



EKK545030

.....
HU TŰZHELY

.....
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



TARTALOMJEGYZÉK

| | |
|---|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK | 3 |
| 2. TERMÉKLEÍRÁS | 6 |
| 3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT | 7 |
| 4. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT | 7 |
| 5. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK | 8 |
| 6. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS | 9 |
| 7. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT | 9 |
| 8. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK | 10 |
| 9. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA | 11 |
| 10. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK | 12 |
| 11. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS | 21 |
| 12. MIT TEGYEK, HA..... | 25 |
| 13. ÜZEMBE HELYEZÉS | 26 |
| 14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK | 29 |

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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót:

- saját biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A kezelési útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ne bizza a készülék használatát csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyre, beleértve a gyermekeket. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felelős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek vagy az állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

1.2 Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket.

1.3 Üzembe helyezés

- A berendezés szakszerű beállításának feltételeit a címkén (vagy adattáblán) tüntettük fel.

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett szerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén keresse fel a vásárlás helyét.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahaznosítási szabályok, elektromos- és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- A készülék mozgatasakor legyen óvatos. A készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra (ha alkalmazható).
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Ne helyezze a készüléket lábazatra.

1.4 Elektromos csatlakoztatás

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez. Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Megfelelő leválasztó eszközöket kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a többől eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelek.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek, vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Tűzveszély.

- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban (ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- Amikor kihúzza a készülék hálózati vezetékét, soha ne a vezetékét fogja meg. Mindig a dugaszt húzza (ha rendelkezésre áll).
- Ne cserélje vagy módosítsa a hálózati kábelt. Forduljon szakszervizhez.
- Működés közben mindig tartsa figyelemmel a készüléket.
- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, mindig lépjen hátra a készüléktől. Forró gőz távozhat a készülékből. Égésveszély!
- Ne működtesse a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Használat közben a készülék főzőfelülete felforrósodik. Égésveszély! Ne tegyen fém eszközöket, pl. evőeszközt vagy fedőt a főzőfelületre, mert felforrósodhatnak.

1.5 Gázcsatlakoztatás

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett gázszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék körül megfelelő legyen a légáramlás. A hiányos levegőellátás a helyiség oxigéntartalmának elvonásához vezethet.
- Az üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáztípus és -nyomás) és a készülék beállításai összhangban vannak-e.
- A gázellátásra vonatkozó adatokat az adattáblán találja.
- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető készülékhez. A készüléket a hatályos üzembe helyezési előírásoknak megfelelően kell beszerelni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó követelményekre.
- Abban a helyiségben, ahol gázfőzőlapot használnak, hő és nedvesség keletkezhet. Győződjön meg róla, hogy a konyhában megfelelő-e a szellőzés: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereltesse fel egy mechanikus szellőztető készüléket (mechanikus páraelszívót).
- Ha hosszú időn át fokozott mértékben működte a készüléket, további szellőztetés lehet szükséges (például ablak kinyitása vagy, ha van, a mechanikus szellőztetés növelése).
- Működés közben mindig tartsa figyelemmel a készüléket.
- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, mindig lépjen hátra a készüléktől. Forró gőz távozhat a készülékből. Égésveszély!
- Ne működtesse a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Használat közben a készülék főzőfelülete felforrósodik. Égésveszély! Ne tegyen fém eszközöket, pl. evőeszközt vagy fedőt a főzőfelületre, mert felforrósodhatnak.
- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égésveszély! Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, ne hogy hozzáérjen a fűzőelemekhez. Gyermek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholtartalmú hozzávalók alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre. Tűzveszély áll fenn.
- Amikor kinyitja az ajtót, ne legyen a közelben nyílt láng vagy szikra.
- Ne tegyen a készülékre vagy annak közelébe gyúlékony vagy gyúlékony anyagot tartalmazó termékeket és/vagy olvadékony eszközöket (pl. műanyag vagy alumínium). Robbanás vagy tűz keletkezhet.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzőnőket.
- Ne használja a főzőzőnát főzőedény nélkül vagy üres főzőedénnyel
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék. A főzőedény és a tűzhely felülete megsérülhet.
- Ha egy tárgy vagy a főzőedény ráesik a tűzhely felületére, a felület megsérülhet.
- Ne tegye a forró főzőedényt a kezelőpanel közelébe, mert a forró felület károsíthatja a készüléket.
- A tartozékok behelyezésekor vagy eltávolításakor óvatosan járjon el, mert a készülék zománcbevonata megsérülhet.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a főzőfelületet, ha végighúzza azokat rajta.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.

1.6 Használat

- A készüléket kizárólag háztartási főzési célokra szabad használni. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célra. Ezzel megelőzheti a személyi sérüléseket vagy anyagi károkat.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen semmit közvetlenül a készülék felületére, és ne takarja le azt alufóliával;
 - ne öntsön forró vizet közvetlenül a készülékbe;
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a sütő alatti rekeszbe. Csak hőálló tartozékokat (ha vannak) tároljon benne.
- Ne takarja le a sütő gőzkivezető nyílásait. Ezek a felső felület hátsó részén találhatók (ha vannak).
- Ne tegyen semmi olyasmit a főzőlapra, ami megolvadhat.
- Kizárólag stabil, megfelelő méretű és formájú főzőedényt használjon, amely nem dőlhet el, és amelyből az étel nem folyhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn!

1.7 Fedél

- Ne változtassa meg a fedél műszaki jellemzőit.
- Rendszeresen tisztítsa meg a fedelet.
- Ne nyissa fel a fedelet, ha kifröccsent étel van a felületén.
- Ne zárja le a fedelet, amíg a tűzhely és a sütő le nem hűlt teljes mértékben.
- Az üvegfedelek (ha vannak) felforrósodva elrepedhetnek.



