELEM! Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Felnyitás előtt távolítson el minden kiömlött anyagot a készülékfedélről. A készülékfedél lecsukása előtt hagyja lehűlni a főzőlapot.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ezt a készüléket a következő piacokra terveztük: **HU**

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszámmal ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékot húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

## 2.3 Gázcsatlakoztatás

- Minden gázcsatlakoztatást szakképzett személynek kell elvégeznie.
- Beszerelés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáztípus és gáznyomás) valamint a készülék beállítása összhangban van-e egymással.
- Gondoskodjon arról, hogy keringeni tudjon a levegő a készülék körül.
- A gázellátásra vonatkozó adatok az adattáblán találhatóak.
- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető eszközökhöz. A készüléket a hatályos telepítési szabályoknak megfelelően csatlakoztassa. Ügyeljen a megfelelő szellőzésre vonatkozó követelmények betartására.

## 2.4 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzést tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.

- A nagyon forró olaj által kibocsátott gázok öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú

edények megkarcolhatják a készülék felületét. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.

- A készüléket jó szellőzéssel rendelkező helyiségben helyezze üzembe.
- Kizárólag stabil főzőedényt használjon, melynek formája megfelelő, átmérője pedig meghaladja az égők méretét.
- Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki a nagylángról kislángra való gyors átváltásnál.
- Csak a készülékhez mellékelt tartozékokat használja.
- Ne helyezzen lángelosztót az égőre.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.5 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

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

- Az égőket tilos mosogatógépben tisztítani.

## 2.6 Fedél

- Ne változtassa meg a fedél műszaki jellemzőit.
- Rendszeresen tisztítsa meg a fedelet.
- Ne nyissa fel a fedelet, ha kifröccsent étel van a felületén.
- A fedél lezárása előtt kapcsolja ki az összes égőt.
- Ne zárja le a fedelet, amíg a tűzhely és a sütő le nem hűlt teljes mértékben.
- Az üvegfedő (ha van) felforrósodva elrepedhet.



## 2.7 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékeknél alkalmazható. Otthona világítására ne használja.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.8 Szerviz

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

## 2.9 Ártalmatlanítás



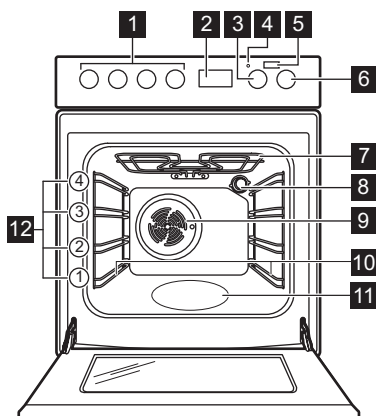
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

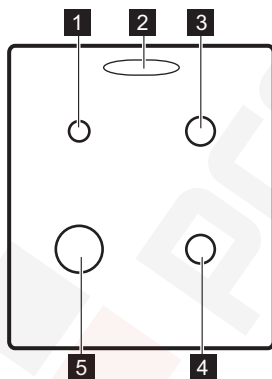
## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



- 1** A főzőlap kezelőszervei
- 2** Elektronikus programkapcsoló
- 3** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4** Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 5** Plusz gőz gomb
- 6** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 7** Fűtőbetét
- 8** Sütőtér világítás
- 9** Ventilátor
- 10** Polcvezető sín, eltávolítható
- 11** Sütőtér mélyedése
- 12** Polcszintek

### 3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1** Kisegítő égő
- 2** Gőzkimenet - száma és helye a modelltől függően változhat.
- 3** Normál égő
- 4** Normál égő
- 5** Erős égő

### 3.3 Kiegészítők

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

- **Külön megvásárolható teleszkópos polc tartó**  
Polcokhoz és tálcaéhoz. Külön megrendelhető tartozékok.
- **Tárolófiók**  
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető poltartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

### 4.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, illetve áramkimaradás után a kijelző automatikusan villog.

1. Nyomja meg a  kiválasztó gombot. A kijelzőn megjelenik az időzítő bekapcsolását jelző szimbólum.
2. A pontos idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

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

Az idő módosításához kapcsolja be a készüléket, majd egyszerre nyomja meg a  és  gombot vagy a  gombot.

Amikor az órák és percek közötti kettőspont villog, állítsa be az új időt a  vagy  gombbal.

### 4.3 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.



A következő funkció esetén: PlusSteam, lásd: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a  , majd állítsa be a maximális hőmérsékletet. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a   funkciót, nyomja meg a Plusz gőz gombot  , majd 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.

## 5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 5.1 A gázégő begyújtása



A főzőedény ráhelyezése előtt mindig gyújtsa meg az égőt.



### FIGYELMEZTETÉS!

Ha a konyhában nyílt lángot használ, legyen nagyon óvatos. Nyílt láng helytelen használata esetén a gyártó minden felelősséget elhárít.

1. A gázégő begyújtásához fordítsa el a főzőlap gombját az óramutató járásával ellentétes irányban a

maximális fokozatra (  ), majd nyomja le.

2. Legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a főzőlap gombját, hogy a hőérzékelő felmelegedjen. Ha nem tartja benyomva a gombot, a gázellátás megszakad.
3. Az égő begyújtása után állítsa be a lángot.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Ne tartsa a gombot 15 másodpercnél tovább benyomva. Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, engedje fel a gombot, forgassa kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.



Ha az égő néhány kísérlet után nem gyullad meg, ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e.



Amennyiben nincs elektromos áram, begyújthatja az égőt az elektromos eszköz nélkül is. Ilyen esetben vigye a lángot az égő közelébe, nyomja be a megfelelő gombot, és forgassa a maximális gáznitítás állásába. Legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a gombot, hogy a hőérzékelő felmelegedjen.

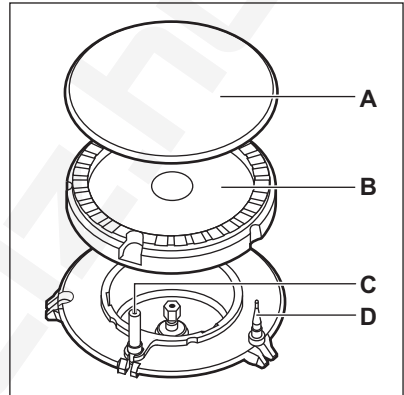


Ha az égő véletlenül leáll, fordítsa a gombot kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.



