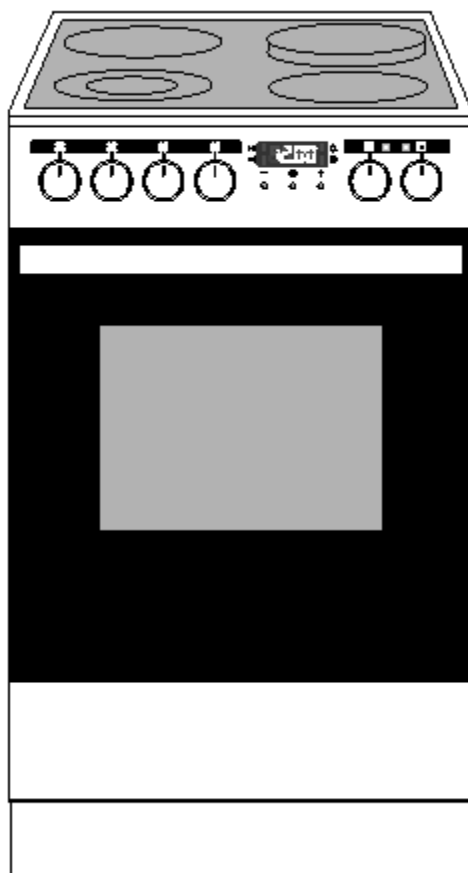


# COMPETENCE 41005VD

Különálló elektromos tűzhely

Használati útmutató



# Kedves Vásárló!

Kérjük, hogy ezt a Használati útmutatót gondosan olvassa el és az abban foglaltakat maradéktalanul tartsa be.

Először figyelmesen tanulmányozza át az első oldalakon található "Biztonságra" vonatkozó fejezeteket. Tartsa a Használati útmutatót biztonságos helyen, hogy bármikor könnyen hozzáférjen, ha szüksége van valamilyen információra.

Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválnak, akkor ezt a Használati útmutatót is adja át a készülék új tulajdonosának.

## A szövegben a következő szimbólumokat használjuk:



Biztonsági útmutatások

**Figyelmeztetés:** Az Ön személyes biztonságára vonatkozó útmutatások.

**Figyelem:** A készülék károsodásának elkerülésére vonatkozó útmutatások.



Útmutatások és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

1. Ezek a sorok lépésről lépésre haladva mutatják be a készülék használatát.
2. ...
3. ...

Ha adott esetben üzemzavar lép fel a készülék működése közben, akkor a „Mit kell tenni, ha...” c. fejezetben útmutatások találhatók a hiba kijavítására.

Komolyabb működési, vagy üzemeltetési probléma esetén forduljon a Vevőszolgálathoz. (A cím a Vevőszolgálat c. fejezetben található.)

# Tartalomjegyzék

<b>Használati útmutató</b>	4
<b>Biztonság</b>	4
<b>Gondoskodás</b>	5
<b>A készülék felépítése</b>	6
Fő részek	6
Kezelőpanel	7
Főzőfelület	7
A sütő kialakítása	8
Sütőtartozékok	8
<b>Az első használat előtt</b>	9
A napi idő beállítása	9
Az első tisztítás	10
<b>A főzőfelület használata</b>	11
A főzőfokozat beállítása	12
A kétkörös -/barnító zóna pótlólagos bekapcsolása	12
Maradék hő kijelzés	13
<b>A sütő használata</b>	14
A sütő be- és kikapcsolása	14
Sütőfunkciók	15
Rostély, sütőlap és zsírserpenyő behelyezése	16
Zsírszűrő behelyezése/kiszerezése	16
Órafunkciók	17
Az időkijelző kikapcsolása	18
<b>Használat, táblázatok, tanácsok</b>	23
Főzőedények	23
Tészták sütése	25
Sütési táblázat	27
Felfújtak és sütemények táblázata	30
Mélyhűtött készételek táblázata	30
Húsok sütése	31
Sütési táblázat	32
Felületi grillezés	33
Grillezési táblázat	33
Felolvasztás	34
Felolvasztási táblázat	34
Befőzés	35
<b>Tisztítás és ápolás</b>	36
Készülék külső részek	36
Főzőfelület	36
Főzőfelület keret	37
Sütő belső tér	37
Zsírszűrő	37
Tartozékok	37
Vezetőrácsok	38
Sütőtéri világítás	38
Sütőtető	39
Sütőajtó	40
<b>Mit kell tenni, ha...</b>	42
<b>Felállítási útmutató</b>	43
Felállítás	43
A készülék kiigazítása	43
Biztonsági útmutatások a szereléshez	44
<b>Vevőszolgálat</b>	44

# Használati útmutató



## Biztonság



Ez a készülék megfelel az alábbi EG-irányelveknek:

- 73/23/EWG - 1973.02.19 (kisfeszültségű irányelv),
- 89/336/EWG - 1989.05.03. (EMC-irányelv a 92/31/EWG változásokkal bezárólag),
- 93/68/EWG – 1993.07.22. (CE-jelölés irányelv).

## Elektromos biztonság

- A készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatását **csak arra feljogosított elektromos szakember**, szerviz végezheti.
- Üzemzavar esetén kapcsolja ki a készüléket és válassza le az elektromos hálózatról, illetve csavarja ki a biztosítékot.
- A készülék **javítását** - beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is - csak a **jótállási jegyben feltüntetett szerviz** végezheti. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelent, ezért azt bízza a Vevőszolgálatra, vagy a szervizre.

## Gyermekbiztonság

- Soha ne hagyja a kisgyerekeket felügyelet nélkül, ha a készülék üzemel.

## A használatra vonatkozó biztonsági tudnivalók

- Ez a készülék háztartási használatra készült, ezért csak a háztartásokban szokásos ételek főzésére és sütésére szabad használni.
- Ne használja a főzőfelületet a helyiség fűtésére.
- A túlhevített zsír és olaj gyorsan meggyulladhat. Ha zsírban, vagy olajban készít ételeket (pl. sült burgonya), akkor a sütés közben legyen nagyon elővigyázatos.
- Ha hosszú nyelű sütőedényt használ, akkor úgy fogassa el a nyelet, hogy az ne legyen a főzőhely fölött. Eközben ügyeljen arra is, hogy a nyél ne legyen egy forró, vagy meleg főzőzóna fölött sem.
- A csatlakoztatásnál ügyelni kell arra, hogy az elektromos hálózati kábel és csatlakozó dugó ne érintkezessen a készülék forró részeivel.
- A főzőlapot minden használat után kapcsolja ki.
- **Vigyázat: égésveszély!** A használat során a sütő belső részei nagyon felforrósodnak.
- Az alkoholtartalmú ételek sütőben való készítésénél legyen óvatos, mert a forró levegővel keveredő alkoholgőz begyulladhat. Ilyenkor mindig óvatosan nyissa ki az ajtót és közben ne dohányozzon, vagy ne használjon nyílt lángot!

## Így kerülhető el a készülék károsodása

- Ne használja a főzőlapot munka-, vagy tároló felületként.
- Vigyázzon arra, hogy semmiféle savtartalmú folyadék (pl. ecet, citrom, vagy vízkőoldószer) ne kerüljön a főzőfelületre, mert különben el mattul a felület.
- A főzőfelületre eső hegyes és kemény tárgyak károkat okozhatnak a főzőlapon.
- A könnyen olvadó eszközöket és anyagokat (pl. műanyagok, alumínium fólia, vagy sütőfólia) tartsa távol a főzőfelülettől.
- Ne rakjon a sütő aljára alufóliát, főző-, vagy sütőedényt, stb., mert a fellépő hőtorlódások miatt károsodhat a fenékmánc.
- A sütőlapra száradt gyümölcslevek által hátrahagyott foltok többé nem távolíthatók el. A nedvdús ételek sütésénél használjon egy mély sütőlapot.

- Ne helyezzen rá nagyobb tömeget a nyitott sütőajtóra és ne üljön rá.
- Ne töltsön be soha közvetlenül vizet a forró sütőbe. Károsodhat és elszíneződhet a zománcbevonat.
- Durva, erőszakos hatásra - mindenek előtt az előlap üvegrészeinél a széleknél - az üveg elrepedhet, eltörhet.
- Ne tároljon éghető anyagokat a sütőben, mert ezek a bekapcsolásnál könnyen meggyulladhatnak.
- Ne tároljon semmiféle nedvdús élelmiszert a sütőben. Károsodhat a zománcbevonat.



## Gondoskodás

### Csomagoló anyagok

Minden alkalmazott csomagoló anyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyagok jelzése a következő, pl. >PE<, >PS<., stb. A csomagoló anyagokról a jelzéseknek megfelelően kell gondoskodni az erre kijelölt begyűjtő helyeken.

### Öreg készülék

Környezetvédelmi szempontból megfelelő módon kell gondoskodni a régi, kiselejtezett készülékről.

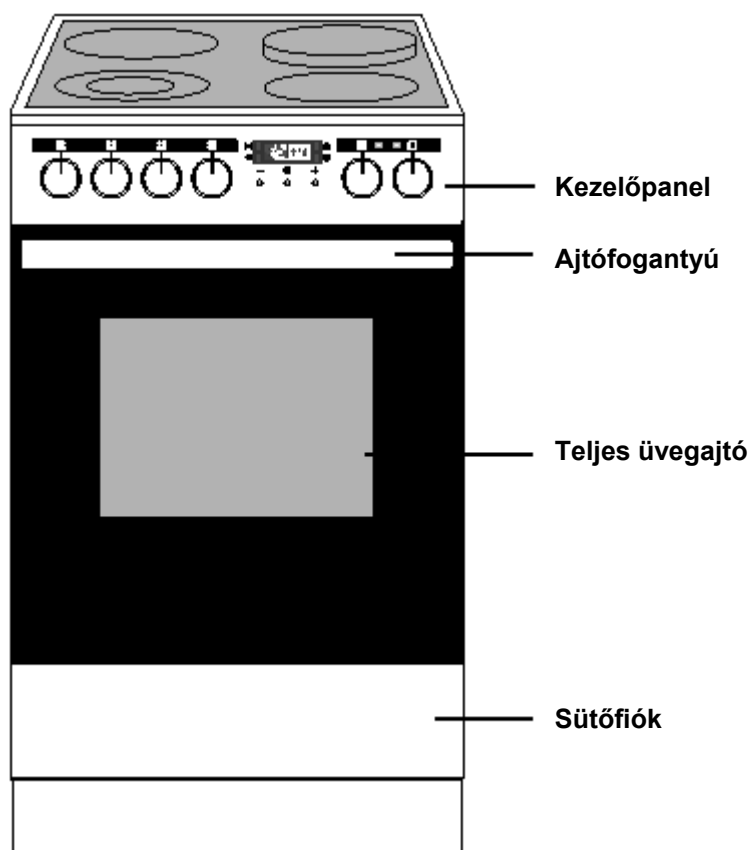


**Figyelmeztetés:** A régi készüléket tegye használhatatlanná, hogy a kiselejtezett készüléket ne lehessen többé használni.