1.8 Ápolás és tisztítás

- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn! Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A rárakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonságára érdekében a készüléket csak mosó-

szeser vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.

- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító aeroszolt használ, kövesse a gyártó utasításait. Ne permetezzen semmit a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére (ha alkalmazható).
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyszékel, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját le szereli. Az ajtó nehéz!
- Az ebben a készülékben működő izzók kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Nem szabad helyiségek teljes vagy részleges megvilágítására használni!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn! Várja meg, amíg a berendezés lehűl. Égésveszély!

1.9 Szakszerviz

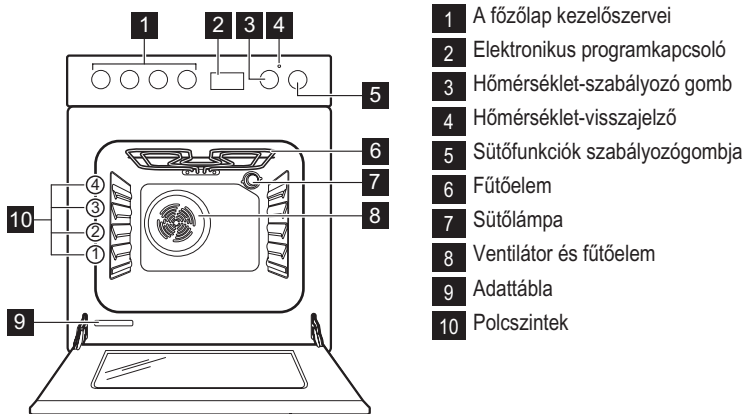
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag erre felhatalmazott szakember végezhet. Forduljon szakszervizhez!
- Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

1.10 A készülék leselejtezése

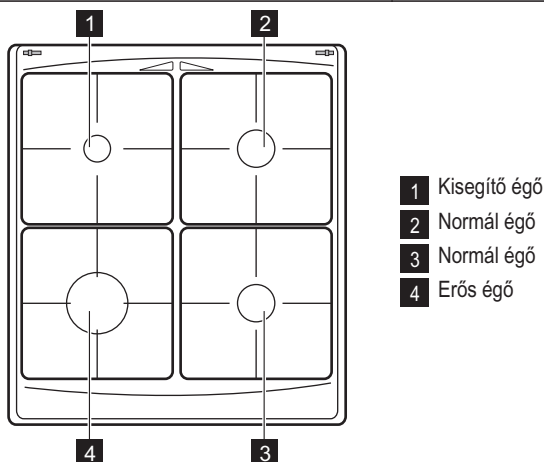
- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében:
 - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
 - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
 - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély állhat fenn.

2. TERMÉKLEÍRÁS

2.1 Általános áttekintés



2.2 Főzőfelület elrendezése



2.3 Tartozékok

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos sütőtepsi**

Tortákhoz és süteményekhez.

- **Tárolórekesz**
A sütőtér alatt található a tárolórekesz.

3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



FIGYELEM

A sütő ajtajának kinyitásához mindig közepezen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

3.1 A legelső tisztítás

- Távolítson el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.



FIGYELEM

Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

3.2 Az óra beállítása



A sütő csak az idő beállítása után kezd el működni.



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

Nyomja meg a kiválasztás gombot. A kijelzőn megjelenik az aktív időzítő szimbólum. A pontos idő beállításához használja a „+” vagy a „-” gombot.

Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.



Az idő beállításához ne állítson be automatikus funkciót (Időtartam vagy Befőzés) ugyanabban az időben.

3.3 Előmelegítés

1. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.
3. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
6. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.

Ez a funkció égetéssel távolítja el a maradványokat a készülékből. A tartozékok az átlagosnál jobban felforrósodhatnak. Amikor a készüléket legelső alkalommal fűti fel, a készülék furcsa szagot és füstöt áraszt. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

4. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

4.1 A gázégő begyújtása





VIGYÁZAT

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



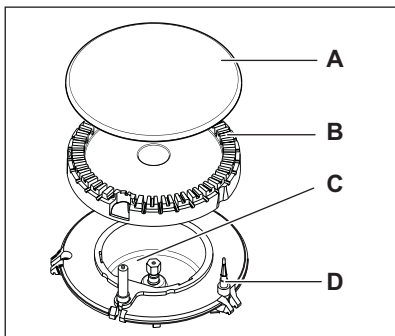
Az égőt mindig az edény ráhelyezése előtt gyújtsa meg.

Az égő meggyújtásához:

1. Fordítsa el a szabályozógombot az óramutató járásával ellentétes irányban a maximális fokozatra ( ), majd nyomja le.
2. Tartsa lenyomva a szabályozógombot körülbelül 5 másodpercig, amíg a hőlempár felmelegszik. Ha nem tartja lenyomva a gombot, a gázellátás megszakad.
3. Az égő begyújtása után állítsa be a lángot.



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



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

**VIGYÁZAT**

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



Az égőt az elektromos eszköz nélkül is begyújthatja (például, amikor nincs áram a konyhában). Ennek érdekében tegye a lángot az égő közelébe, nyomja be a megfelelő szabályozógombot, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális gáznyitás állásába.



Ha az égő véletlenül leáll, fordítsa a szabályozógombot 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 jelenség.

4.2 Az égő kikapcsolása

A gázellátás megszakításához a gombot forgassa a következő jelre: **O**.

**VIGYÁZAT**

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

5. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

5.1 Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Amikor a folyadék forni kezd, csökkentse a lángot, hogy a folyadék enyhén gyöngyözzön.