A szikragyújtó automatikusan elindulhat, amikor az elektromos hálózat főkapcsolóját felkapcsolja, illetve a készülék beszerelése vagy egy áramkimaradás után. Ez normális.

## 5.2 Égők áttekintése



- A. Égőfedél
- B. Égőkorona
- C. Gyújtógyertya
- D. Hőérzékelő

## 5.3 Az égő kikapcsolása

A gázellátás megszakításához a gombot forgassa el a ki **0** állásra.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt az edényt az égőről levenné, a lángot mindig vegye lejjebb, vagy kapcsolja le.

# 6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



#### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

## 6.1 Főzőedény



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne tegyen egy főzőedényt két égőre.



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne tegyen az égőkre instabil vagy sérült edényeket – ezekből kifolyhat az étel, és sérüléseket okozhat.



### VIGYÁZAT!

Vigyázzon rá, hogy az edények fogantyúja ne nyúljon túl a főzőfelület elülső szélén.



### VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy az edények az égők felett központosan helyezkedjenek el a maximális stabilitás és az alacsonyabb gázfogyasztás érdekében.

## 6.2 A főzőedény átmérője



### FIGYELMEZTETÉS!

Az égők méretének megfelelő átmérőjű főzőedényeket használjon.

| Égőfej   | A főzőedény átmérője (mm) |
|----------|---------------------------|
| Erős     | 160 - 220                 |
| Normál   | 140 - 220                 |
| Kisegítő | 120 - 180                 |

# 7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

## 7.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószer.
- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.

## 7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési

sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- A zománcozott részek, az égőfedél és a korona tisztításához használjon meleg szappanos vizet, majd a visszahelyezés előtt gondosan törölje őket szárazra.

## 7.3 A szikragyújtó tisztítása

A gyújtást egy fém elektródát tartalmazó kerámia gyújtógyertya biztosítja. Ezeket az alkatrészeket a megfelelő gyújtás érdekében rendszeresen tisztítsa meg, és ellenőrizze, hogy az égőrózsa nyílásai nincsenek-e eltömődve.

## 7.4 Edénytartók



Az edénytartó rácsok mosogatógépben nem mosogathatók. Ezeket kézzel kell elmosogatni.

1. Az edénytartók a főzőlap könnyebb tisztítása érdekében levehetőek.



Legyen nagyon óvatos, amikor az edénytartókat visszahelyezi, hogy az égősapkák károsodását elkerülje.

2. A zománcbevonat esetenként durva éllel rendelkezhet, ezért körültekintően járjon el az edénytartók kézzel történő

lemosásakor és szárításakor. A makacs szennyeződések eltávolításához szükség esetén használjon tisztítópasztát.

3. A tisztítás után ellenőrizze, hogy az edénytartók megfelelően vannak-e elhelyezve.
4. Az égők megfelelő működése érdekében biztosítsa, hogy az edénytartókarok az égő közepére mutassanak.

## 7.5 Időszakos karbantartás

A helyi márkaszervizzel időközönként ellenőriztesse a gázcső állapotát, és a nyomásszabályzó állapotát, ha ilyet felszereltek.

# 8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

hőmérséklet-szabályzót kikapcsolt állásba.

A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.

## 8.1 A sütő be-/kikapcsolása

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját és a

## 8.2 Biztonsági felszerelés

A készülék 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.

## 8.3 Sütőfunkció

| Szimbólum | Sütőfunkció      | Alkalmazás                                                                                                                                                         |
|-----------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0         | Kikapcsolt állás | A készülék kikapcsolt állapotban van.                                                                                                                              |
|           | Sütőlámpa        | A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.                                                                                                            |
| <br>+<br> | PlusSteam        | Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához. |

| Szimbólum | Sütőfunkció                      | Alkalmazás                                                                                                                                                                        |
|-----------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Hőlégbefúvás,<br>kis hőfok       | Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez, vagy bármely gyümölcs és zöldség aszalásához.                                                                                   |
|           | Alsó sütés                       | Ropogós aljú sütemények sütéséhez.                                                                                                                                                |
|           | Alsó + felső sütés (hagománnyos) | Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.                                                                                                                                  |
|           | Grill + Felső sütés              | Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.                                                                                                                      |
|           | Turbo Grill                      | Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá fel-fújtak készítéséhez és pirításhoz.                                                            |
|           | Légkeveréses sütés               | Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.                                              |
|           | Enyhe sütés                      | Sütés tepsiben és szárítás egyetlen sütőszinten, alacsony hőmérsékleten.                                                                                                          |
|           | Hőlégbefúvás,<br>Nagy hőfok      | Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.                           |
|           | Felolvasztás                     | Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök felolvasztására használható. A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |

## 8.4 A funkció bekapcsolása: PlusSteam

Ez a funkció sütés közben páráképződést eredményez.



### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- Ne nyissa ki a készülék ajtaját a következő funkció használata közben: PlusSteam.

- A következő funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját: PlusSteam.



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

- Nyissa ki a sütő ajtaját.
- 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.
- Állítsa be a funkciót: PlusSteam



4. Nyomja meg a Plusz gőz  gombot. A Plusz gőz gomb kizárólag a következő funkcióval együtt használható: PlusSteam.

A visszajelző világítani kezd.

5. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
6. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.



#### VIGYÁZAT!

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

7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd

forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

- A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.
8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.

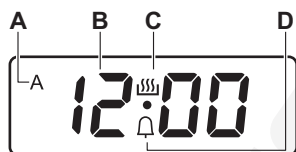


#### FIGYELMEZTETÉS!

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

## 9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

### 9.1 Kijelző



- A. Időtartam és Befejezési idő kijelzője  
B. Időkijelző  
C. Aktív időzítő kijelző  
D. Percszámláló jelzőfény

### 9.2 Gombok

| Gomb | Funkció   | Leírás                             |
|------|-----------|------------------------------------|
| —    | MÍNUSZ    | A pontos idő beállítása.           |
|      | ÓRA       | Egy órafunkció beállítása.         |
| +    | PLUSZ     | A pontos idő beállítása.           |
|      | Plusz gőz | A funkció bekapcsolása: PlusSteam. |

### 9.3 Órafunkciók táblázata

| Óra-funkció | Alkalmazás                                                                                                                      |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | Percszámláló<br>A visszaszámlálási idő beállítása (1 perc - 23 óra 59 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. |

| Óra-funkció           | Alkalmazás   |                                                              |
|-----------------------|--------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>dur</b>            | Időtartam    | A sütési idő beállítása a sütőnél (1 perc - 10 ó).           |
| <b>Prog-ram vé-ge</b> | Program vége | A sütő kikapcsolási időpontjának beállítása (1 perc - 10 ó). |



Az Időtartam és a Befejezés funkciók egyszerre is használhatóak, ha a készüléknek automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia: először állítsa be az Időtartamot, majd a Befejezést.

