



HU Tűzhely

Használati útmutató



Electrolux

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	6
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	8
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	11
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	12
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	12
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	15
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	17
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT	17
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	20
11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	21
12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	24
13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	34
14. HIBAEHÁRÍTÁS.....	37
15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	40

TÖRÖDÜNK ÖNNEL

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



használati kapcsolatos tanácsokért, prospektusokért, hibaelhárítási-, szerviz- és javítási információkért:

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.electrolux.com/shop

VEVŐSZOLGÁLAT 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.
- 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 a hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, leállításkor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.

- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek

megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati

útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- 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.

2.3 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.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartssanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónától.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 A készülék elhelyezése

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

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.

2.5 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- 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 aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Szerviz

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

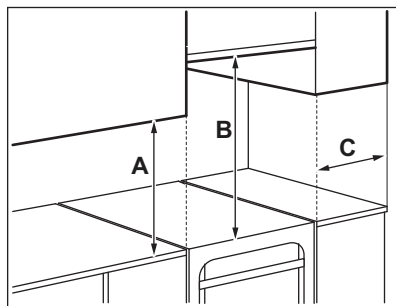
2.7 Ártalmatlanítás



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.



Minimális távolságok

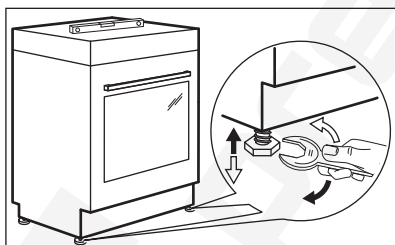
Méret	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Készülék osztály	1

Méret	mm
Magasság	858
Szélesség	500
Mélység	600

3.3 A készülék vízszintbe állítása



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

3.4 Billenésgátló

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



VIGYÁZAT!

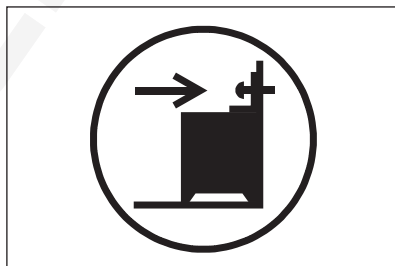
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.



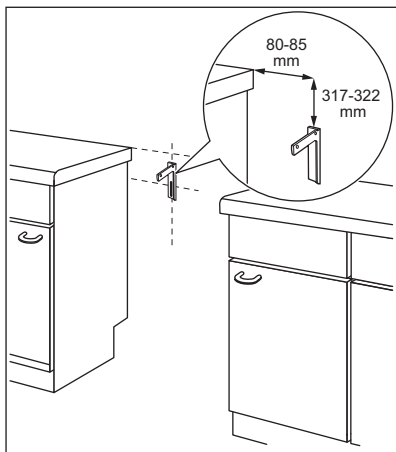
Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

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 közepre 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 közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.

3.5 Elektromos bekötés



FIGYELMEZTETÉS!

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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.



FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a hálózati konnektorhoz, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget. Ezután tekintse meg a készülék hátulján található bekötési rajzot a megfelelő elektromos üzembe helyezés érdekében. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetők az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészeinek károsodása.

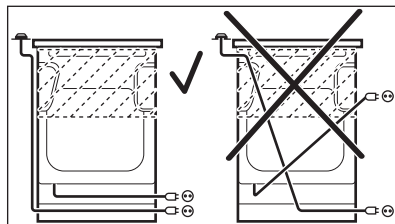
A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x10,0 mm ²
3 nulla vezetékkel	5x1,5 mm ²



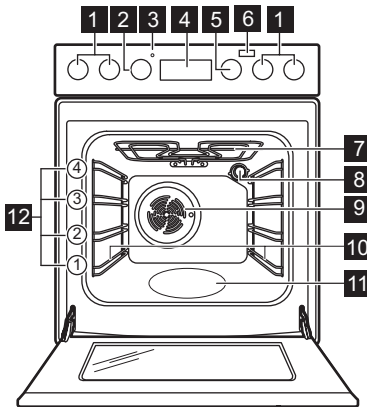
FIGYELMEZTETÉS!