**VIGYÁZAT**

Használjon az égő méretének megfelelő aljzattal rendelkező edényt vagy serpenyőt.

A főzőlapon ne használjon olyan főzőedényeket, amelyek túlnyúlnak a szélein.

| Égő | A főzőedény átmérője |
|----------|----------------------|
| Erős | 160 - 220 mm |
| Normál | 140 - 220 mm |
| Kisegítő | 120 - 180 mm |

Használjon lehetőség szerint minél vastagabb és laposabb aljú főzőedényeket.

6. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



VIGYÁZAT

Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.



VIGYÁZAT

Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket gőzborottválal vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.



VIGYÁZAT

Ne használjon súrolószereket, acélgyapot párnát vagy savakat, mert ezek károsíthatják a készüléket.

- A zománczott alkatrészek, a korona és fedél tisztítását szappanos langyos vízzel végezze.

- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.
- Az edénytartók mosogatógépben **nem** mosogathatók, **kézzel** kell lemosni őket.
- Tisztítás után győződjön meg róla, hogy megfelelően helyezte-e vissza az edénytartókat.
- Az égők megfelelő működése érdekében biztosítsa, hogy az edénytartókarok az égő közepén legyenek.
- **Legyen nagyon óvatos, amikor az edénytartókat visszahelyezi, hogy az égőket károsodását elkerülje.**

A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a készüléket.

7. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

7.1 A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.




Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.








3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

7.2 Biztonsági felszerelés

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása miatt) a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

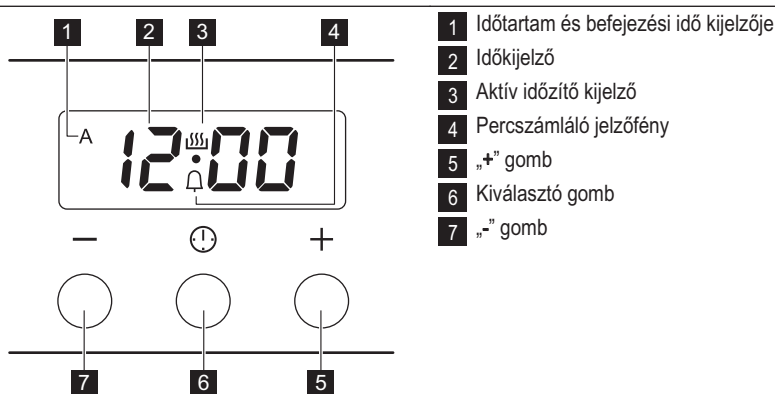
7.3 Sütőfunkciók


| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  KIKAPCSOLT állás | A készülék KIKAPCSOLT állapotban van. |
|  Sütőlámpa | Sütőfunkció beállítása nélkül is világít. |
|  Felső/alsó sütés | A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  Alsó sütés | Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós alapú sütemények készítéséhez. |
|  Légbefúvásos sütés | Több különböző étel egyidejű készítése. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszálásához. |
|  Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Egynél több sütőpolc használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve hús- és tésztaféle egyidejű sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. |
|  Felső fűtés légkeveréssel | Kenyér, sütemény és tészta pirtásához és sütéséhez. |
|  Turbógrill | A grillező elem és a sütő ventilátor felváltva üzemel és keringeti a forró levegőt az étel körül. Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C. |
|  Pizza funkció | Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite alá, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizza-feltét, illetve a pite tölteléke megsüljön. |
|  Kiolvasztás | Felolvasztja a mélyhűtött élelmiszert. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie. |

8. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Elektronikus programkapcsoló



| Óra funkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  Percszámláló | A visszaszámlálási idő beállítása (1 perc - 23 óra 59 perc). A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. |
| dur Időtartam | A sütő tervezett működési időtartamának beállítása (1 perc - 10 óra). |


| Óra funkció | Alkalmazás |
|---------------|--|
| End Befejezés | A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (1 perc - 10 óra). |



Az időtartam és a befejezés funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az időtartamot, majd a befejezést.

8.2 Az óra funkciók beállítása



1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció villogni nem kezd.
2. A Percszámláló , az Időtartam **dur** vagy a Befejezés **End** funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a „+” vagy „-” gombbal végezze.

A megfelelő funkció világítani kezd. A befejezés és időtartam esetén az **A** is világítani kezd.

A beállított időtartam lejártakor a megfelelő funkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható.



Az időtartam és a befejezés funkciók használatához a sütő automatikusan kikapcsol.

3. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

8.3 Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg újra és újra a kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció megjelenik.
2. Nyomja meg egyszerre a „-” és a „+” gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

8.4 A hangjelzés módosítása

1. Az aktuális hangjelzés meghallgatásához nyomja meg, és tartsa lenyomva a „-” gombot.

2. A hangjelzés módosításához nyomja meg ismételt a „-” gombot.

3. Engedje el a „-” gombot. A legutóbb beállított hang az új hangjelzése.

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

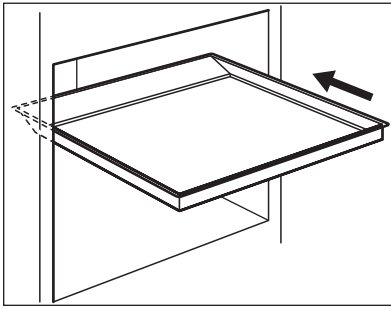
9. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

9.1 A sütőtepsi behelyezése



Helyezze a tepsit a sütőtér középsébe, az első és a hátsó fal közé. Ez biztosítja a meleg áramlást a sütőtepsi előtt és mögött. A tepsit úgy helyezze el, mint a képen, a ferde szélével hátul.