## 9.4 Az óra funkciók beállítása

Az Időtartam (dur) és a Befejezés (End) funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámoló funkcióhoz.

1. Nyomja meg többször a gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. A szükséges óra funkció beállításához nyomja meg a vagy gombot.

Az órafunkció bekapcsol. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Befejezés és Időtartam funkció esetén az A jelzés is világítani kezd a kijelzőn.

3. A beállított időtartam lejártakor az órafunkció visszajelzője villogni kezd, és 7 percen keresztül hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.



Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatkor a készülék automatikusan kikapcsol.

## 9.5 Az óra funkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Egyidejűleg nyomja meg és tartsa megnyomva a és gombot. Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 9.6 A hangjelzés módosítása

1. Az aktuális hangjelzés meghallgatásához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot.
2. A jelzés módosításához nyomja meg többször a gombot.
3. Engedje fel a gombot. A legutóbb beállított hang az új hangjelzése.
4. A beállítás automatikus megerősítésére várjon 5 másodpercet.



Ha a készüléket leválasztja a hálózatról, illetve ha áramkimaradás fordul elő, az alapértelmezett hangjelzés áll vissza.

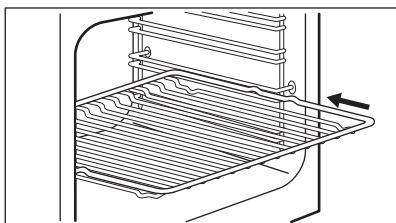
# 10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a Biztonságról szóló részt.

## 10.1 Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:

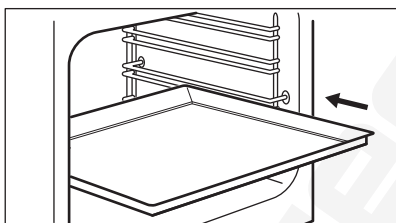


Helyezze be a sütőpolcot a poltartó vezetősínjei közé.

Tepsi:



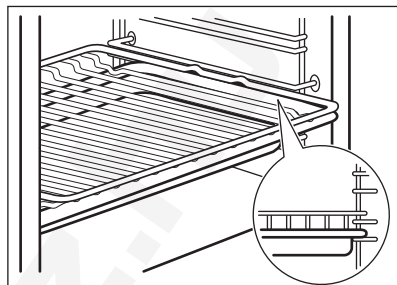
Ne tolja be teljesen a tepsi a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsi körül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a tepsi hátsó részén.



Tolja a mély tepsi vagy tálcat a poltartó vezetősínjei közé. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Huzalpolc és mély tepsi együtt:

Tolja a mély tepsi a poltartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



## 11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.



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 Általános tudnivalók

- A készülék négy polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A

rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.

- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használatát után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

## 11.2 Tésztasütés

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcsinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnak, a torzulás megszűnik.

## 11.3 Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két sütőtálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

## 11.4 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 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

## 11.5 Sütési időtartamok

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

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

## 11.6 PlusSteam +



Az előmelegítés előtt kizárólag akkor töltsé fel vízzel a sütőtér mélyedését, amikor a sütő hideg.

Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”

## Pékárúk

| Étel                                              | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Fehér kenyér <sup>1)</sup>                        | 100                                          | 180              | 35 - 40    | 2            | Használjon sütő tálcát. |
| Zsemle <sup>1)</sup>                              | 100                                          | 200              | 20 - 25    | 2            | Használjon sütő tálcát. |
| Házi pizza <sup>1)</sup>                          | 100                                          | 230              | 10 - 20    | 1            | Használjon sütő tálcát. |
| Focaccia <sup>1)</sup>                            | 100                                          | 190 - 210        | 20 - 25    | 1            | Használjon sütő tálcát. |
| Aprósütemények, lángosok, croissant <sup>1)</sup> | 100                                          | 150 - 180        | 10 - 20    | 2            | Használjon sütő tálcát. |

| Étel                                                    | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok             |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------|------------|--------------|------------------------|
| Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek <sup>1)</sup> | 100                                          | 180              | 20         | 2            | Használjon sütőformát. |

<sup>1)</sup> Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

#### Fagyasztott ételek elkészítése

| Étel                                | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|-------------------------------------|----------------------------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Fagyasztott pizza <sup>1)</sup>     | 150                                          | 200 - 210        | 10 - 20    | 2            | Használjon huzalpolcot. |
| Fagyasztott croissant <sup>1)</sup> | 150                                          | 160 - 170        | 25 - 30    | 2            | Használjon sütő tálcát. |

<sup>1)</sup> Melegítse elő az üres sütőben 10 percig a sütés előtt.

#### Étel regenerálása

| Étel          | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|---------------|----------------------------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Fehér kenyér  | 100                                          | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütő tálcát. |
| Zsemle        | 100                                          | 110              | 10 - 20    | 2            | Használjon sütő tálcát. |
| Házi pizza    | 100                                          | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütő tálcát. |
| Focaccia      | 100                                          | 110              | 10 - 20    | 2            | Használjon sütő tálcát. |
| Zöldségek     | 100                                          | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütő tálcát. |
| Rizs          | 100                                          | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütő tálcát. |
| Tésztafelfújt | 100                                          | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütő tálcát. |

| Étel | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|------|----------------------------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Hús  | 100                                          | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütő tálcát. |

### Sültek

| Étel           | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok                             |
|----------------|----------------------------------------------|------------------|------------|--------------|----------------------------------------|
| Sertés rostont | 200                                          | 180              | 65 - 80    | 2            | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |
| Marha hát-szín | 200                                          | 200              | 50 - 60    | 2            | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |
| Csirke         | 200                                          | 210              | 60 - 80    | 2            | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |
| Pulykasült     | 200                                          | 200              | 70 - 90    | 2            | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |

## 11.7 Tartósítás +



### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab fél literes befőzőüvegnél többet.
- Egyenletesen tölts meg a befőzőüvegeket, és hagyjon 1 cm levegőt az üvegek tetejétől számítva. Hagyja a tetőket a befőzőüvegeken

anélkül, hogy hermetikusan lezárna azokat.

- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön 1/2 liter vizet a sütő tálcába és 1/4 liter vizet a sütőtér bemélyedésébe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Állítsa be a PlusSteam funkciót és a megfelelő hőmérsékletet az alábbi táblázat alapján.
- Csak a funkció kikapcsolásakor zárható le a befőzőüvegek hermetikusan.

### Bogyós gyümölcsök

| Étel                       | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|----------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Földieper / áfonya / málna | 160              | 25 - 30    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

**Csonthéjas gyümölcs**

| Étel                      | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|---------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Körte / birsalma / szilva | 160              | 35 - 40    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

**Puha zöldségek**

| Étel                                      | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|-------------------------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Cukkini / padlizsán / hagyma / paradicsom | 160              | 30 - 35    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

**Savanyúságnak való zöldségek**

| Étel                                      | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|-------------------------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Sárgarépa / karalábé / fehérrépa / zeller | 160              | 35 - 45    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

**11.8 Hőlégbefűtés, kis hőfok  ****Aszalás**

| Étel                       | Hőmérséklet<br>(°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |            |
|----------------------------|---------------------|-----------|--------------|------------|
|                            |                     |           | 1. pozíció   | 2. pozíció |
| Zöldségek                  |                     |           |              |            |
| Bab                        | 60 - 70             | 7 - 9     | 2            | 1 / 3      |
| Paprika csíkok             | 60 - 70             | 10 - 12   | 2            | 1 / 3      |
| Zöldség sa-<br>vanyúsághoz | 60 - 70             | 9 - 11    | 2            | 1 / 3      |
| Gomba, aprított            | 50 - 60             | 13 - 15   | 2            | 1 / 3      |
| Fűszernövény               | 40 - 50             | 3 - 5     | 2            | 1 / 3      |
| Gyümölcs                   |                     |           |              |            |
| Szilva, felezett           | 60 - 70             | 11 - 13   | 2            | 1 / 3      |
| Kajszibarack<br>felek      | 60 - 70             | 9 - 11    | 2            | 1 / 3      |
| Almaszeletek               | 60 - 70             | 6 - 8     | 2            | 1 / 3      |
| Körte szeletek             | 60 - 70             | 7 - 10    | 2            | 1 / 3      |

**Hőlégbefúvás, Kis Hőfok**

| Étel                              | Mennyiség (kg) | Mindkét oldal bar-nítása (perc) | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Idő (perc) |
|-----------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------|--------------|------------|
| <b>Marhahús</b>                   |                |                                 |                  |              |            |
| Filé (közepesen átsütve)          | 1.0 - 1.5      | 2                               | 80 - 100         | 2            | 60 - 90    |
| Marha hátszín (közepesen átsütve) | 1.5 - 2.0      | 4                               | 80 - 100         | 2            | 160 - 200  |
| <b>Borjú</b>                      |                |                                 |                  |              |            |
| Filé (rózsaszínűre sütve)         | 1.0 - 1.5      | 2                               | 80 - 100         | 2            | 50 - 90    |
| Karaj (egyben)                    | 1.5 - 2.0      | 4                               | 80 - 100         | 2            | 100 - 160  |
| Borjúsült, közepesen              | 1.5 - 2.0      | 4                               | 80 - 100         | 2            | 100 - 160  |
| <b>Sertés</b>                     |                |                                 |                  |              |            |
| Filé (rózsaszínűre sütve)         | 1.0 - 1.5      | 2                               | 80 - 100         | 2            | 60 - 100   |
| Karaj (egyben)                    | 1.5 - 2.0      | 4                               | 80 - 100         | 2            | 100 - 160  |
| Sertéssült, közepesen             | 1.5 - 2.0      | 4                               | 80 - 100         | 2            | 100 - 160  |

**11.9 Alsó + felső sütés (hagyományos)****Tésztasütés**

| Étel                | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------|------------------|------------|--------------|
| Lepény              | 160 - 170        | 25 - 35    | 2            |
| Kelt almás sütemény | 170 - 190        | 45 - 55    | 3            |
| Tepsis sütemény     | 170 - 180        | 35 - 45    | 2            |
| Prézlikalács        | 170 - 190        | 50 - 60    | 3            |
| Sajttorta           | 170 - 190        | 60 - 70    | 2            |
| Parasztkenyér       | 190 - 210        | 50 - 60    | 2            |
| Töltött kalács      | 165 - 175        | 35 - 45    | 2            |
| Üres kalács         | 165 - 175        | 35 - 45    | 2            |
| Zsemle              | 180 - 200        | 15 - 25    | 2            |
| Keksztekercs        | 150 - 170        | 15 - 25    | 2            |

| Étel            | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|------------------|------------|--------------|
| Piskótatészta   | 160 - 170        | 25 - 35    | 2            |
| Quiche Lorraine | 215 - 225        | 45 - 55    | 2            |

### Sültek

| Étel         | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke   | 210 - 230        | 35 - 50    | 2            |
| Sertésborda  | 190 - 210        | 30 - 35    | 3            |
| Hal egészben | 200 - 220        | 40 - 70    | 2            |

### 11.10 Grill + Felső sütés

| Étel                | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke          | 230              | 50 - 60    | 2            |
| Sertésborda         | 230              | 40 - 50    | 3            |
| Grill sonka         | 250              | 17 - 25    | 2            |
| Kolbászok           | 250              | 20 - 30    | 2            |
| Bifsztek: közepesen | 230              | 25 - 35    | 2            |

### 11.11 Turbo Grill

| Étel                  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke            | 200              | 50 - 60    | 2            |
| Csirke                | 250              | 55 - 60    | 2            |
| Csirke szárny         | 230              | 30 - 40    | 2            |
| Sertésborda           | 230              | 40 - 50    | 2            |
| Bifsztek: jól átsütve | 250              | 35 - 40    | 2            |

### 11.12 Légkeveréses sütés

#### Tésztaütés

| Étel                    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------------|------------------|------------|--------------|
| Kelt tészta töltelékkel | 150 - 160        | 20 - 30    | 2            |

| Étel                    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------------|------------------|------------|--------------|
| Lekváros piskóta        | 170 - 190        | 30 - 40    | 2            |
| Svájci almás lepény     | 180 - 200        | 35 - 45    | 2            |
| Karácsonyi püspökkenyér | 150 - 160        | 40 - 50    | 2            |
| Homoktorta              | 170 - 190        | 50 - 60    | 2            |
| Habcsók                 | 110 - 120        | 30 - 40    | 2            |
| Burgonyafelfújt         | 180 - 200        | 40 - 50    | 2            |
| Lasagne                 | 170 - 190        | 30 - 50    | 2            |
| Sült makaróni           | 170 - 190        | 50 - 60    | 2            |
| Pizza                   | 190 - 200        | 25 - 35    | 2            |