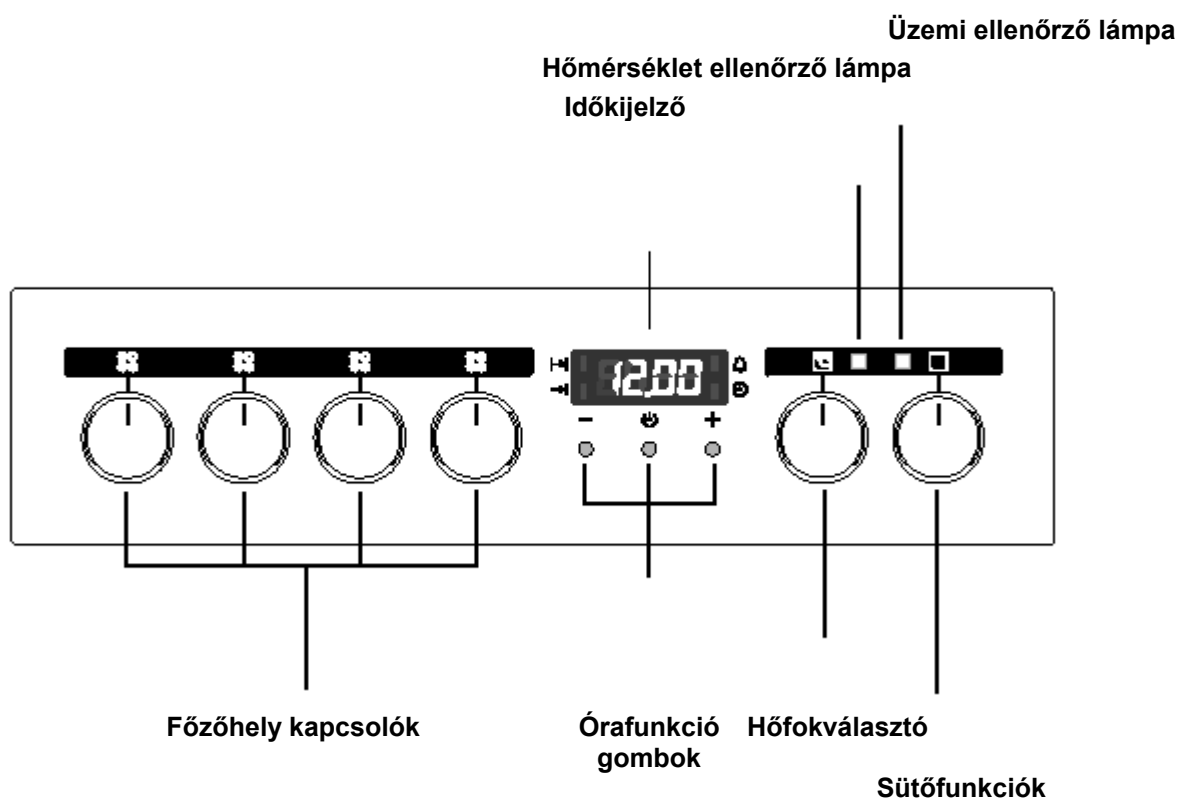
**Ehhez vágja le a készülékről a hálózati kábelt és távolítsa el a készülékről.**

# A készülék felépítése

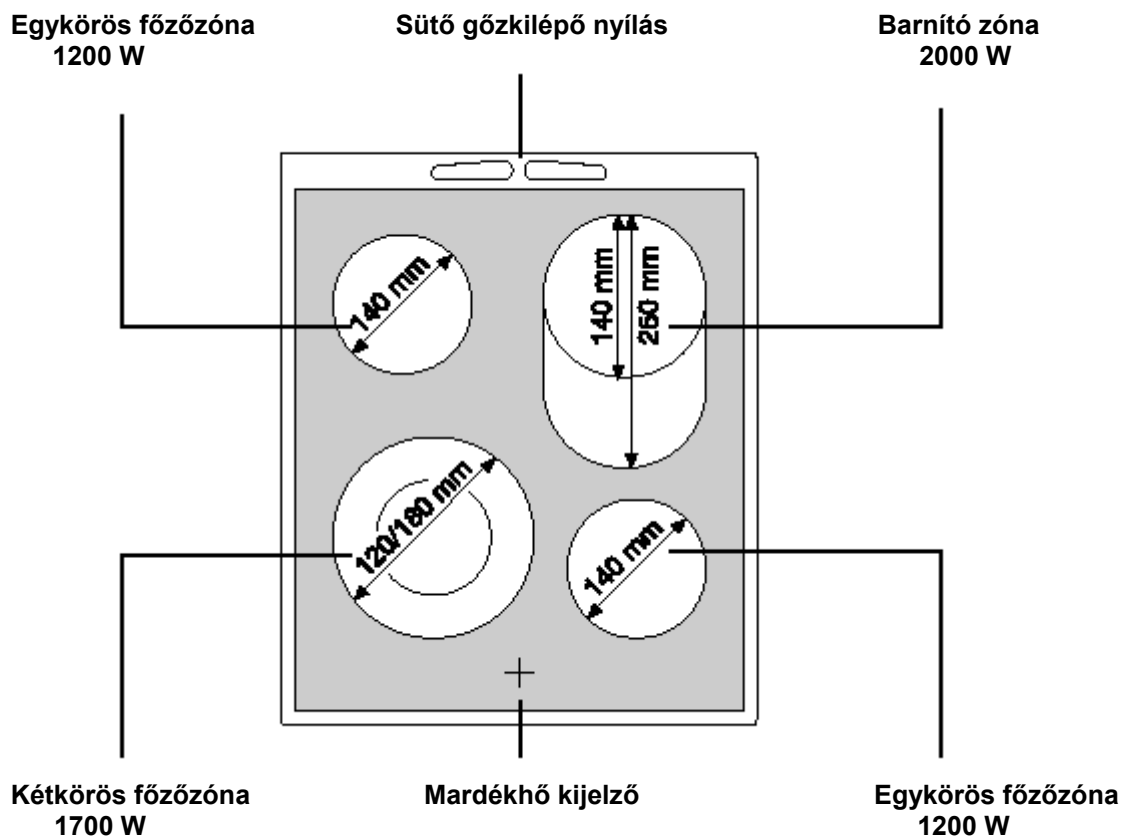
## Fő részek



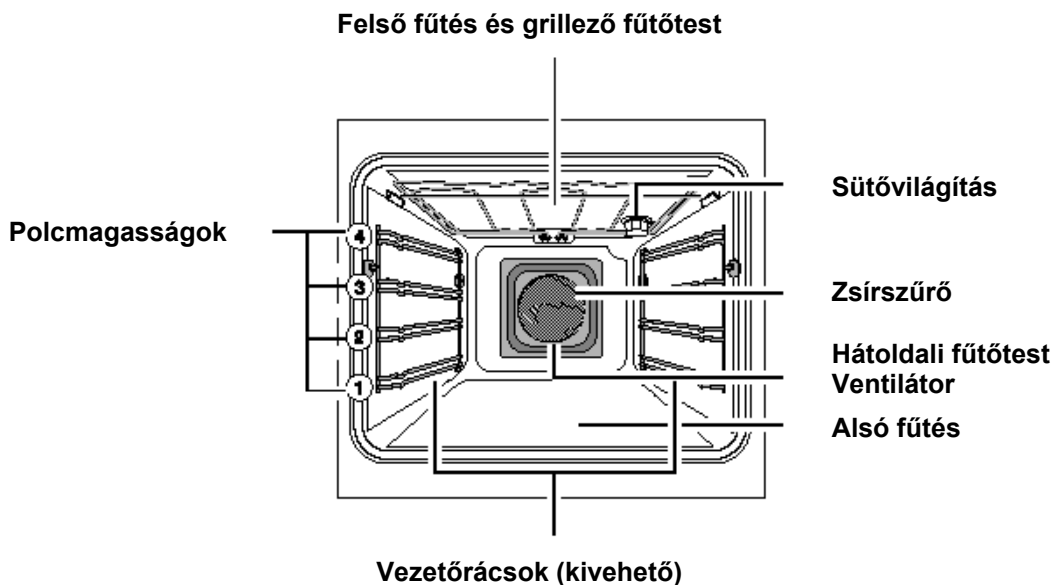
## Kezelőpanel



## Főzőfelület



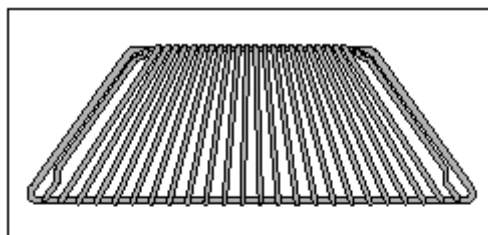
## A sütő kialakítása



## Sütőtartozékok

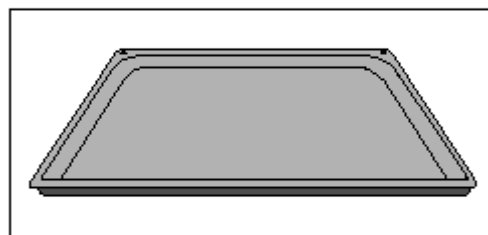
### Kombinált rostély (sütőrács)

Edényekhez, sütőformákhoz, sütéshez és grillezendő darabokhoz.



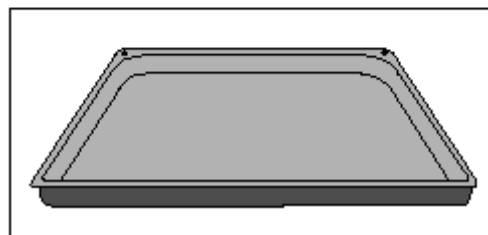
### Sütőlap

Süteményekhez és pogácsákhoz.



### Univerzális sütőlap

Nedvdús ételek sütéséhez, illetve a lecsöpögő zsírok felfogásához.








# Az első használat előtt



## A napi idő beállítása és megváltoztatása

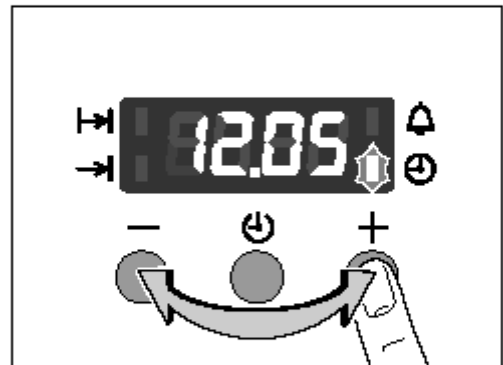
**i** A sütő csak beállított idővel üzemeltethető.

1. Egy már korábban beállított napi idő megváltoztatásához nyomja meg annyiszor a kiválasztó gombot , amíg a napi idő funkció lámpa villogni nem kezd .

**i** Az elektromos csatlakoztatás, vagy egy esetleges áramszünet után automatikusan villogni kezd a napi idő funkció lámpa .

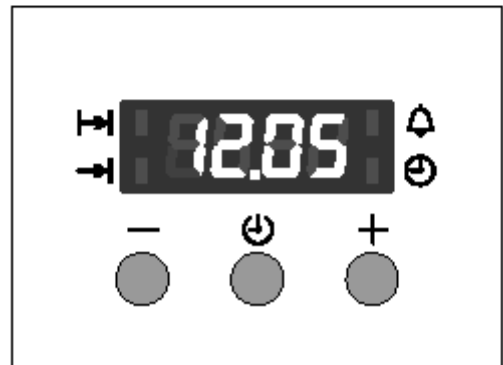


2. A , vagy a -jelű gombokkal állítsa be az aktuális napi időt.



Kb. 5 másodperc múlva a villogás megszűnik és az óra a beállított napi időt fogja mutatni.

A készülék most üzemkész állapotban van.



## Első tisztítás

Az első használat előtt a készüléket alaposan ki kell tisztítani.


Az üvegkerámia főzőfelületet nedves ruhával le kell törölni.




**Figyelem:** A tisztításhoz nem szabad kemény, karcoló, súroló tisztítószerrel használni, mert könnyen károsodhat a felső felület!



A fémrészek tisztításához csak a kereskedelemben kapható tisztítószereket használja.

1. Állítsa a sütőfunkció kapcsolót a világítás szimbólumra .
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőből és mosogatószeres meleg vízben tisztítsa meg őket.
3. A sütő belső részeit is mosogatószeres meleg vízzel tisztogassa meg, majd hagyja megszáradni.
4. A készülék előlapját csak nedves ronggyal törölje át.

# A főzőfelület használata


 A főzőzónák bekapcsolásánál rövid ideig egy zümmögő hang hallható. Ez a jelenség minden üvegkerámia főzőzóna működésének velejárója és nincs befolyással a készülék funkciójára és élettartamára.


## Főzőfokozatok

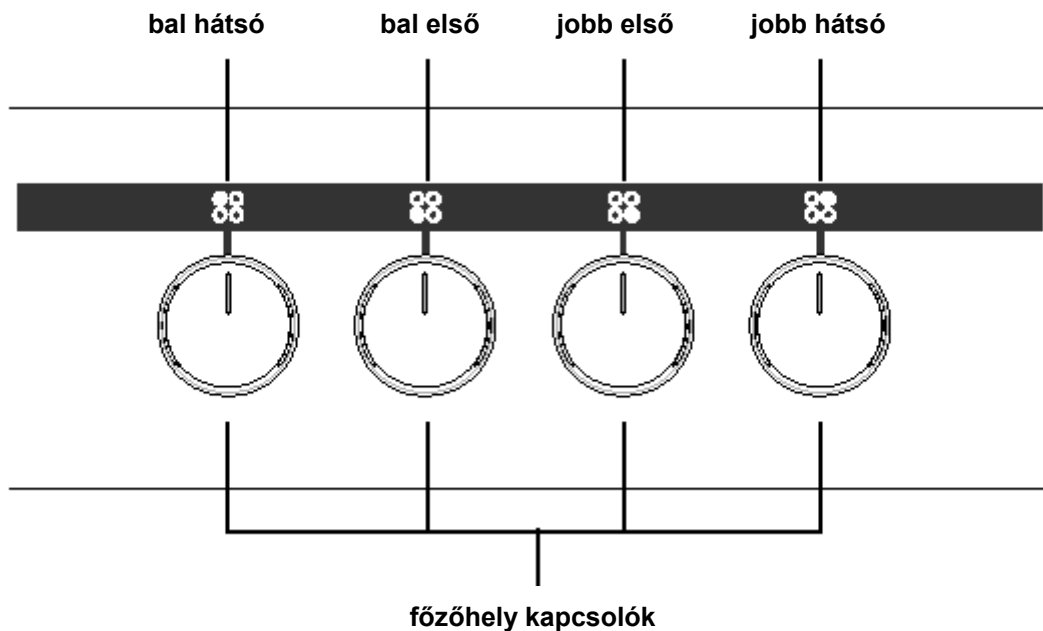
A főzőfokozatok az 1-12 tartomány között állíthatók be.