VIGYÁZAT

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

10. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



FIGYELEM

A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevek maradandó foltokat okozhatnak a zománcan.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsejében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne takarja le a sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

10.1 Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.

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

10.2 Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, 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.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

10.3 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.

10.4 Felső/alsó sütés 

| Étel | Tepsi típusa és polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés/sütés időtartama (perc) |
|-----------------------------------|---|--------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Péksütemények (250 g) | zománczott tepsi, 3. polcmagasság | - | 150 | 25 - 30 |
| Lepény (1000 g) | zománczott tepsi, 2. polcmagasság | 10 | 160 - 170 | 30 - 35 |
| Kelt almás sütemény (2000 g) | zománczott tepsi, 3. polcmagasság | - | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Almás pite (1200 + 1200 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság | 15 | 180 - 200 | 50 - 60 |
| Kis édes sütemények (500 g) | zománczott tepsi, 2. polcmagasság | 10 | 160 - 180 | 25 - 30 |
| Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g) | 1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság | 10 | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Tepsis sütemény (1500 g) | zománczott tepsi, 2. polcmagasság | - | 160 - 170 | 45 - 55 ¹⁾ |
| Csirke egészben (1350 g) | sütőpolc a 2. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre | - | 200 - 220 | 60 - 70 |
| Fél csirke (1300 g) | sütőpolc a 3. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre | - | 190 - 210 | 30 - 35 |
| Sertésborda (600 g) | sütőpolc a 3. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre | - | 190 - 210 | 30 - 35 |
| Gyümölcskosár (800 g) | zománczott tepsi, 2. polcmagasság | 20 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Kelt tészta töltelékkel (1200 g) | zománczott tepsi, 2. polcmagasság | 10 - 15 | 170 - 180 | 25 - 35 |

| Étel | Tepsi típusa és polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés/sütés időtartama (perc) |
|---|---|--------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Pizza (1000 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 10 - 15 | 200 - 220 | 30 - 40 |
| Sajttorta (2600 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | - | 170 - 190 | 60 - 70 |
| Svájci almás lepény (1900 g) | zománcozott tepsi, 1. polcmagasság | 10 - 15 | 200 - 220 | 30 - 40 |
| Karácsonyi püspökkenyér (2400 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 10 - 15 | 170 - 180 | 55 - 65 ²⁾ |
| Quiche Lorraine (1000 g) | 1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság | 10 - 15 | 220 - 230 | 40 - 50 |
| Parasztkenyér (750 + 750 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság | 18 ³⁾ | 180 - 200 | 60 - 70 |
| Üres kalács (600 + 600 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság | 10 | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság | - | 160 - 170 | 30 - 40 |
| Zsemle (800 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 10 - 15 | 200 - 210 | 10 - 15 |
| Keksztekercs (500 g) | zománcozott tepsi, 1. polcmagasság | 10 | 150 - 170 | 15 - 20 |
| Habcsók (400 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | - | 100 - 120 | 40 - 50 |
| Morzsasütemény (1500 g) | zománcozott tepsi, 3. polcmagasság | 10 - 15 | 180 - 190 | 25 - 35 |
| Piskótátészta (600 g) | zománcozott tepsi, 3. polcmagasság | 10 | 160 - 170 | 25 - 35 |

| Étel | Tepsi típusa és polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés/sütés időtartama (perc) |
|------------------------|------------------------------------|--------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Vajas sütemény (600 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 10 | 180 - 200 | 20 - 25 |

- 1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.
- 2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.
- 3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

10.5 Légkeveréses sütés

| Étel | Tepsi típusa és polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés/sütés időtartama (perc) |
|---|---|--------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Péksütemények (250 g) | zománcozott tepsi, 3. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Péksütemények (250 + 250 g) | zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | 10 | 140 - 150 | 25 - 30 |
| Péksütemények (250 + 250 + 250 g) | zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 30 - 35 |
| Lepény (1000 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Lepény (1000 + 1000 g) | zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | 10 | 140 - 150 | 45 - 55 |
| Lepény (1000 + 1000 + 1000 g) | zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság | 10 | 140 - 150 | 55 - 65 |
| Kelt almás sütemény (2000 g) | zománcozott tepsi, 3. polcmagasság | 10 | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Almás pite (1200 + 1200 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. és 3. polcmagasság | 10 | 170 - 180 | 50 - 60 |
| Kis édes sütemények (500 g) | zománcozott tepsi, 3. polcmagasság | 10 | 140 - 150 | 30 - 35 |
| Kis édes sütemények (500 + 500 g) | zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | 10 | 140 - 150 | 25 - 30 |
| Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g) | zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 25 - 30 |
| Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g) | 1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 3. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Tepsis sütemény (1200 g) | zománcozott tepsi, 3. polcmagasság | - | 150 - 160 | 40 - 50 ¹⁾ |

