

Használati  
utasítás

Sütő  
gőzben  
főzéshez

## Tartalomjegyzék

A biztonsága érdekében	3	Sütési táblázat	28
A sütő leírása	5	Tisztítás és karbantartás	34
Elektronikus programozó egység	6	Mit tegyen, ha valami nem működik:	41
Az első használat	7	Műszaki jellemzők	43
Sütési funkciók	10	Üzembe helyezés	44
A sütő programozása	11	Utasítások az üzembe helyező számára	46
Speciális funkciók	13	Szerviz és alkatrészek	47
Gőzben főzés	17		
A gőzben főzés használata	19		
Tanácsok a sütő használatához	21		

### Útmutató a használati utasítás olvasásához

Ezek a szimbólumok segítenek abban, hogy a legfontosabb információkat gyorsan meg tudja találni.



Biztonsági információk



“Lépésről lépésre” utasítások



Hasznos tanácsok és javaslatok



Környezetvédelmi információk

**CE** A berendezés megfelel az alábbi EGK irányelveknek:

- **2006/95** (Kisfeszültségi irányelv);
- **89/336** (Elektromágneses kompatibilitási irányelv);
- **93/68** (Általános szabályok) és azt követő módosítások.

### GYÁRTÓ:

ELECTROLUX ITALIA S.p.A.  
C.so Lino Zanussi, 30  
33080 PORCIA (PN) - Italy



## A biztonsága érdekében

**Az új készülék használata egyszerű.**

**Evvel együtt fontos, hogy a gép beépítése és első használata előtt a teljes használati utasítást el kell olvasni. Így el lehet érni a berendezés jobb szolgáltatásait, el lehet kerülni a hibás eljárásokat, a berendezést teljes biztonságban és a környezet tisztelőben tartásával lehet használni.**

### Üzembe helyezés

- A termék jellemzőinek megváltoztatása vagy annak megpróbálása kockázatos.
- A beszerelést és az elektromos hálózatra történő bekötést **kizárólag szakember végezheti**. Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az **elektromos** hálózatról.
- Miután kivette a berendezést a csomagolásból, ellenőrizze, hogy nem sérült-e, és hogy az elektromos bekötéshez rendelkezésre álló vezeték állapota tökéletes-e. Ellenkező esetben a gép üzembe helyezése előtt forduljon a viszonteladóhoz.
- **A Gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a balesetvédelmi intézkedéseket nem tartják be.**

### A felhasználók biztonságaért

- Ezt a készüléket kizárólag felnőtt működtetheti. **Ellenőrizze, hogy gyermekek ne nyúljanak a vezérlőegységekhez, és ne játsszanak a készülékkel.**
- A készüléket nem használhatják gyermekek, csökkent érzékszervi, mentális vagy fizikai képességű személyek, illetve olyan személyek, akik nem ismerik annyira a készüléket, illetve nincs annyi tapasztalatuk, hogy azt biztonságosan használni tudják, kivéve, ha egy, a biztonságukért felelős személy

biztosítja számukra a felügyeletet, illetve a készülék használatára vonatkozó utasításokat.

- A készülék szabadon lévő részei a sütés során felmelegednek, és kikapcsolás után is egy ideig forrók maradnak. **Tartsa távol a gyermekeket mindaddig, amíg a készülék ki nem hűlt.**

### Használat közben

- A készülék normál lakásban, nem professzionális célú használatra készült. **Kerülje a készülék más célra történő használatát.**
- Ha a készülék közelében elektromos aljzat található, figyeljen oda, hogy a használatban lévő elektromos háztartási készülékek kábele ne érjen hozzá a jelen készülékhez, és **elég messze legyen annak forró részeitől.**
- A készülék részei a sütés során felmelegednek, és kikapcsolás után is egy ideig forrók maradnak. **Vigyázzon hogy a berendezés belsejében ne érjen hozzá a melegítő részekhez.**
- **Sütés közben és a sütés végén a sütő ajtajának kinyitásakor figyeljen oda a sütőből kiáramló forró gőzre.**
- A készülék használata után ellenőrizze, hogy minden vezérlőelem **“ZÁRT” vagy “KIKAPCSOLT”** helyzetben legyen.
- **Mindenképpen kerülje a kikapcsolt sütő ételek vagy edények tárolására**