1 = legkisebb teljesítmény

12 = legnagyobb teljesítmény

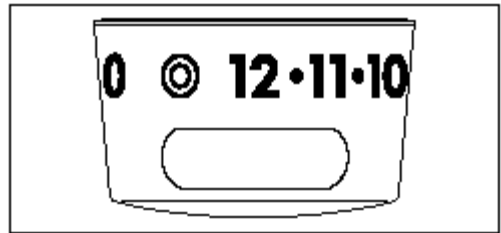
 = kétkörös főzőzóna pótlólagos bekapcsolása

 A főzés befejezése előtt kb. 5-10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát, hogy a maradékhő funkció adta előnyöket kihasználhassa. Ezzel elektromos energiát takaríthat meg.

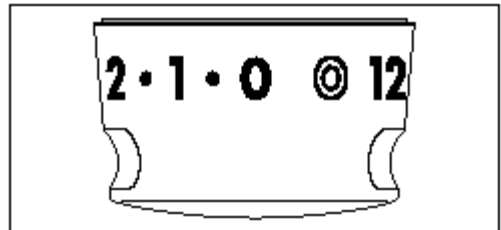


## A főzőfokozat beállítása

1. Válassza ki a főzőfokozatot.




2. A főzési folyamat befejezése után forgassa vissza a Ki-pozícióba (a „0” állásba).

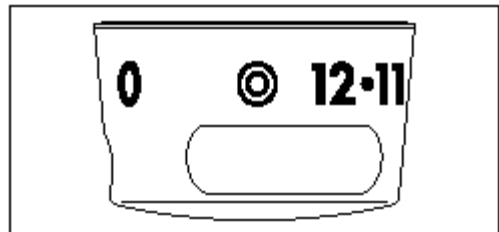


## A kétkörös -/ barnító zóna pótlólagos bekapcsolása



A kétkörös -/barnító zóna kapcsoló jobbra történő elforgatásával a funkció bekapcsol, de az ütközés után ne forgassa túl a kapcsolót!

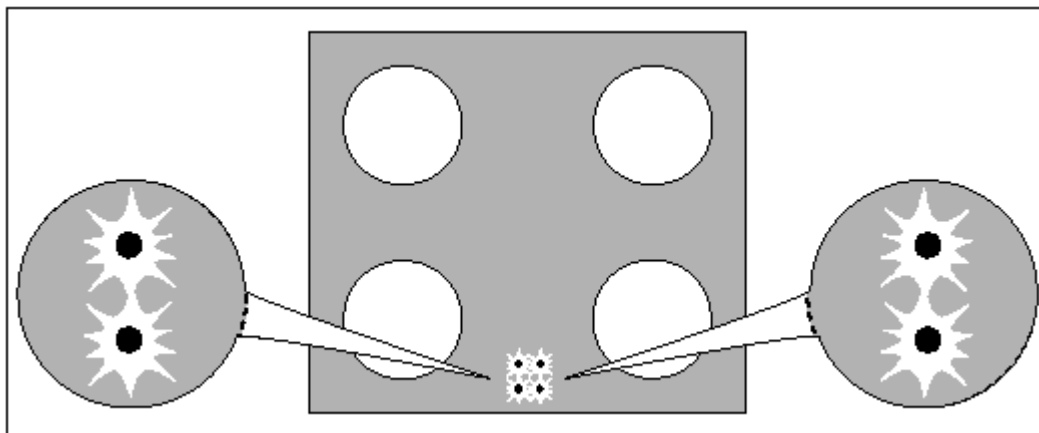
1. Forgassa jobbra a kétkörös -/barnító zóna kapcsolót. Enyhe ellenállással szemben forgassa tovább a 12-es pozíció fölé a -szimbólumra, amíg egy egyértelmű ütközés nem lesz érezhető.
2. Végül forgassa vissza a kapcsolót a kívánt főzőfokozatra.
3. A főzési folyamat befejezése után forgassa vissza a Ki-pozícióba.



A kétkörös -/barnító zóna ismételt bekapcsolásánál a nagyobbik fűtőkört pótlólag újra be kell kapcsolni.

## Maradékhő kijelzés

Az üvegkerámia főzőfelület egy maradékhő kijelzéssel rendelkezik és mindegyik főzőzónához tartozik egy ellenőrző lámpa. Ez a lámpa akkor gyullad fel, ha a megfelelő főzőzóna forró és figyelmeztet, kerülendő a véletlenszerű megérintés.



A főzőzóna kikapcsolása után a maradékhő kijelző csak akkor alszik ki, ha a főzőzóna már kihűlt.



A maradékhő funkciót ételek megolvasztásához és melegen tartásához lehet használni.



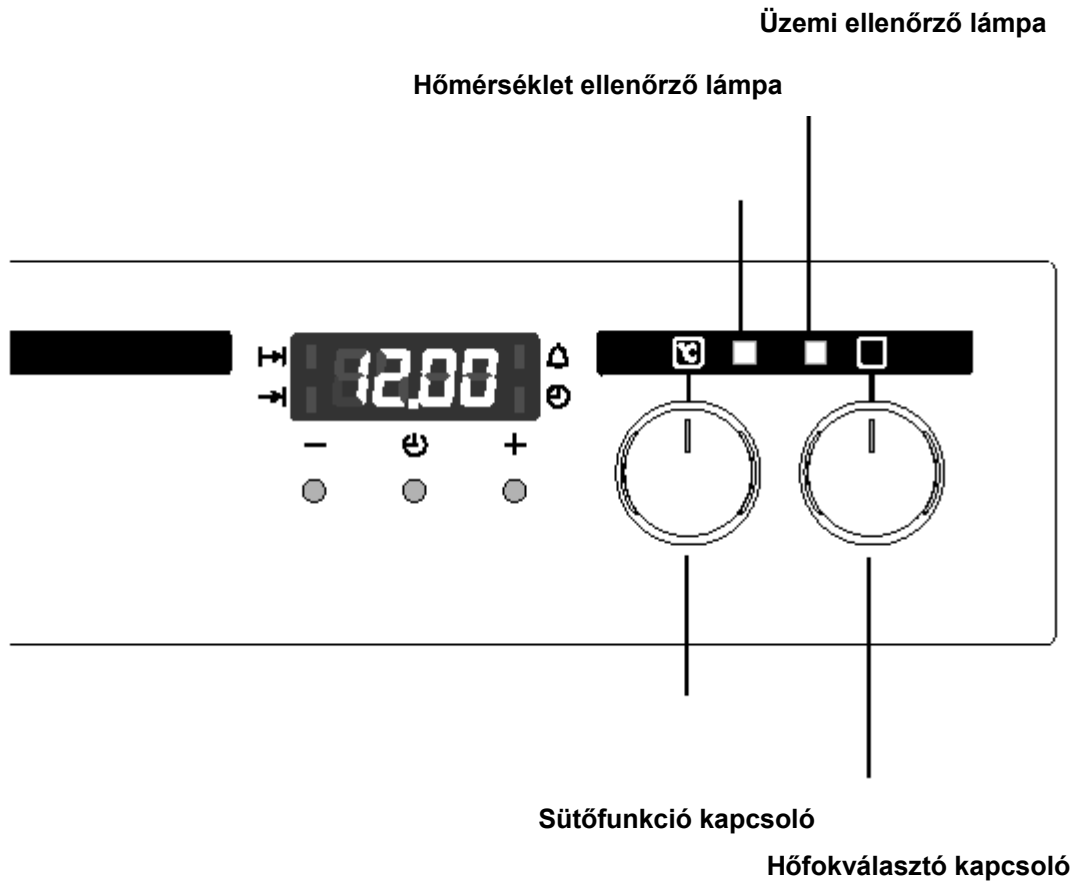
**Figyelem!** Ameddig világít a maradékhő kijelző, addig égésveszély áll fenn.



**Figyelem!** Áramszünet idején a maradékhő kijelző is kialszik és ezzel nem lesz kijelzés a meglévő maradékhő állapotáról. Az égésveszély adott esetben továbbra is fennáll. Áramszünet idején ezért legyen nagyon óvatos.

# A sütő használata

## A sütő be- és kikapcsolása



1. Forgassa a sütőfunkció kapcsolót a kiválasztott funkcióra.
2. Forgassa a hőfokválasztó kapcsolót a kiválasztott hőmérsékletre.  
Ameddig a sütő üzemel, addig a piros színű üzemi ellenőrző lámpa világít.  
A piros színű hőmérséklet ellenőrző lámpa a sütő felfűtése alatt világít.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa Nulla-pozícióba a sütőfunkció kapcsolót és a hőfokválasztó kapcsolót.

# Sütőfunkciók

A sütő a következő funkciókkal rendelkezik:

## Világítás

Ezzel a funkcióval lehet a sütő belső terét pl. a tisztításhoz **kivilágítani**.

## Felső-/alsó fűtés

Sütemények és húsok egy **sütőpolcon** való sütéséhez.

## Alsó fűtés

Vastag fenekű sütemények **sütéséhez**.

## Légkeverés

A **tészták** és a **húsok két sütőrácson** való sütéséhez.

A sütő hőmérsékletét 20-40° C-kal alacsonyabbra állítsa be, mint a felső-/alsó fűtésnél.

## Multi légkeverés

**Tészták három sütőrácson** való sütéséhez.

A sütő hőmérsékletét 20-40° C-kal alacsonyabbra állítsa be, mint a felső-/alsó fűtésnél.

## Nagyfelületű grill

**Nagyobb mennyiségű** lapos élelmiszerek grillezéséhez és **toaszt kenyerekhez**.

## Infrasütés

Nagyobb húsdarabok, vagy szárnyasok egy sütőrácson való **sütéséhez**. Ez a funkció **pirításhoz** és **átsütéshez** is alkalmas.

## Pizzafokozat

Az ételek egy sütőrácson való sütéséhez, ami **intenzív leburnulást és a tészták aljának ropogóssá válását** eredményezi.

A sütő hőmérsékletét 20-40° C-kal alacsonyabbra állítsa be, mint a felső-/alsó fűtésnél.

## Felolvasztás

Torta, vaj, kenyér, gyümölcs, vagy más lefagyasztott élelmiszer meg- és felolvasztásához.

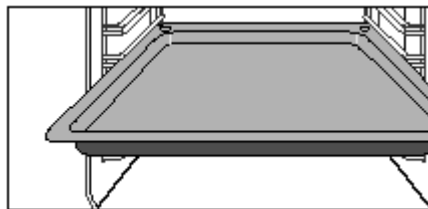
## Rostély, sütőlap és zsírserpenyő behelyezése

### **Sütőlap, illetve zsírserpenyő behelyezése:**

A sütőlapot. illetve a zsírserpenyőt tolja be a kívánt polcmagasságba.

### **Sütőrács behelyezése:**

A sütőrácsot tolja be a kívánt polcmagasságba.



## Zsírszűrő behelyezése/kivétele

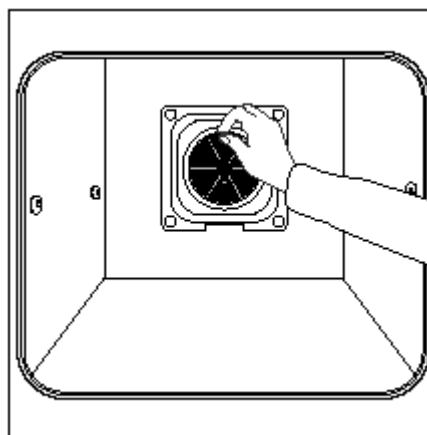
A zsírszűrőt csak a húsok sütésénél kell behelyezni, hogy a hátoldali fűtőtestet megvédje a zsírosodástól.