| Étel | Tepsi típusa és polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés/sütés időtartama (perc) |
|---|---|--------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Csirke egészben (1400 g) | sütőpolc a 2. szintre, tészasütő tálcá az 1. szintre | - | 170 - 190 | 50 - 60 |
| Sertésborda (600 g) | sütőpolc a 3. szintre, tészasütő tálcá az 1. szintre | - | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Gyümölcskosár (800 g) | zománczott tepsi, 2. polcmagasság | 15 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Kelt tészta töltelékkel (1200 g) | zománczott tepsi, 3. polcmagasság | 20 - 30 | 160 - 170 | 20 - 30 |
| Pizza (1000 + 1000 g) | zománczott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | - | 180 - 200 | 50 - 60 |
| Sajttorta (2600 g) | zománczott tepsi, 2. polcmagasság | - | 150 - 170 | 60 - 70 |
| Svájci almás lepény (1900 g) | zománczott tepsi, 3. polcmagasság | 15 | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Karácsonyi püspökkenyér (2400 g) | zománczott tepsi, 3. polcmagasság | 10 | 150 - 170 | 50 - 60 ²⁾ |
| Quiche Lorraine (1000 g) | 1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság | 15 | 210 - 230 | 35 - 45 |
| Parasztkenyér (750 + 750 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 3. polcmagasság | 15 ³⁾ | 180 - 190 | 50 - 60 |
| Üres kalács (600 + 600 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság | 10 | 150 - 170 | 40 - 50 |
| Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság | - | 160 - 170 | 30 - 40 |
| Zsemle (800 g) | zománczott tepsi, 3. polcmagasság | 10 | 180 - 200 | 10 - 15 |
| Zsemle (800 + 800 g) | zománczott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | 10 | 180 - 200 | 15 - 20 |
| Keksztekercs (500 g) | zománczott tepsi, 3. polcmagasság | 10 | 150 - 170 | 10 - 15 |
| Habcsók (400 g) | zománczott tepsi, 2. polcmagasság | - | 100 - 120 | 50 - 60 |
| Habcsók (400 + 400 g) | zománczott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | - | 100 - 120 | 55 - 65 |
| Habcsók (400 + 400 + 400 g) | zománczott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság | - | 115 - 125 | 65 - 75 |

| Étel | Tepsi típusa és polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés/sütés időtartama (perc) |
|------------------------------|---|--------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Morzsasütemény (1500 g) | zománczott tepsi, 2. polcmagasság | 10 | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Piskótátészta (600 g) | zománczott tepsi, 2. polcmagasság | 10 | 150 - 170 | 20 - 30 |
| Vajas sütemény (600 + 600 g) | zománczott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | 10 | 150 - 170 | 20 - 30 |

1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra.

10.6 Légbefúvásos sütés

| Étel | Tepsi típusa és polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés/sütés időtartama (perc) |
|-----------------------------------|---|--------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Péksütemények (250 g) | zománczott tepsi, 3. polcmagasság | 10 | 140 - 150 | 20 - 30 |
| Péksütemények (250 + 250 g) | zománczott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | 10 | 140 - 150 | 25 - 30 |
| Péksütemények (250 + 250 + 250 g) | zománczott tepsi, 1., 2. és 3. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Lepény (500 g) | zománczott tepsi, 2. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 30 - 35 |
| Lepény (500 + 500 g) | zománczott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 35 - 45 |
| Lepény (500 + 500 + 500 g) | zománczott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság 1) | 10 | 155 - 165 | 40 - 50 |
| Kelt almás sütemény (2000 g) | zománczott tepsi, 3. polcmagasság | - | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Almás pite (1200 + 1200 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság | - | 165 - 175 | 50 - 60 |
| Kis édes sütemények (500 g) | zománczott tepsi, 2. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 20 - 30 |

| Étel | Tepsi típusa és polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés/sütés időtartama (perc) |
|---|---|--------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Kis édes sütemények (500 + 500 g) | zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g) | zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾ | 10 | 150 - 160 | 35 - 45 |
| Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g) | 1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Tepsis sütemény (1 200 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | - | 150 - 160 | 30 - 35 ²⁾ |
| Csirke egészben (1 300 g) | sütőpolc a 2. szintre, tésztaütő tálca az 1. szintre | - | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Sertés roston (800 g) | sütőpolc a 2. szintre, tésztaütő tálca az 1. szintre | - | 170 - 180 | 45 - 50 |
| Kelt tészta töltelékkel (1200 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 20 - 30 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Pizza (1000 + 1000 g) | zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | - | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Pizza (1000 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | - | 190 - 200 | 25 - 35 |
| Sajttorta (2600 g) | zománcozott tepsi, 1. polcmagasság | - | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Svájci almás lepény (1900 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 10 - 15 | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Karácsonyi püspökkenyér (2400 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 35 - 40 ²⁾ |
| Quiche Lorraine (1000 g) | 1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság | 10 - 15 | 190 - 210 | 30 - 40 |

| Étel | Tepsi típusa és polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés/sütés időtartama (perc) |
|---|---|--------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Parasztkenyér (750 + 750 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság | 15 - 20 ³⁾ | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Üres kalács (600 + 600 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság | 10 - 15 | 155 - 165 | 40 - 50 |
| Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság | - | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Zsemle (800 g) | zománcozott tepsi, 3. polcmagasság | 15 | 180 - 200 | 10 - 15 |
| Zsemle (800 + 800 g) | zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | 15 | 180 - 200 | 15 - 20 |
| Keksztekercs (500 g) | zománcozott tepsi, 3. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 15 - 25 |
| Habcsók (400 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | - | 110 - 120 | 30 - 40 |
| Habcsók (400 + 400 g) | zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | - | 110 - 120 | 45 - 55 |
| Habcsók (400 + 400 + 400 g) | zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾ | - | 115 - 125 | 55 - 65 |
| Morzsasütemény (1500 g) | zománcozott tepsi, 3. polcmagasság | - | 160 - 170 | 25 - 35 |
| Piskótátészta (600 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 10 | 150 - 160 | 25 - 35 |
| Vajas sütemény (600 + 600 g) | zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság | 10 | 160 - 170 | 25 - 35 |

¹⁾ Ha a 4. szinten lévő sütemény megsült, vegye ki, és tegye a helyére az 1. szinten lévő. Süsse további tíz percig.

