



Használati útmutató

Tűzhely

EKC60752

**Önre gondoltunk,
amikor megalkottuk ezt a terméket.**

Üdvözöljük az Electrolux világában!

Köszönjük, hogy egy első osztályú Electrolux terméket választott. Az Electrolux cég célja az, hogy olyan minőségi termékek széles választékát kínálja, amelyek kényelmesebbé teszik az életét.

Kérjük, hogy szánjon pár percet a Használati útmutató elolvasására, hogy új készülék minden előnyét ki tudja használni.

Ígérjük, hogy a legkiválóbb felhasználói élményben lesz része, amely könnyebbé teszi az életét. Sok szerencsét.

Tartalomjegyzék

Biztonság	5
Beszereles	7
<i>A talplemez magasságának állítása</i>	8
<i>A vízszintes helyzet beállítása</i>	8
<i>A borulásgátló</i>	9
<i>Elektromos csatlakozás</i>	10
<i>Talplemez pereme</i>	10
Biztonsági funkciók	11
<i>Funkciózár</i>	11
<i>A hűtőventilátor</i>	12
<i>Az ajtózár</i>	12
A készülék bemutatása	13
<i>A tűzhely</i>	13
<i>A sütő</i>	13
Az első használat előtt	14
<i>Az óra beállítása</i>	14
<i>A sütő melegítése étel nélkül</i>	15
<i>Kivehető oldalvezető sínek</i>	16
A kerámia főzőlap használata	18
<i>Kezelőpanel</i>	22
<i>Kezelőpanel funkciók</i>	23
<i>Az időkapcsoló</i>	28
<i>Automatikus biztonsági kikapcsolás</i>	28
<i>Jelzőóra</i>	30
<i>Az érintő felület bekapcsolása, kikapcsolása</i>	31
A sütő használata	32
<i>A sütési funkciók</i>	32
<i>A sütő kijelzője</i>	33
<i>A sütési funkciók kiválasztása</i>	34
<i>Egyéb funkciók</i>	40
<i>A sütő biztonsági kikapcsolója</i>	40
<i>Praktikus használat</i>	41
Tisztítás és ápolás	48
<i>A tűzhely tisztítása</i>	48
<i>Az üvegkerámia lap tisztítása</i>	49
<i>A sütő tisztítása</i>	51
Műszaki adatok	59
Európai jótállás	60
Gyakorlati tanácsok és ötletek	61
Problémák és megoldásuk	62

Biztonság

A tűzhelyeket állandóan fejlesztik. Ezt az új tűzhelyt nem minden esetben tudja úgy használni, ahogyan a régit. Ezért figyelmesen olvassa el a Használati útmutatót, és alaposan ismerkedjen meg az új tűzhelyével. Ezt a tűzhelyet a szokásos háztartási használatra tervezték. Kérjük, hogy közölje velünk, ha véleménye, vagy kérdése van a tűzhellyel és használatával kapcsolatban. Címünk és telefonszámunk a Szerviz fejezetben található.



A FIGYELMEZTETŐ HÁROMSZÖGGEL jelzett szöveg biztonsági előírásokat tartalmaz. NAGYON FIGYELMESEN OLVASSA EL EZT A SZÖVEGET, hogy ne okozzon kárt önmagában, másokban, vagy a tűzhelyben.

Kicsomagolás

Ellenőrizze, hogy a tűzhely sértetlen-e és jó állapotban van-e. A szállítás során bekövetkezett sérülést azonnal jelenteni kell annak a cégnek, ahol a készüléket vásárolta. Közvetlen szállítás esetén, a szállítás során keletkezett sérülést a fuvarlevéllel megegyezően 7 napon belül be kell jelenteni az Ügyfélszolgálatnak.

A csomagolóanyag újrahasznosítható.

Lépjen kapcsolatba az önkormányzattal, ha nem tudja, hova helyezheti el a régi készüléket. A sütő használata előtt ne felejtse el eltávolítani a csomagolóanyagot a sütő belsejéből.

Beszereles

A tűzhelyen esedékes bármilyen munkát csak szakképzett szakember, szerviz végezhet. Szakképzetlen személy által végzett munka a tűzhely gyengébb teljesítményéhez és személyi sérüléshez és/vagy anyagi károkhoz vezethet.

A csatlakozó dugóval ellátott tűzhelyeknél győződjön meg arról, hogy a csatlakozó dugót megfelelően dugta-e bele a fali aljzatba.

A tűzhely nehéz. Azok a peremek és sarkok, amelyekkel általában nem érintkezünk, élesek lehetnek. Viseljen kesztyűt, amikor a tűzhelyet elmozdítja.

A BORULÁSGÁTLÓT azért kell felszerelni, hogy a tűzhely ne borulhasson fel, amikor abnormális terhelésnek van kitéve.

FONTOS! Ne helyezze a tűzhelyet külön alapzatra, vagy más, a magasságát emelő elemre. Ezzel nagyobb lesz a kockázata annak, hogy a tűzhely felboruljon!

Gyermekek és a tűzhely

A gyermekek természetüknél fogva kíváncsiak, és a legtöbb dolog érdekli őket, beleértve a tűzhelyet is. A biztonság érdekében szeretnénk megemlíteni néhány megfontolandó dolgot, ha gyermekei vannak, vagy látogatóba jönnek:

Legalább 40 cm széles munkaasztal területet kell hagyni a tűzhely mindkét oldalán.

Ha van FŐZŐLAP-VÉDŐ a tűzhelyhez, akkor azt fel kell szerelni. Az AJTÓZÁRNAK is megfelelően kell működnie.

Soha ne engedje meg gyermekeknek, hogy a kaparókést használják.

Engedje, hogy a gyermekek segítsék Önt a tűzhely körül, de tanítsa meg nekik, hogy a főzőedények, a tűzhely főzőlapja és a sütő nagyon felforrósodhat és a használat után is meleg marad egy ideig. MEGÉRINTÉSÜK ÉGÉSI SÉRÜLÉST OKOZHAT.

Használat

Soha ne használjon repedt üvegkerámia főzőlapot. A kifutott folyadékok átjuthatnak a feszültség alatt levő elektromos részekhez. Szakítsa meg a tűzhely áramellátását és lépjen kapcsolatba szervizzel a javítás végett.

Soha ne tegyen alufóliát, műanyagot, vagy hasonló eszközöket az üvegkerámia lapra. Ha egy főzőzónát véletlenül bekapcsol, akkor a papír/műanyag eléghet, vagy elolvadhat.

Soha ne hagyjon fémtárgyat, mint pl. fedőt, kést, vagy kanalat a főzőfelületen. Ezek nagyon felforrósodhatnak egy véletlenszerű bekapcsolásnál.

Soha ne hagyjon olajsütőt, megolvadt zsírt, petróleumot, vagy más, könnyen gyulladó anyagot felügyelet nélkül. Tűz esetén kapcsolja ki a tűzhely kapcsológombjait és kapcsolja ki a levegőcserélő ventilátort. **FEDŐVEL OLTSA EL A TÜZET** és soha ne használjon vizet.

Csak sütő-főző edényeket használjon a főzőfelületen és a sütőben.

Ellenőrizze az edények és serpenyők alját. A kifelé domborodó fenekű edényeknél is ügyelni kell a jó felfekvésre.

Győződjön meg arról, hogy a tűzhelyet megfelelően kikapcsolta-e, ha már nem használja. Mindegyik gomb a nullán álljon.

Figyelmeztetés! Alkoholt és hasonló anyagokat, amelyek robbanó gázokat alkothatnak, vagy olyan anyagokat, amelyek tüzet, vagy robbanást okozhatnak, nem használhat a sütőben.

Az üvegkerámia főzőlapot a legnagyobb körültekintéssel kell használni. Például brandyvel, vagy más alkoholfajtával történő lángolás maradványokat hagy a levegőcserélő ventilátorban, amely begyulladhat, és komoly tüzet okozhat. A lángok és az égő zsiradék ugyanígy sérülést okozhat.

Ne tegyen vegyszereket, vagy tisztítószeret a tároló fiókba.

Tisztítás

Az üvegkerámia főzőlapot és a sütőt tartsa tisztán. A zsír és a kiömlött anyagok nagy füstöt okozhatnak amikor felmelegednek és tűzveszélyesek is.


Amíg a sütő meleg, az üvegkerámia főzőlap károsodásának elkerülésének érdekében a kaparókéssel azonnal el kell távolítani a cukrot és a magas cukortartalmú kifutott anyagokat, például a lekvárt, az olvadt műanyagot és fóliát. Vigyázzon, a kaparókés nagyon éles.

Karbantartás és javítás

Mielőtt a sütőben kicseréli a kiégett égőt, forgassa az összes kapcsológombot nullára. Az égő cseréje előtt győződjön meg arról, hogy áramtalanította-e a tűzhelyet. Vezetékekkel rendelkező tűzhely esetében húzza ki a csatlakozó dugót. A fix bekötésű tűzhelyet az általános elektromos főkapcsolóval áramtalanítsa.

A karbantartást és a javításokat csak a beszállító által jóváhagyott cég végezheti. Csak eredeti alkatrészeket használjon.

A készülékek élettartama végén

A terméken, vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna.

Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, akkor kérjük, hogy lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal, vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Beszereelés



A tűzhelyen esedékes bármilyen karbantartási munkát csak SZAKKÉPZETT SZAKEMBER végezhet. A tűzhely nehéz. Azok a peremek és sarkok, amelyekkel általában nem érintkezünk élesek lehetnek. VISELJEN KESZTYŰT, amikor a tűzhelyet elmozdítja.

A tűzhelyet 900 mm-es beállított munkaasztal-magassághoz szállítják. A tűzhelynek van egy teleszkópos talplemeze. A magasságot úgy állíthatja be, hogy a tűzhely a 848-933 mm munkaasztal-magassághoz is beigazítható.

A tűzhely elhelyezésénél figyeljen arra, hogy ne zárja el a szellőző nyílásokat (a tűzhely és a fedél mögött). A tűzhelyet nem szabad csempézett, vagy hasonló perem alá betolni.

Legalább 40 cm széles munkaasztal területet kell hagyni a tűzhely mindkét oldalán (ld. a Biztonság c. részt).

Győződjön meg arról, hogy a tűzhely vezetéke nem törik-e meg a tűzhely mozgatasakor.

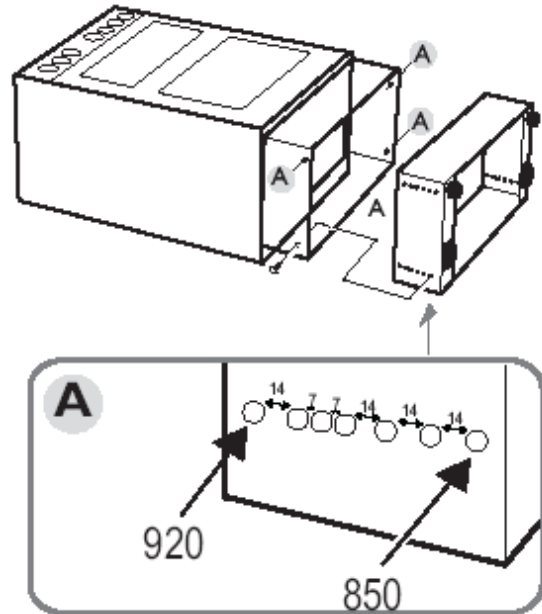
A talplemez magasságának állítása

Mielőtt magasságot akar változtatni, először olvassa el az alábbi pontokat.

1. Óvatosan fektesse le a tűzhelyet (LÁSD AZ ÁBRÁT). Tegye például a polisztirol csomagolóanyagot a tűzhely és a padló közé védelemként. Tegyen egy védőréteget a tűzhely hátulsó alsó sarkai alá, hogy a megvédje a padlózatot a sérülésektől.
2. Csavarja ki az „A” jelű csavarokat (4 CSAVAR, LÁSD AZ ÁBRÁT). Enyhén húzza ki a belső talplemezt, ha csak a magasságot akarja változtatni. Azt a peremet húzza ki, amelyiken a görgők és a lábak vannak.

FONTOS! Legyen óvatos, mert a tűzhely alján éles peremek vannak.

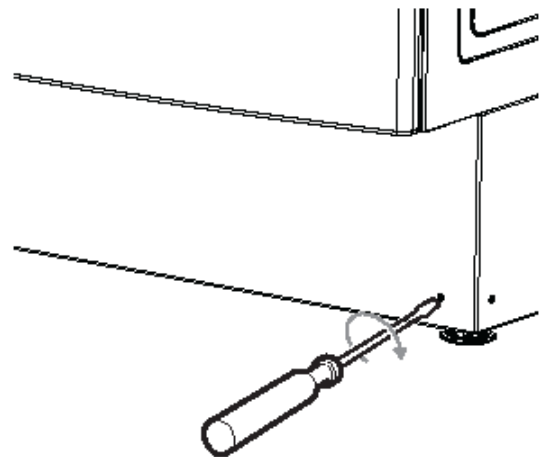
3. Csavarja be az „A” jelű csavarokat az egyik lyukba a 850-920 mm munkaasztal-magassághoz. A lyukak közti távolság 7-14 mm (LÁSD AZ „A” ÁBRÁT).
4. Állítsa fel a tűzhelyet és helyezze áram alá. Nyomja vissza tűzhelyet a helyére; mielőtt felszereli a biztonsági berendezést és győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen vízszintesen áll-e.



A vízszintes helyzet beállítása

A tűzhelynek vízszintesen kell állnia úgy, hogy például a zsiradék egyenletesen oszoljon el a serpenyőben. Helyezzen egy vízszintmérőt, vagy egy vízzel teli serpenyőt az üvegkerámia lapra, amikor ellenőrizni akarja, hogy a tűzhely vízszintesen áll-e.

Ha szükséges, akkor a talplemezen állítani tudja a tűzhely görgőit és lábait 15 mm-rel. Csavarhúzóval állítson a hátsó görgőkön és az első lábakon.



A borulásgátló



A BORULÁSGÁTLÓT azért kell felszerelni, hogy a tűzhely ne boruljon fel akkor, amikor abnormális terhelésnek van kitéve.

A borulásgátlónak csak akkor van szerepe, ha a tűzhelyet a helyére toltá.