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



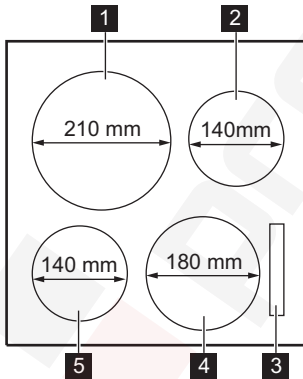
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



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

4.2 Főzőfelület elrendezése



- 1** 2100 wattos indukciós főzőzóna
3700 wattos PowerBoost funkcióval
- 2** 1400 wattos indukciós főzőzóna
2500 wattos PowerBoost funkcióval
- 3** Kijelző
- 4** 1800 wattos indukciós főzőzóna
2800 wattos PowerBoost funkcióval
- 5** 1400 wattos indukciós főzőzóna
2500 wattos PowerBoost funkcióval

4.3 Tartozékok

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

- **AirFry tálca**
Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez.
- **Teleszkópos sütősin**
A teleszkópos polctartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.
- **Tárolófiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 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.

5.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

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

A  vagy  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására. Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

5.3 Az idő módosítása



Az Időtartam  vagy Befejezés  funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

Nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a Pontos idő funkció visszajelzője villogni nem kezd. Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

5.4 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.



A következő funkció esetén: Plusz Gőz olvassa el a „Sütő - Napi használat” fejezetben az alábbi funkció bekapcsolásáról szóló szakaszt: Plusz Gőz”.

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

6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbó-	Funkció
	Kikapcsolt állás

Szimbólumok	Funkció
B	PowerBoost
1 - 9	Hőfokbeállítások



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

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

6.2 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik.
	A Automatikus felfűtés funkció működik.
	A PowerBoost funkció működik.
+ számjegy	Üzemzavar lépett fel.
	Egy főzőzóna még mindig forró (maradékhő).
	A Gyermekezár funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

6.3 Maradékhő visszajelző



FIGYELMEZTETÉS!

A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelzők a jelenleg használt főzőzónának maradékhő szintjét jelzik. Előfordulhat, hogy a szomszédos zónák visszajelzője is bekapcsol, annak ellenére, hogy nem használja azokat.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény maradékhője melegíti.

6.4 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást.

Bizonyos idő után a  szimbólum világitani kezd, és a főzőlap kikapcsol. **A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol
1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra
6 - 9	1,5 óra

6.5 PowerBoost

Ez a kiegészítő funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. Ez a kiegészítő funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: forgassa az adott főzőzónához tartozó gombot **B** állásba. A  jelzés világít a tűzhely kijelzőjén.

A funkció kikapcsolása: forgassa az adott főzőzónához tartozó gombot kikapcsolt állásba.

6.6 Automatikus felfűtés

Ha bekapcsolja ezt a funkciót, rövidebb idő alatt érheti el a szükséges hőfokbeállítást. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol, majd a megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: fordítsa teljesen a gombot az óramutató járásával megegyező irányba. A  visszajelző megjelenik. 6 másodpercen belül forgassa el ismét a

gombot az óramutató járásával megegyező irányba. A  jelzés  jelre változik. Haladéktalanul állítsa be a hőfok megfelelő értékét 1 és 8 között. A hőfokbeállítás értéke megjelenik a kijelzőn. 6 másodperc elteltével a  visszajelző ismét megjelenik. A főzőzóna a legmagasabb értékű hőfokbeállítással működik. Némi idő után a főzőzóna visszaáll a kiválasztott hőfokbeállításra.

A funkció kikapcsolása: fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, **0** helyzetbe.