²⁾ Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

10.7 Felső fűtés légkeveréssel

| Étel | Tepsi típusa és polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés/sütés időtartama (perc) |
|--------------------------|------------------------------------|--------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Péksütemények (250 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 20 ¹⁾ | 150 - 160 | 20 - 25 |
| Lepény (500 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 20 ¹⁾ | 160 - 170 | 30 - 35 |
| Pizza (1000 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 20 ¹⁾ | 200 - 210 | 30 - 40 |
| Keksztekercs (500 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 20 ¹⁾ | 160 - 170 | 20 - 30 |
| Habcsók (400 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 10 ¹⁾ | 110 - 120 | 50 - 60 |
| Piskótatészta (600 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 20 ¹⁾ | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Vajas sütemény (600 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | 20 ¹⁾ | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Csirke egészben (1200 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | - | 220 - 230 | 45 - 55 |

¹⁾ Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot 250 °C hőmérsékletre.

10.8 Infrásütés

| Étel | Polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés/sütés időtartama (perc) |
|---------------------|-----------|--------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Piritós (500 g) | 3 | 10 | 230 | 3 - 5 |
| Fél csirke (1200 g) | 2 | - | 200 | 25 + 25 |
| Sertésborda (500 g) | 2 | - | 230 | 20 + 20 |

10.9 Pizza funkció

| Étel | Tepsi típusa és polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés/sütés időtartama (perc) |
|----------------------------|---|--------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Almás pite (1200 + 1200 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság | - | 170 - 180 | 50 - 60 |
| Csirke egészben (1400 g) | 2. szint | - | 165 - 175 | 55 - 65 |
| Fél csirke (1350 g) | 2. szint | - | 165 - 175 | 30 - 35 |
| Pizza (1000 + 1000 g) | zománcozott vagy alumíniumbevonatú tálca, 1. és 2. polcmagasság ¹⁾ | - | 180 - 200 | 30 |
| Pizza (1000 g) | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság | - | 190 - 200 | 25 - 35 |
| Quiche Lorraine (1000 g) | 2. szint | 10 - 15 | 210 - 220 | 20 - 30 |

¹⁾ 20 perc után cserélje meg az eltérő szinten lévő két tálcat.

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén)

keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

11. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerral.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződésekét célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.

- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkreteheti a nem tapadó bevonatot!

11.1 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le a sütő ajtaját.



VIGYÁZAT

A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiserelni a belső üveglapot, hogy az ajtó nincs levéve.

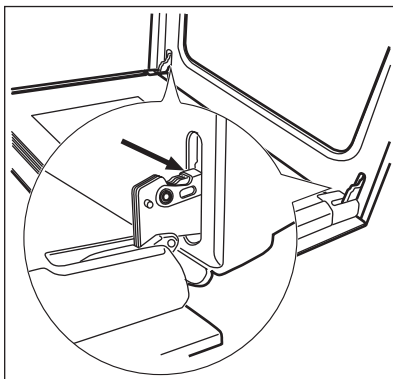
**VIGYÁZAT**

Mielőtt az üvegajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.

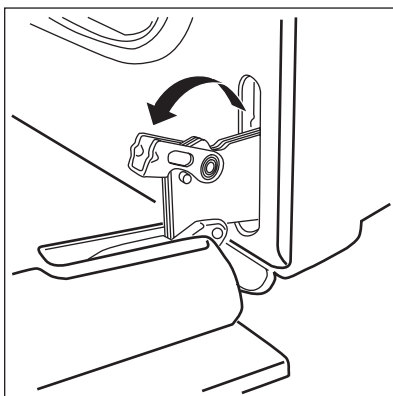
**VIGYÁZAT**

Ha az ajtó üveglapjai megsérültek vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatóért forduljon a szakszervizhez.

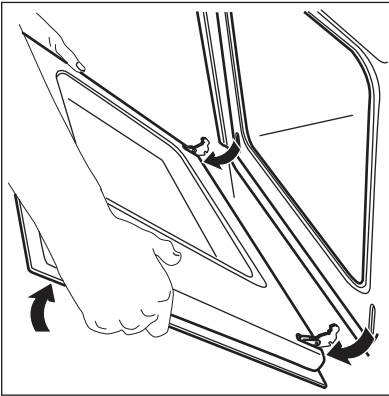
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



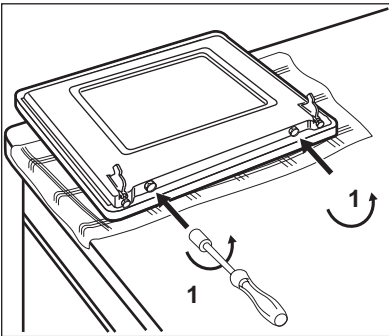
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



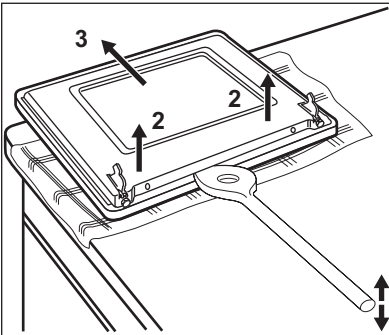
3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



4. Helyezze az ajtót stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz alája. Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.



Vigyázzon, hogy ne veszítse el a csavarokat.



5. A belső ajtó nyitásához fából, műanyagból vagy ezekhez hasonló anyagból készült spatulát használjon. Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az ajtó felső pereme felé.
6. Emelje meg a belső ajtót.
7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát.

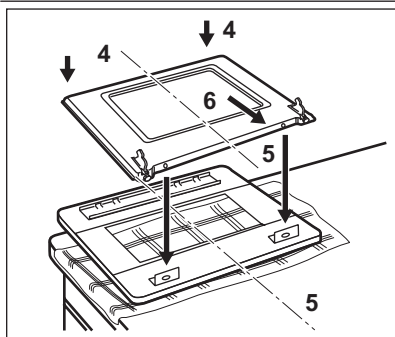
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.