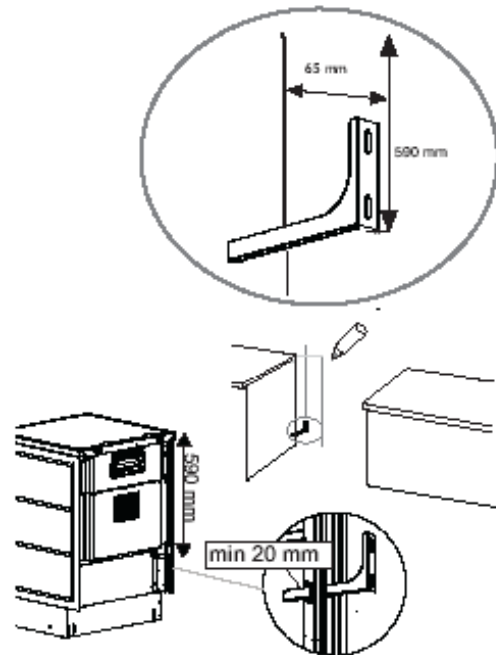
A BORULÁSGÁTLÓ FELSZERELÉSE A TŰZHELYRE:

1. Mielőtt a borulásgátlót felszereli, győződjön meg arról, hogy a tűzhelyet beállította-e a megfelelő magasságba és vízszintesen áll-e.
2. Húzzon egy vonalat a falon az üvegkerámia lap szélétől a padló felé (LÁSD AZ ÁBRÁT).
3. A borulásgátlót a baloldalra kell felszerelni. Mérje meg, hogy hova fogja tenni a borulásgátlót, 590 mm-re az üvegkerámia lap szélétől és 65 mm-re a faltól/szekrénytől, és erősen csavarozza fel a helyére kemény anyagba, vagy alkalmazzon egy megfelelő megerősítést.

Győződjön meg arról, hogy a tűzhely mögötti felület egyenletes legyen. Ha csempe, vagy más borítás van az üvegkerámia lap pereme mögött, akkor ugyanilyen méretű helynek kell lennie a borulásgátló és a fal között. Erre azért van szükség, hogy a borulásgátló erősen a tűzhelyhez legyen rögzítve, és megfelelően működjön.

Ellenőrizze, hogy a borulásgátló legalább 20 mm-rel nyúljon bele a tűzhely hátuljába, amikor a tűzhely be van tolván (lásd ábra).

FONTOS! Ha a munkaasztalos szekrények közti hely nagyobb, mint a tűzhely szélessége, akkor állítsa be az oldalsó méreteket, ha a tűzhelyet középre szeretné elhelyezni.



Elektromos csatlakozás



A tűzhelyen esedékes bármilyen karbantartási munkát csak KÉPZETT SZAKEMBER végezhet. Képzetlen személy által végzett munka károsíthatja a tűzhelyet és személyi sérüléshez és/vagy anyagi kárhoz vezethet.

Az elektromos beszerelés arra szolgál, hogy betegyünk egy legalább 3 mm-es érintkezőnyílással rendelkező kapcsoló eszközt, amivel lehetővé válik a berendezésnek a villamos hálózatról történő leválasztása.

Ennek a követelménynek biztonsági okokból meg kell felelni.

A csatlakozási adatok a készülék adattábláján találhatóak. Ugyancsak ott találja meg a bekötési rajzot is.

Talplemez pereme

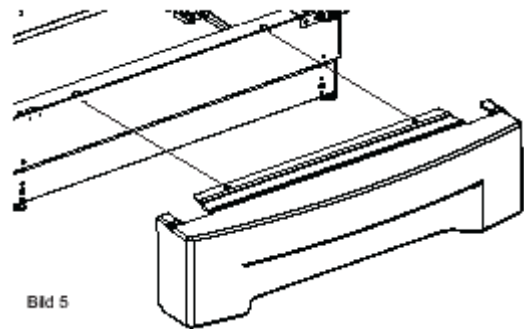


FIGYELEM! Óvatosan járjon el, amikor felszereli a talplemez peremét a tűzhelyre.

Azok a peremek, amelyekkel általában nem érintkezünk élesek lehetnek.

FONTOS! CSAK 900 MM MAGAS TŰZHELYEKHEZ ALKALMAS.

1. Mielőtt felszereli a talplemez peremét, távolítsa el a védőréteget. Ferdén fölfelé emelve húzza ki a fiókot a tűzhelyből és teljesen vegye ki.
2. Szerelje fel a peremet úgy, hogy erősen hozzányomja a talplemezhez (bepattanva csatlakozik, nincs szükség szerszámra).
3. Helyezze vissza a fiókot.







Biztonsági funkciók

Funkciózár

Megakadályozza a főzőfelület véletlenszerű használatát.




A FUNKCIÓZÁR BEKAPCSOLÁSA

1. Nyomja meg az On/Off gombot .
2. Tartsa benyomva a hangjelzés megszólalásáig. .
3. Majd nyomjon meg egy tetszőleges gombot. .

A kijelzőben megjelenő  betű mutatja, ha a főzőfelület be van kapcsolva. A sütő kijelzőjében a SAFE felirat pedig a sütő bekapcsolt állapotát jelzi.



A FUNKCIÓZÁR KIKAPCSOLÁSA

1. Nyomja meg az On/Off gombot .
2. Tartsa benyomva a hangjelzés megszólalásáig. .
3. Majd nyomjon meg egy tetszőleges gombot. .

A kijelző kialszik és a funkciózár kikapcsolásra került. A főzőfelület néhány másodperc múlva automatikusan kikapcsol.

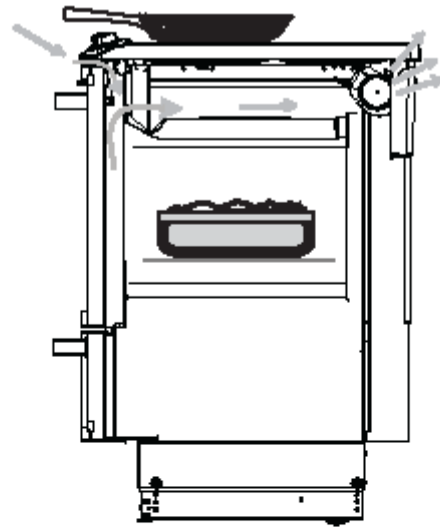


A hűtőventilátor

A tűzhely egy hűtőventilátorral van ellátva. A ventilátor célja az, hogy hidegen tartsa a készüléket.

A hűtőventilátor automatikusan indul el, amikor a sütő használatban van. Ha csak a főzőlapot használja, akkor a ventilátor késleltetett indulással kapcsol be.

Ha a tűzhely ki van kapcsolva, akkor a hűtőventilátor automatikusan lekapcsol, ha a sütő hőmérséklete 120°C-ra csökkent.



Az ajtózár

Az ajtózár megnehezíti, hogy gyermekek kinyissák az ajtót. A tűzhelyet aktív ajtózárral szállítják, amit szükség szerint ki lehet kapcsolni.

NYISSA KI AZ AJTÓT

Mozdítsa el jobbra a zárat (lásd ábra), mielőtt kinyitja az ajtót.

AZ AJTÓZÁR KIKAPCSOLÁSA

Nézze meg, hogy a sütő nem forró-e!

Mozdítsa el jobbra a zárat, emelje fel és mozgassa még egy kicsit tovább jobbra, aztán emelje meg a gomb baloldali szélét.

AZ AJTÓZÁR BEKAPCSOLÁSA

Mozdítsa el a gombot jobbra és lefelé.



A készülék bemutatása

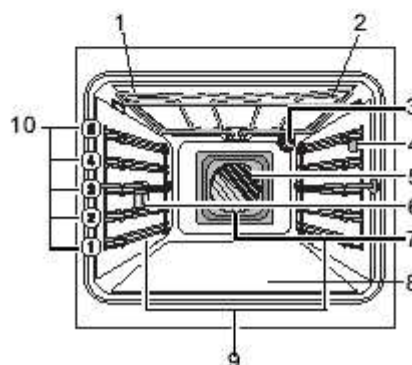
Tűzhely

- 1 Kerámia főzőlap
- 2 Kezelőpanel
- 3 Sütő
- 4 Tároló fiók
- 5 Talplemez




Sütő

- 1 Felső fűtőbetét
- 2 Fűtőbetét
- 3 Sütő világítás, 40 W
- 4 Hússzonda csatlakozó
- 5 Zsírszűrő
- 6 Sütő világítás, 25 W
- 7 Ventilátor fűtőbetét
- 8 Alsó fűtőbetét
- 9 Kivehető polctartók
- 10 Polcpozíciók





Az első használat előtt

Az óra beállítása



Amikor áram alá helyezi a sütőt, akkor egy óraszimbólum  fog villogni addig, amíg az órán be nem állítja az időt.

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA:

1. Nyomja meg a  vagy  a gombot a helyes időpont beállításához.
2. A már beállított időpont megváltoztatásához nyomja meg az On/Off gombot . Ez után néhányszor nyomja meg a  gombot, amíg az óraszimbólum  villog. Kövesse az 1. pontban leírt utasításokat.

Kb. 5 másodperc elteltével az óra abbahagyja a villogást és a beállított idő megjelenik a kijelzőben.

Most már használhatja a tűzhelyet.

Az időt csak akkor változtathatja meg, ha a gyerekszár nem aktív, ha sem a sütési idő , sem a stop funkció , vagy bármely más sütési funkció nincs beállítva.



A sütő felfűtése étel nélkül



A gyermekeket tartsa felügyelet alatt! A sütő nagyon felforrósodik. Ne felejtse el a sütő belsejéből eltávolítani a csomagolóanyagokat.

A sütőt az első használat előtt ki kell égetni. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyissa ki a sütő ajtaját és vegyen ki minden tartozékot a sütő belsejéből.
2. Kapcsolja be a sütőt . Válassza ki a forró levegő funkciót a vagy a gomb megnyomásával. Állítson be 200°C-os hőmérsékletet. A hőmérséklet a és a gombbal változtatható meg. A sütő ajtajának zárva kell lennie.
3. Kb. egy órán keresztül hagyja a sütőt ebben a beállításban.
4. Váltson át a Max. grill funkcióba a vagy a gombbal. Állítson be 200°C-os hőmérsékletet. A hőmérséklet a és a gombbal változtatható meg. A sütő ajtajának zárva kell lennie.
5. Kb. fél órán keresztül hagyja a sütőt ebben a beállításban.
6. Kapcsolja ki a tűzhelyet .
7. Ezután hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. két órán át és jól szellőztesse ki a konyhát.
8. Meleg, mosogatószeres vízzel tisztítsa meg a sütő belső részeit és a sütőajtót. Ezután szárítsa ki a sütőt.

Amikor először kezdi használni a sütőt, még mindig maradhat enyhe szag. Ez semmilyen hatással nem lesz az ételekre és az egészségre sem ártalmas.

Tartozékok tisztítása

Mossa el a polcokat, a sütőlapot, stb. meleg vízzel és mosogatószerrel. Öblítse le és szárítsa meg őket.



Kivehető oldalvezető sínek



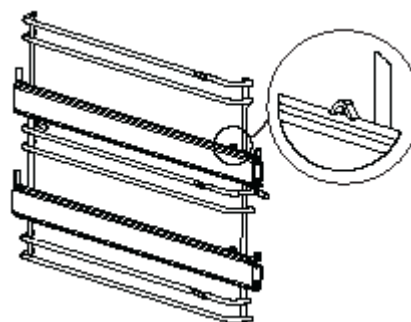
A szállítás közben bekövetkező karcok megelőzése érdekében a kivehető oldalvezető síneket védőréteggel ellátva szállítják. Használat előtt ezt a bevonatot le kell szedni a sínekről, ellenkező esetben gyorsan eléghet és megrongálja a síneket.



FIGYELEM! Győződjön meg arról, hogy a tűzhely borulásgátlója fel legyen szerelve.

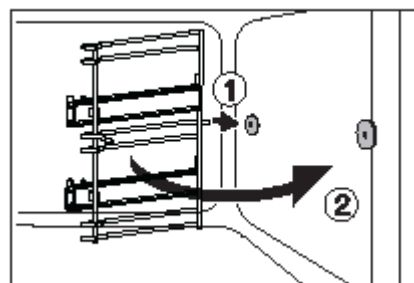
A kivehető oldalvezető sínek helyettesítik a szokványos sütőfokozatokat, amelyeket kiszállításkor szerelnek fel. Két darab kihúzható sínből állnak. A polcok, a serpenyő és a sütőrács a sínek tetejére vannak fektetve. Egy rögzítőpecek tartja a polcot a helyén (lásd. ábra).

A kivehető sínek használata megkönnyíti a sütést. Például amikor pecsenyét, vagy burgonyát akar zsírral meglocsolni, a serpenyő könnyen kihúzható a síneken.



A sínek felszerelése

Először vegye ki a sütő polctartóját, amellyel szállították. Amikor felszereli, akkor először tegye a síneket a belső lyukba (1) és aztán a külsőbe (2). Nyomja be a helyére.



ÜGYELJEN ARRRA, HOGY A RÖGZÍTŐPECEK KIFELE ÉS ELŐREFELE ÁLLJON.



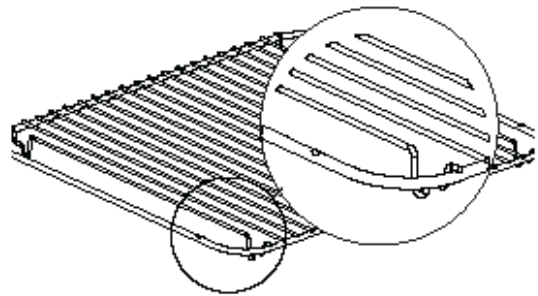
Amikor a sütő ajtaját becsukja, akkor a síneknek betolt állapotban kell lenniük.