6.7 Gyermekezár

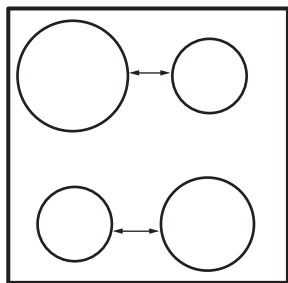
Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

A funkció bekapcsolásához: a bal hátsó és a jobb első főzőzóna szabályzógombját egyszerre fordítsa el balra. A kijelzőn a  jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: a bal hátsó és a jobb első főzőzóna szabályzógombját egyszerre fordítsa el ismét balra.

6.8 Teljesítménykezelés funkció

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Mindegyik fázis elektromos terhelhetősége korlátozott.
- A funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összesített terhelése meghaladja a határértéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint változik.



7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb. Ügyeljen arra, hogy az edények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlaphoz helyezi azokat.

Edények méretei

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna hatásfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.

7.2 Főzőedény min. átmérője

Főzőzóna	Főzőedény min. átmérője (mm)
Bal hátsó	110
Jobb hátsó	90
Jobb első	100
Bal első	90

7.3 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtőülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

- kattogás: elektromos kapcsolás megvégezte.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

7.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat

nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.

 A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félideőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félideőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban sütése.		
	Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószer.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot,

valamint a cukortartalmú ételeket, különben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes, fémess elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémess elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 A sütő be-/kikapcsolása

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályzót kikapcsolt állásba.

9.2 Biztonsági termosztát

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

9.3 Hűtőventilátor

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

9.4 Sütőfunkció

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Plusz Gőz	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
	Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez, vagy bármely gyümölcs és zöldség aszálásához.
	Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények sütéséhez.
	Hagyományos sütés	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Grill + Felső Sütés	Nagy mennyiségű lapos étel grillezéséhez, és kenyér pirításához.
	Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Hőlégbefúvás (Nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Hőlégbefúvás (Nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energia-takarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Sütő - Energia-takarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
 	AirFry / Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Az olyan ételek esetében, mint a hasábburgonya vagy pizza. Sütés egyszerre két szinten, illetve aszalás. A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint a Hagyományos sütés funkciónál.
	Kioldásztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

9.5 A funkció bekapcsolása: Plusz Gőz

Ez a funkció sütés közben páraképződést 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: Plusz Gőz.
- A következő funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját: Plusz Gőz.



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

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. 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.
3. Állítsa be a funkciót: Plusz Gőz



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

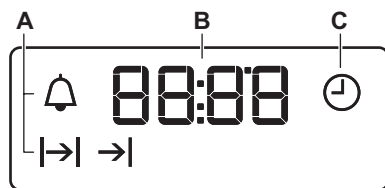


FIGYELMEZTETÉS!

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

10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

10.1 Kijelző



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

10.2 Gombok

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

10.3 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
ÓRA	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
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 ki-csapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

10.4 Az IDŐTARTAM beállítása

- Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
- Nyomja meg többször a gombot, amíg a szimbólum villogni nem kezd.
- Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a vagy gombot. A kijelzőn jelenik meg.
- 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.

10.5 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.

10.6 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.

10.7 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.
3. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

10.8 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a  gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

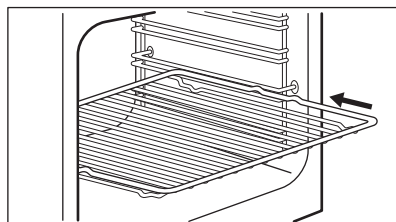


FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tartozékok behelyezése

Huzalpól:

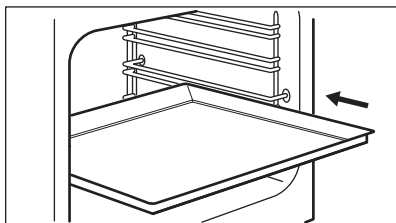


Helyezze be a sütőpolcot a polctartó vezetősínjei közé.