VIGYÁZAT

Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a feltöltővitők és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) károsíthatják az üveglapot.

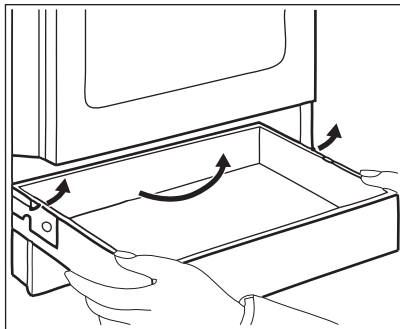
A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

11.2 A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.



A rekesz eltávolítása

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.
2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.



VIGYÁZAT

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

11.3 Sütőtér lámpa



VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.



Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra.
Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üvegfedelet.

12. MIT TEGYEK, HA...

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|--|--|
| A gáz begyújtásakor nincs szikra. | Nincs elektromos tápellátás. | Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba, és az áramforrás be van-e kapcsolva. |
| A gáz begyújtásakor nincs szikra. | Nincs elektromos tápellátás. | Ellenőrizze a ház elektromos hálózatának biztosítékait. |
| A gáz begyújtásakor nincs szikra. | Az égőfedél és a korona ferdén illeszkedik. | Ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e. |
| Begyújtás után azonnal kialszik a láng. | A hőmérséklet érzékelő nem melegedett fel eléggé. | A láng begyújtása után tartsa nyomva a gombot kb. 5 másodpercig. |
| A gázégő koronáján nem egyenletes a láng. | A korona nyílásait ételmaradék tömítette el. | Ellenőrizze, hogy a fűvóka nincs-e eltömődve, és a korona nyílásait nem szennyezi-e ételmaradék. |
| A készülék egyáltalán nem működik. | A biztosítékdozban kioldott a biztosíték. | Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismétlenül kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. |
| A sütő nem melegszik fel. | Nem kapcsolta be a sütőt. | Kapcsolja be a sütőt. |
| A sütő nem melegszik fel. | Nem végezte el a szükséges beállításokat. | Végezze el a beállításokat. |
| Nem működik a sütőlámpa. | Hibás a sütőlámpa. | Cserélje ki a sütővilágítás izzóját. |
| A kijelzőn a „0,00” és „LED” felirat látható. | Áramkimaradás volt. | Állítsa be újra az órát. |
| Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben. | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. | A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben. |
| Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez. | A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán található. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. | |
| Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide: | | |
| Típus (MOD.) | | |
| Termékszám (PNC) | | |
| Sorozatszám (S.N.) | | |

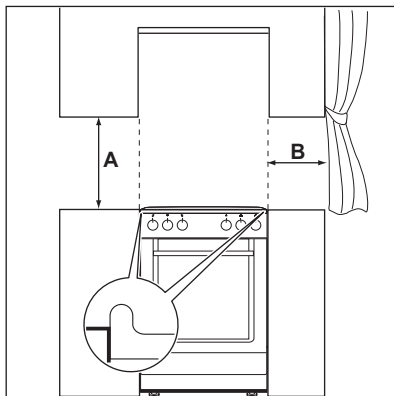
13. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

13.1 A készülék elhelyezése



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

Minimális távolságok

| Méretek | mm |
|---------|-----|
| A | 690 |
| B | 150 |

13.2 Műszaki adatok

| Méretek | |
|----------|--------|
| Magasság | 855 mm |

Gázégők

| Láng | Normál fogyasztás | Csökkentett fogyasztás | Gáztípus | Nyomás | Fűvóka átmérő | Fogyasztás |
|--------------|-------------------|------------------------|---------------|---------|---------------|------------|
| | kW | kW | | | | |
| Kisegítő égő | 1,03 | 0,35 | G20 földgáz | 25 | 0,70 | - |
| | 1,03 | 0,35 | G25.1 földgáz | 25 | 0,74 | - |
| | 1,00 | 0,35 | G30 bután | 28 - 30 | 0,50 | 72,71 |
| | 0,85 | 0,31 | G31 propán | 28 - 30 | 0,50 | 60,70 |
| Normál égő | 2,00 | 0,43 | G20 földgáz | 25 | 0,92 | - |

| Méretek | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Szélesség | 500 mm |
| Mélység | 600 mm |
| Teljes elektromos teljesítmény | 3035,6 W |
| Feszültség | 230V |
| Frekvencia | 50 Hz |
| Gázkategória | I12HS3B/P |
| Gázellátás | G20 (2H) 25 mbar |
| | G25.1 (2S) 25 mbar |
| | G30/31 (3B/P) - 30/30 mbar |

Kiegyenlítő (by-pass) átmérők

| Láng | Ø Kiegyenlítő 1/100 mm-ben |
|----------|----------------------------|
| Kisegítő | 29 |
| Normál | 32 |
| Erős | 42 |

| Láng | Normál fogyasztás | Csökkentett fogyasztás | Gáztípus | Nyomás | Fűvóka átmérő | Fogyasztás |
|----------|-------------------|------------------------|---------------|---------|---------------|------------|
| | kW | kW | | | | |
| | 2,00 | 0,43 | G25.1 földgáz | 25 | 1,06 | - |
| | 2,00 | 0,43 | G30 bután | 28 - 30 | 0,71 | 145,43 |
| | 1,70 | 0,38 | G31 propán | 28 - 30 | 0,71 | 121,40 |
| Erős égő | 3,00 | 0,72 | G20 földgáz | 25 | 1,13 | - |
| | 3,00 | 0,72 | G25.1 földgáz | 25 | 1,27 | - |
| | 3,00 | 0,72 | G30 bután | 28 - 30 | 0,88 | 218,14 |
| | 2,60 | 0,63 | G31 propán | 28 - 30 | 0,88 | 185,68 |

13.3 Gázcsatlakoztatás

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

13.4 Nemfém flexibilis csövek csatlakoztatása

Ha a körülmények lehetővé teszik a gázcsatlakoztatás egyszerű és teljes ellenőrzését, alkalmazhat flexibilis csövet is. A flexibilis csövet bilincsekkel, szilárdan rögzítse.