### **A zsírszűrő behelyezése**

Fogja meg a fülénél a zsírszűrőt és felülről lefelé helyezze be a sütő hátfalában lévő nyílásba (ventilátor nyílás).

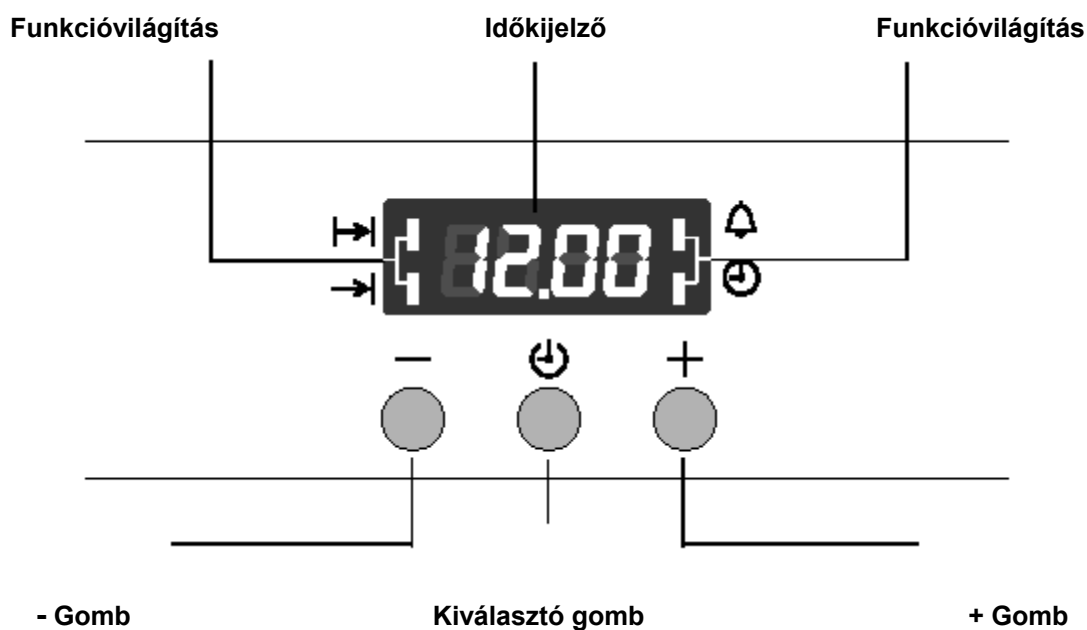
### **A zsírszűrő kivétele**

Fogja meg a fülénél a zsírszűrőt és felfelé húzza ki.





# Órafunkciók



## Rövid idejű vekker

Egy rövid ideig tartó időtartam beállításához lehet ún. vekkerként használni. A beállított idő eltelte után egy hangjelzés szólal meg.

Ez a funkció nincs hatással a sütő üzemmódjára.

## Időtartam

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál.





## Vége

A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

## Napi idő

Az aktuális napi idő beállításához, vagy megváltoztatásához kell használni (lásd az „Első használat után” c. fejezetet).

## **Általános útmutatások**

- Egy sütőfunkció kiválasztása után kb. 5 mp-ig villogni fog a hozzátartozó funkció lámpa. Ezen idő alatt a , vagy a -jelű gombokkal állíthatja be a kívánt időt.
- A kívánt idő beállítása után a funkció lámpa még 5 mp-ig villogni fog. Ez után a funkció lámpa folyamatosan világít. A beállított idő futása elkezdődik.
- A jelzőhangot egy tetszőleges gomb megnyomásával bármikor kikapcsolhatja.
- A kívánt sütőfunkciót és a hőmérsékletet az órafunkció időtartam  és vége  beállítások előtt, vagy után is kiválaszthatja.
- A sütési folyamat végén a sütőfunkció kapcsolót és a hőfokválasztó kapcsolót a Nulla-pozícióba kell visszaforgatni.

## **Az időkijelző kikapcsolása**





Az időkijelző kikapcsolásával energia takarítható meg.

### **Időkijelző kikapcsolása**



Nyomjon meg két tetszőleges gombot addig, amíg a kijelző elsötétedik (kb. 10 másodperc).

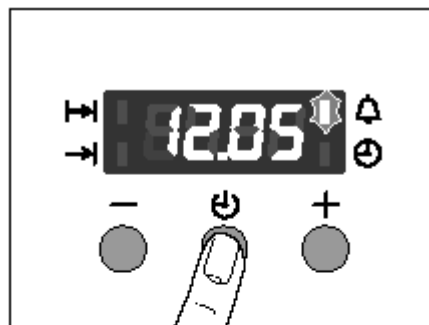
### **Időkijelző bekapcsolása**




Nyomjon meg két tetszőleges gombot addig, amíg a kijelzőben újra megjelenik a napi idő (kb. 10 másodperc).

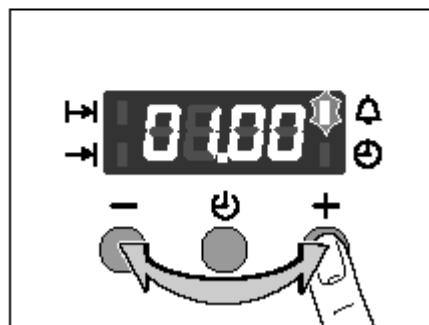
-  A kijelző csak abban az esetben kapcsolható ki, ha az időtartam , a vége , vagy a rövid idejű vekker  órafunkciók nem üzemelnek.


## Rövid idejű vekker

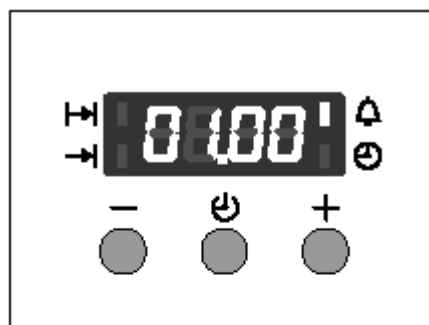
1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg a rövid idejű vekker funkció lámpa  villogni nem kezd.



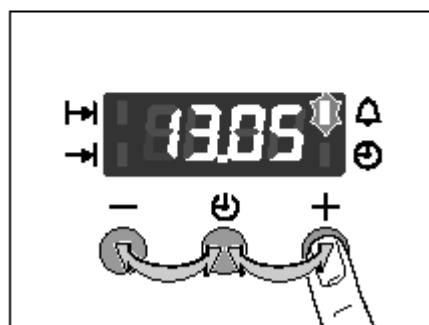
2. A , vagy a -jelű gombokkal állítsa be a kívánt rövid idejű vekkert  (max. 2 óra 30 perc).





- Kb. 5 mp múlva a kijelző a hátralévő időt fogja mutatni.  
A rövid idejű vekker funkció lámpa  világít.





- Ha az idő letelik, akkor villogni kezd a funkció lámpa és 2 percig egy jelzőhang szólal meg.  
A jelzőhang egy tetszőleges gomb megnyomásával bármikor kikapcsolható.

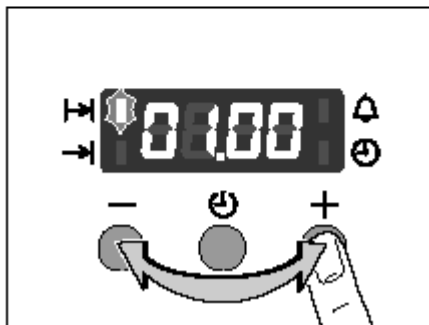



## Időtartam

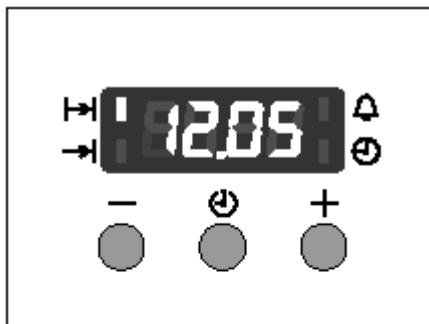
1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg az időtartam funkció lámpa  villogni nem kezd.



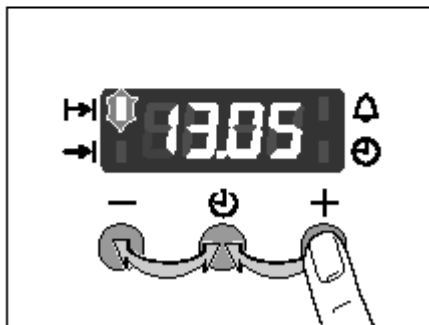
2. A , vagy a -jelű gombokkal állítsa be a kívánt sütési időtartamot.





- Kb. 5 mp múlva a kijelző visszakapcsol a napi idő kijelzésére. Az időtartam funkció lámpa  világít.

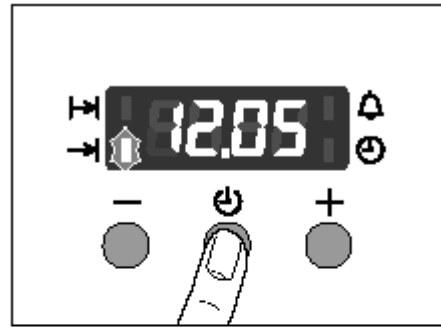




- Ha az idő letelik, akkor villogni kezd a funkció lámpa és 2 percig egy jelzőhang szólal meg. A sütő kikapcsol.
3. A jelzőhang és a program egy tetszőleges gomb megnyomásával kikapcsolható.

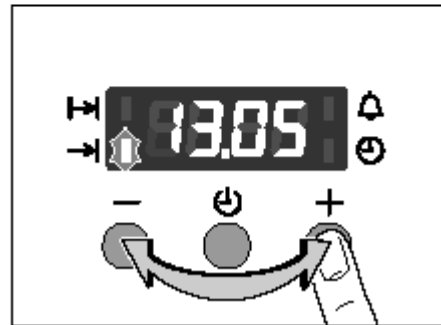



## Vége

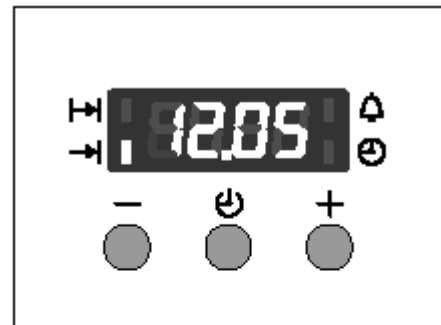
1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg a vége funkció lámpa  villogni nem kezd.



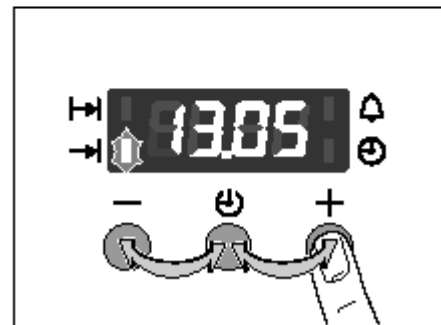
2. A , vagy a -jelű gombokkal állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.





- Kb. 5 mp múlva a kijelző visszakapcsol a napi idő kijelzésére. A vége funkció lámpa  világít.




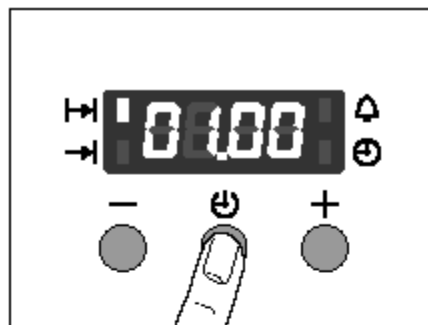
- Ha az idő letelik, akkor villogni kezd a funkció lámpa és 2 percig egy jelzőhang szólal meg és a sütő kikapcsol.
3. A jelzőhang és a program egy tetszőleges gomb megnyomásával bármikor kikapcsolható.




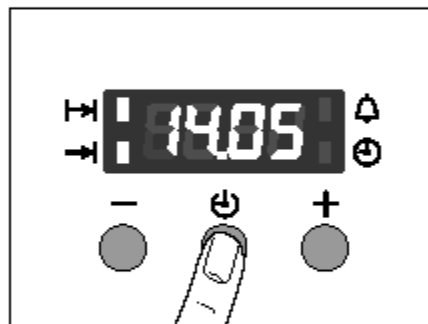
## Időtartam és vége funkciók kombinálása



**i** Az időtartam  és vége  funkciókat egyidőben is alkalmazhatja, ha a sütőt egy **későbbi időpontban** szeretné automatikusan be- és kikapcsoltatni.