Sütőrács, sütőlap és serpenyő használata

Fontos, hogy a sütőrács, a sütőlap és a serpenyő rögzítve legyen a sínek elülső és hátulsó peremén a sínekről való leesés megakadályozása végett. Helyezze a sütőlapot / serpenyőt / rácsot a hátsó peremre és rögzítse az elülső peremnél. A rögzítőpecek egy lyukba illeszkedik a sütőlap/serpenyő szélének alján, amitől a sütőlap/serpenyő a helyén marad. A síneknek betölt helyzetben kell lenni, amikor a sütőrácsot / sütőlapot / serpenyőt behelyezi. A legjobb stabilitás érdekében győződjön meg arról, hogy a ferde szél befelé áll-e a sütőben. A kiegészítőket óvatosan húzza meg, amikor használja őket, hogy a sütőrács / sütőlap / serpenyő ne essen le a sínekről. A maximális terhelhetőség: 20 kg.

A sütőrács használata

A rögzítőpecek nem szükséges a rács használatához. A sütőrács felső részén van egy jelölés. A használat közben ennek a jelölésnek elöl kell lennie (a sütő ajtaja felé). Győződjön meg arról, hogy a rácsra tett étel a jelölés mögött legyen. Ellenkező esetben fennáll a kockázata annak, hogy az étel elöl nem sül át rendesen. A rácsot bele lehet tenni a serpenyőbe. A rácsra helyezhető maximális tömeg 10 kg lehet.



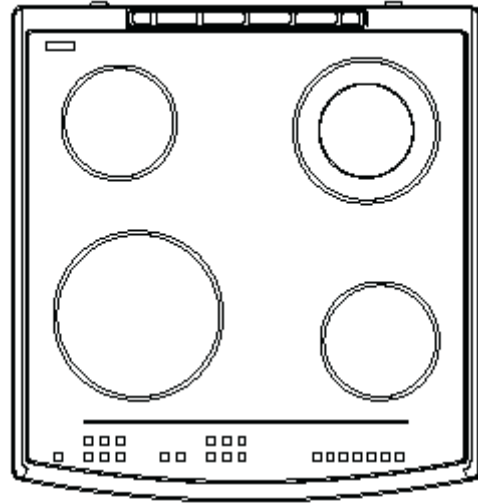
FIGYELEM! Győződjön meg arról, hogy a rögzítőpecek beakadjon a polc / serpenyő alá és hogy a polc / serpenyő a síneken támaszkodjon fel, mert különben kihúzott helyzetben leeshet a sínekről. Amikor a polcot / serpenyőt kiveszi a kihúzott helyzetből, akkor a síneket újra vissza kell nyomni, hogy a sütő ajtaját be tudja zárni. Használjon hőálló kesztyűt, mert a sínek forróak.

A kerámia főzőlap használata

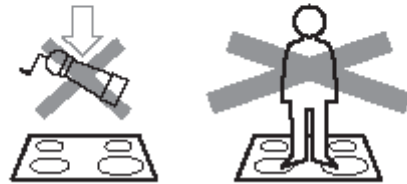
A főzőfelület nem használható, ha a sütő nincs bekapcsolva.

A főzőlapnak négy fűtőzónája van:

- MIN./MAX. MÉRET a jobb hátsó zónán.
 - EGY FORGÓABLAK, amely információt ad a zónáról.
 - AUTOMAX, amely egy automatikus fűtőszál, amellyel a zóna gyorsan felmelegszik a szükséges szintre (főzéshez/sütéshez) anélkül, hogy a beállítást meg kellene változtatni.
 - HŐKIJELZŐ. Amikor kikapcsol egy zónát, akkor a forgóablak **H** betűvel világít addig, amíg a zóna 55°C-nál melegebb.
- 1 AUTOMATA KIKAPCSOLÓ kis idő elteltével. Minél magasabb a melegítés szintje, annál hamarabb kapcsol ki a zóna.



A főzőlap üvege ellenáll a hőnek, a hidegnek és a hőhatásoknak, de ütődésre érzékeny. Ha ráesik pl. egy fűszertartó, akkor az üveglap megrepedhet. Soha ne álljon rá a főzőlapra, ne pakoljon rá idegen eszközöket és ne használja tárolóterületként.





Soha ne használjon repedt üvegkerámia lapot, vagy olyan tűzhelyet, amelynek elrepedt az időmérő üvege.

Ha a folyadék kiforr, vagy tisztításkor túlfolyik, akkor az befolyhat az elektromos részekhez. Ilyenkor azonnal kapcsolja ki a készüléket és hívja a szervizt.

Soha ne tegyen fémtárgyakat, pl. edényfedőket, késeket és kanalakat a főzőfelületre. Nagyon felforrósodhatnak a fémtárgyak, ha a főzőfelület véletlenül bekapcsolásra kerül.




Használat után a kaparókéssel azonnal (amíg az üvegkerámia lap még meleg) távolítsa el a főzőlapra került cukrot és a magas cukortartalmú anyagokat, mint pl. a lekvárt, az olvadt műanyagot és a fóliát a főzőlap károsodásának elkerülése végett.

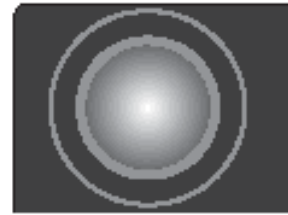
Soha ne hagyjon olajsütőt, olvadt zsírt, petróleumot, vagy más, könnyen gyulladó anyagot felügyelet nélkül. Tűz esetén kapcsolja ki a tűzhely kapcsológombjait és kapcsolja ki a légcserélő ventilátort. **FEDŐVEL OLTSA EL A TÜZET**, soha ne használjon vizet.

Győződjön meg arról, hogy nincs-e homok, cukor, vagy só a főzőedényeken. A homok karcos, míg a cukor és a só tönkretelheti az üvegkerámia lapot. Az üvegkerámia lap színe megkaphat és megkarcolódhat.


A főzőzónák

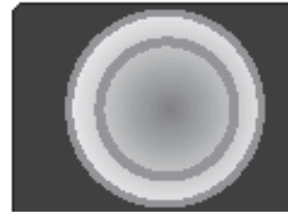
MIN.

Nyomja meg a  gombot főzőzóna használatához, ha használni akarja. Utána a  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt fűtési fokozatot.



MAX.

1. Nyomja meg a  gombot főzőzóna használatához, ha használni akarja. A kétkörös funkció jelzőlámpája felgyullad.
2. Válassza ki a kívánt főzési fokozatot 1 és 9 között. A főzőzóna automatikusan megtartja a korábbi beállítást, miután azt előzőleg nullára állította.



A főzőzónák biztonsági kikapcsolása

Ha egy bizonyos idő után az egyik főzőzónát nem kapcsolja ki, vagy ha a fűtőbeállítást nem változtatja meg, akkor az érintett főzőzóna automatikusan kikapcsol.

A maradékhőt az érintett főzőzóna digitális kijelzőjében látható **H** („forró”) betű jelzi ki.

A főzőzónák automatikusan kikapcsolnak a következő időtartamok szerint:

- **0, 1, 2** beállítás esetén - 6 óra múlva
- **3, 4** beállítás esetén - 5 óra múlva
- **5** beállítás esetén - 4 óra múlva
- **6, 7, 8, 9** beállítás esetén - 1,5 óra múlva

Ha a meghatározott idő letelte előtt egy, vagy több főzőzónát le kell zárni, akkor olvassa el a „Problémák és megoldásuk” c. részt.

Maradékhő kijelző

Miután egy, vagy több főzőzónát kikapcsolt, a maradékhőt az érintett főzőzóna digitális kijelzőjében látható **H** („forró”) betű jelzi ki.

Még akkor is látható a forró betűjelzés, ha a főzőlapot kikapcsolja, de a kijelző nem alszik el addig, amíg a főzőzónák le nem hűlnek.

- A maradékhő funkciót élelmiszerek megolvasztására, vagy ételek melegen tartására használhatja fel
- **Fontos!** Égésveszély áll fenn addig, amíg a maradékhő kijelző világít.
- **Fontos!** Áramkimaradás esetén a **H** betű kialszik és ez által elmarad a maradékhő meglétére való figyelmeztetés is. Ilyenkor még mindig fennáll égésveszély. A sérülések és égések akkor kerülhetnek el, ha elővigyázatosak vagyunk.

Főzőedény/serpenyő kiválasztása

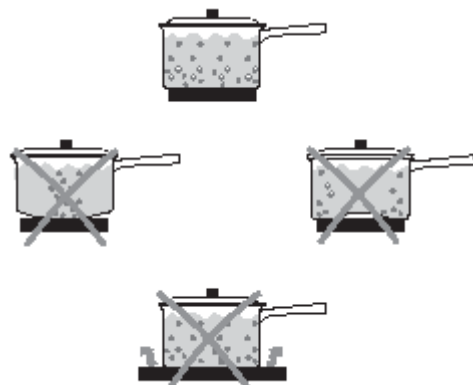
Az üvegkerámia főzőlapos tűzhely nagyobb igénybevételnek teszi ki főzőedényeit, mint a normál főzőlapos. Ügyeljen a következőkre:

- Ellenőrizze a főzőedények alját. Domború fenekű edények (kifelé domborodó) hajlamosak elforogni az üvegkerámia lapon és nem érintkeznek megfelelő módon a fűtőfelülettel.
- Az alumínium jó hővezető, de ezüstös nyomot hagy hátra a főzőlapon.
- Az üvegből készült, vagy a zománcozott tűzálló edényeknek és serpenyőknek nagyobb a koptató hatásúak, ha előre-hátra húzza őket a főzőlapon, mint a más anyagokból készült főzőedényeknek.

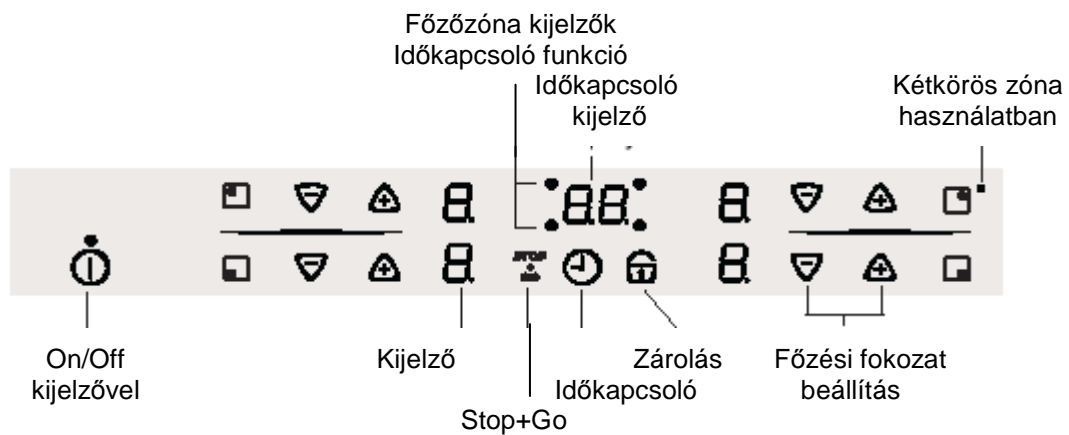
Az idő- és energiatakarékosság érdekében a főzőedény, vagy a serpenyő alja:

- Teljesen takarja le a főzőzónát. Azonban, ha az alja túl kicsi, akkor az étel kifutásakor könnyen odaragad a főzőlaphoz.
- Sima és finom mintájú legyen.
- Teljesen sík legyen. Ha a fenék túlságosan ki-vagy bedudorodik, akkor a melegítési idő meghosszabbodik.

Amikor új főzőedényeket vásárol, tanácsos szendvicsfenekű (különféle fémrétegekkel ellátott fenék) rozsdamentes acélt választani. Egyes főzőedények hidegen homorúak, de kiegyenesednek, amikor felmelegszenek.



Kezelőpanel



Digitális kijelző



A jelzősáv a következőket mutathatja:




- **0** A főzőlap be van kapcsolva
- **U** A hőtartó beállítás lett kiválasztva
- **1 9** választott beállítás
- **A** Automax
- **P** Kisegítő világítás
- **H** Maradék hő
- **L** A gyermekzár (funkciózár) aktiválva lett
- **E** Hibás működés / Túlmelegedés

Kezelőpanel funkciók

A funkció aktiválásához tartsa az egyik ujját a kívánt felületen addig, amíg a hozzátartozó jelzőlámpa felgyullad, vagy kialszik és a kívánt funkció érvényesítésre kerül.

A főzőfelület bekapcsolása


A főzőfelület üzemeltetéséhez a sütőnek bekapcsolva kell lennie. Nyomja meg a  gombot, a sütő kijelzője a  szimbólumot mutatja.


A főzőfelület az On/Off  mező megérintésével kapcsol be. Az On/Off  mezőt (gombot) kb. 2 mp-ig kell megnyomni. A digitális kijelző a -t mutatja.


Miután megnyomta az On/Off gombot, a fűtési beállítást 10 mp-en belül kell elvégezni, vagy az ún. homokóra beállítást kell kiválasztani.



A főzőfelület kikapcsolása



A teljes főzőfelület kikapcsolásához az On/Off -nak aktivizálnak kell lennie.


Nyomja meg a  gombot kb. 1 mp-ig. A digitális kijelző törlődik.


Ha a főzőzónák egyikét, vagy mindegyiket kikapcsolja, akkor a zónához tartozó maradékhő  lesz látható a digitális kijelzőben.



A főzési fokozat kiválasztása




A kiválasztott főzőzóna főzési fokozata  tól – -ig állítható be, vagy ezen értékek között változtatható meg.

A  megnyomásával növelhető a hőmérséklet.

A  megnyomásával csökkenthető a hőmérséklet.





A hőntartás beállítása


Mind a négy főzőzóna rendelkezik egy hőntartó  beállítással. A hőntartás a  gomb  pozícióba állításával választható ki.



A Stop+Go funkció kiválasztása

A Stop+Go funkció mind a négy főzőzónát egyszerre kapcsolja a hőntartó beállításba, majd utána vissza a legutolsó főzési fokozatra. Ez a funkció arra szolgál, hogy amikor a főzést egy rövid időre megszakítjuk, majd utána folytatni akarjuk a korábbi beállításban (pl. megszólaló telefon esetén), akkor a funkció kiválasztásával ezt könnyen megtehetjük.

Nyomja meg a  gombot és a kijelzőben a  hőntartás jelenik meg.

A funkció kikapcsolásához nyomja meg ismét a  gombot. A kijelzőben a korábbi főzési beállítás jelenik meg.