**történő használatát:** véletlen bekapcsoláskor ez kárt és tüzet okozhat.

## Tisztítás és karbantartás

- Bármilyen tisztítási vagy karbantartási beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva **az elektromos hálózatról**.
- **A készüléket mindig tartsa tisztán.** Az ételmaradékok tüzet okozhatnak.
- Kerülje a gőz vagy a gőzzel működő készülékeknek a berendezés tisztítására történő használatát.
- A sütő ablaküvegének tisztítására ne használjon durva súroló szert vagy éles fémkaparót, mert az üvegfelület sérülhet és/vagy megrepedhet.
- Hiba esetén **soha ne próbálja megjavítani a készüléket.** Az illetéktelen személyek által végzett javítás kárt és tüzet okozhat. Rendszeresen használja a jelen használati utasítást. Ha nem találja meg a szükséges információt, **forduljon a legközelebbi Vevőszolgálathoz.**

A jelen készülék szervizelését felhatalmazott Vevőszolgálat kell, hogy végezze. Mindig kérje az eredeti alkatrészek használatát.




## Környezetvédelmi tanácsok Csomagolóanyag

- Minden felhasznált csomagolóanyag kompatibilis a környezettel, és újrahasznosítható. Kérjük, járuljon hozzá a környezet védelméhez a megfelelő szelektív gyűjtőrendszerek használatával.
- **Használaton kívül helyezett készülék**
- A használaton kívül helyezett, vagy már nem használható készülékek nem érték nélküli hulladékok. A környezetbarát

megsemmisítés révén a készülék legyártásához használt több anyagot újra lehet hasznosítani.

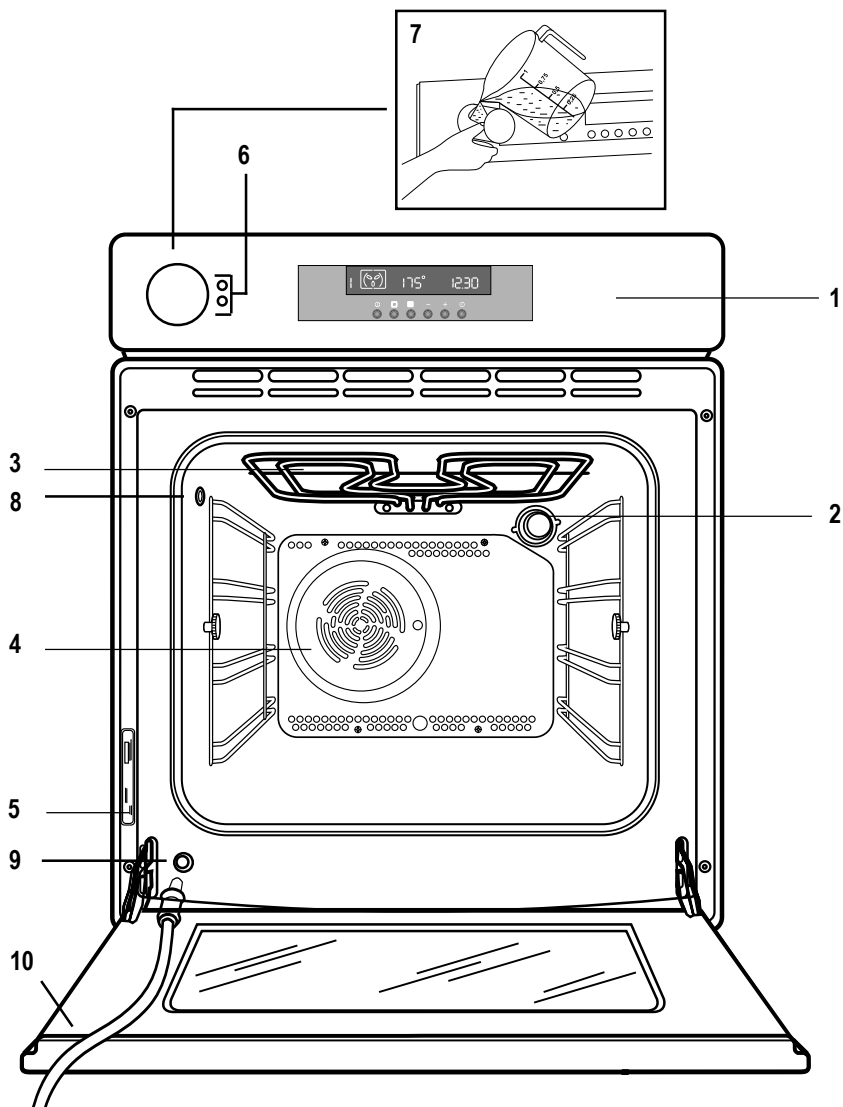
- Tájékozódjon a Vevőszolgálatnál vagy a helyi önkormányzatnál az érvényes megsemmisítési lehetőségekről.
- **A készülék megsemmisítése előtt vágja el a hálózati vezetékét, és így tegye használhatatlanná a készüléket.**
- A terméken vagy a csomagoláson