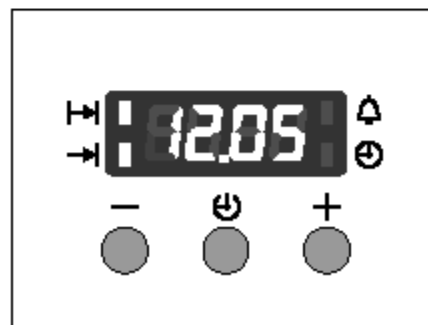
1. Az időtartam funkcióval  állítsa be, hogy mennyi idő kell az étel elkészítéséhez.  
Itt: 1 óra



2. A vége funkcióval  állítsa be azt az időt, amikor az ételnek el kell készülni.  
Itt: 14:05 óra



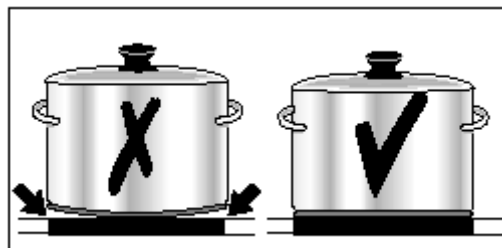
- Az időtartam  és vége funkció lámpák  világítanak és a kijelző pedig a napi időt mutatja.  
Itt: 12:05
- A sütő a megadott időpont elérése után automatikusan bekapcsol.  
Itt: 13:05 órakor
- És a megadott időpont lejárta után újra kikapcsol.  
Itt: 14:05 órakor



# Használat, táblázatok és tanácsok

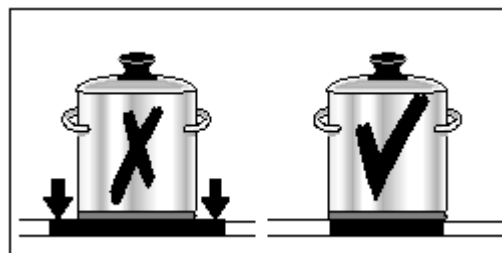
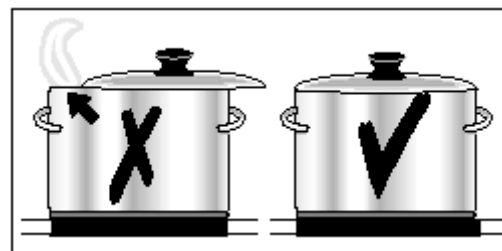
## Főzőedények

- A jó főzőedény a fenékrészről ismerhető fel. A fenéknek lehetőleg vastagnak és síknak kell lenni.
- Az új főzőedények és serpenyők vásárlásánál ügyeljen az edényátmérőkre. Az edénygyártók legtöbbször ugyanis az edények felső peremének átmérőjét adják meg.
- Az alumínium-, vagy rézedények fenékrésze fémes elszíneződést hagyhat hátra az üvegerámia főzőfelületen. amit csak nagyon nehezen, vagy egyáltalán nem lehet eltávolítani.
- Ne használjon öntöttvasból készült, vagy durva és szálkás (esztergált) fenékrésszel kialakított edényeket, mert ha ezeket eltolja a főzőlapon, akkor maradandó karcok keletkeznek a főzőfelületen.
- Hideg állapotban a főzőedények fenekének befelé kissé homorúnak (konkáv) kell lenni. Semmi esetre se használjon kifelé domborodó (konvex) fenekű edényeket.
- Ha speciális főzőedényeket (pl. gyorsfőző, homokedény, WOK, stb.) alkalmaz, akkor tartsa szem előtt az edénygyártó cég előírásait is.



## Energiatakarékosági tanácsok

- Az edényeket és a serpenyőket a főzőzóna bekapcsolása előtt helyezze fel.
- Az edényekben és a serpenyőkben való főzéshez/sütéshez lehetőleg mindig használjon fedőt.
- Használja ki a maradékhő funkció adta lehetőséget. A főzési idő befejezése előtt kapcsolja ki az adott főzőzónát.
- Az edényfenéknek és a főzőzónának közel egyforma nagynak kell lenni.



## Kiindulási értékek a főzőhelyeken való főzéshez

Az alábbi táblázatban megadott adatok csak irányértékek. Az edények minőségétől, az élelmiszerek fajtájától és mennyiségétől is függ, hogy a főzési folyamathoz milyen teljesítményt kell beállítani.

Kapcsoló állás	Főzési folyamat	Példák az alkalmazásra
11-12	Forralás	Nagyobb mennyiségű víz forralásához, specli főzéséhez, (Gulyás készítéséhez, pörköléshez).
10-11	Erős sütés	Sült burgonya készítéséhez, húsok sütéséhez, pl. gulyás, burgonyafánk kisütéséhez, vesepecsenye, steak-ek sütéséhez.
8-9	Közepes sütés	Húsok, bécsiszelet, Cordon-bleu, karaj, kolbász, máj sütéséhez, tojás, tojásrántotta sütéséhez, fánk fritőzéséhez.
5-7	Főzés	Nagyobb ételmennyiség főzéséhez, egytál-ételek és levesek főzéséhez, burgonya párolásához, húsleves főzéséhez.
4-6	Párolás Dinsztelés	Zöldségek dinszteléséhez, húspörköltök főzéséhez, tejberizs főzéséhez.
3-5	Puffasztás	Rizs és tejes ételek puffasztásához, (közben kavargatni), kisebb mennyiségű burgonya, vagy zöldség párolásához, készételek melegítéséhez.
1-3	Olvasztás	Habos omlett, tojásrántotta, hollandi szósz készítéséhez, ételek melegen tartásához, vaj, csokoládé, zselatin felolvasztásához.
0		Ételek melegen tartásához, kikapcsolt pozíció.







Azt ajánljuk, hogy a forraláshoz és a sütéshez a fokozatot kezdetben a „12”-esre állítsa be, majd a forralási/sütési idő után a készrefőzéshez/sütéshez állítsa vissza a megfelelő továbbfőzési fokozatot.






A túlhevített zsír és olaj gyorsan meggyulladhat. Ha zsírban, vagy olajban készít ételeket (pl. sült burgonya), akkor a sütés közben legyen nagyon elővigyázatos.





## Tészták sütése

A tészták elkészítéséhez a légkeveréses , a multi-légkeveréses , a pizzafokozat , vagy a felső-/alsó fűtés  sütőfunkciókat használja.

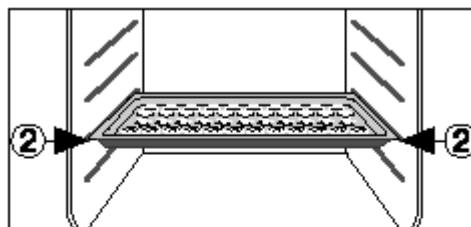
### Sütőformák

- A felső-/alsó fűtéshez  sötét színű fémből készült és bevonatos sütőformák alkalmasak.
- A légkeveréses , illetve a multi légkeveréses  sütési üzemmódhoz világos színű fémből készült sütőformák is alkalmasak.

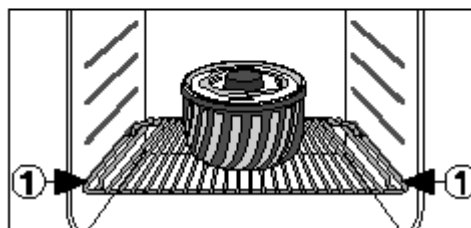
### Polcmagasságok

- A felső-/alsó fűtéssel  való sütési üzemmódhoz egy polcmagasságot használjon.
- A légkeveréses  sütéssel végezze a száraz sütemények és a pogácsák elkészítését – és egyszerre 2 sütőlapon végezze a sütést.

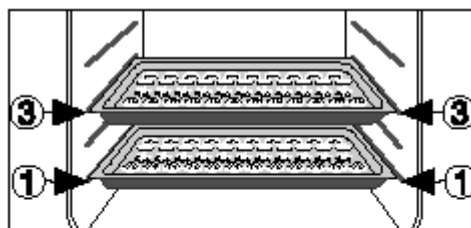
1 sütőlap:  
pl. 2-es polcmagasság



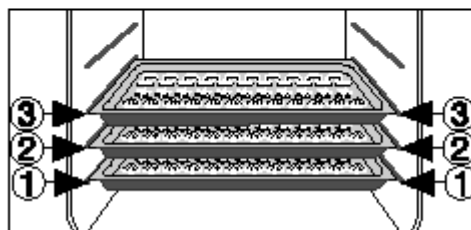
1 sütőforma:  
pl. 1-es polcmagasság





2 sütőlap:  
1-es és 3-as polcmagasság



3 sütőlap:  
1-es, 2-es és 3-as polcmagasság



## Általános útmutatások

- A sütőlapot a ferde levágással előrefelé kell behelyezni!
- A felső-/alsó fűtésnél , vagy a légkeveréses sütésnél  egyidőben két sütőformát is behelyezhet a sütőrácsra. A sütési idő csak jelentéktelen mértékben növekszik meg.

## Útmutatások a Tészták sütése táblázatokhoz

A táblázatokban az ételek egy adott választékát találja, ahol megadtuk a szükséges sütési hőfokot, a sütési időt és a sütési polcmagasságot.

- A hőfokok és a sütési idők irányértékek, mivel ezek az adatok a tészták összetételétől, mennyiségétől és a sütőformától is függenek.
- Azt ajánljuk, hogy az első alkalommal mindig alacsonyabb hőfokot válasszon és csak akkor állítson be magasabb hőfokot, ha a sütési idő jelentősen megnő, vagy erőteljesebb leburnulást akar elérni.
- Ha nem talál konkrét példát egy adott étel elkészítéséhez, akkor válasszon ki egy hasonlót és saját maga kísérletezze ki az optimális beállításokat.
- Néhány esetben, így a sütőformában való sütéskor a sütési idő 10-15 perccel is hosszabb lehet a táblázatban megadottnál.
- A nedvdús tésztákat (pl. pizza, gyümölcsös tészta, stb.) egy polcmagasságban készítse.
- A különböző magasságú ételek a sütési folyamat kezdetén eltérően barnulnak le. Ilyen esetben **kérjük, hogy ne változtassa meg a hőfokbeállítást.**



















A barnulási eltérések a sütés folyamán kiegyenlítődnek.














Hosszabb ideig tartó sütéseknél a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy kihasználhassa a maradékhő funkció adta lehetőséget.

Ahol ezt külön nem jelezzük, ott a táblázatban lévő adatok hideg sütőre vonatkoznak.

# Sütési táblázat

Sütemény fajta	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
<b>Sütemények sütőformában</b>				
Bögrés-, vagy fonott kalács	 légkeverés	1	150 – 160	0:50 – 1:10
Porhanyós kalács / királykalács	 légkeverés	1	140 – 160	1:10 – 1:30
Keksz torta	 légkeverés	1	140 – 160	0:25 – 0:40
Omlós tésztás tortalapok	 felső- és alsó fűtés	3	180 – 200	0:10 – 0:25
Kevert tésztás tortalapok	 légkeverés	3	150 – 170	0:20 – 0:25
Bevont almatorta	 felső- és alsó fűtés	1	170 - 190	0:50 – 1:00
Pikáns torta (pl. Quiche Lorraine)	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:30 – 1:10
Sajtos torta	 felső- és alsó fűtés	1	170 – 190	1:00 – 1:30
<b>Sütemények sütőlapon</b>				
Élesztős fonat- /perec	 felső- és alsó fűtés	3	170 – 190	0:30 – 0:40
Karácsonyi kalács	 felső- és alsó fűtés	3	160 – 180 <sup>1)</sup>	0:40 – 1:00
Kenyér (rozskenyér) - először - utána	 felső- és alsó fűtés	2	250 <sup>1)</sup> 160 - 180	0:20 0:30 – 1:00
Habcsók	 légkeverés	3	160 – 170 <sup>1)</sup>	0:15 – 0:30
Keksz torta	 felső- és alsó fűtés	3	180 – 200 <sup>1)</sup>	0:10 – 0:20
Száraz porhanyós sütemény	 légkeverés	3	150 – 160	0:20 – 0:40
Vajas-/cukros kalács	 felső- és alsó fűtés	3	190 – 210 <sup>1)</sup>	0:15 – 0:30
Gyümölcsös kalács (élesztős/kevert tészta) <sup>2)</sup>	 légkeverés	3	150 – 160	0:25 – 0:50
Gyümölcsös kalács kelt tésztából	 felső- és alsó fűtés	3	170 – 190	0:40 – 1:20
Lapos kalács érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín, mézbevonat)	 felső- és alsó fűtés	3	160 – 180	0:40 – 1:20

Sütemény fajta	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
Pizza (sok feltéttel) <sup>2)</sup>	 felső- és alsó fűtés	1	190 – 210 <sup>1)</sup>	0:30 – 1:00
Pizza (vékony)	 felső- és alsó fűtés	1	230 – 250 <sup>1)</sup>	0:10 – 0:25
Lepénykenyér	 felső- és alsó fűtés	1	250 – 270	0:08 – 0:15
<b>Apró sütemények</b>				
Omlós pogácsák <sup>3)</sup>	 légkeverés	3	150 – 160	0:06 – 0:20
Ömlesztett pogácsa <sup>3)</sup>	 légkeverés	3	140 – 150	0:10 – 0:40
Habart pogácsa <sup>3)</sup>	 légkeverés	3	150 – 160	0:15 – 0:20
Tojásfehérjés pogácsa <sup>3)</sup> , habcsók	 légkeverés	3	80 – 100	2:00 – 2:30
Makronen	 légkeverés	3	100 – 120	0:30 – 0:60
Kelt-tésztás pogácsa	 légkeverés	3	150 – 160	0:20 – 0:40
Leveles tésztás pogácsa	 légkeverés	3	170 – 180 <sup>1)</sup>	0:20 – 0:30
Zsemlék	 légkeverés	3	170 – 190 <sup>1)</sup>	0:20 – 0:35

1) A sütőt elő kell fűteni.