### Sültek

| Étel            | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|------------------|------------|--------------|
| Csirke egészben | 200 - 220        | 55 - 65    | 2            |
| Sertéssült      | 170 - 180        | 45 - 50    | 2            |

## 11.13 Enyhe sütés

### Tésztasütés

| Étel           | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------|------------------|------------|--------------|
| Lepény         | 160 - 170        | 35 - 40    | 2            |
| Keksztekercs   | 160 - 170        | 20 - 30    | 2            |
| Habcsók        | 110 - 120        | 50 - 60    | 2            |
| Piskótatészta  | 160 - 170        | 25 - 30    | 2            |
| Vajas sütemény | 160 - 170        | 25 - 30    | 2            |
| Pizza          | 200 - 210        | 30 - 40    | 2            |

### Sültek

| Étel            | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|------------------|------------|--------------|
| Csirke egészben | 220 - 230        | 45 - 55    | 2            |

## 11.14 Hőlégbefűvás, Nagy hőfok

### Tésztasütés

| Étel           | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------|------------------|------------|--------------|
| Lepény         | 140 - 160        | 40 - 50    | 1 + 3        |
| Zsemliék       | 190 - 210        | 10 - 20    | 1 + 3        |
| Habcsók        | 100 - 120        | 55 - 65    | 1 + 3        |
| Vajas sütemény | 150 - 170        | 20 - 30    | 1 + 3        |
| Pizza          | 200 - 220        | 35 - 45    | 1 + 3        |

## 11.15 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

| Étel                                                    | Funkció                         | Hőmérséklet (°C) | Tartozékok | Polcmagasság | Idő (perc) |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------|------------|--------------|------------|
| Aprósütemény (16 db/tepsi)                              | Alsó + felső sütés (hagymányos) | 170              | sütő tálca | 3            | 20 - 30    |
| Aprósütemény (16 db/tepsi)                              | Légkeveréses sütés              | 160              | sütő tálca | 2            | 25 - 35    |
| Aprósütemény (16 db/tepsi)                              | Hőlégbefűvás, Nagy hőfok        | 160              | sütő tálca | 1 + 3        | 30 - 40    |
| Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Alsó + felső sütés (hagymányos) | 185              | huzalpolc  | 2            | 70 - 80    |
| Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Légkeveréses sütés              | 175              | huzalpolc  | 2            | 60 - 70    |
| Piskóta (zsiradék nélkül)                               | Alsó + felső sütés (hagymányos) | 175              | huzalpolc  | 2            | 20 - 30    |
| Piskóta (zsiradék nélkül)                               | Légkeveréses sütés              | 165              | huzalpolc  | 2            | 25 - 35    |
| Piskóta (zsiradék nélkül)                               | Hőlégbefűvás, Nagy hőfok        | 170              | huzalpolc  | 1 + 3        | 35 - 50    |
| Linzer / omlós tészták                                  | Légkeveréses sütés              | 150              | sütő tálca | 3            | 25 - 35    |
| Linzer / omlós tészták                                  | Hőlégbefűvás, Nagy hőfok        | 150              | sütő tálca | 1 + 3        | 25 - 45    |

| Étel                   | Funkció                          | Hőmérséklet (°C) | Tartozékok                                  | Polcmagasság | Idő (perc)                               |
|------------------------|----------------------------------|------------------|---------------------------------------------|--------------|------------------------------------------|
| Linzer / omlós tészták | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 150              | sütő tálca                                  | 3            | 25 - 35                                  |
| Pirítós                | Grill + Felső sütés              | 250              | huzalpolc                                   | 3            | 4 - 6                                    |
| Marhahús hamburger     | Turbo Grill                      | 250              | huzalpolc vagy grill- / mély hússütő tepszi | 3            | 14 - 16 egyik oldal; 12 - 15 másik oldal |

## 12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

### 12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törülőruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapót, 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.



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

1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, növényi kivonatoktól 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 sütőteret.

## 12.4 A polctartók

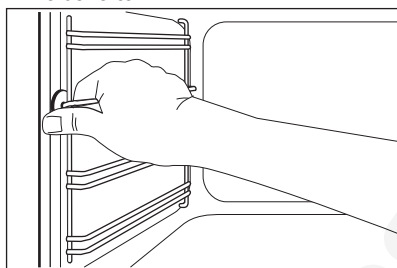
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



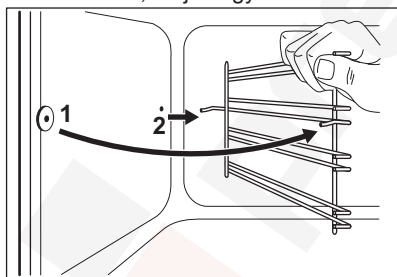
### VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.

## 12.5 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

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



### FIGYELMEZTETÉS!

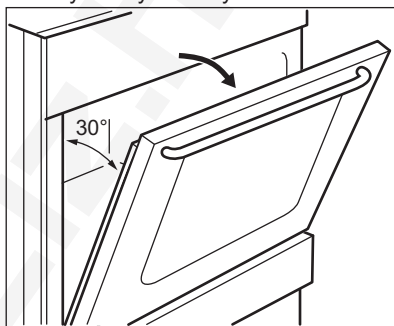
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



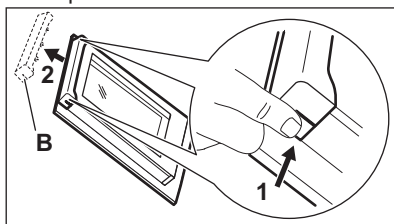
### FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

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



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



3. Húzza előre a dísléceket az eltávolításhoz.



### FIGYELMEZTETÉS!

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

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

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



#### **VIGYÁZAT!**

A belső üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie.



#### **VIGYÁZAT!**

Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.



#### **VIGYÁZAT!**

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

## 12.6 A rekesz eltávolítása

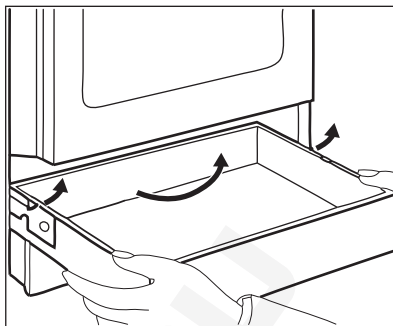


#### **FIGYELMEZTETÉS!**

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

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.