található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem tekinthető normál háztartási hulladéknak, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyre kell eljuttatni. A termék megfelelő megsemmisítésével hozzájárul ahhoz, hogy a termék helytelen megsemmisítéséből esetlegesen származó negatív egészségi és környezeti hatások ne következzenek be.

A termék újrahasznosításával kapcsolatos további információk tekintetében forduljon az önkormányzathoz, a helyi hulladékfeldolgozóhoz vagy az üzlethez, akitől a terméket vásárolta.

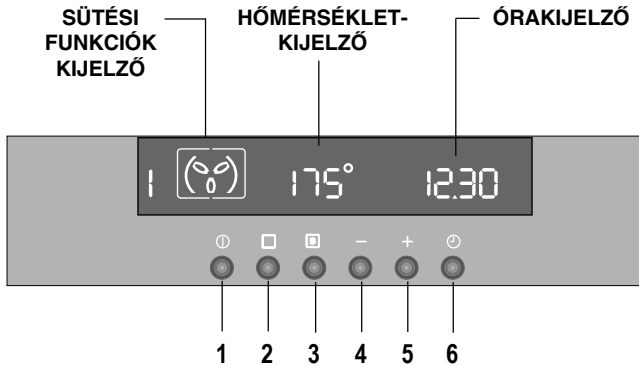
**Nagyon fontos, hogy a jelen használati utasítást a készülékkel együtt tárolja, hogy a jövőben bármikor bele lehessen olvasni. Ha a készüléket eladják, vagy egy másik személynek átadják, biztosítsa, hogy a kézikönyv is eljusson az új felhasználóhoz, hogy tájékozódhasson a készülék működéséről és az avval kapcsolatos figyelmeztetésekről.**

## A sütő leírása



- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. Kezelőlap                    | 6. A gőzben főzés ledjei |
| 2. A sütő lámpája               | 7. Víztöltő fiók         |
| 3. Grill                        | 8. Gőzbemenet            |
| 4. Keverőlapát                  | 9. Vízleeresztő szelep   |
| 5. A sütő azonosító adattáblája | 10. Vízleeresztő szonda  |

## Elektronikus programozó egység



1. BE/KI kapcsolva
2. Sütési funkcióválasztó gombok
3. Gyorsmelegítési funkcióválasztó gomb
4. “-” (hátra) gomb
5. “+” (előre) gomb
6. Óra, Sütési időtartam, Sütés vége időpont beállítása



### FIGYELEM

Áramkimaradás esetén a programozóegység kb. 3 percig megtartja a beállított adatokat. Ezen idő lejártakor az adatok törlésre kerülnek, és az elektromos áram visszatérésekor újra be kell őket állítani.

A sütési funkciókat egy elektronikus programozóegység vezérli. Bármilyen sütési funkciót, hőmérsékletet és sütési időtartamot lehet választani.


## Az első használat



**Az új sütőről távolítson el minden csomagolóanyagot, beleértve a reklámcímkéket és az esetleges védőfóliát is.**




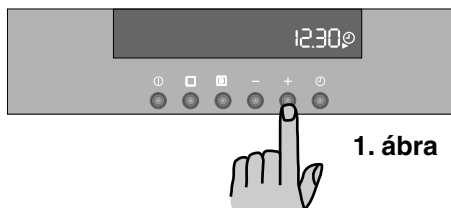
Az első sütés megkezdése előtt a sütőben található tartozékokat alaposan mossa el.

Amikor a sütőt először csatlakoztatja az elektromos hálózatra, illetve egy megszakítás után az energiaellátás helyreállásakor, várja meg, hogy a kijelzőn megjelenjen a "12.00" szám és a  szimbólum villogjon.

A sütő használatához be kell állítani a pontos időt.