AZ AUTOMAX FUNKCIÓ

Ez a tűzhely egy speciális, ún. Automax automata fűtőrendszerrel van ellátva.

A funkció minden alkalommal bekapcsol, amikor használni kívánja. Működése a következő:

A gombbal kiválasztja azt a beállítást, amelyet a főzéshez/sütéshez megfelelőnek gondol. A főzőzóna a legmagasabb hőfokbeállítással indul, majd egy bizonyos idő után automatikusan visszaáll a kiválasztott beállításra.

Főzés/sütés Automax-szal

A funkció bekapcsolása az alábbiak szerint végezhető.

FONTOS! Minden alkalommal be kell állítani, amikor használni kívánja az automata rendszert.

1. Állítsa be az AUTOMAX funkciót. A kijelzőben az **A** betű jelenik meg.
2. Válassza ki a főzéshez/sütéshez kívánt beállítást. Kb. 5 másodpercig tart, amíg az **A** betű világítani kezd a kijelző mezőben.

A főzőzóna kijelzője **A**-t jelez ki. Ez azt jelenti, hogy a főzőzóna a kiválasztott fűtőbeállítástól függően egy bizonyos ideig maximális hővel üzemel. Lásd diagram.

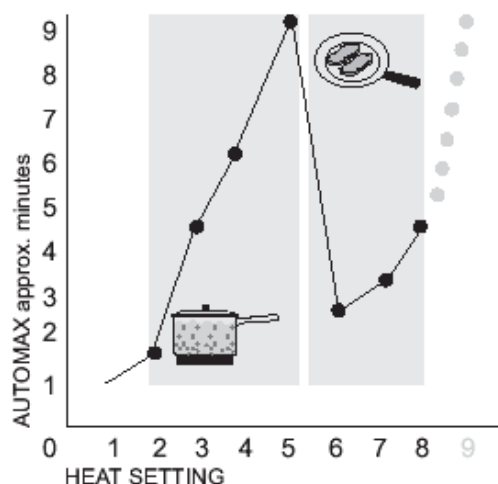
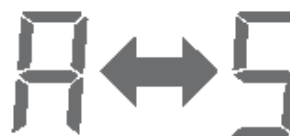
Ha letelik az idő, akkor automatikusan átkapcsol a beállított értékre és az **A** betű nem világít tovább.

Ha az AUTOMAX-szal történő felfűtés közben megváltoztatja a beállítást, akkor a funkció megszűnik, és újra be kell állítani.

Általában elmondható, hogy a 2-5 közötti beállítás főzésre és 6-8 közötti pedig sütésre alkalmas. Hőntartásra az 1-es beállítás alkalmas. De mint általában, itt is ki kell tapasztalni azt a beállítást és főzőzónát, amely a legjobban megfelel Önnek és a főzőedényeinek.

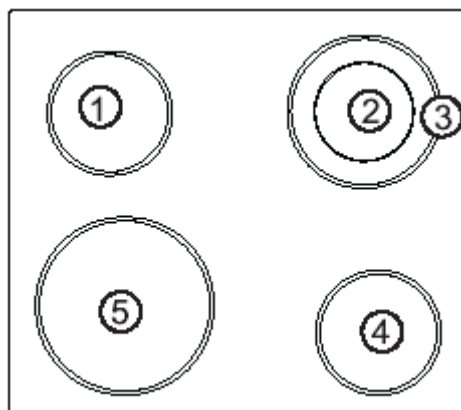
Íme néhány tanács a melegítés helyes beállításához és a megfelelő fűtőzónákhoz.

A táblázatokban mindegyik zóna egy számnak felel meg. (LÁSD ÁBRA).






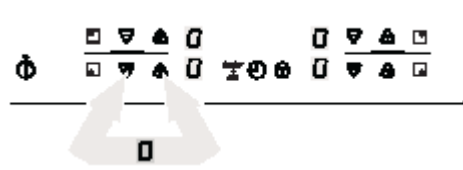
Főzés	ADAGOK	ZÓNA	BEÁLLÍTÁS	EGY ADAG
Zabkása (zab, rozs)	2	1, 2, 4	3	
	4	3	3	
Burgonya	2-4	1, 2, 4	3-4	3
Rizs	2	1, 2, 4	2	¾ dl
	4	1, 2, 4	3	
	4-6	3	3	
Gumós, gyökeres növények	4-8	3	4-5	
Vaj olvasztása		1, 2, 4	1	
Táblás csokoládé olvasztása		1, 2, 4	1	

Sütés	ZÓNA	BEÁLLÍTÁS
Entrecote (steak)	3	7-8
	5	7-8
Sertéskaraj	3	6
	5	6
Húsgombóc	3	6-7
	5	6-7
Palacsinta	3	7
	5	7
Burgonya, nyers	3	6
	5	6
Tojás	3	6-7
	5	6-7






A főzőzóna kikapcsolása

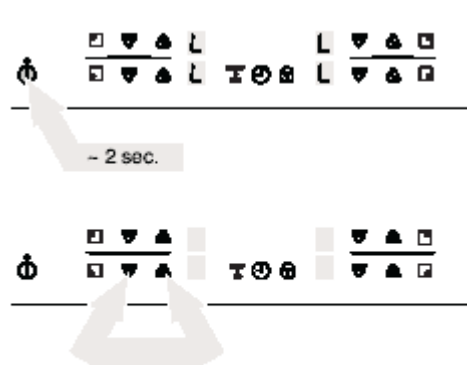
A hőtartás kikapcsolásához nyomja meg egyszerre a  és a  gombokat, vagy a nulla mezőt a -vel.






A főzőfelület használata aktivált funkciózárral

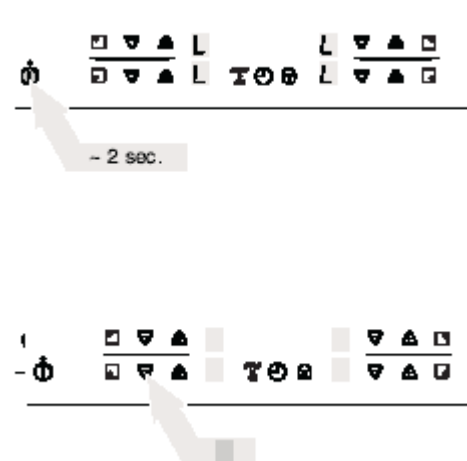
Aktivált funkciózár esetén is használható a főzőfelület, de a főzőfelület következő bekapcsolásakor a funkciózár ismét aktivizálódik.

1. Kapcsolja be a főzőzónákat. Ha a funkciózár aktiválva van, akkor a kijelzőben egy  betű jelenik meg.
2. Nyomjon meg egyszerre két tetszőleges mezőt a fűtési pozíciókhoz és kb. 1 mp-ig a  és a  gombot. A megerősítést egy hangjelzés igazolja vissza. A főzőzónák és a beállítások a szokásos módon állíthatók be addig, amíg nem kapcsolja ki a főzőfelületet.



A funkciózár kioldása

1. Kapcsolja be a főzőzónákat. Ha a funkciózár aktiválva van, akkor a kijelzőben egy  betű jelenik meg.
2. Nyomja meg kb. 3 mp-ig a funkciózár  mezőt. Az elfogadást egy hangjelzés igazolja vissza.
3. Nyomjon meg egy tetszőleges fűtési beállítást .



A kijelző kialszik és a funkciózár érvénytelenítésre került. Néhány másodperc után a főzőfelület automatikusan kikapcsol.

Az időkapcsoló


Az időkapcsoló kétféle módon használható:



- Az egyik mód az **automatikus biztonsági kikapcsolás**. Miután egy főzőzóna beállítása megtörtént, egy bizonyos idő eltelte után a főzőzóna automatikusan kikapcsol. Ez a funkció több főzőzóna együttes működtetése esetén is használható.
- Az időkapcsoló **jelzőóráként** (homokóráként) is használható. Ha a beállított idő letelt, akkor erre egy hangjelzés figyelmezteti a felhasználót.


Az időkapcsoló olyankor is használható jelzőóráként, amikor főzőzóna egyáltalán nincs bekapcsolva.

Automatikus biztonsági kikapcsolás



Annak a főzőzónának, amelynél az automatikus biztonsági kikapcsolás funkciót akarja használni, bekapcsolt állapotban kell lennie.


1. Válassza ki a főzőzónát és állítsa be az automatikus kikapcsolást a  mező megérintésével.


Nyomja meg néhányszor a  mezőt és válassza ki az első főzőzónát. A hozzá tartozó jelzőlámpa gyorsan villog. Például a bal hátsó jelzőlámpa villogása a bal hátsó főzőzónát jelzi. Az időkapcsoló kijelző a -t mutatja.



Nyomja meg ismét a  mezőt, hogy kiválassza a következő főzőzónát.








2. Amíg gyorsan villog a jelzőlámpa, addig végezze el a főzőzóna automatikus kikapcsolási idejének a beállítását a , vagy a  segítségével (pl. 15 perc).

A jelzőlámpa most lassabban villog és a kijelzőben a hátralévő főzési idő jelenik meg. Ha az automatikus kikapcsolást több főzőzónánál is beállítja, akkor a legrövidebb főzési idővel rendelkező főzőzónához tartozó hátralévő időt veszi figyelembe. Az automatikus kikapcsolásnál a többi főzőzónához tartozó jelzőlámpa is világít. Ahhoz, hogy mutassa a kijelző a hátralévő időt a főzőzónák egyikénél, az  időkapcsolóval el kell végezni a főzőzóna beállítását, mialatt a hozzá tartozó jelzőlámpa gyorsan villog.

Azért, hogy beállíthassa a hátralévő főzési időt, a kívánt főzőzónát ki kell választani az  időkapcsolóval. A hozzá tartozó jelzőlámpa gyorsabban villog.

A beállítás az időkapcsoló mező , vagy a  gombjának a segítségével folytatódik.

Ha a beállított főzési idő letelt, akkor a főzőzóna automatikusan kikapcsol. Egyidejűleg 2 percig megszólal egy hangjelzés, az időkapcsoló kijelzőjében pedig a  villog.


3. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg az időkapcsoló mezőt. A gyorsabb beállításához nyomja meg a , vagy a  gombot. Ha az időkapcsoló mezőben először nyomja meg a  gombot, akkor az idő beállítása a 99 perctől indul. Ha az időkapcsoló mezőben először a  gombot nyomja meg, akkor az idő beállítás 1 perctől kezdődik.






Korábbi automatikus kikapcsolás kikapcsolása

Egy korábbi automatikus kikapcsolás megszüntetéséhez két lehetőség kínálkozik:

FŐZŐZÓNA ÉS IDŐKAPCSOLÓ EGYIDEJŰ KIKAPCSOLÁSA





A  gomb segítségével állítsa a főzési időt nullára. Ezzel a főzőzóna és az időkapcsoló kikapcsolása megtörtént.

AZ IDŐKAPCSOLÓT KIKAPCSOLJA – A FŐZŐZÓNA AKTÍV MARAD



1. Az  időkapcsolóval válassza ki a kívánt főzőzónát. Ezt követően a főzőzónához tartozó jelzőlámpa gyorsabban villog.
2. A  gomb segítségével állítsa az időkapcsolót a  beállításba. Ezzel a megoldással csak az időkapcsolót kapcsolja ki, miközben a főzőzóna aktív marad.


Jelzőóra


A főzőfelületnek csatlakoztatva kell lennie az elektromos hálózatra, de a főzőzónáknak nem kell bekapcsolt állapotban lenniük.

1. Nyomja meg az  időkapcsoló mezőt. A kijelző a -t mutatja.
2. Állítsa be a kívánt időt az időkapcsoló mező , vagy a  gombjával.

Néhány másodperc után a jelzőóra aktiválódik és a maradék idő kerül kijelzésre.

A maradék idő a , vagy a  gombbal módosítható.



Ha a beállított idő letelt, akkor egy hangjelzés szólal meg és a kijelző a -t mutatja.


3. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg az  időkapcsoló mezőt.



Az érintő felület bekapcsolása / kikapcsolása

(A SÜTŐ ÉRINTŐ FELÜLETE SZINTÉN ZÁROLT)

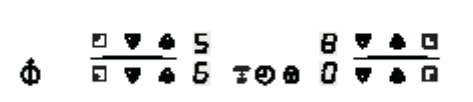
A főzés alatt bármikor zárolható az érintő felület az On/Off mező kivételével, hogy elkerülhető legyen a beállítások véletlenszerű megváltoztatása, pl. a főzőfelület szárításakor.

1. Nyomja meg 1 mp-ig a  gombot. A zárolás alatt a kijelző az  betűt mutatja, majd később újra a beállítást.

Az  betű figyelmeztetésként ismét megjelenik, ha megkísérli megváltoztatni a beállítási értéket a főzőzóna zárolt állapotában.

2. A funkciózár kioldásához nyomja meg újra a  gombot kb. 1 mp-ig. Az  betű kialszik és ismét a korábbi főzési beállítás jelenik meg a kijelzőben.

Ha a főzőfelületet kikapcsolja, akkor a funkciózár is automatikusan kikapcsolódik.



A sütő használata

Az teljesen normális állapot, hogy a sütés/főzés közben pára keletkezik és ez a gőz kicsapódik a sütő ajtaján. Ez a kicsapódás a készülő ételekből származik, de a biztonságot vagy a sütő működését nem befolyásolja.

A sütő egy ötszintes kivehető polctartóval van ellátva.