2) Univerzális sütőlapot, illetve zsírserpenyőt kell használni.

3) 2 polcmagasságban való sütés lehetséges.

## Sütés több sütőpolcon

Sütemény fajta	Légkeverés 	Multi légkeverés 	Hőmérséklet °C	Sütési idő Óra: perc
	Polcmagasság alulról számítva			
	2-es polc	3-as polc		
<b>Sütemények sütőlapon</b>				
Habcsók	1/3	-	160 – 180 <sup>1)</sup>	0:35 – 0:60
Porhanyós, száraz kalács	1/3	-	140 – 160	0:30 – 0:60
<b>Apró sütemények</b>				
Omlós pogácsák	1/3	1/2/3	150 – 160	0:15 – 0:35
Ömlesztett pogácsa	1/3	1/2/3	140 – 150	0:20 – 0:40
Habart pogácsa	1/3	-	160 - 170	0:25 – 0:40
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók	1/3	-	80 – 100	2:10 – 2:50
Makronen	1/3	-	100 – 120	0:40 – 1:20
Kelt-tésztás pogácsa	1/3	-	160 – 170	0:30 – 0:60
Leveles tésztás pogácsa	1/3	-	170 – 180 <sup>1)</sup>	0:30 – 0:50
Zsemlék	1/3	-	170 – 190 <sup>1)</sup>	0:30 – 0:55

1) A sütőt elő kell fűteni.

## Pizzafokozat táblázat

Sütemény fajta	Polcmagasság	Hőfok °C	Sütési idő perc
Pizza (vékony)	1	180 – 200 <sup>1)</sup>	20 - 30
Pizza (sok feltéttel)	1	180 – 200	20 – 30
Spenóttorta	1	180 – 200	45 – 60
Quiche Lorraine	1	170 – 190	40 – 50
Túrótorta, kerek	1	140 – 160	60 - 90
Túrótorta sütőlapon	1	140 – 160	50 – 60
Almatorta, bevont	1	150 – 170	50 – 70
Zöldséges pite	1	160 – 180	50 – 60
Lepénykenyér	1	250 – 270 <sup>1)</sup>	10 - 20
Leveles tésztatorta	1	160 – 180 <sup>1)</sup>	40 - 50
Lángos	1	250 – 270 <sup>1)</sup>	12 - 20
Pirog	1	180 – 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) A sütőt elő kell fűteni.

## Tanácsok a tészták sütéséhez





Sütési eredmény	Lehetséges oka	Segítség
A tészta túl világos.	Rossz polcmagasság.	Helyezze mélyebbre a tésztát.
A tészta összeesik (ragacsos, vízcsíkos).	Túl magas a sütési hőmérséklet. Túl rövid a sütési idő.  Túl sok folyadék van a tésztában.	Állítsa alacsonyabbra a hőfokot. Növelje meg a sütési időt. <b>A sütési időt nem lehet magasabb sütési hőfokkal lerövidíteni.</b> Kevesebb folyadékot használjon. Ügyeljen a keverési időre, mindenek előtt konyhagép használata esetén.
Túl száraz a tészta.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet. Túl hosszú a sütési idő.	Állítsa kissé magasabbra a hőfokot. Rövidítse le a sütési időt.
A tészta egyenetlenül barnul le.	Túl magas a sütési hőmérséklet és túl rövid a sütési idő. A tészta egyenlőtlenül oszlik meg.  Be van helyezve a zsírszűrő.	Állítsa alacsonyabbra a hőfokot és növelje meg a sütési időt. Egyenletesen ossza szét a tésztát a sütőlapon.  Vegye ki a zsírszűrőt.
Túl hosszú a sütési idő.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet.  Be van helyezve a zsírszűrő.	Állítsa kissé magasabbra a hőfokot.  Vegye ki a zsírszűrőt.

## Felfújtak és átsütések táblázata

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
Tésztafelfújt	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:45 – 1:00
Lasagna	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:25 – 0:40
Átsütött zöldségek <sup>1)</sup>	 infrasütés	1	160 – 170	0:15 – 0:30
Átsütött bagett <sup>1)</sup>	 infrasütés	1	160 – 170	0:15 – 0:30
Édes felfújt	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:40 – 0:60
Halfelfújt	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:30 – 1:00
Töltött zöldség	 infrasütés			

1) A sütőt elő kell fűteni.

## Mélyhűtött készételek táblázata

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő perc
Mélyhűtött pizza	 felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Sült burgonya (pommes frites) * (300 – 600 g)	 infrasütés	3	200 – 220	15 - 25
Bagett	 felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Gyümölcsstorta	 infrasütés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.

\* Megjegyzés: A sült burgonyát közben 2-3-szor megkeverni.

## Húsok sütése

A húsok sütéséhez a felső-/alsó fűtés , vagy az infrásütés  sütőfunkciót használja.

### Sütőedények
























- A sütéshez mindig hőálló sütőedényt használjon! (Ügyeljen a gyártó előírásaira!).
- A nagyobb húsdarabok sütését az **univerzális serpenyőben (tepsi)**, vagy **közvetlenül a sütőrostélyon** végezze, de ebben az esetben tegye a rostély alá a tepsit.
- Minden sovány húsfajta sütéséhez azt ajánljuk, hogy a **sütőedényt mindig fedje le**, mert így a húsok szaftosabbak maradnak.
- Minden olyan húsfajta sütéséhez, ahol lepirított réteget szeretne készíteni, a **sütőedényt ne fedje le**.

### Útmutatások a Húsok sütése táblázatokhoz

A táblázatban magadott adatok csak irányértékek.


- Azt ajánljuk, hogy először **csak 1 kg** hús, vagy hal sütését próbálja ki.
- Azért hogy a húslé, vagy a zsír kifröccsenése elkerülhető legyen, ajánlatos egy kis folyadékot tenni a sütőedénybe.
- A sülteket szükség szerint (a sütési idő 1/2-nél - 2/3-ánál) fordítsa meg.
- A nagyobb húsokat és a szárnyasokat a sütés közben többször locsolja le a forró szafttal, mert így jobb lesz a sütés minősége.
- A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy kihasználhassa a maradékhő funkciót.

## Sütési táblázat

Húsfajta	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C-ban	Sütési idő Óra: perc
<b>Marhahús</b>					
Párolt hús	1 – 1,5 kg	 felső- és alsó fűtés	1	200 – 250	2:00 – 2:30
Marha-steak, vagy filé	cm-enkénti magasság	 infrasütés	1	190 – 200	cm-enkénti magasság 0:05 – 0:06
- belül piros		 infrasütés		180 – 190	0:06 – 0:08
- belül rózsaszín		 infrasütés		170 – 180	0:08 – 0:10
- átsütve					
<b>Sertéshús</b>					
Comb, nyak, sonkadarab	1 – 1,5 kg	 infrasütés	1	160 - 180	1:30 – 2:00
Karaj	1 – 1,5 kg	 infrasütés	1	170 - 180	1:00 – 1:30
Vagdalt hús (fasírozott)	750g – 1 kg	 infrasütés	1	160 - 170	0:45 – 1:00
Sertéshát (előfőzve)	750g – 1 kg	 infrasütés	1	150 - 170	1:30 – 2:00
<b>Borjűhús</b>					
Borjúsült	1 kg	 infrasütés	1	160 - 180	1:30 – 2:00
Borjűhát	1,5 kg – 2 kg	 infrasütés	1	160 - 180	2:00 – 2:30
<b>Báránhús</b>					
Báránycomb, Báránysült,	1 – 1,5 kg	 infrasütés	1	150 - 170	1:15 – 2:00
Bárányhát	1 – 1,5 kg	 infrasütés	1	160 - 180	1:00 – 1:30
<b>Vadhús</b>					
Nyúlhát, nyúlcomb	1 kg-ig	 felső- és alsó fűtés	3	220 – 250*	0:25 – 0:40
Őz- /szarvasgerinc	1,5 – 2 kg	 felső- és alsó fűtés	1	210 – 220	1:15 – 1:45
Őz- /szarvascomb	1,5 – 2 kg	 felső- és alsó fűtés	1	200 – 210	1:30 – 2:15
<b>Szárnyasok</b>					
Csirkedarabok	200 – 250 g	 infrasütés	3	200 – 220	0:35 – 0:50
Fél csirke	400 – 450 g	 infrasütés	3	190 – 210	0:35 – 0:50
Csirke	1 – 1,5 kg	 infrasütés	1	190 – 210	0:45 – 1:15
Kacsa	1,5 – 2 kg	 infrasütés	1	180 – 200	1:15 – 1:45
Liba	3,5 – 5 kg	 infrasütés	1	160 – 180	2:30 – 3:30
Pulykakakas,	2,5 – 3,5 kg	 infrasütés	1	160 – 180	1:45 – 2:30
pulyka	4 – 6 kg	 infrasütés	1	140 – 160	2:30 – 4:00
<b>Halak (párolva)</b>					
Hal egészben	1 – 1,5 kg	 felső- és alsó fűtés	2/3	210 – 220	0:45 – 1:15



## Felületi grillezés

A grillezéshez 230°C-os hőfokbeállítás mellett a nagyfelületű grill  sütőfunkciót használja.



**Figyelem:** A grillezést mindig zárt sütőajtó mellett végezze.



- A grillezéshez a sütőrácsot és az univerzális serpenyőt együtt használja.
- A grillezési idők csak irányértékek.
- A grillezés különösen lapos hússzeletekhez és halakhoz alkalmas.

## Grillezési táblázat

Ételfajta	Polcmagasság alulról számolva	Grillezési idő	
		1. oldal	2. oldal
Sertésfilé	4	10 – 12 perc	6 – 10 perc
Sült kolbász	4	8 – 10 perc	6 – 8 perc
Marhafilé, borjúszelet	4	6 – 7 perc	5 – 6 perc
Marhafilé, marha-steak (kb. 1 kg)	3	10 – 12 perc	10 – 12 perc
Toaszt kenyér *	3	2 – 3 perc	2 – 3 perc
Toaszt kenyér feltéttel	3	6 – 8 perc	-

\* Grillező rácsot használni univerzális sütőlap nélkül.

## Felolvasztás

A felolvasztáshoz a felolvasztás  sütőfunkciót használja (hőfokbeállítás nélkül).

- A kicsomagolt élelmiszereket egy tányérra helyezve állítsa rá a sütőrácsra.
- Az ételeket ne fedje le egy másik tányérral, vagy tállal, mert akkor megnövekszik a felolvasztási idő.
- A felolvasztásra váró ételeket az **alulról számított 1-es polcmagasságra** helyezze.

## Felolvasztási táblázat

Ételfajta	Felolvasztási idő perc	Utánfelolvasztási idő perc	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 – 140	20 – 30	Helyezze a csirkét egy magfordított nagy tányérra. A felolvasztási idő felénél fordítsa meg, vagy fedje le fóliával.
Hús, 1000 g	100 – 140	20 – 30	A felolvasztási idő felénél fordítsa meg, vagy fedje le fóliával.
Hús, 500 g	90 – 120	20 – 30	A felolvasztási idő felénél fordítsa meg, vagy fedje le fóliával.
Pisztráng, 150 g	25 – 35	10 – 15	Nem lefedni.
Földieper, 300 g	30 – 40	10 – 20	Nem lefedni.
Vaj, 250 g	30 – 40	10 – 15	Nem lefedni.
Tejszín, 2 x 200 g	80 – 100	10 – 15	Nem lefedni. (A tejszínt a nem felolvasztott részekenél jól fel kell keverni)
Torta, 1400 g	60	60	Nem lefedni.