 **A pontos idő beállítása:**

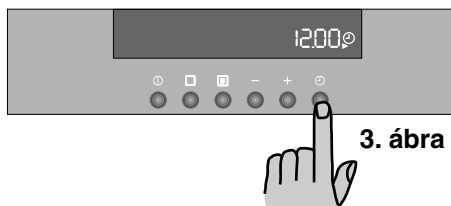
- a) a ► szimbólum villogása közben a "—" vagy a "+" gombbal állítsa be a pontos időt (1. ábra). A ► szimbólum az időpont utolsó beállítását követően kb. 5 másodperccel eltűnik (2. ábra).
- b) ha a ► szimbólum már nem villog, kétszer nyomja meg a  gombot. Ezután a (3. ábra) "a" pont szerint járjon el.



1. ábra





2. ábra



3. ábra



 **A sütő be- és kikapcsolása.**

- A sütési funkció/program kiválasztása előtt be kell kapcsolni a sütőt. A  gomb minden egyes megnyomásakor a sütő szimbólum megjelenik a kijelzőn, és felgyullad a sütő jelzőfény. A sütőt bármikor ki lehet kapcsolni.
- A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot: minden sütési funkció/program megszakad, a sütő jelzőfény kialszik, és a kijelzőn megjelenik a pontos idő.



A működés első perceiben, **TELJESEN NORMÁLIS**, ha a sütőből kellemetlen szag árad. Ennek oka a hőszigetelés és a megmunkálás után bent maradt anyagok melegedése.

Ezért javasoljuk, hogy a normál használat megkezdése előtt a sütőt **ÜRESEN** fűtse fel.

 Ehhez az alábbiak szerint járjon el.

- a ① gomb megnyomásával kapcsolja be a sütőt.
- a "Hagyományos sütés"  (4. ábra) funkció kiválasztáshoz kétszer nyomja meg a  gombot.
- a "+" gombbal állítsa a hőmérsékletet 250°C-ra.
- kb. 45 percig működtesse **ÜRESBEN** a sütőt. Ha úgy kényelmesebb, programozza be a sütőt 45 percre.
- a művelet közben szellőztessen.

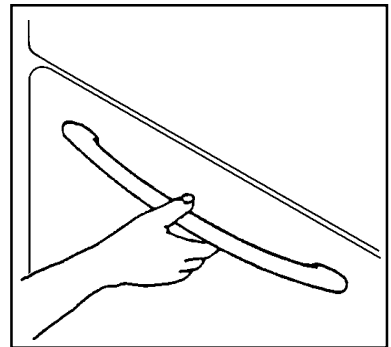
Javasoljuk a fenti művelet megismétlését a "Légkeveréses sütés"

 funkció kiválasztásával és a "Dupla grill"  sütési funkció kiválasztásával kb. 5-10 percig.

A 45 perc elteltével hagyja kihűlni a sütőt, majd meleg vízzel és finom mosogatószerrel tisztítsa ki a sütő belsejét.



4. ábra






5. ábra



**A sütő kinyitásához a fogantyút mindig középen fogja meg.**





## Egy sütési funkció kiválasztása

- A  gomb megnyomásával kapcsolja be a sütőt.
- A  gomb megnyomásával válassza ki a kívánt funkciót. A  gomb minden egyes megnyomásakor megjelenik a sütési funkciók egy szimbóluma, és mutatja, hogy pillanatnyilag melyik funkció aktív.


A kiválasztott sütési funkció szimbóluma mellett megjelenik a vonatkozó szám (6. ábra).

- Minden egyes sütési funkcióhoz a hőmérséklet-kijelző megjeleníti a beállított hőmérsékletet.

Ha az előre beállított hőmérséklet nem a kívánt érték, nyomja meg a “+” és a “-” gombokat a hőmérséklet öt fokosként történő léptetéséhez.


- A  hőmérséklet szimbólum a sütő belsejének hőmérsékleti szintjét mutatja. Amikor a sütő hőmérséklete eléri a beállított szintet, a programozógység egy rövid hangjelzést ad, és a hőmérséklet  szimbóluma már nem villog.

## A hőmérséklet módosítása

- A  gomb megnyomásával a kijelzőn megjelenik a hőmérséklet. A “-” vagy “+” gombot használja az előre beállított hőmérséklet módosításához, ekkor a “o” villog (7. ábra). A maximális beállítható hőmérséklet 250°C.