A sütési funkciók






A SÜTÉSI FUNKCIÓK A KÖVETKEZŐK:

-  **Forró levegő**
Gyűrűs fűtőelem és ventilátor
-  **Felső/alsó fűtés**
Felső fűtőelem és alsó fűtőelem (automatikus gyors felfűtéssel kezdődik, amely átvált felső/alsó fűtésre a kiválasztott hőfok elérésekor)
-  **Pite/pizza funkció**
Alsó fűtőelem, gyűrűs fűtőelem és ventilátor bekapcsolva
-  **Hússütés alacsony hőmérsékleten**
Gyűrűs fűtőelem és ventilátor (120°C 10 percig és aztán 80°C)
-  **Turbo Max. Grill (gratin előkészítése)**
Max. Grill (grill fűtőelem és felső fűtőelem) és ventilátor
-  **Max. Grill**
Grill fűtőelem és felső fűtőelem
-  **Hőntartás beállítása**
Felső fűtőelem és alsó fűtőelem (Előre beállítva, 80°C)
-  **Kiolvasztás/szárítás beállítása**
Alsó fűtőelem és ventilátor (30°C-tól)
-  **Kiolvasztás**
Világítás és ventilátor
-  **Világítás**

A sütő kijelzője






HASZNÁLATI TUDNIVALÓK

- Kapcsolja be a sütőt a  megnyomásával.
- Amikor a kiválasztott funkció szimbólum világítani kezd, akkor a sütő elkezd melegedni.
- A felhasznált idő azt mutatja, hogy mennyi ideje használja már a sütőt. Az időt csak akkor jelzi ki, ha nem állított be semmilyen órafunkciót, mint jelzőóra funkciót , sütési időt , vagy befejezési időt .
- A sütő világítása bekapcsol, amikor a sütési funkciót kiválasztja.
- Egy hangjelzés lesz hallható, amikor a sütő a kívánt sütési hőmérsékletet elérte.
- Kapcsolja ki a sütőt a  megnyomásával.

Legyen körültekintő, ugyanis ha a sütőt kikapcsolja, akkor a főzőfelület is kikapcsol!

Azért, hogy a sütő használata után tovább használhassa a főzőfelületet, ügyeljen arra, hogy ne legyen sütőfunkció használatban, hanem csak a sütőkijelző maradjon bekapcsolt állapotban.

A sütési funkciók kiválasztása

1. Indítsa el a sütőt a  gombbal.
2. Nyomja meg a  vagy a  gombot, amíg a kívánt funkció szimbóluma világítani nem kezd a kijelzőn.
 - A hőmérséklet világítani kezd a kijelzőben.
 - Ha 5 másodpercen belül nem változtatja meg a hőmérsékletet, akkor a sütő elkezdi melegedni.





A SÜTÉSI FUNKCIÓ MŰKÖDÉS KÖZBEN IS MEGVÁLTOZTATHATÓ.

A sütési hőmérséklet megváltoztatása

Nyomja meg a  vagy a  gombot a hőmérséklet növeléséhez, vagy csökkentéséhez.




A sütési funkció kikapcsolása

Mielőtt kikapcsolja a sütőt, nyomja meg a  vagy a  gombot addig, amíg a kijelzőn nem lesz látható sütési funkció szimbóluma.



A sütő kikapcsolása

Kapcsolja ki a sütőt a  gomb megnyomásával.



Hőfok-kijelző

FELMELEGÍTÉS

Amikor a sütési funkciót kiválasztja, akkor a kijelző elkezd villogni, hogy mennyire melegedett fel a sütő.



Ha bekapcsolta a „Gyorsindítást”, akkor egy futó oszlop lesz látható (ez csak a sütési funkció felső/alsó melegítésekor működik).




KIKAPCSOLÁS

Amikor a sütési funkciók kikapcsolnak, a jelzőlámpa világít, hogy mutassa a visszamaradt hőt a sütőben.



Az órafunkciók használata

- Miután kiválasztott egy órafunkciót, a megfelelő funkció szimbóluma 5 másodpercig villogni fog. Ezen idő alatt a kívánt idő a  vagy a  gombbal beállítható, vagy megváltoztatható.
- Miután beállította a kívánt időt, a funkció szimbóluma kb. 5 másodpercig újra villogni kezd. Eztán a funkció szimbóluma fog világítani. A beállított idő visszazámlálása megkezdődik.

A beállított vagy a hátralévő idő ellenőrzése

Nyomja meg többször a funkcióválasztás  gombot addig, amíg a megfelelő órafunkció szimbólum villogni nem kezd és a beállított vagy a hátralévő időt fogja mutatni.




A maradékhő felhasználása a sütési idő és a befejezési idő órafunkciókkal



Amikor a sütési idő  és a befejezési idő  órafunkciókat használja, akkor a sütő a beállított vagy a kiszámított idő 90%-ának leteltével kikapcsolja a fűtőelemeket. A sütő a fennmaradó hőt használja fel a sütés folytatására a beállított idő végéig.

A jelzőóra


Az idő programozásához használhatja. Amikor az idő lejárt, akkor egy hangjelzés lesz hallható.

Ez a funkció nincs hatással a sütőre.


1. Nyomja meg a  gombot. Az órajel szimbólum felgyullad.
Nyomja meg a  gombot, amíg a  villog.

2. Válassza ki a kívánt időt a  vagy a  gombbal.

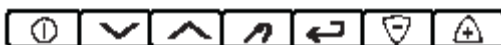
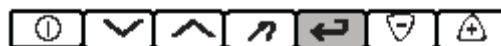
Kb. 5 másodperc után a hátralévő időt mutatja.

A jelzőóra  világítani kezd.

Amikor az idő 90%-a letelt, akkor egy hangjelzés lesz hallható.




A jelzőhang 1 percig lesz hallható, amikor a beállított idő eléri a „00.00”-hoz és villogni kezd a  szimbólum.

Nyomja meg az egyik gombot a hangjelzés és a kijelzőn levő szimbólum kikapcsolásához.





↳ Sütési idő

Ezt a funkciót annak a meghatározásához használhatja, hogy mennyi ideig kívánja az ételt a sütőben hagyni.

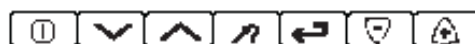
1. Nyomja meg a  gombot. A lámpa világítani kezd.
2. Válassza ki a sütési funkciót és a hőmérsékletet. Nyomja meg a  gombot, amíg a  villog.




3. Válassza ki a kívánt időt a  vagy a  gombbal. (max. 09:59 óra).



A sütési idő szimbólum  világítani kezd.






Amikor az idő eléri a „00:00”-hoz és a sütési idő  szimbóluma villogni kezd, akkor 2 percig egy hangjelzés lesz hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.



Nyomja meg az egyik gombot a hangjelzés és a kijelzőn levő szimbólum kikapcsolásához.

→| Befejezési idő


Itt állíthatja be azt az időt, amikor azt szeretné, hogy a sütő kikapcsoljon.

1. Nyomja meg a  gombot. A lámpa világítani kezd.
2. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet. Nyomja meg a  gombot, amíg a befejezési idő  villog.




3. A  és a  gombok használatával válassza ki a befejezési időt.



A befejezési idő szimbólum  világítani kezd és az idő megjelenik a kijelzőben.





Amikor az idő elér a „00.00”-hoz és a befejezési idő  szimbóluma villogni kezd, akkor 2 percig egy hangjelzés lesz hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.






Nyomja meg az egyik gombot a hangjelzés és a kijelzőn levő szimbólum kikapcsolásához.



Sütési idő és befejezési idő



A sütési idő  és a befejezési idő funkció  egyidejűleg is használható.

1. Nyomja meg a  gombot. A lámpa világítani kezd.
2. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet. Nyomja meg a sütési idő  gombot, és állítsa be a kívánt sütési időt (pl. 1 óra).
3. Nyomja meg a  gombot, és állítsa be azt a befejezési időt, amikor azt szeretné, hogy az étel kész legyen (pl. délután 2:05 óra).



A sütési idő  és a befejezési idő  szimbóluma világítani kezd a kijelzőben.

A sütő az előre beállított időpontban automatikusan bekapcsol (pl. délután 1:05 óra).



Amikor a sütési idő letelt, akkor 2 percig egy hangjelzés lesz hallható, és a sütő automatikusan kikapcsol (pl. délután 2:05 óra).

A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg az egyik gombot.



Egyéb funkciók



ENERGIÁT TAKARÍTHAT MEG A KIJELEZŐ KIKAPCSOLÁSÁVAL

Nyomja meg egyszerre a  és a  gombokat, amíg a kijelző kialszik.

A legközelebbi alkalommal, amikor a sütőt bekapcsolja, akkor a kijelző automatikusan megjelenik. Amikor a sütőt kikapcsolja, a kijelző automatikusan kialszik. Ahhoz, hogy a kijelző újra látható legyen, be kell állítani az órát.



A kijelző megjelenítése

Nyomja meg egyszerre a  és  gombokat, amíg a kijelző újra látható nem lesz.

A sütő biztonsági kikapcsolója

Ha a sütőt egy bizonyos idő elteltével nem kapcsolja ki, vagy ha a hőmérsékletet nem változtatja meg, akkor a készülék automatikusan kikapcsol.

A legutóbb beállított hőmérséklet villogni fog a hőmérséklet kijelzőben.



A sütő az alábbi hőmérsékleteknél kapcsol ki

- 30 – 120° C esetén 1,5 óra elteltével
- 120 – 200° C esetén 8,5 óra elteltével
- 200 – 250° C esetén 5,5 óra elteltével
- 250 – max° C esetén 3,0 óra elteltével

A biztonsági kikapcsolás utáni ismételt bekapcsolás

Teljesen kapcsolja ki a sütőt.

Ezután már ismét használható a sütő.

A biztonsági kikapcsolás törlődik, amikor a sütési idő  vagy a befejezési idő  órafunkciókat beállítja.

Praktikus használat



Soha ne tegyen alufóliát, sütőlapot, vagy polcot közvetlenül a sütő alá. Ha az alsó fűtőelem el van zárva, akkor a túlmelegedés miatt megsérülhet a zománcbevonat.

A sütő a használat közben felforrósodik, ezért

FIGYELJEN A GYERMEKEKRE.

Hőmérsékletváltozások és/vagy a polcon egyenetlenül elhelyezett étel, mint pl. pizza esetén, fennáll a kockázata annak, hogy a polc elgörbül. Azonban amikor a polc lehűl, visszanyeri eredeti alakját.

Hogyan használja a különféle funkciókat a sütő használatakor? Íme néhány hasznos tanács és ötlet arra vonatkozóan, hogy hogyan lehet a legjobban kihasználni a különféle sütési funkciókat a különböző ételek elkészítéséhez:

Tésztafélék sütése

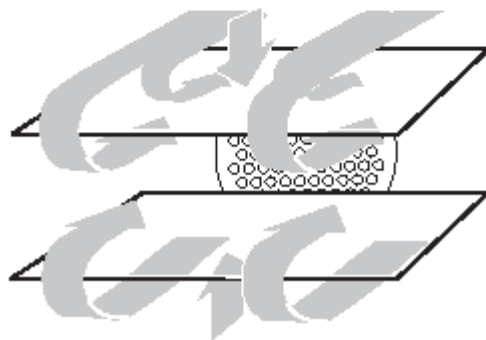
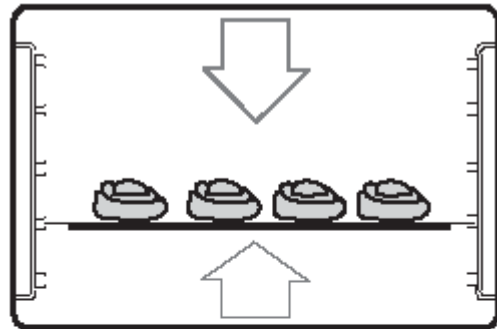
A piskótát kb. 5 perccel a sütési idő befejezése előtt sütőtűvel ellenőrizze. Ezután lehetőség van a sütési idő rövidítésére vagy hosszabbítására. Az eredményt a recept, a sütőforma anyaga, színe, alakja és mérete is befolyásolhatja. A felső/alsó fűtéssel megfelelő elszíneződés érhető el.

A FORRÓ LEVEGŐ ALAPELVE

A ventilátor körül egy gyűrűs fűtőelem felmelegíti a levegőt, amely aztán a sütő hátsó falán levő légcsatornákon keresztül a ventilátor segítségével szétterjed. A forró levegő a sütőben kering, mielőtt újra beszívódna a ventilátor rácsozatán keresztül.

A hő gyorsan és hatékonyan mozog, ami gyakran azt jelenti, hogy alacsonyabb sütési hőmérsékletet használhat, mint a felső és alsó fűtés esetében. 15-20%-kal csökkentse a hőmérsékletet, ha a recept szerint 160-225°C közti hőmérsékletet kell használni.

Minél magasabb a megadott hőmérséklet, annál nagyobb mértékben csökkentse a hőfokot. 225°C feletti hőmérsékletnél jobb a felső és alsó fűtési üzemmódot használni.



Tésztafélék sütése forró levegővel

A FORRÓ LEVEGŐVEL való sütés ésszerűbb, mivel a 2 sütőlap egyidejű sütőbe tétele az összes sütési idő lerövidülését jelenti.

A barnulás eléggé egyenetlen lehet, különösen akkor, ha a kinyújtott tészta nem emelkedik fel rendesen.

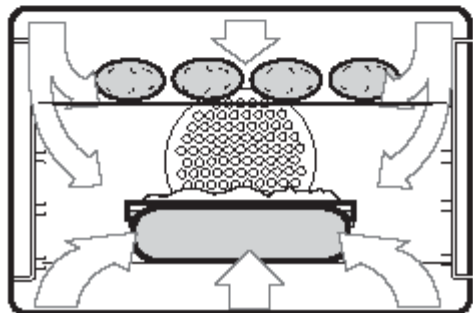
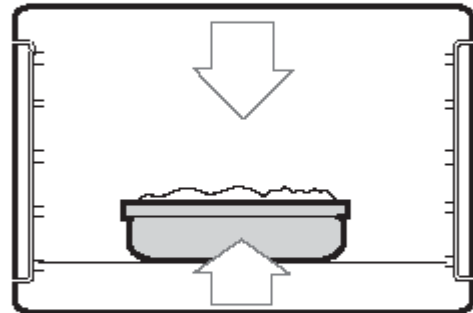
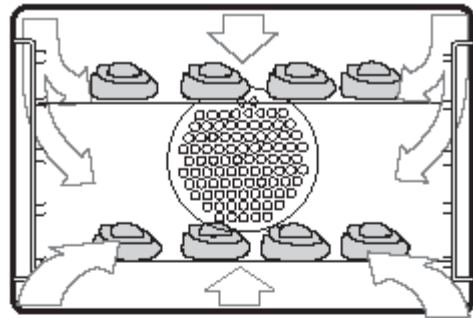
Nem azt az eredményt kapta, amit várt? Olvassa el a „Praktikus tanácsok és ötletek” c. részt, ahol megtalálhatja a sütési problémáinak megoldására adott ötleteket.