Tepsi:



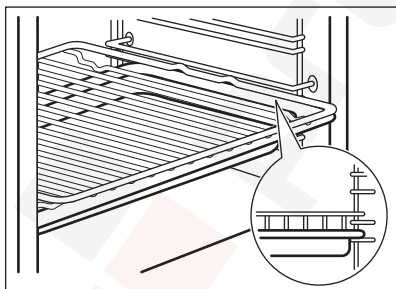
Ne tolja be teljesen a tepsit a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsi körül áramolhasson. Az étel megégphet, különösen a tepsi hátsó részén.



Tolja a mély tepsit vagy tálcát a polctartó vezetősínjei közé. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

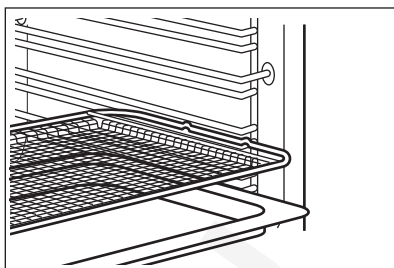
Huzalpolc és mély tepsi együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



AirFry tálcá:

Helyezze a AirFry tálcát a második polcszintre. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.



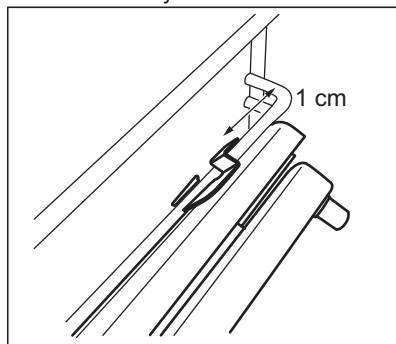
11.2 Teleszkópos sütősín



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

A teleszkópos sütősínek behelyezése

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

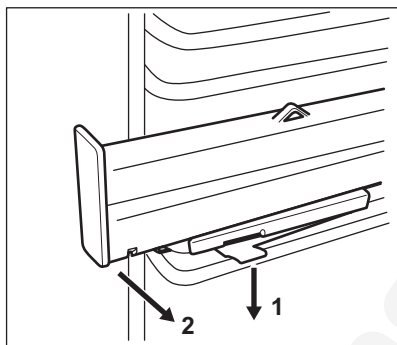


3. Fordítsa a megfelelő pozícióba a sütősínt. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.
4. Nyomja be végig a sütősínt a sütő hátsó faláig.
5. Nyomja a teleszkópos polctartó elülső végét a polctartó sínre. Amennyiben az elülső végén található zár megfelelően reteszelt, kattanás hallható.

6. A második teleszkópos polctartó behelyezéséhez hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket. Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.

A teleszkópos sütősinék eltávolítása

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



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

11.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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



VIGYÁZAT!

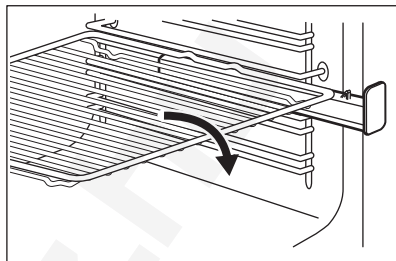
A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!



VIGYÁZAT!

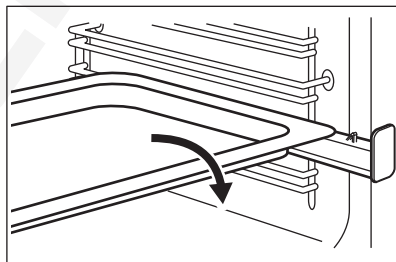
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre toltá-e.

Huzalpolc:



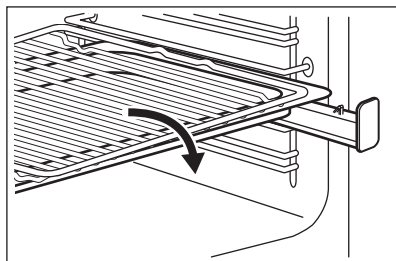
Mély tepsi:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsi együtt:

Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit együtt a teleszkópos polctartókra.