## Befőzés

A befőzéshez az alsó fűtés  sütőfunkciót használja.

- A befőzéshez csak a kereskedelemből beszerezhető (üvegfedővel ellátott, gumigyűrűs befőttes üvegek) üvegeket használja.
- **Csavaros, vagy bajonettzáras üvegek és fémdobozok nem alkalmasak.**
- A befőzéshez az **alulról számított 1. polcmagasságot** használja.
- A befőzéshez a sütőlapot használja. Erre 6 db 1-literes befőttes üveg helyezhető el.
- Az üvegeket egyforma magasságban töltsé meg és jól zárja le.
- Az üvegeket úgy helyezze rá a sütőlapra, hogy az üvegek ne érintkezzenek egymással.
- Öntsön kb. 1/2 liter vizet a sütőlapra, hogy a sütőben megfelelő legyen a páratartalom.
- Amint az első üvegben lévő folyadék gyöngyözni kezd (1 literes üvegnél kb. 35-60 perc) kapcsolja ki a sütőt, vagy állítsa vissza a hőfokot 100°C-ra (Lásd Befőzi táblázat).

## Befőzési táblázat

A megadott befőzési idők és hőfokok irányértékek.

	Hőmérséklet °C	Befőzési idő a gyöngyözésig perc	Továbbfőzés 100°C-on perc	Állásidő, kikapcsolt sütőben hagyva
<b>Bogyós gyümölcsök</b>				
Eper, málna, fekete áfonya, érett egres	160 - 170	35 - 45	-	-
Éretlen egres	160 - 170	35 - 45	10 - 15	-
<b>Kemény gyümölcsök</b>				
Körte, birsalma, szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15	-
<b>Zöldségek</b>				
Sárgarépa	160 - 170	50 - 60	5 - 10	60
Gomba	160 - 170	40 - 60	10 - 15	60
Ecetes uborka	160 - 170	50 - 60	-	-
Csalamádé	160 - 170	50 - 60	15	-
Kalarábé, spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20	-
Bab	160 - 170	50 - 60	-	-
<b>Szilvalekvár</b>	160 - 170	45	6 - 8 óra	-
	50	-		-

# Tisztítás és ápolás



**Figyelmeztetés:** A tisztításhoz ki kell kapcsolni és ki kell hűteni a készüléket.

**Figyelmeztetés:** A sütő tisztításához biztonsági okból **tilos** gőztisztítót, vagy magas nyomású tisztítógépet használni!

**Figyelem:** A tisztításhoz **tilos** súrolószert, **éles tisztító eszközt, vagy karcot okozó tárgyakat használni.**

## Készülék külső részei

- A készülék előlapot egy puha és enyhén mosogatószeres meleg vizes ronggyal tisztítsa meg.
- A fémrészek tisztításához használjon a kereskedelemről beszerezhető tisztítószert.

## Főzőfelület



**Figyelem!** A tisztítószert nem szabad a **forró** üvegkerámia főzőfelületre önteni! A tisztítószert a tisztítás befejezése után kizárólag tiszta vízzel távolítsa el, mert a következő felfűtésnél maró hatást fejtenek ki! A tisztítást csak hideg állapotban végezze!

Soha ne használjon agresszív hatású tisztítószereket (pl. grill-, vagy sütőspray), durva szemcsésű súrolószereket, illetve karcot okozó edénytisztítókat.



Az üvegkerámia főzőfelületet minden használat után tisztítsa meg, ha a felület már kihűlt, vagy kézmeleg, mert így elkerülhető a szennyeződések maradandó beégése.

A só- és vízkőmaradványok, a zsírfoltok és a fémes elszíneződések a kereskedelemben kapható üvegkerámia-, vagy rozsdamentes tisztítószerezrel távolíthatók el a legjobban. Tartsa szem előtt a gyár előírásait.

## Enyhe szennyeződések

1. Az üvegkerámia főzőfelület tisztításához egy nedves ruhát és kevés tisztítószert használjon.
2. A tisztítás befejezése után egy száraz ronggyal törölje szárazra a felületet. Soha ne maradjanak tisztítószert-maradványok a felső felületen.

## Ráégett szennyeződések

1. Az odaégett ételmaradékok eltávolításához üvegkaparót használjon.
2. Helyezze az üvegkaparót ferdén az üvegkerámia felületre.
3. A penge óvatos csúsztató mozgásával távolítsa el a szennyeződések.



Az üvegkaparót és az üvegkerámia főzőlaphoz való tisztítószereket a szakkereskedésben szerezheti be.



## Speciális szennyeződések

1. A ráégett cukrot, megolvadt műanyagot, alufóliát, vagy más megolvadt fémfoltot azonnal - **még forró állapotban** - el kell távolítani egy üvegekparóval, különben károsodhat a főzőfelület.



**Figyelem:** Az üvegekparóval a forró felületen végzett tisztítás közben vigyázzon az égési sérülések elkerülésére!

2. Befejezésül normál módon tisztítsa meg a kihűlt főzőfelületet.



Amennyiben a főzőfelületen megolvadt fémfoltok már kihültek, akkor a tisztítás megkezdése előtt először fel kell melegíteni a felületet. A főzőedények (pl. éles szélű edényfenék) által okozott karcok, vagy sötét foltok nem távolíthatók el a felületről. Ezek a foltok azonban nincsenek hatással a főzőfelület működésére.

## Főzőfelület keret



**Figyelem:** Akadályozza meg, hogy ecet, citrom, vagy vízkőoldó soha ne kerüljön rá a főzőfelület keretre, mert elszíneződik (elmattul) a felület. A tisztításnál ne használjon lapos tárgyakat (pl. késeket), mert ezek a dekorcsík alá hatolva adott esetben megsérthetik azt.

1. A keret tisztításához egy nedves ruhát és kevés tisztítószerrel használjon.
2. A rászáradt szennyeződések nedves ruhával áztassa fel, majd tiszta vízzel mossa le és törölje szárazra a felületet.

## Sütő belső tér

A készüléket minden használat után meg kell tisztítani. Ezzel megkönnyíti a kifröccsent zsírcseppek letapadását és odaégését a sütő belső felületére.

1. A tisztításhoz bekapcsolhatja a sütővilágítást.
2. A sütőt mosogatószeres ruhával minden használat után alaposan ki kell tisztítani, amelyhez egy kis ecetet is adagolhat és így mossa át a belső részeket. Végül egy puha ronggyal törölje szárazra a sütő belsejét.



A makacsabb és odaégett foltokat speciális sütőtisztítóval távolítsa el.



**Figyelem:** A sütő-spray használatánál tartsa szem előtt a gyártó előírásait is.

## Tartozékok

A tartozékokat (sütőrács, sütőlap, stb.) minden használat után mosogassa el és jól szárítsa meg. A könnyebb tisztítás érdekében előbb áztassa be őket.

## Zsírszűrő

1. A zsírszűrőt forró mosogatószeres vízben, vagy mosogatógépben tisztítsa meg.
2. Az erősen odaégett szennyeződések a mosogatóvízbe és a mosogatógépbe helyezett 2-3 evőkanál tisztítószerrel áztassa fel.

## Vezetőrácsok

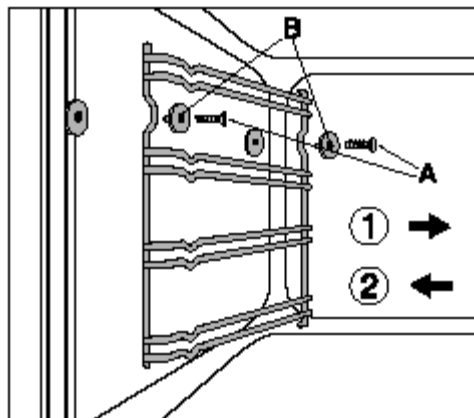
Az oldalfalak könnyebb megtisztításához kiserelheti a sütő bal- és jobboldalán lévő vezetőrácsokat.

### A vezetőrács kiserelése

1. Oldja ki a csavarokat (A).
2. Távolítsa el a görgőket (B).
3. Húzza ki a sütőfalból a vezetőrácsot.

### A vezetőrács behelyezése

1. Helyezze be a vezetőrácsot a sütőfalra.
2. A görgőket és a csavarokat szerelje vissza.



## Sütővilágítás



**Figyelmeztetés:** Áramütésveszély! A sütőtéri lámpák cseréje előtt:

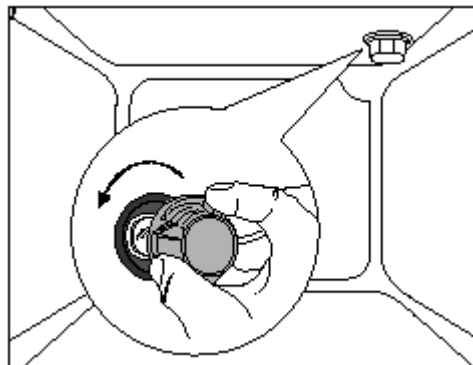
- A sütőt ki kell kapcsolni!
- Az elektromos főbiztosítékot ki kell csavarni, vagy ki kell kapcsolni.



A sütőtéri lámpa és az üvegbúra védelme érdekében helyezzen egy ruhát a sütő aljára.

### A sütőtéri lámpa cseréje / üvegbúra megtisztítása

1. Balra forgatva szerelje le az üvegbúrát és tisztítsa meg.
2. **Cserélje ki az izzót. A használható izzó típusa: 25 Watt, 230 V, 300°C hőálló.**
3. Szerelje vissza az üvegfedőt.



# Sütőtető

A sütőtető könnyebb megtisztításához a felső fűtőtest kibillenthető.

## A fűtőtest kibillentése



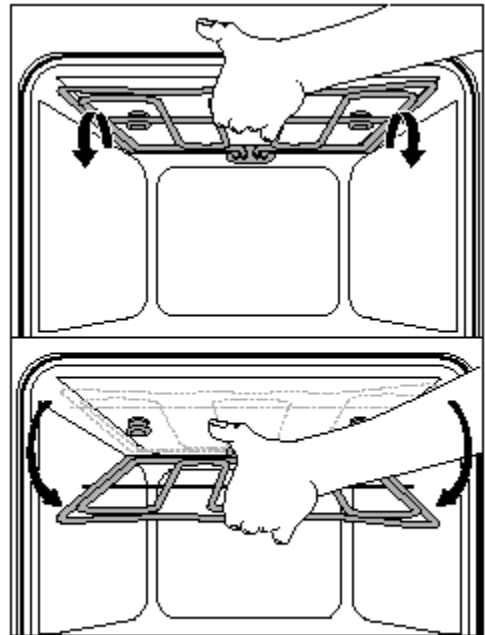
**Figyelmeztetés!** A fűtőtest kibillentését csak kikapcsolt sütőnél szabad elvégezni akkor, ha már nem áll fenn az égésveszély!

1. Vegye ki az oldalsó vezetőrácsokat.
2. Fogja meg elől a fűtőtestet és a rögzítő gyűrűből húzza ki előre.
3. Ezután óvatosan billentse lefelé a fűtőtestet.



**Figyelem:** Erőltetés nélkül nyomja lefelé a fűtőtestet. Erőltetés esetén könnyen eltörhet a fűtőtest.

**Tisztítsa meg a sütőtetőt.**

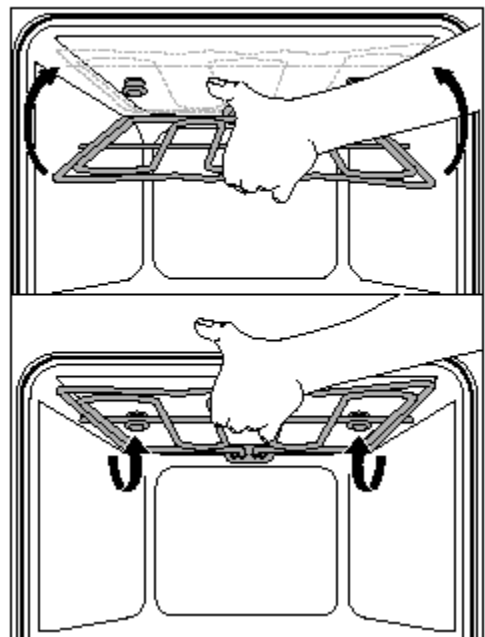


## A fűtőtest felerősítése

1. A fűtőtestet helyezze vissza a sütőtető alá.
2. Húzza meg előre a rugóerővel szemben a fűtőtestet és vezesse be a rögzítő gyűrűbe.
3. Helyezze vissza az oldalsó vezetőrácsokat.