Sütés

Kövesse a táblázatban levő javaslatokat.

Sütés forró levegővel

FORRÓ LEVEGŐT használhatunk a sütéshez egyszerre több polcmagasságon, pl. vagdalthoz, húsgombóchoz csakúgy, mint teljes étkezések, előételek, főételek és desszertek elkészítéséhez. Ne feledje, hogy olyan fogásokat válasszon, amelyekhez ugyanolyan hőmérséklet szükséges. Ha a fogások eltérő hőmérsékletet igényelnek, akkor úgy igazítsa be a sütőbe tevési idejét, hogy a szervírozásra a kívánt sorrendjében készüljenek el az ételek.

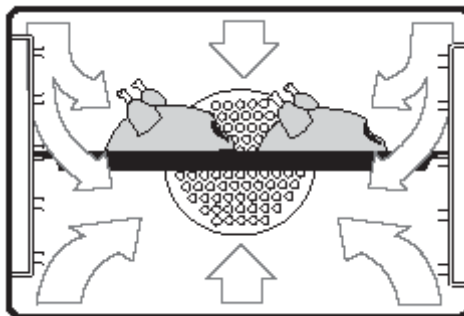


Húsok sütése

Húst sütni a sütőben kényelmes és praktikus mind a **FELSŐ** és **ALSÓ FŰTÉSSEL** és **FORÓ LEVEGŐVEL** egyaránt. A marhahús, mint pl. a marhasült és a filézett hús akkor a legszaftosabb, ha 125°C-on sütik, bár kicsit hosszabb ideig tart, mint magasabb sütési hőmérsékleten.

Válasszon alacsony peremű hőálló tálat, amelybe a hús éppen belefér, ez ugyanis megakadályozza, hogy a húslé kiszáradjon. Sonka sütésénél sok húslé keletkezik. Ezért nagy pecsenyéstálat vagy serpenyőt használjon, és legyen óvatos, amikor kiveszi a sütőből.

Ha sütőzacskót használ, vágja le az egyik sarkát, mielőtt beteszi a sütőbe. Ez csökkenti a forró gőz általi égés kockázatát, amikor zacskót kinyitja.



A húshőmérő használata



Vigyázzon, nehogy megégesse magát a sütő tetején levő fűtőszálakkal vagy a sütő oldalfokaival, amikor a húshőmérőt csatlakoztatja.

Használjon hőálló kesztyűt.

A húshőmérő 30-99°C közti hőmérsékletet visel el. A sütő bekapcsolása előtt vegye le azt a védősapkát, amely a szennyeződésektől védi a húshőmérő kivezetését.





Csak az eredeti húshőmérőt használja és győződjön meg arról, hogy a húshőmérő sehol nem ér hozzá a felső fűtőelemhez.

A legjobb eredmény elérése érdekében a húshőmérő hegyének a hús legvastagabb részének közepében kell lennie, ahova a hő a legkésőbb jut el. A sütő hője befolyásolja a szonda hőmérőjét, ezért az egész csövet be kell dugni a húsba. Ne feledje, hogy a hőmérő téves hőmérsékletet mutathat, ha zsírral vagy csonttal érintkezik.

Tegye a húst az előmelegített sütőbe. Amikor a sütő eléri a kívánt hőmérsékletet, akkor vegye ki a húst, takarja le alufóliával és hagyja kb. 15 percig pihenni. Így könnyebb lesz a húst felvágni, és kevesebb húslé szívároag ki.

BEÁLLÍTÁS

A húshőmérő használata:

1. Szúrja bele a hússzondát a húsba.
2. Csatlakoztassa a húshőmérőt a sütőben levő nyílásba (jobbaldalon).
3. Kapcsolja be a sütőt  gombbal.
4. 60°C az előre beállított hőmérséklet. A kívánt hőmérsékletet a  és a  vagy a  gombok segítségével állíthatja be. A tényleges és a kiválasztott hőmérséklet megjelenik az információs ablakban (LÁSD ÁBRA). Az információs ablakkal követheti a hús hőmérsékletének növekedését.
5. Válassza ki a funkciót és a hőmérsékletet.



Amikor a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet, akkor egy hangjelzés lesz hallható, és a sütő kikapcsol.

6. A hang kikapcsolásához nyomja meg valamelyik gombot.







A húshőmérő forró. Könnyen megégetheti magát, amikor kiveszi a hőmérőt a sütő csatlakozójából.





7. Húzza ki a húshőmérőt a sütő csatlakozójából és vegye ki a húst.

FONTOS! A sütő és a húshőmérő is forró.

A hőmérséklet ellenőrzése vagy megváltoztatása

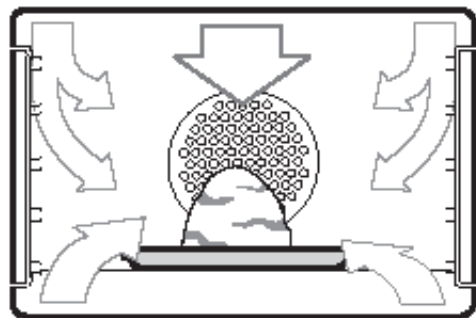
- Nyomja meg addig a  gombot, amíg a húshőmérő  funkció szimbólum villogni nem kezd, és a kijelzőben megjelenik a kiválasztott hőmérséklet.
- Ha meg akarja változtatni a hőmérsékletet, akkor ehhez használja a  és a  gombokat.

A sütési hőmérséklet ellenőrzése vagy megváltoztatása

- Ha meg akarja változtatni a hőmérsékletet, akkor ehhez használja a  és a  gombokat.

Turbo Max. Grill (gratin készítése)

A turbó max. grill használatával az étel gyorsabban elkészül, és egyenletesebb színt kap, mint a grillfunkciónál. A forró levegőt a ventilátor keringteti. Nagyobb sültékekhez tökéletes, mint pl. sertés grillezéséhez, amelynek mindenhol egyenletes színűnek kell lennie.

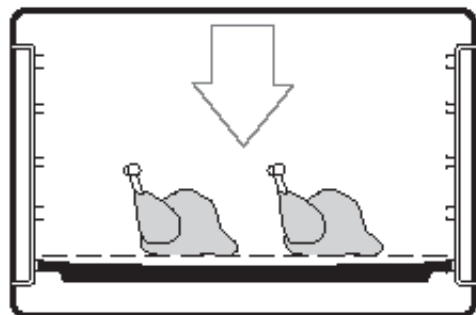


Max. Grill

A grillezendő hús mérete, márványos mintája (zsírcsíkok), formája, mennyisége és hőmérséklete mind befolyásolják a sütési időt és a sütési eredményt.

A hal és a fehér húsok (szárnyas, borjú és sertés) nem barnulnak le olyan könnyen, mint a vörös húsok (marha és vad). A grill olajok és/vagy grillfűszerek szebb színt adnak a húsnak, de növelik a húsfelszín megégésének kockázatát.

A grillezésnél akkor érjük el a legjobb eredményt, ha a grillezendő húst a sütés előtt nem közvetlenül a hűtőből veszi ki. Szárítsa meg, tegye a sütőrácsra és fűszerezze be ízlés szerint. Tegyen egy alufóliával bélelt serpenyőt a grillrács alá, hogy a lecsöpögő zsiradékot felfogja. A sertéskarajt, hússzeletet, halfilét, stb. magasabbra tegye a sütőbe, míg a vastag, sovány bordát, stb. a sütő alsó részébe helyezze be.



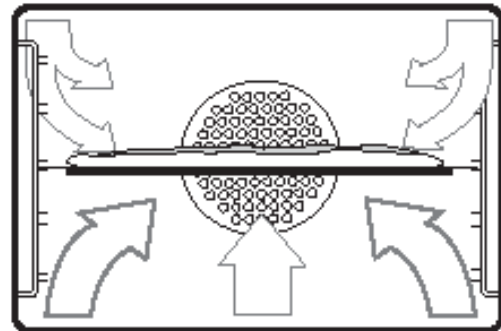
Állítsa be a Max. grill funkciót és a kívánt hőmérsékletet, max. 250°C-ra. Kezden el grillezni 3-5 perc előmelegítés után. Nagyon figyelje, és sütés közben legalább egyszer fordítsa meg a sültet.

A túl hosszú ideig tartó grillezés kiszárítja, megkeményíti, és ami a legrosszabb, megégeti a húst. A grillezés alatt a sütő ajtaját zárva kell tartani.


Pite/pizza beállítása

Ez a funkció kiváló a pite, gratin és a pizza készítéséhez. Amikor pizzát készít, akkor tegye a középső magassági fokra. Használjon sütőlapot serpenyő helyett, hogy a pereme ne égjen meg.

Amikor világos színű sütőformát vagy üvegformát használ, akkor tegye az ételt a sütő alsó részébe. Sötét színű, pl. teflonbevonatú formák használatakor az ételt a sütő közepére tegye.

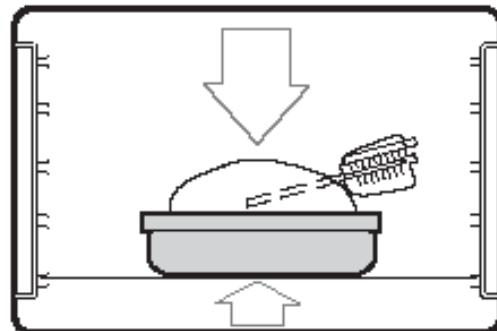


Hús sütése alacsony hőmérsékleten

Állítsa be a  sütési funkciót és a kívánt hőmérsékletet (120°C vagy 150°C). Alacsony hőmérsékleten olyan ételeket süthetünk, amelyek az alacsony hőmérsékletet hosszú ideig, kb. 4-5 óráig elbírják. Amikor kis hússzeleteket, egész filéket vagy vastag marhahúst szeretne sütni, akkor gyorsan meg kell őket barnítani sütőbe helyezés előtt. Amikor megtervezi a sütést, gondoljon arra, hogy időbe telik, amíg az étel elkészül.

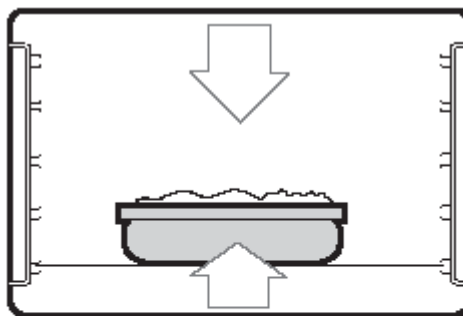
A marha, sertés, vad és bárány szeletek előre megsüthetők az éjszaka folyamán. Tanácsos húshőmérőt használni.

Alacsony hőmérsékleten lehet gyümölcsöt és gombát aszalni.



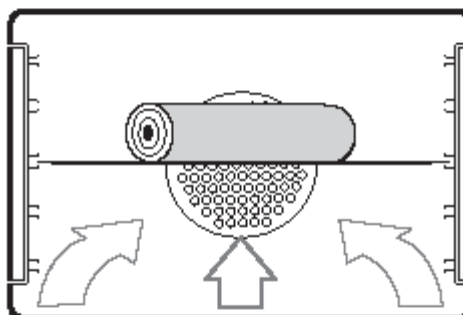
Hőntartás beállítása

Ételek melegen tartására használható.



Szárítás/Kiolvasztás

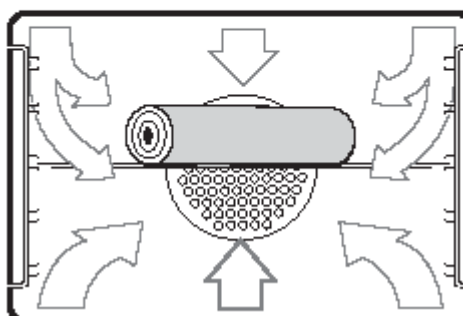
Fagyasztott ételek kiolvasztására használható.



Kiolvasztás

Amikor húst, halat és bevonattal ellátott, vagy töltött péksüteményt olvaszt ki, akkor a hőfokbeállításnak nullán kell lennie.

Ha sok kiolvasztanivaló van, akkor a rácsok és lapok különböző szintekre tehetők be. Az idő megállapítása lehet, hogy nem pontos, ezért jó, ha mindig ellenőrzi az ételt.



Tisztítás és ápolás



Soha ne használjon gőztisztítót a tűzhely tisztításához!

A tűzhely tisztítása

A legkönnyebben egy tiszta rongydarabbal, meleg vízzel és egy kis mosogatószerrel tisztítható meg a sütő közvetlenül használat után. **SOSE HASZNÁLJON SÚROLÓSZERT VAGY MÁS KARCOLÓ ANYAGOT.**



Ne feledje, hogy a borulásgátló nem tölti be a szerepét, amikor a mögötte levő hely takarításához kihúzza a tűzhelyet.

Fogantyú

Soha ne használjon súrolószert, vagy más karcoló anyagot, mint pl. dörzsfelülettel ellátott szivacsot. Csak puha szivacsot, vagy rongyot használjon.

Rozsdamentes acél felületek tisztítása

(CSAK ROZSDAMENTES ACÉL TŰZHELVEKRE VONATKOZIK)

A rozsdamentes acél felületek legjobban egy puha ronggyal és a készülékkel szállított tisztítószerekkel tisztíthatók meg. Kipróbálhatja az ablaktisztító szereket is. Ha a felület nagyon koszos, próbálja meg alkohollal megtisztítani.

SOSE HASZNÁLJON SÚROLÓSZERT, vagy más karcoló anyagot. Ne használjon súroló hatású anyagokat sem, mint pl. fémszálas dörzsszivacs, vagy dörzsfelülettel ellátott szivacs.

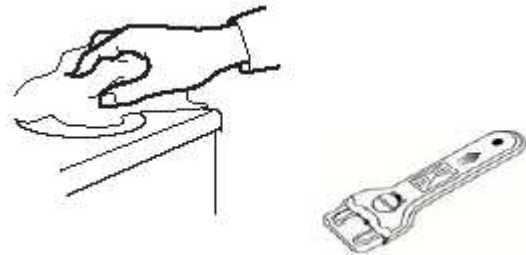
Az üvegkerámia lap tisztítása



Használat után a kaparókéssel azonnal (amíg a főzőlap meleg), távolítsa el a cukrot vagy a magas cukortartalmú kifutott anyagokat, mint pl. lekvár, olvadt műanyag, vagy fólia, hogy a főzőlap károsodását elkerülje.