A felszereléshez használjon csőtartót. Ügyeljen arra, hogy a csőtartó szilárdan csatlakozzon a tömítéssel, majd folytassa a gázcsatlakozással. A flexibilis cső felszerelése akkor megfelelő, ha:

- Hőmérséklete nem haladja meg a szobahőmérsékletet vagy 30 °C-ot.
- Nem hosszabb 1500 mm-nél
- Nincs összenyomva.
- Nincs kitéve megnyúlásnak vagy csavarodásnak.
- Nem érintkezik éles szélekkel vagy sarkokkal.
- Állapotának ellenőrzése céljából könnyen megvizsgálható.

Jó állapotának fenntartása érdekében a flexibilis csövet rendszeresen ellenőrizze, hogy:

- Nem láthatók-e rajta törések, vágások, égésnyomok, sem a végződéseknél, sem pedig a cső teljes hosszán.
- A cső anyaga megfelelően rugalmas, és nem keményedett-e meg.
- A szorítóbilincsek nem rozsdásodtak el.
- Felhasználhatósága nem járt-e le.

Ha egy vagy több hibát észlel, ne javítsa meg a csövet, hanem cserélje ki.



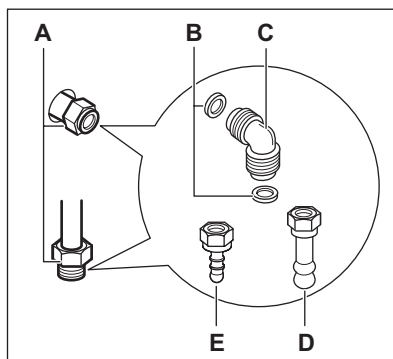
Ha az üzembe helyezés befejeződött, az összes csőcsatlakozás tökéletes tömítését szappanos oldattal, és nem lánggal ellenőrizze.

A gázellátást biztosító csont a kezelőpanel hátsó felén található.



VIGYÁZAT

A gáz csatlakoztatása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzattól, vagy a biztosítódobozban kapcsolja le a biztosítót. Zárja el a fő gázcsapot.



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



Alapértelmezett esetben a készülék gáza van beállítva, ennek módosításához válasszon a listából egy csőtartót. Mindig használja a lezáró tömítést

13.5 Átállítás más gáztípusra



VIGYÁZAT

A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.



Ez a készülék földgázzal működik. A megfelelő fűvőkák alkalmazásával folyékony gázzal is használható.



VIGYÁZAT

A fűvőkák cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a gázkapcsolók ki legyenek kapcsolva, és a készülék az elektromos hálózatról legyen leválasztva. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket. Sérülés veszélye áll fenn.

13.6 A fűvőkák cseréje

A gáztípus módosításakor cserélje ki a fűvőkákat.

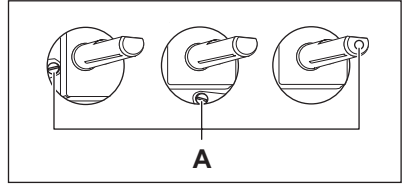
1. Vegye le az edénytartókat.
2. Vegye le az égőfedeleket és a koronákat.
3. Egy 7-es csőkulcs segítségével csavarozza ki és távolítsa el a fűvőkákat, és cserélje ki a használt gáz típusának megfelelőre.
4. Az alkatrészek összeszereléséhez végezze el ugyanezeket a lépéseket fordított sorrendben.
5. A gázcsatlakozó melletti adatcímkét cserélje ki az új gáztípusnak megfelelő címkére. Ez a címke a készülékhez mellékelt csomagban található.

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

13.7 A minimális szint beállítása

Az égők minimális lángjának beállítása:

1. Gyűjtsa be az égőt.
2. A szabályozógombot állítsa a legalacsonyabb pozícióba.
3. Vegye le a szabályozógombot.
4. Egy vékony csavarhúzóval állítsa be a kiegyenlítőcsavar helyzetét (A).



- Földgárról cseppfolyós gázra való átállítás esetén teljesen csavarja be az állítócsavart.
- Cseppfolyós gárról földgázra való átállításnál engedje ki a kiegyenlítő csavart kb. 1/4 fordulattal.

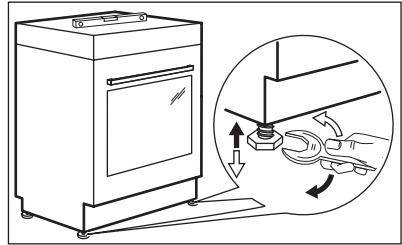


VIGYÁZAT

Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki a nagylángról kislángra való gyors átváltásnál.

13.8 Vízsintbe állítás

A készülék alján lévő kis lábak segítségével állítsa a tűzhely felső felületét a többi felülettel meg egyező szintre.



13.9 Elektromos üzembe helyezés

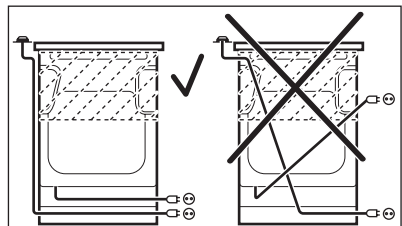


A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.



Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.



A tápkábel nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járujjon 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.