12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

12.1 Általános tudnivalók

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

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

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

Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

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

12.2 Tésztasütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

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

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

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

12.3 Sütemények sütése

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

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

12.4 Húsok és halak sütése

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 saftja ne folyjon ki.

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

12.5 Sütési időtartamok

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

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

12.6 Plusz Gőz +



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

Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Plusz Gőz”

Pékárúk

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Fehér kenyér ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Használjon sütőtálcát.
Zsemle ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Házi pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Használjon sütőtálcát.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Használjon sütőtálcát.
Aprósütemények, lángosok, croissant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát.
Szilvatoria, almás pite, fahéjas tekercek ¹⁾	100	180	20	2	Használjon sütőformát.

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

Fagyasztott ételek elkészítése

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Fagyasztott pizza ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Használjon huzalpolcot.
Fagyasztott croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Használjon sütőtálcát.

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

Étel regenerálása

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Fehér kenyér	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Zsemle	100	110	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát.
Házi pizza	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát.
Zöldségek	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Rizs	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Tészta	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Hús	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.

Sültek

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Sertés rost	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.

12.7 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 töltsen 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 Plusz Gőz funkciót és a megfelelő hőmérsékletet az alábbi táblázat alapján.
- Csak a funkció kikapcsolásakor zárhatók le a befőzőüvegek hermetikusan.

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Puha zöldségek

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

Savanyúságnak való zöldségek

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

12.8 Hőlégbefűtés, kis hőfok

Aszalás

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Zöldségek				

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Bab	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Paprika csíkok	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zöldség sa- 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 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

Hőlégbefűvás, Kis Hőfok

Ételek	Mennyiség (kg)	Mindkét oldal bar- nítása (perc)	Hőmérséklet (°C)	Polcma- gasság	Idő (perc)
Marhahús					
Filé (közepesen átsütve)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Marha hátszín (közepesen át- sütve)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Borjú					
Filé (rózsaszí- núre sütve)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Karaj (egyben)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Borjúsült, kö- zepesen	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Sertés					
Filé (rózsaszí- núre sütve)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Karaj (egyben)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Sertéssült, kö- zepesen	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Hagyományos sütés

Tésztasütés

Ételek	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
Zsemlék	180 - 200	15 - 25	2
Keksztekercs	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Sültek

Ételek	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

12.10 Grill + Felső Sütés

Ételek	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
Bífsztek: közepesen	230	25 - 35	2

12.11 Infrásütés

Ételek	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

12.12 Légkeveréses sütés

Tésztasütés

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

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

12.13 Hőlégbefűvás (Nedves)

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Kenyér és pizza				

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polc-magasság	Kiegészítők
Molnárka	190	25 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Zsemle	200	40 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Fagyasztott pizza, 350 g	190	25 - 35	2	huzalpolc
Sütemény sütő tálcán				
Keksztekercs	180	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Brownie	180	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Sütés sütőformában				
Szufflé	210	35 - 45	2	hat kerámia ramekin huzalpolcon
Piskóta tortaalap	180	25 - 35	2	tortaforma rácson
Piskótatészta	150	35 - 45	2	tortasütő forma huzalpolcon
Hal				
Hal tasakokban, 300 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Hal egészben, 200 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Halfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzaserpenyő rácson
Hús				
Hús tasakban, 250 g	200	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Nyárson sült hús, 500 g	200	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Aprósütemény sütése				
Aprósütemények	170	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Habcsók	170	40 - 50	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Muffin	180	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Sós aprósütemény	160	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Aprósütemény om-lós tésztából	140	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Gyümölcslepeny	170	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Vegetáriánus				
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	200	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Omlett	200	30 - 40	2	pizzaszerpenyő rácson
Zöldségek tálcan, 700 g	190	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi

12.14 Hőlégbefűtés, nagy hőfok

Tésztasütés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lepény	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Zsemlelék	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