MI A TEENDŐ, HA A FŐZŐLAP NAGYON SZENNYEZETT:

1. Távolítsa el a szennyeződések a kaparókéssel.
2. Használjon speciális tisztítószeret amikor a **hőjelző** már kialudt. Rázza meg a palackot és permetezzen pár vékony csíkot a főzőlapra. Nedves ronggyal, vagy konyhai törülkövel dörzsölje meg.
3. A felesleges anyagokat egy nedves ronggyal távolítsa el, mert ellenkező esetben beleégnek a főzőlapba, amikor legközelebb felmelegíti. Ezután törölje szárazra a felületet.



A kaparókés

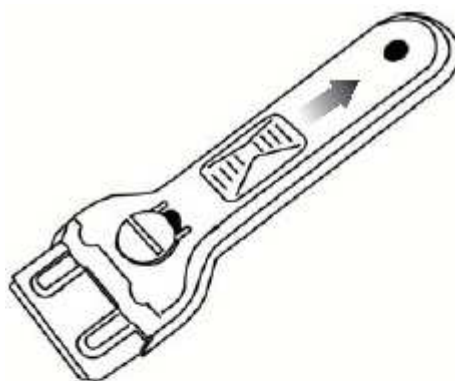


A KAPARÓKÉST TÁVOL KELL TARTANI A GYERMEKEKTŐL. Óvatosan használja a kaparókést, mert a penge rendkívül éles.

A kaparókéssel távolítsa el a kifutott anyagokat az üvegkerámia főzőlapról. Ne használja a kaparókést vagy más éles szerszámot a szilikon peremnél, mivel ezzel a biztonságát kockáztatja és kárt okozhat.

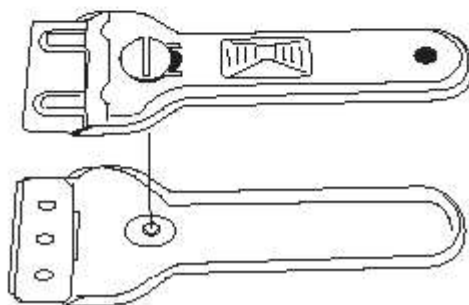
ÍGY HASZNÁLJA A KAPARÓKÉST:

1. Húzza hátra a védőlemezt, hogy a penge láthatóvá váljon (LÁSD ÁBRA).
2. Győződjön meg arról, hogy a penge tiszta és sértetlen-e, mert ellenkező esetben kárt tehet a főzőlapban. Új pengét szakkereskedésben vásárolhat.
3. A kaparókést kb. 45°-os szögben tartsa és kaparja a főzőlapot tisztára. Erősen nekinyomhatja a pengét a főzőlapnak anélkül, hogy károsítaná azt.
4. Óvatosan töröljön le minden szennyeződést a pengéről egy konyharuhával.
5. Használat után nyomja előre a védőlemezt, hogy a pengét letakarja. A kaparókést olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.



A PENGE CSERÉJE:

1. Nyissa ki a kaparókést úgy, hogy teljesen kilazítja a csavart (nincs szükség csavarhúzóra) és az új pengét illessze be az elülső perembe.
2. Szerelje össze a kaparókést és húzza meg a csavart.
3. A védőlemezt annyira nyomja előre amennyire csak lehet, hogy védje a pengét.



A sütő tisztítása

A tisztítás megkönnyítéséhez a polctartót, vagy az oldalvezető síneket szerelje ki.

Az oldalvezető sínek kivétele

Az oldalvezető síneket ugyanúgy kell kiszerezni, mint a polctartót.

A sütő falán és tetején levő KATALÍZISES ZOMÁNCBEVONAT porózus és öntisztító hatású. A sütő alja azonban sima és elég kemény zománctól készült azért, hogy egy spatulával, vagy valami hasonló eszközzel le tudja kaparni a kifröccsent anyagokat.

KATALÍZISES ZOMÁNCBEVONAT

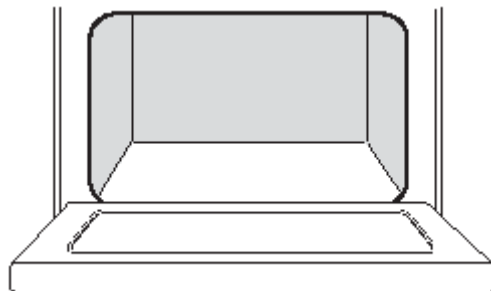


A sütő a használat közben felforrósodik, ezért figyeljen a gyermekekre.

A használat közben a zománctól a szennyeződések bizonyos mértékben leégnek. Ha a zománc foltossá válik, akkor a sütőt a legmagasabb hőmérsékleten a felső és alsó fűtéssel üzemeltesse 30-60 percig. A makacs szennyeződések az alábbi módon távolítsa el:


1. „Itassa át” a katalízises zománctbevonatot lágy szappannal és meleg vízzel. A foltoknál használjon nylon keféet. Hagyja hatni egy óráig.
2. Ezután kapcsolja be a felső és az alsó fűtést a legmagasabb hőmérsékleten .
3. 3 óra elteltével kapcsolja ki a sütőt.

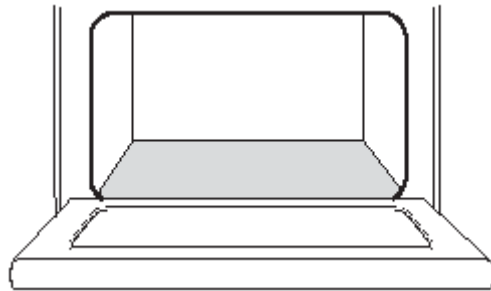
Sose használjon tisztítószert, vagy éles tárgyakat a katalízises zománctbevonaton.



SIMA ZOMÁNCBEVONAT

Ha a sütő alja nagyon szennyezett, akkor végezze el a következőket:

1. A kiömlött, vagy kifutott és odaragadt anyagok spatulával, vagy valami hasonló eszközzel fellazíthatók.
2. Szivaccsal terítsen szét lágy szappant a sütő alján.
3. Zárja be az ajtót. A sütőt állítsa be 100°C-ra felső és alsó fűtéssel  kb. 10 percre.
4. Amikor a sütő lehűlt, öblítse le tiszta vízzel, vagy ha szükséges, akkor szappanos párnával óvatosan dörzsölje meg. Törölje szárazra a felületet.



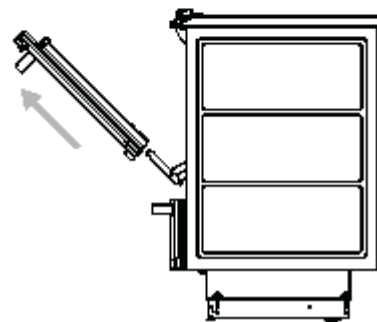
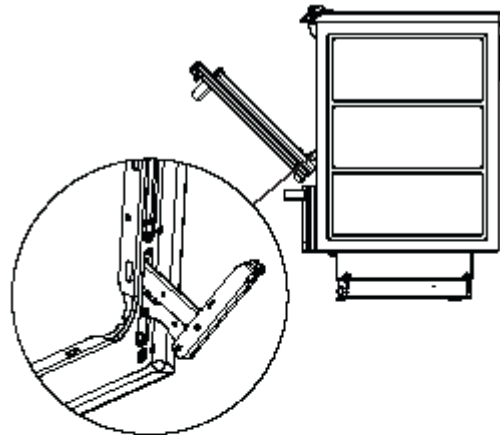
A sütő ajtaja

A sütő ajtaja a tisztításhoz levehető.

AMIKOR A SÜTŐ AJTAJA KINYÍLIK, A LÁMPA FELGYULLAD ÉS A FORRÓ LEVEGŐ VENTILÁTORA (LÉGKEVERÉS) LEÁLL.

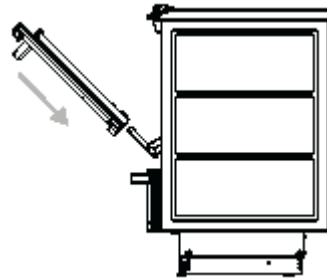
A sütő ajtajának levétele

1. Kb. egy-harmadnyira nyissa ki az ajtót (parkolóállás).
2. Két kézzel fogja meg a sütőajtó oldalát és húzza le az ajtót a sütőről.
3. Emelje le a sütő ajtaját.



A sütő ajtajának felszerelése

1. Győződjön meg arról, hogy az ajtópánt parkolóállásban legyen.
2. Illessze bele az ajtópántot az ajtón levő részbe. Nyomja le annyira, hogy a rugó bepattanjon a helyére.
3. Zárja be az ajtót.



A sütőajtó üvege



Ne tároljon élelmiszert a sütőajtón.

A sütő ajtaja két részes hővisszaverő üvegtáblából áll, amelyek alacsonyabb felületi hőmérsékletet biztosítanak. A belső üvegtáblák a tisztításhoz kivehetők.

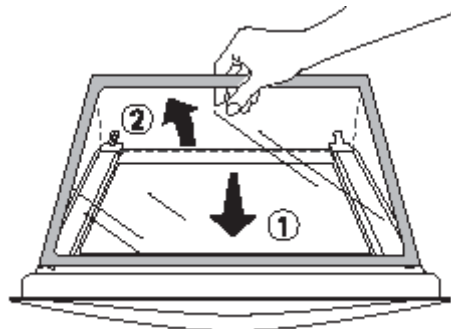
TISZTÍTÁS AZ ÜVEGTÁBLÁK KÖZÖTT



Ügyeljen arra, hogy ne tegyen kárt a sütő ajtó üvegében. A széléknél keletkezett repedések már néhány felmelegítés után az üveg töréséhez vezethetnek.

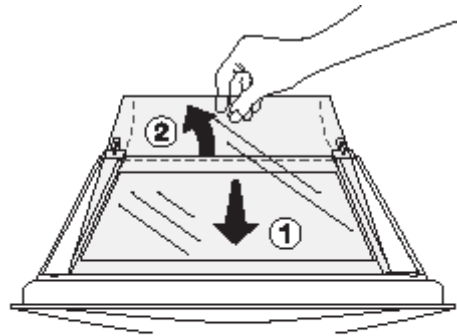
AZ AJTÓ FELSŐ ÜVEGÉNEK LEVÉTELE

1. Az alsó szélénél fogja meg a felső üvegtáblát és nyomja meg a rugó nyomásával szemben az ajtó fogantyúja felé, amíg az alja ki nem mozdul (1).
2. Az üvegtáblát enyhén emelje meg az aljánál és húzza ki (2).



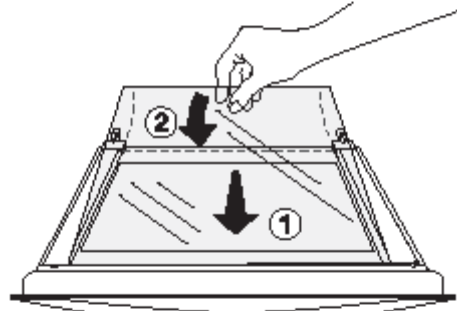
AZ AJTÓ KÖZÉPSŐ ÜVEGÉNEK KIVÉTELE

1. Az alsó szélénél fogja meg a középső üvegtáblát és nyomja az ajtó fogantyúja felé addig, amíg az alja ki nem mozdul (1).
2. Az üvegtáblákat enyhén emelje meg az aljánál és húzza ki (2)
3. Tisztítsa meg az üveget.



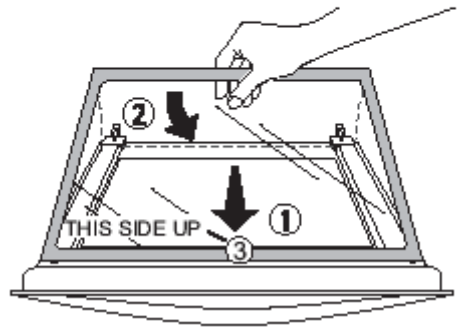
A KÖZÉPSŐ ÜVEGTÁBLA VISSZATÉTELE AZ AJTÓBA

1. Fentről kezdve tegye be a középső táblákat sorban ferdén a fogantyúnál levő üvegtartó profilba (1).
2. Engedje lejjebb a középső üvegtáblákat és nyomja az ajtó széle felé ütközésig az alsó üvegtartó profilba (2).



A FELSŐ ÜVEG VISSZATÉTELE AZ AJTÓBA

1. Fentről kezdve tegye be a felső üveget ferdén a fogantyúnál levő üvegtartó elembe (1).
2. Engedje lejjebb az üvegtáblát. Nyomja a táblát a rugó nyomásával szemben az ajtó alsó részén található üvegtartó profil előtt levő fogantyú oldalán és nyomja az üvegtartó profil alá (2).
Az üvegnek biztosan kell a helyén lennie!
3. Győződjön meg arról, hogy a „THIS SIDE UP” (ezzel az oldalával felfelé) szöveg a fogantyú felé mutasson (3).

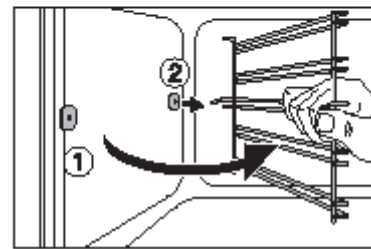
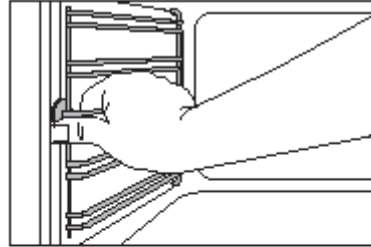


A sütőpolcok sínei

A sütő polctartóját mind a bal, mind a jobb oldalon ki lehet venni, hogy könnyebb legyen megtisztítani az oldalfalakat.

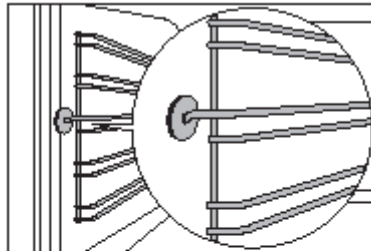
A POLCTARTÓ KIVÉTELE

Először húzza el a polctartó elejét a sütő oldalától (1), majd emelje el hátul is (2).