## Speciális funkciók

Egyszerre két gomb megnyomásával az alábbi funkciókat lehet kiválasztani:


- **Biztonsági gyerekzár:** nyomja meg a  és “-” gombokat;



6. ábra














7. ábra

- **Hangjelzés:** nyomja meg a  és “+” gombokat;



- **‘Demo’ funkció:** ennek a funkciónak az aktiválásához kövesse a 14. oldalon leírt utasításokat.

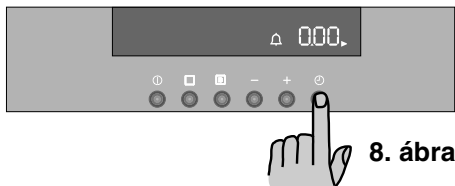
## Sütési funkciók

- 1  **Légkeveréses sütés** - Egy ventilátor hatására a meleg egyenletesen eloszlik. A beállított hőmérséklet 175°C.
- 2  **Hagyományos sütés** - A hő felülről és alulról érkezik. A beállított hőmérséklet 200°C.
- 3  **Egyszerű grill** - A sütő csak felülről bocsát ki hőt. A beállított hőmérséklet 250°C.  
A hőmérsékletet 200°C és 250°C között tudja beállítani.
- 4  **Légkeveréses grill** - A hő felülről érkezik, és egy ventilátor keringeti. A beállított hőmérséklet 180°C. **Maximum 200°C-os hőmérsékletet állítson be.**
- 5  **Pizzasütés** - Az alulról érkező hő és a ventilátorral eloszlatott meleg levegő együttes hatása a pizzák és sós sütemények egyenletes sütését teszi lehetővé. A beállított hőmérséklet 175°C.
- 6  **Dupla grill** - A sütő csak felülről erős hőt bocsát ki. A beállított hőmérséklet 250°C.  
A hőmérsékletet 200°C és 250°C között tudja beállítani.
- 7  **Alsó sütés** - A sütő csak alulról enyhe hőt bocsát ki. A beállított hőmérséklet 250°C.
- 8  **Felső sütés** - A sütő csak felülről enyhe hőt bocsát ki. A beállított hőmérséklet 250°C.
- 9  **Kiolvasztás** - A ventilátor a sütő belsejében hideg levegőt keringet, elősegítve ezzel a fagyasztott élelmiszerek gyors kiolvasztását.
- 10   **Gőzben főzés** - Az ételek gőzben sülnek. A beállított hőmérséklet 140°C.

## A sütő programozása

### Az óra használata


- Nyomja meg a  gombot az Óra funkció aktiválásához (8. ábra). A  szimbólum elkezd villogni, a kijelzőn megjelenik a "0.00" szám.
- A "+" gombbal állítsa be a kívánt időtartamot. A maximálisan beállítható idő 23 óra és 59 perc.
- Az idő beállítása után az óra 3 másodpercet vár, majd elkezd mérni.
- Az idő leteltekor egy hangjelzés lép működésbe.  
A hangjelzés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot. Egy perc elteltével automatikusan kikapcsol (9. ábra).




8. ábra






9. ábra




 **FIGYELEM:** az óra funkció **NEM kapcsolja ki automatikusan a sütőt, ha az működésben van.**

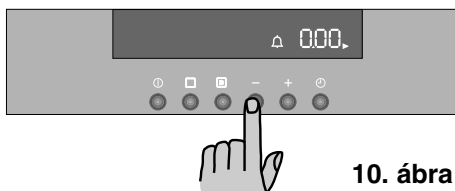
 **Az Óra funkciót akkor is be lehet állítani, amikor a sütő készenléti módban van.**

### Az Óra funkcióhoz való hozzáférés és a beállítás módosítása:

- A  gombot ismételten nyomja meg mindaddig, amíg a kijelzőn el nem kezd villogni a  és a  szimbólum.  
Ekkor a "-" vagy a "+" gomb megnyomásával módosítani lehet az óra beállítását.






### Az órabeállítás törlése:

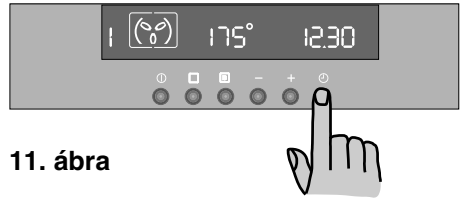
- A  gombot ismételten nyomja meg mindaddig, amíg a kijelzőn el nem kezd villogni a  és a  szimbólum.  
Nyomja meg a "-" gombot annyiszor, hogy a kijelzőn megjelenjen a "0.00" szám (10. ábra).