3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

## 12.7 A hűtőlámpa cseréje



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
A lámpa forró lehet.

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

## Hátsó lámpa

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

# 13. HIBAEELHÁRÍTÁS



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a Biztonságról szóló részt.

## 13.1 Mit tegyek, ha...

| Jelenség                                                                    | Lehetséges ok                                                                                | Javítási mód                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A szikragyújtó működtetésekor nincs szikra.                                 | A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.                      |
|                                                                             | Leolvadt a biztosíték.                                                                       | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
|                                                                             | Az égőfedél és a korona helytelenül illeszkedik.                                             | Megfelelően illessze az égőfedeleket és a koronát.                                                                            |
| Begyújtás után azonnal kialszik a láng.                                     | A hőérzékelő nem melegszik fel eléggé.                                                       | A láng begyújtása után legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a szikragyújtó gombot.                                         |
| A lánggyűrű egyenetlen.                                                     | Az égőkoronát ételmaradványok zárják el.                                                     | Ellenőrizze, hogy a fűvóka nincs-e eltömődve, és az égőkورونا tiszta-e.                                                       |
| Az égők nem működnek.                                                       | Nincs gázellátás.                                                                            | Ellenőrizze a gázcsatlakozást.                                                                                                |
| A láng színe narancssárga vagy sárga.                                       |                                                                                              | Az égő bizonyos részein a láng narancssárgának vagy sárgának tűnhet. Ez normális jelenség.                                    |
| A sütő nem melegszik fel.                                                   | A készülék kikapcsolt állapotban van.                                                        | Kapcsolja be a sütőt.                                                                                                         |
|                                                                             | Nem végezte el a szükséges beállításokat.                                                    | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.                                                                      |
|                                                                             | Az óra nincs beállítva.                                                                      | Állítsa be az órát.                                                                                                           |
| A világítás nem működik.                                                    | A világítás izzója meghibásodott.                                                            | Cserélje ki az izzót.                                                                                                         |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.                           | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.                                                        | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.                                      |
| Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek. | A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.                                                   | Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.                                       |

| Jelenség                                                                                            | Lehetséges ok                                                          | Javítási mód                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A kijelzőn „0.00” és „LED” felirat látható.                                                         | Áramkimaradás volt.                                                    | Állítsa be újra az órát.                                                                                                                                                                                                          |
| A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: PlusSteam.                  | Nem kapcsolta be a PlusSteam funkciót.                                 | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.                                                                                                                                                           |
|                                                                                                     | Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.                          | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.                                                                                                                                                           |
|                                                                                                     | Nem megfelelően kapcsolta be a PlusSteam funkciót a Plusz gőz gombbal. | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.                                                                                                                                                           |
| Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűväs, kis hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít. | A PlusSteam funkció működik.                                           | Nyomja meg a Plusz gőz  gombot a PlusSteam funkció leállításához.                                                                                |
| 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 töltson a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást. |

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének 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. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

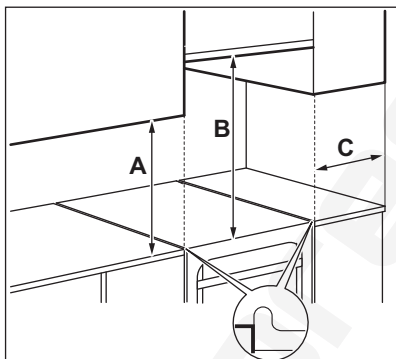
### 14.1 A készülék elhelyezése

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



A készülék és a hátsó fal között hagyjon 1 cm távolságot, hogy fel tudja nyitni a fedelét.

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



### Minimális távolságok

| Méretek | mm  |
|---------|-----|
| A       | 400 |
| B       | 650 |
| C       | 150 |

### 14.2 Műszaki adatok

|                  |       |
|------------------|-------|
| Feszültség       | 230 V |
| Frekvencia       | 50 Hz |
| Készülék osztály | 1     |

| Méretek   | mm  |
|-----------|-----|
| Magasság  | 855 |
| Szélesség | 500 |
| Mélység   | 600 |

### 14.3 Egyéb műszaki adatok

|                     |                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| Készülék-kategória: | II2HS3B/P                                        |
| Eredeti gáz:        | G20 (2H) 25 mbar                                 |
| Gázcsere:           | G25.1 (2HS) 25 mbar<br>G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar |

### 14.4 Kiegyenlítő fűvókák átmérői

| ÉGŐ      | Ø KIEGYENLÍTŐ FŰVÓKA <sup>1)</sup> 1/100 mm |
|----------|---------------------------------------------|
| Kisegítő | 29 / 30                                     |
| Normál   | 32                                          |

| ÉGŐ   | Ø KIEGYENLÍTŐ FÚVÓKA <sup>1)</sup> 1/100 mm |
|-------|---------------------------------------------|
| Gyors | 42                                          |

<sup>1)</sup> A kiegyenlítő fúvóka típusa a készüléktípustól függ.

## 14.5 Gázégők G20 jelzésű 25 mbar-os FÖLDGÁZHOZ

| ÉGŐ      | NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW) <sup>1)</sup> | CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW) <sup>1)</sup> | FÚVÓKA JELÖLÉSE: 1/100 mm |
|----------|----------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------|
| Gyors    | 3.0                                    | 0.75 / 0.72                                 | 113                       |
| Normál   | 2.0 / 1.9                              | 0.43 / 0.45                                 | 92                        |
| Kisegítő | 1.03                                   | 0.35                                        | 70                        |

<sup>1)</sup> A kiegyenlítő fúvóka típusa a készüléktípustól függ.

## 14.6 Gázégők G25,1 jelzésű 25 mbar-os FÖLDGÁZHOZ

| ÉGŐ      | NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW) <sup>1)</sup> | CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW) <sup>1)</sup> | FÚVÓKA JELÖLÉSE: 1/100 mm |
|----------|----------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------|
| Gyors    | 3.0                                    | 0.72 / 0.75                                 | 127                       |
| Normál   | 2.0                                    | 0.43 / 0.45                                 | 106                       |
| Kisegítő | 1.03                                   | 0.35                                        | 74                        |

<sup>1)</sup> A kiegyenlítő fúvóka típusa a készüléktípustól függ.