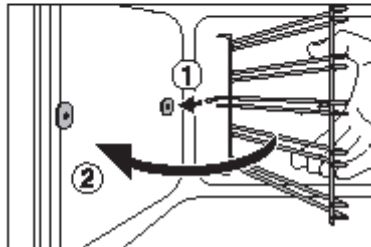


A POLCTARTÓ BEHELYEZÉSE

A rudak lekerekített végeinek előrefelé kell állniuk!



A polctartót úgy tegye be, hogy először a hátsó lyukba (1), majd az előlső lyukba illessze be, és végül nyomja a helyére (2).



A sínek tisztítása

Vegye le a polctartót. A szennyeződések és a zsiradék eltávolításának megkönnyítése érdekében, beáztathatja őket mosogatószeres vízben. Kézzel mosogassa el. **FONTOS! NE TEGYE BE MOSOGATÓGÉPBE.** Ezzel az összes zsírt eltávolítja és elrontja a működésüket.

Super Clean tartozékok

Ezeknek a tartozékoknak szennyeződés-taszító bevonata van és hosszú az élettartamuk, ha megfelelően bánnak velük.



FONTOS! Ne tegye a SUPER CLEAN tartozékokat a forró üvegkerámia lapra, mivel az károsíthatja őket.

A tartozékok max. 250°C hőmérsékletet bírnak el. Soha ne melegítse őket ételek nélkül.

Az első használat előtt alaposan mosogassa el a tartozékokat mosogatószeres meleg vízben.

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat és ötleteket, akkor a SUPER CLEAN tartozékok hosszú ideig fognak tartani és könnyen tisztíthatók maradnak:

- Fém helyett műanyagot, vagy fát használjon, mert a fém károsíthatja a lapot.
- Ne feledje, hogy az érdes fenekű konyhaedények károsíthatják a tartozékokat.
- A tartozékokat egy puha szivaccsal, vagy edénymosó kefével meleg vízben és kevés mosogatószerrel tisztítsa. Soha ne tegye be mosogatógépbe.
- Soha ne használjon acélszálas súrolót, vagy éles tárgyat a tisztításhoz.

A sütő világítása



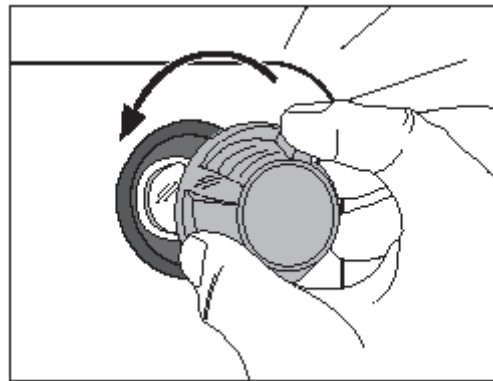
FONTOS! Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg arról, hogy tűzhely áramtalanítva legyen.

Vezetékekkel rendelkező tűzhely esetében húzza ki a csatlakozó dugót. A többi tűzhelyet az általános elektromos főkapcsolóval áramtalanítsa.

Tegyen egy rongyot a sütő aljára, hogy megvédje az izzót és a védőüveget is.

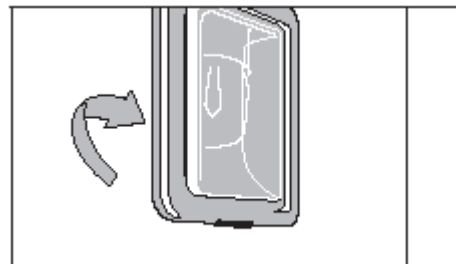
A SÜTŐ ÉGŐJÉNEK CSERÉJE / A VÉDŐÜVEG TISZTÍTÁSA

1. Ügyeljen arra, hogy a sütő ne legyen forró.
2. Csavarja le balra a védőüveget és tisztítsa meg. (LÁSD ÁBRA).
3. Ha szükséges: akkor cserélje ki a sütő égőjét egy újra, amely 230–240V, 40W, 300°C, E14 aljzattal rendelkezik.
4. Csavarozza vissza a védőüveget.



ÉGŐ CSERÉJE / A VÉDŐÜVEG TISZTÍTÁSA

1. Ügyeljen arra, hogy a sütő ne legyen forró.
2. Vegye le és vegye ki a polctartót a baloldalon.
3. Vegye le a védőüveget (az oldaláról) egy keskeny, tompa tárgy segítségével (pl. egy teáskanállal) és tisztítsa meg. Tartsa egyik kezét az üveg alá, hogy ne essen le a sütő aljára.
4. Ha szükséges: akkor cserélje ki a sütő égőjét egy újra, amely E14 aljzatú és 230-240V, 25W és 300°C típusú.
5. Nyomja a védőüveget a helyére és tegye fel a polctartót.



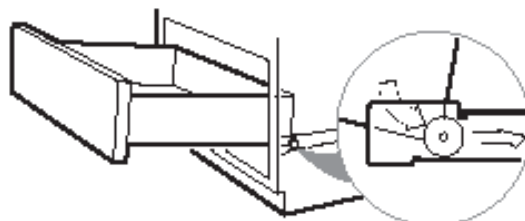
A sütő fiókja



FONTOS! Ne tároljon vegyszereket, vagy tisztítószerket a fiókban. Ne álljon bele a sütő fiókjába és ne álljon rá a fogantyúra sem.

1. Ürítse ki a fiókot és húzza ki ütközésig.
2. Fogja meg a fogantyút, emelje felfelé és a fiók kiszabadul a hátsó perem fogásából.
3. Húzza ki teljesen a fiókot.

Tisztítás után tegye a fiók kerekeit a sínre (LÁSD ÁBRA). Tolja be a fiókot. Először enyhén emelje meg, hogy a kerekek ne akadjanak el az elülső részen.



Műszaki adatok

A változtatások jogát fenntartjuk.



A készülék megfelel a következő EG irányelveknek: 89/336/EEC és a 73/23/EEC.

EKC60752	
A tűzhely	
Szélessége:	596 mm
Szállítási magassága	900 mm
Mélysége	595 mm
Energiahatékonysági osztály:	A
Energiafogyasztás:	
Alsó/felső fűtés:	0,92 kWh
Forró levegő:	0,79 kWh
SÜTÉSI IDŐK NORMÁL TERHELÉS	
Hagyományos fűtés:	41 min
Forró levegő:	38 min
Sütőlap:	1488 cm ²
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY - SÜTŐ	
Felső/alsó fűtés:	2000 W
Grill:	1900 W
Gyűrűs fűtőbetét:	2400 W
Max. grill:	2900 W
Hasznos űrtartalom (liter):	54
A sütővilágítás:	25+40 W
Zajkibocsátás (ventilátor):	40 dB
FŐZŐZÓNÁK JELLEMZŐI	
Bal első (210 mm):	2300 W
Bal hátsó (140 mm):	1200 W
Jobb első (140 mm):	1200 W
Jobb hátsó (180/120 mm):	1700/700 W

Európai jótállás

A készülék jótállásáért az Electrolux felel, a következő oldalon felsorolt országokban, a készülék jótállási jegyében vagy törvényileg meghatározott időszakra.

Ha az alább felsorolt országok valamelyikéből átköltözik egy másikba, amely szintén a listán található, akkor a készülék jótállása is Önnel költözik a következő feltételek mellett:

- A készülék jótállási ideje a vásárlás időpontjától kezdődik, amelyet a készülék eladója által kiállított érvényes vásárlást igazoló irat.
- A készülék jótállási ideje és működésre és alkatrészeire vonatkozó tartalma megegyezik a lakóhelye szerinti országban alkalmazott, jelen modellt vagy készülékfajtaát érintő előírásokkal.
- A készülék jótállása a készülék eredeti vásárlójának személyére szól és más felhasználóra át nem ruházható.
- A készüléket az Electrolux által kibocsátott útmutatónak megfelelően helyezik üzembe és használják, és csak háztartási célra alkalmazzák, azaz nem kereskedelmi célra.
- A készüléket az új lakóhelye szerinti országban hatályban levő vonatkozó törvényi szabályozásoknak megfelelően helyezik üzembe.

Jelen Európai Jótállás rendelkezései nincsenek kihatással az Ön törvényileg szabályozott jogaira.

www.electrolux.com		
		
Albania	+36 5 4 261 450	Fr. Pjetar Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Denmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofstr. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 59 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 66	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9GQ
Hellas	+30 23 10 56 19 79	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 763	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 35060 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 1302, LV-1012, Rīga
Lituania	+370 6 27 80 809	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 262 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87

		
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 61 5 30 222	Fiskelkun. 2, 0506 Oslo
Österreich	+43 1 6 66 460	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quintada Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 - 2774-518 Povo de Anjos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5606 Mägerwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Sebeniňho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 9 26 22 33 00	Konopajaranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, St Göransgatan 143, S-105 46 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 26	Tarlabasri caddesi no : 36 Taksimistanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Gyakorlati tanácsok és ötletek

Probléma	Ok	Megoldás
A kenyér/kelttészta, piskótatészta lapos.	Ha a sütési hőmérséklet túl alacsony, a tészta felemelkedik, majd újra lemegy és lapos lesz.	Ellenőrizze, hogy a táblázatban vagy receptben ajánlott hőmérsékletet állította-e be.
	A kenyér/kelttészta nem emelkedett fel megfelelően. A kinyújtás utáni túlzottan hosszú kelesztési idő lapos tésztát eredményez. A kelttésztát szobahőmérsékleten kell keleszteni, és nem huzatos helyen. Ha a felületét enyhén megnyomja, a tésztának vissza kell ugrania.	Ellenőrizze, hogy a receptben ajánlott kelesztési időt betartotta-e.
	Nincs benne elég élesztő vagy sütőpor.	Nézze meg a receptet, hogy a megfelelő mennyiséget tette-e bele.
	Ha a zsiradékos/folyadékos keverék túl forró, akkor az rontja az élesztő hatását.	Friss élesztőhöz a folyadék megfelelő hőmérséklete 37°C, száraz élesztőt illetően nézze meg a csomagoláson feltüntetett javaslatokat.
A kenyér/kelttészta, piskótatészta kiszárad.	A nem elegendő folyadék, a túl sok liszt, vagy a nem megfelelő fajtájú liszt száraz tésztát eredményezhet.	Nézze meg a receptet, hogy megfelelő mennyiségű lisztet és folyadékot tett-e bele.
	Ha a sütési hőmérséklet túl alacsony, akkor a sült tésztának sokkal hosszabb ideig kell a sütőben maradnia, amíg megsül, és ezért kiszárad.	Ellenőrizze, hogy a megfelelő hőmérsékletet állította-e be.
A sütemény/étel túl barna.	Ha a sütési hőmérséklet túl magas, akkor a sütemény/étel túl barna lesz, mielőtt teljesen megsül.	Ellenőrizze, hogy a megfelelő hőmérsékletet állította-e be.
	A sütőben túl magasra tett étel túl sok felső fűtést kap, amikor alsó és felső fűtést használ, és ellenkező hatás jelentkezik, ha túl alacsonyra teszi.	Ellenőrizze a táblázatban vagy a receptben, hogy a helyes pozíciót választotta-e.
	A gyorsindítás be van kapcsolva.	Ellenőrizze, hogy a funkció beállítást.
A sütemény/étel halvány színű.	A sütő aljára tett alufólia, sütőlap vagy serpenyő gátolják az alsó fűtést.	Győződjön meg arról, hogy nincs semmi a sütő aljában.
	A világos színű sütőforma halványabb süteményt készít, mint a sötét színű sütőforma.	Váltson át sötét színű sütőformára.

Problémák és megoldásuk

Soha ne tegyen a készülékkel olyasmit, ami sérülést okozna vagy magát a terméket károsítaná. Az alábbiakban javaslatokat talál arra vonatkozóan, hogy mit tehet saját maga, ha probléma adódik. Ha segítségre van szüksége, lépjen kapcsolatba a szervizzel.

Probléma	Ok/megoldás
<i>A tűzhely nem kap áramot</i>	Ellenőrizze a következőket: <ul style="list-style-type: none">• a biztosíték(ok) jó állapotúak-e.• a csatlakozó dugó megfelelően van-e bedugva.• földelt kapcsoló be van-e kapcsolva.
<i>A tűzhely nem működik</i>	Ellenőrizze, hogy a funkciózár nem aktív-e.
<i>Sokáig tart a főzés vagy a sütés</i>	Ellenőrizze, hogy megfelelő főzőedényt választott-e. Jó hővezető-e az edény és sima-e az alja.
<i>A sütőtér világítása nem működik</i>	Cserélje ki a hibás izzót.
<i>Az ajtózár nem működik</i>	Aktiválja a zárfunkciót.
<i>A húshőmérő nem működik</i>	Ellenőrizze, hogy a húshőmérő megfelelően csatlakozik-e a sütőhöz; húzza ki és csatlakoztassa újra. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
<i>Az óra helytelen időt mutat, vagy nem is működik</i>	Állítsa be a helyes időpontot.
<i>A jelzőóra nem működik</i>	Állítson be egy időpontot.
<i>A tűzhely felől valamilyen hang hallható, akkor is, ha az nincs bekapcsolva</i>	A hang a hőfokszabályzó ventilátortól ered, amely a tűzhely elektronikát védi. Nincs semmi tennivalója, mivel ez teljesen normális jelenség.
<i>F9 világít a kijelzőben</i>	Húzza ki a csatlakozó dugót a fali aljzatból. Dugja vissza és indítsa újra a tűzhelyet.
<i>F11 világít a kijelzőben</i>	A sütőhőmérő nem megfelelően érintkezik a sütő csatlakozójában.
<i>Hibakód világít a kijelzőn (F-fel kezdődik)</i>	Lépjen kapcsolatba az Electrolux Szervizzel.

Kiselejtezés



1. *Húzza ki a tűzhely csatlakozó dugóját a fali aljzatból.*
 2. *Vágja el a vezetéket a tűzhely hátuljához a lehető legközelebbi részen.*
 3. *Hatástalanítsa az ajtózárat, hogy a sütőtérbe a gyermekek ne zárhassák be magukat.*
-

www.electrolux.com

www.electrolux.se