12.15 AirFry

Pékárúk

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Croissant, fagyasztott	körülbelül 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Aprósüt. leveles tésztából, fagyasztott	körülbelül 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Aprósüt. leveles tésztából, friss	körülbelül 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Fagyasztott pizza	körülbelül 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Burgonya termékek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sült burgonya, fagyasztott	körülbelül 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Sült burgonya, vastag, fagyasztott	körülbelül 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Hasábburgonya, fagyasztott	körülbelül 650 g	180 - 220	15 - 25	2

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Krokettek	körülbelül 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Friss zöldségek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Cukkini szeletek, friss ¹⁾	körülbelül 500 g	180 - 220	25 - 35	2

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

Különleges programok

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

12.16 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Kiegészítők	Polcmagasság	Idő (perc)
Aprósütemény (16 db/tepsi)	Hagyományos sütés	160	sütő tálca	3	20 - 30
Aprósütemény (16 db/tepsi)	Légkeveréses sütés	150	sütő tálca	3	20 - 30
Aprósütemény (16 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hófok	160	sütő tálca	1 + 3	30 - 40
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hagyományos sütés	190	huzalpolc	1	65 - 75

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Kiegészítők	Polcmagasság	Idő (perc)
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Légkeveréses sütés	180	huzalpolc	2	70 - 80
Piskóta (zsiradék nélkül)	Hagyományos sütés	180	huzalpolc	2	20 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül)	Légkeveréses sütés	160	huzalpolc	2	25 - 35
Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170	huzalpolc	1 + 3	30 - 40
Linzer / omlós tészták	Hagyományos sütés	140	sütő tálca	3	15 - 30
Linzer / omlós tészták	Légkeveréses sütés	140	sütő tálca	3	20 - 30
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	sütő tálca	1 + 3	15 - 30
Pirítós	Grill + Felső Sütés	250	huzalpolc	3	5 - 10
Marhahús hamburger	Infrasütés	250	huzalpolc vagy grill- / mély hússütő tepszi	3	15 - 20 egyik oldal; 10 - 15 másik oldal

13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 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 grilleződény esetében.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani (a AirFry tálca kivételével).

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

Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

13.2 A AirFry tálcá tisztítása

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

A mosogatógépben való tisztítás is megengedett.

13.3 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

13.4 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: Plusz Gőz.

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 sütőtér.

13.5 A polctartók

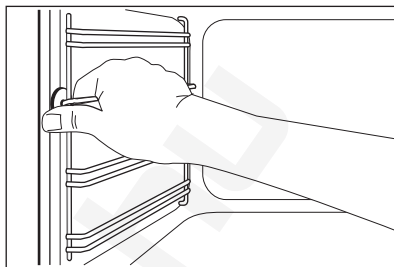
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



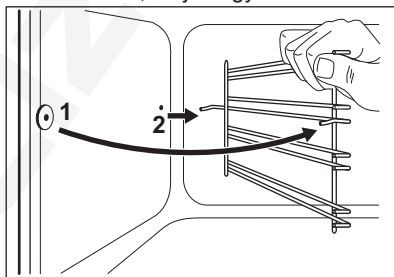
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.

13.6 Katalitikus tisztítás

A katalitikus bevonattal rendelkező sütőtér öntisztuló. Magába szívja a lerakódó zsiradékot.

Mielőtt bekapcsolná a katalitikus tisztítási funkciót:

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

1. Állítsa be a  funkciót.
2. Állítsa a sütő hőmérsékletét a maximális értékre, és hagyja működni 1 órán át.
3. Kapcsolja ki a sütőt.
4. Miután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőtér.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a Katalitikus tisztításra.

13.7 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

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



FIGYELMEZTETÉS!