## 14.7 Gázégők G30 30 mbar jelzésű LPG cseppfolyós gázhoz

| ÉGŐ      | NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW) | CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW) | FÚVÓKA JELÖLÉSE: 1/100 mm | NÉVLEGES GÁZHOZAM (g/ó) |
|----------|--------------------------|-------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Gyors    | 3.0                      | 0.72                          | 88                        | 218                     |
| Normál   | 2.0                      | 0.43                          | 71                        | 145                     |
| Kisegítő | 1.0                      | 0.35                          | 50                        | 73                      |

## 14.8 Gázégők G31 jelzésű, 30 mbar-os CSEPPFOLYÓS GÁZHOZ (LPG)

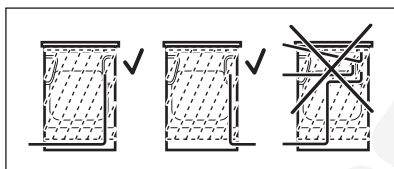
| ÉGŐ   | NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW) <sup>1)</sup> | CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW) <sup>1)</sup> | FÚVÓKA JELÖLÉSE: 1/100 mm | NÉVLEGES GÁZHOZAM (g/ó) |
|-------|----------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Gyors | 2.6                                    | 0.63                                        | 88                        | 186                     |

| ÉGŐ      | NORMÁL<br>TELJESÍ-<br>TÉMÉNY (kW) <sup>1)</sup> | CSÖKKENTETT<br>TELJESÍTMÉNY<br>(kW) <sup>1)</sup> | FÚVÓKA JE-<br>LŐLÉSE:<br>1/100 mm | NÉVLEGES GÁZ-<br>HOZAM (g/ó) |
|----------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Normál   | 1.7                                             | 0.38                                              | 71                                | 121                          |
| Kisegítő | 0.85                                            | 0.31                                              | 50                                | 61                           |

<sup>1)</sup> A csap típusa a készüléktípustól függ.

## 14.9 Gázcsatlakoztatás

Alkalmazzon fix csatlakoztatásokat, vagy használjon flexibilis rozsdamentes csövet a hatályos rendelkezések szerint. Flexibilis fémcsővek alkalmazása esetén ügyeljen arra, hogy azok ne érintkezzenek mozgó alkatrészekkel, és ne nyomódjanak össze.



### FIGYELMEZTETÉS!

A gázvezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.

- nem láthatók rajta törések, vágások, égésnyomok, sem a végződéseknél, sem pedig a cső teljes hosszán,
  - az anyag nem keményedett meg, hanem megfelelő rugalmasságot mutat,
  - a szorítóbilincsek nem rozsdásodtak el,
  - szavatossági ideje nem járt le.
- Ha egy vagy több hibát észlel, ne javítsa meg a csövet, hanem cserélje le.



### FIGYELMEZTETÉS!

Ha végzett a beszereléssel, győződjön meg róla, hogy a csövek illesztéseinél a tömítés nem ereszt-e. A tömítést szappanos vízzel ellenőrizze, ne lánggal!

A gázellátást biztosító csont a kezelőpanel hátsó felén található.



### FIGYELMEZTETÉS!

A gáz csatlakoztatása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatból, vagy a biztosítódobozban kapcsolja le a biztosítót. Zárja el a gázellátás főcsapját.

## 14.10 Nemfém flexibilis csövek csatlakoztatása

Ha a körülmények lehetővé teszik a gázcsatlakozáshoz való egyszerű hozzáférést, alkalmazhat flexibilis csövet is. A flexibilis csövet szorítóbilincsekkel szorosan kell csatlakoztatni.

Felszereléskor mindig használjon csőtartót és tömítőgyűrűt. A flexibilis cső akkor használható, amikor:

- nem melegegdedhet fel annál jobban, mint a szobahőmérséklet, azaz 30 °C-nál,
- nem hosszabb 1500 mm-nél,
- sehol sem csípődik össze,
- nem csavarodik vagy szorul meg,
- nem érintkezik éles szélékkel vagy sarkokkal,
- állapota könnyen ellenőrizhető.

A flexibilis cső ellenőrzésekor győződjön meg az alábbiakról:



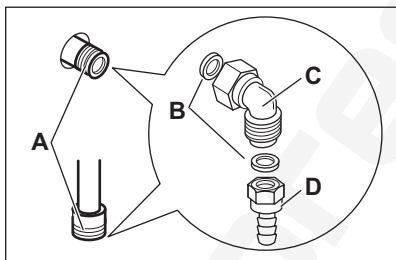
A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.

## 14.11 Átállítás más gáztípusra

- i** Ha a készüléket gyárilag földgázhoz állították be, akkor a megfelelő fűvókákkal állíthatja azt cseppfolyós gázra. A gázadagolást ennek megfelelően kell módosítani.

**!** **FIGYELMEZTETÉS!** Mielőtt a fűvókákat kicserélné, ellenőrizze, hogy az összes gázszabályzó gomb kikapcsolt állásban van-e. Feszültségmentesítse a készüléket. Hagyja lehűlni a készüléket. Sérülés veszélye áll fenn!

- i** A készülék egy alapértelmezettnek tekintett gázhoz van beállítva. A beállítás módosításakor mindig használjon tömítést.

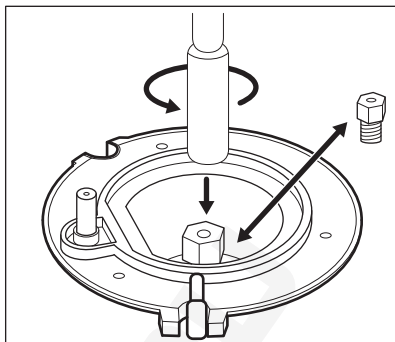


- A. A gáz csatlakoztatási pontja (csak az egyik pontot kell bekötni)  
B. Tömítés  
C. Állítható csatlakozás  
D. Cseppfolyós gáz csőtartó

## 14.12 A főzőlap fűvókáinak cseréje

A gáztípus módosításakor cserélje ki a fűvókákat.

1. Vegye le az edénytartókat.
2. Vegye le az égőfedeleket és a koronákat a gázégőről.
3. A fűvókákat egy 7-es csőkulccsal szerelje ki.
4. A használandó gáz típusának megfelelő fűvókákra cserélje ki a fűvókákat.