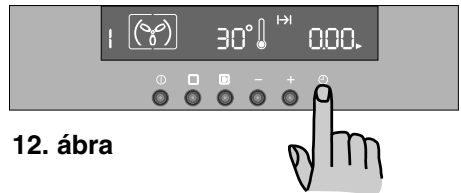
10. ábra

## A sütő kikapcsolásának programozása

- Helyezze az ételt a sütőbe, válassza ki a sütési funkciót és a kívánt hőmérsékletet (11. ábra).
- Nyomja meg a  gombot a "Sütési idő" funkció aktiválásához (12. ábra). A "Sütési idő"  szimbólum villog, és a kijelzőn megjelenik a "0.00" szám.
- Amíg a  szimbólum villog, a "+" gombbal állítsa be a kívánt időtartamot. A maximálisan beállíthat idő 23 óra és 59 perc.
- Az idő beállítása után a programozóegység 3 másodpercet vár, majd elkezd mérni.
- Az idő leteltekor a sütő automatikusan kikapcsol, és egy hangjelzés lép működésbe. A kijelzőn megjelenik a "0.00" szám, és a  szimbólum villog.
- A hangjelzés megszakításához nyomja meg a  gombot.





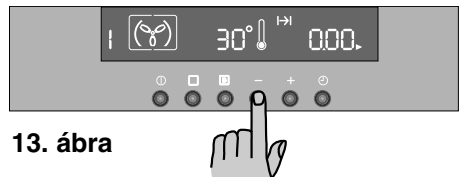
11. ábra



12. ábra



## A sütési idő törlése.

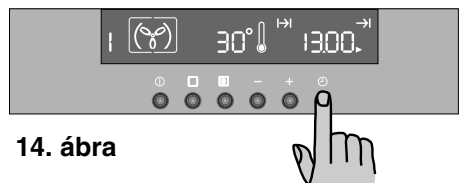
- A  gombot ismételten nyomja meg mindaddig, amíg a kijelzőn el nem kezd villogni a  szimbólum.
- Nyomja meg a "-" gombot annyiszor, hogy a kijelzőn megjelenjen a "0.00" szám (13. ábra).



13. ábra

## A sütő be- és kikapcsolásának programozása

- Az előző oldalon leírtak szerint állítsa be a "Sütési időt".
- Nyomja meg a  gombot, és válassza ki a  szimbólummal jelzett "Sütési idő" funkciót, a szimbólum ekkor villogni kezd. A kijelzőn megjelenik a sütési idő vége (vagyis a pontos idő, plusz a beállított sütési idő - 14. ábra).



14. ábra

- A “+” gombbal állítsa be a kívánt sütés vége időpontot.
- Az idő beállítása után a programozóegység 3 másodpercet vár, majd elkezd mérni.
- A sütő bekapcsol, és automatikusan kikapcsol, hangjelzéssel jelezve a sütés végét. A hangjelzés megszakításához nyomja meg a ① gombot.

**A sütési idő törléséhez kövesse az előző fejezetben leírt utasításokat.**

## Speciális funkciók

### Automatikus kikapcsolás

Ha elfelejti kikapcsolni a sütőt, az a beállított hőmérséklettől függően egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol (15. ábra).



**15. ábra**

Ha a sütő hőmérséklete:	a sütő az alább megadott idő elteltével kikapcsol:
250°	3 óra
200 és 245°C között	5,5 óra
120 és 195°C között	8,5 óra
120°C alatt	12 óra

### Használja ki a maradványhőt

Ha a sütő automatikus kikapcsolását beállítja, a sütő valójában néhány perccel korábban kapcsol ki. Így módon a sütőben található maradványhő fejezi be a sütést, és ez energiamegtakarítást tesz lehetővé. A kijelző jelzései égve maradnak a beállított sütési idő végéig.

Ez a speciális funkció nem aktív, ha a beállított sütési idő kevesebb, mint 15 perc.