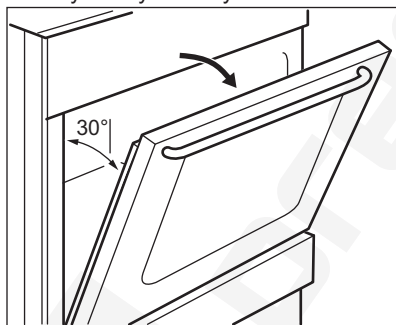
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



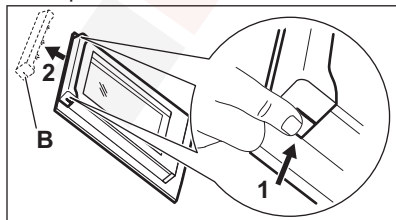
FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

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



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



3. Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz



FIGYELMEZTETÉS!

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

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

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



VIGYÁZAT!

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

13.8 A rekesz eltávolítása

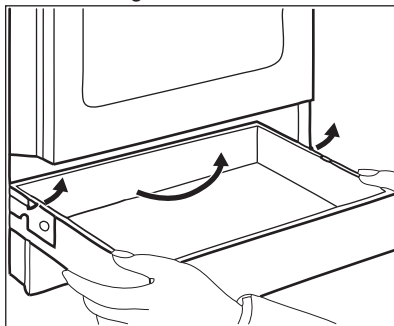


FIGYELMEZTETÉS!

Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. 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.

13.9 A sütőlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzattól.
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 üvegbúrát.

14. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 Mi a teendő, ha ...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az Automatikus felfűtés funkció nem működik.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A  visszajelző világítani kezd.	Működik az Automatikus kikapcsolás.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon.
A  visszajelző világítani kezd.	A főzőlapnál hiba lépett fel, mert a folyadék elforrt a főzőedényből. A főzőzóna túlmelegedés védelem és az Automatikus kikapcsolás működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről. A maradékhő visszajelző tovább világíthat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
A kijelzőn megjelenik egy hibakód, amely nem szerepel ebben a táblában.	Elektromos hiba lépett fel.	Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. Hangjelzés hallható, és a kijelzőn „400” felirat látható.	A sütőt nem megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Plusz Gőz.	Nem kapcsolta be a Plusz Gőz funkciót.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Plusz Gőz”.
	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Plusz Gőz”.
	Nem megfelelően kapcsolta be a Plusz Gőz funkciót a Plusz gőz gombbal.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Plusz Gőz”.
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefúvás, kis hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.	A Plusz Gőz funkció működik.	Nyomja meg a Plusz gőz  gombot a Plusz Gőz 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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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.

14.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

15.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

A készülék azonosítójele	EKI549700X								
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal								
Főzőzónák száma	4								
Fűtési technológia	Indukciós								
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	<table> <tr> <td>Bal hátsó</td><td>21,0 cm</td></tr> <tr> <td>Jobb hátsó</td><td>14,0 cm</td></tr> <tr> <td>Jobb első</td><td>18,0 cm</td></tr> <tr> <td>Bal első</td><td>14,0 cm</td></tr> </table>	Bal hátsó	21,0 cm	Jobb hátsó	14,0 cm	Jobb első	18,0 cm	Bal első	14,0 cm
Bal hátsó	21,0 cm								
Jobb hátsó	14,0 cm								
Jobb első	18,0 cm								
Bal első	14,0 cm								

Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal hátsó Jobb hátsó Jobb első Bal első	162,7 Wh / kg 176,7 Wh / kg 170,7 Wh / kg 176,7 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		171,7 Wh / kg

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek.

15.2 Főzőlap - Energiatakarékosság

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

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

15.3 Sütőkre vonatkozó információk és Termékismertető*

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EKI54970OX 943005232
Energiahatékonysági szám	94.9
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0,84 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0,75 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	58 l
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel
Tömeg	49.0 kg

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

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

15.4 Sütő - Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

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

Hőlégbefúvás (Nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. További részletekért olvassa el a „Sütő - Napi használat” fejezet Sütőfunkciók című szakaszát.

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra.

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

 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé.

Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.



www.electrolux.com/shop



867354661-A-092020