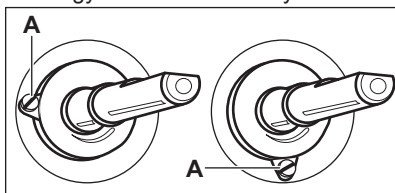
5. A gázcsatlakozó melletti adattáblát cserélje ki az új gáztípusnak megfelelő táblára.

- i** Ez a tábla a készülékhez mellékelt csomagban található.

Ha a gáznyomás ingadozik, vagy a szükséges nyomástól eltér, a gázcsatlakozóra megfelelő nyomásszabályozót kell szerelni.

## 14.13 A főzőlap égőjének minimum gáz helyzetéhez tartozó gázmenyiség beállítása

1. Húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetéket.
2. Vegye le a főzőlap szabályozógombját. Amennyiben nem fér hozzá a kiegyenlítő csavarhoz, szerelje le a kezelőpanelt a beállítás megkezdése előtt.
3. Egy vékony, laposfejű csavarhúzóval állítsa be a kiegyenlítő csavart A. A készülék típusa meghatározza a kiegyenlítő csavar A helyzetét.



## Átállítás földgázról cseppfolyós gázra

1. Teljesen hajtsa be a kiegyenlítő csavart.
2. Tegye vissza a szabályozógombot.

## Átállítás cseppfolyós gázzal földgázra

1. Körülbelül egy fordulattal csavarja ki a kiegyenlítő csavart (A).
2. Helyezze vissza a főzőlap szabályozógombját.
3. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.

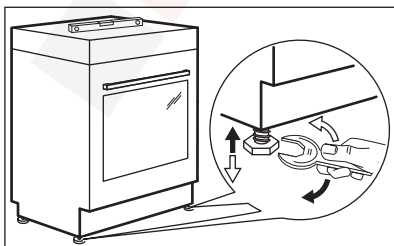


### FIGYELMEZTETÉS!

Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót, ha minden alkatrészt visszaszerelt az eredeti helyére. Sérülés veszélye áll fenn!

4. Gyújtsa be az égőt. Olvassa el a „Főzőlap - Napi használat” című fejezetet.
5. A főzőlap gombját forgassa a minimum állásba.
6. Vegye le ismét a főzőlap szabályozógombját.
7. Lassan forgassa a kiegyenlítő csavart, míg eléri a legkisebb és stabil lángnagyságot.
8. Helyezze vissza a főzőlap szabályozógombját.

## 14.14 A készülék vízszintbe állítása



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

## 14.15 Billenésgátló

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



### VIGYÁZAT!

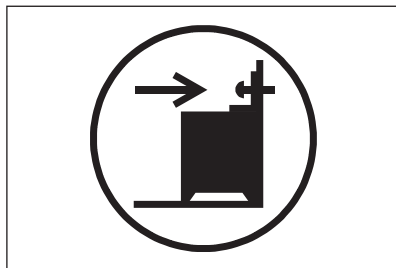
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.



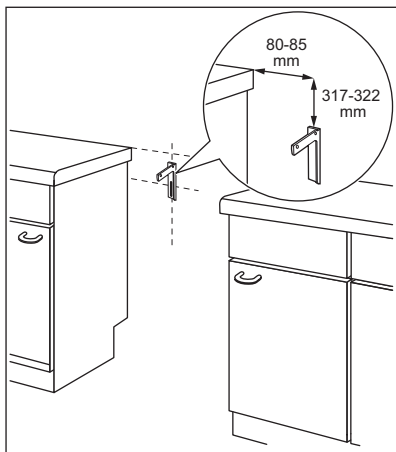
Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

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

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



1. A készülék tetejétől lefelé számítva 317 - 322 mm-re és a készülék oldalától 80 - 85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.



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



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



#### VIGYÁZAT!

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

## 14.16 Elektromos bekötés



#### FIGYELMEZTETÉS!

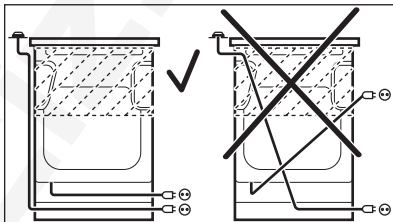
A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.



#### FIGYELMEZTETÉS!

A hálózati vezeték nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolással jelzett részével.



## 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 15.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| A készülék azonosítójele | EKK54950OX                       |
| Főzőlap típusa           | Szabadon álló tűzhely főzőlappal |
| Gázégők száma            | 4                                |

|                                               |                      |                  |
|-----------------------------------------------|----------------------|------------------|
| Energiaosztály gázégőnként (EE gas burner)    | Bal hátsó - Kisegítő | nem alkalmazható |
|                                               | Jobb hátsó - Normál  | 55.0%            |
|                                               | Jobb első - Normál   | 55.0%            |
|                                               | Bal első - Erős      | 53.0%            |
| Energiaosztály gázfőzőlap esetén (EE gas hob) |                      | 54.3%            |

EN 30-2-1: Háztartási gázüzemű főzőkészülékek - 2-1 rész: Ésszerű energiafelhasználás - Általános rész

## 15.2 Főzőlap - Energiatakarékosság

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

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

- Használat előtt ellenőrizze, hogy az égők és az edénytartók megfelelően vannak-e elhelyezve.
- Az edényalj átmérőjének megfelelően kell illeszkednie az égő átmérőjéhez.
- A főzőedényt közvetlenül az égő fölé és annak közepére helyezze.
- Amikor a folyadék forrni kezd, csökkentse a lángot, hogy a folyadék enyhén gyöngyözzön.
- Ha szükséges, használjon kuktát. Olvassa el annak kezelési útmutatóját.

## 15.3 Sütőkre vonatkozó termékinformáció az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

|                                                                          |                               |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Gyártó neve                                                              | Electrolux                    |
| A készülék azonosítójele                                                 | EKK54950OX                    |
| Energiahatékonysági szám                                                 | 96.2                          |
| Energiahatékonysági osztály                                              | A                             |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett   | 0,84 kWh/ciklus               |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0,76 kWh/ciklus               |
| Sütőterek száma                                                          | 1                             |
| Hőforrás                                                                 | Villamos energia              |
| Térfogat                                                                 | 58 l                          |
| Sütő típusa                                                              | Szabadon álló tűzhely sütővel |
| Tömeg                                                                    | 44.0 kg                       |

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

## 15.4 Sütő - Energiatakarékosság



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

### Általános javaslatok

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

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

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

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a

sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

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

### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Ételek melegen tartása

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

## 16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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



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



867330913-A-392017