**Figyelem:** A fűtőtestet mindkét oldalon megfelelő módon be kell helyezni a rögzítő gyűrűbe.

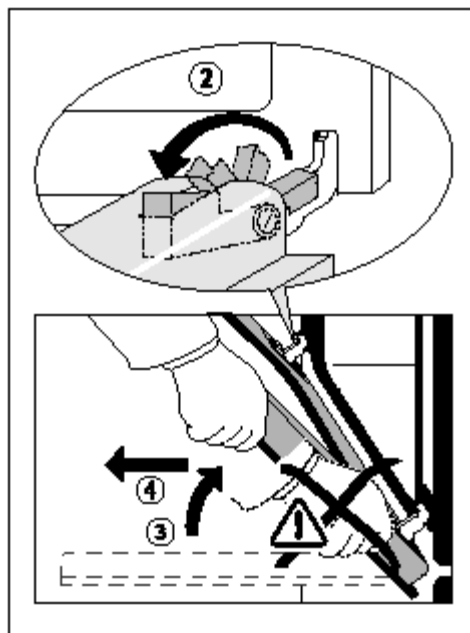


# Sütőajtó

A könnyebb tisztításhoz a sütőajtó kiserelhető a készülékből.

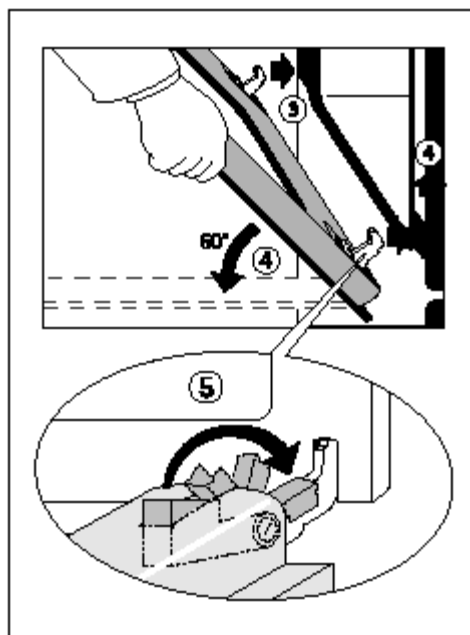
## A sütőajtó kiakasztása

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A **sárgarézsínű szorítókart** pattintsa fel **egészen** mindkét ajtózsanérnál.
3. Mindkét kezével fogja meg az ajtót az oldalaknál és óvatosan az **ellenállás ellenére** kb. 3/4 részig zárja vissza az ajtót.
4. Emelje ki felfelé az ajtót és húzza ki a sütőből (**Vigyázat: nehéz!**).
5. Helyezze az ajtót a külső oldalával lefelé egy puha és sík felületre és ügyeljen arra, hogy ne karcolódhasson be.



## A sütőajtó beakasztása

1. Az ajtót mindkét kezével fogja meg az oldalaknál.
2. Tartsa meg az ajtót egy kb. 60°-os szögben.
3. Az ajtózsanért a jobb- és baloldali lenti kivágásokba - amennyire csak lehetséges - **egyszerre** tolja be.
4. Az ajtót az ellenállás ellenére óvatosan emelje felfelé és nyissa ki teljesen.
5. Mindkét ajtózsanérnál pattintsa vissza a helyére a szorítókarokat, hogy visszakattanjanak az eredeti pozícióba.
6. Zárja be az ajtót.





# Sütőfiók

A sütő alatt lévő sütőfiókot a könnyebb tisztításhoz kihúzhatja a helyéről.

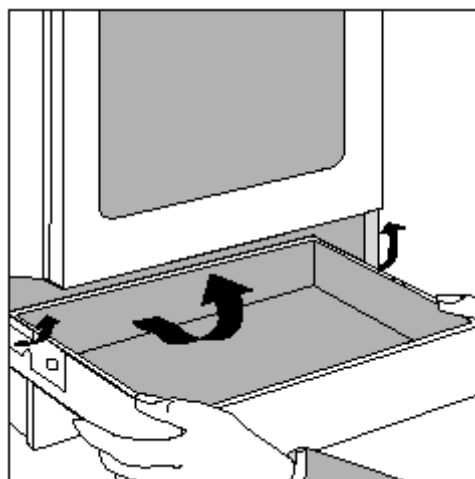
## A sütőfiók kihúzása / visszahelyezése

1. Húzza ki a sütőfiókot a sütőből
2. A sütőfiókot kissé emelje meg úgy, hogy ferdén, felfelé kiemelhető legyen a vezetékből.
3. Vízszintes helyzetben süllyessze le a sütőfiókot és tolja be a helyére.



**Figyelem:** A sütőfiók a sütő használata közben felforrósodik és hőtorlódásnak van kitéve. Ezért semmiféle éghető anyagot (pl. tisztítószer, műanyagtál, papír, stb.) ne helyezzen be a sütőfiókba.

**Sütőtisztító-sprayt ne tároljon a sütőfiókban!**



## Mit kell tenni, ha...

Üzemzavar	Hiba oka	Megoldás
A főzőzónák nem funkcionálnak.	A megfelelő főzőzóna nincs bekapcsolva. A lakás elektromos biztosítója kioldott.	Kapcsolja be a főzőzónát.
A sütő nem fűt fel.	A sütő nincs bekapcsolva. A napi idő nincs beállítva. A szükséges beállítások nincsenek elvégezve. Az elektromos főbiztosíték kioldott.	Kapcsolja be a sütőt. Állítsa be a napi időt. Ellenőrizze a beállításokat. Ellenőrizze a főbiztosítékot. Ha a biztosíték egymás után többször kiold, akkor forduljon a szervizhez.
Nem világít a sütőtéri lámpa.	Kiégett az izzó.	Cserélje ki az izzót.

**Ha az üzemzavart a fenti szempontok áttanulmányozása után sem tudja elhárítani, akkor forduljon a jótállási jegyben feltüntetett szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz.**



**Figyelmeztetés:** A készülék csatlakoztatását és beszerelését csak elektromos szakember, szerviz végezheti el. A készülék javítását - beleértve a csatlakozó vezeték és dugó cseréjét is - csak a jótállási jegyben megjelölt szerviz végezheti el.

A szakszerűtlen javítás nemcsak tilos és életveszélyes, hanem a készülékre vonatkozó garanciális igények elvesztését vonja maga után.



### **Útmutatás a metál-előlapos készülékhez:**

A készülék hideg előlapja miatt az ajtó kinyitása közben, vagy a sütés/főzés után a belső ajtóüveg rövid időre bepárasodhat.

# Felállítási útmutató



**Figyelmeztetés!** A készülék beszerelését és csatlakoztatását csak **elektromos szakember, szerviz** végezheti el.

A szakszerűtlen szerelés nemcsak tilos és életveszélyes, hanem a készülékre vonatkozó garanciális igények elvesztését vonja maga után.

## Felállítás



**Figyelem:** A készülék alatt lévő padlózatnak hőállónak kell lenni.

- A készüléket körülvevő bútorokat hőálló ragasztóval (100°C) felragasztott fa-, vagy műanyag borítású lappal kell ellátni. Ha a műanyaglap, vagy a ragasztó hőállósága nem megfelelő, akkor a borítás deformálódik, vagy szétválik.
- Ez a készülék az Y-tűzvédelmi osztályba (EN 60335-2-6) tartozik, ami azt jelenti, hogy a készüléket csak az egyik oldalával szabad a nála magasabb bútorzat mellé beszerelni.
- A főzőlap és a páraelszívó közötti távolságnak olyan méretűnek kell lenni, mint amit a páraelszívóra vonatkozó Szerelési útmutatóban előírtak.

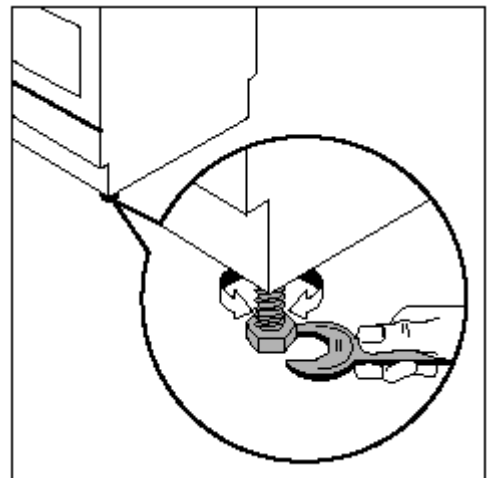
## A készülék kiigazítása

A készülék alsó része 4 db állítható menetes lábbal van felszerelve, amelyekkel a padlózat kisebb egyenetlenségeit ki lehet igazítani.

Az állítható lábakat igény szerint magasabbra, vagy alacsonyabbra állíthatja, amíg a készülék nem áll vízszintesen.



Az állítható lábak könnyebben lesznek elforgathatók, ha a szerelés közben tehermentesítés céljából kissé megdönti a készüléket.





## Biztonsági útmutatások a szereléshez

- A készüléket csak a biztonsági előírásoknak megfelelő védőérintkezővel ellátott helyre szabad csatlakoztatni. Ha a felállítás helyén elektromos szerelést kell végezni, akkor ezeket a munkálatokat csak elektromos szakemberrel, vagy a szervizzel szabad elvégeztetni. Amennyiben a beszerelés után a csatlakozó dugasz nem lesz hozzáférhető, akkor a készüléket egy legalább 3 mm érintkezőhézaggal rendelkező elektromos kapcsolóval (pl. LS-kapcsoló, biztosíték, FL-kapcsoló) kell felszerelni.
- A készüléket lehetőleg ne szerelje ajtó mellé, vagy ablak alá. A kitérő ajtó és ablak a főzőhelyeken lévő forró főzőedényeket megsérthetik.
- A készülék elektromos csatlakoztatását a csatlakozó fedél külső oldalán lévő kapcsolási rajz szerint kell végrehajtani.
- A készülék csatlakoztatásához csak gumiszigetelésű (Típus H05RR-F zöld/sárga védővezetékekkel), vagy kiváló minőségű vezetéket szabad használni.
- Az elektromos vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy sehol ne érhesse 50°C-nál nagyobb hőhatás.
- A megsérült csatlakozó vezetéket csak a kijelölt szerviz cserélheti ki.

## Vevőszolgálat, Szerviz

Cégünk elektromos készülékei megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Az elektromos készülékeket csak elektromos szakember, szerviz javíthatja. A szakszerűtlen javításból eredő károkért a gyártó nem vállal felelőséget és érvényét veszti a garanciális javítás feltétele is.

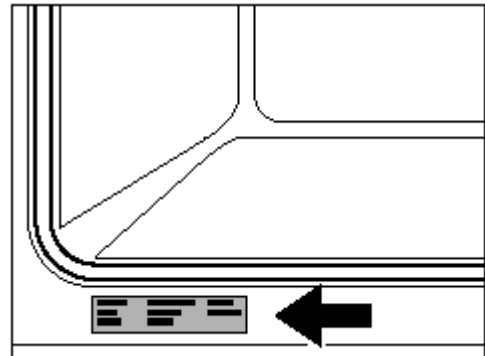
Minden esetén adja meg a Szerviznek az adattáblán található gyártási számokat. A számok megadása után a Szerviz szakembere már célirányosan meghatározhatja a készülékhez szükséges pótalkatrészek körét és már az első alkalommal, tehát gyorsabban lesz megjavítható a meghibásodott készülék.

Azért, hogy ezek a számok mindig kéznél legyenek - azt ajánljuk, hogy írja fel őket az alábbi sorba.

Modelljelzés

Gyártási szám (PNC)

Sorozat-szám (S-No.)



**Vevőszolgálat és márkaszerviz:**

**1142 Budapest, Erzsébet kir.-né út 87.**

**Forgalmazó:**

**Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek**

**1142 Budapest, Erzsébet kir.-né út 87.**

## Műszaki adatok

Méreték	Magasság	858 mm
	Szélesség	500 mm
	Mélység	600 mm
Hálózati csatlakoztatási adatok		Adattáblán
Zajkibocsátás		46 dB
Sütő hasznos űrtartalma		45 liter