### Biztonsági gyerekszár

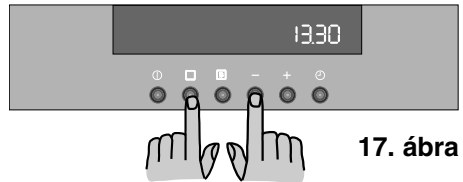
A biztonsági gyerekszár lehetővé teszi a sütő védelmét a nemkívánatos használattól.

- Ha a sütő be van kapcsolva, a ① gomb megnyomásával kapcsolja ki.
- Egyszerre nyomja meg a □ és a “—” gombokat, és legalább 3 másodpercig tartsa őket lenyomva. Egy rövid hangjelzést fog hallani, és a kijelzőn megjelenik a “SAFE” felirat (16. ábra).
- Ekkor a gyerekszár aktív. Semmilyen sütési funkciót nem lehet kiválasztani



16. ábra

**A gyerekszár kiiktatása:** Egyszerre nyomja meg a □ és a “—” gombokat, és legalább 3 másodpercig tartsa őket lenyomva. Egy rövid hangjelzést fog hallani, és a kijelzőn megjelenik a “SAFE” felirat, és újra használni lehet a sütőt (17. ábra).



17. ábra

### “Demo” funkció

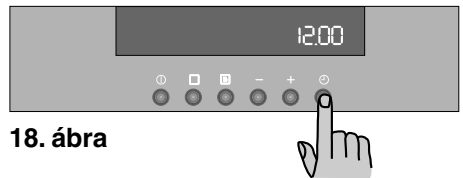
Ezt a funkciót a sütő funkcióinak az üzletekben és a bemutatótermekben történő illusztrálására lehet használni energiafogyasztás nélkül, illetve csak a sütő jelzőfény és a keverőlapát fogyasztása mellett.

A funkció aktiválásához a készüléknek első bekapcsolási állapotban kell lennie, vagyis a készülék első hálózati bekötésekor vagy egy megszakítást követően az energiaellátás helyreállásakor van rá lehetőség.

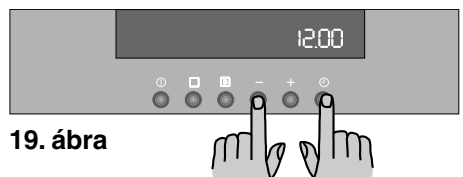
A demo funkció aktiválásához várja meg, hogy a kijelzőn megjelenjenek a “12.00” számok, és a ⌚ szimbólum villogjon.

Ezt követően az alábbiak szerint járjon el:

1. Kb. 2 másodpercig tartsa lenyomva a ⌚ gombot (18. ábra). A rendszer egy rövid hangjelzést ad ki.
2. Egyszerre nyomja meg a ⌚ és a “—” gombokat. A rendszer egy rövid hangjelzést ad ki, és a kijelzőn folyamatosan látszik a “12.00” szám (19. ábra).



18. ábra



19. ábra

3. A **1** gombot megnyomva a **⏸** szimbólum folyamatosan látszik a kijelzőn, jelezve, hogy a demo funkció aktív.

A sütő minden funkcióját ki lehet választani.

**A “demo” funkció kiiktatása:** ellenőrizze, hogy a készülék stand by módban legyen, és ismételje meg a fent leírt műveleteket.

**i** **A demo funkció egy megszakadást követően az áramellátás helyreállásakor is aktív marad.**

## Gyors melegítés

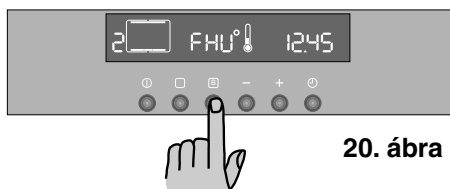
A kívánt sütési funkció kiválasztását és a sütési hőmérséklet beállítását követően a sütő a beállított hőmérséklet eléréséig melegszik.

A sütő melegezési fázisa kb. 10-15 perc, a kiválasztott sütési funkciótól és a beállított hőmérséklettől függően.

Ha a beállított hőmérsékletet rövidebb idő alatt kívánja elérni, használhatja a “Gyors melegítés” funkciót.

1. A **1** gomb megnyomásával kapcsolja be a sütőt;
2. az előző oldalakon leírt módon válassza ki a sütési funkciót;
3. A “-” és a “+” gombokat használva állítsa be a hőmérsékletet. A kijelzőn villog a hőmérsékletjelzés.
4. nyomja meg a **B** gombot. A kijelzőn megjelenik a “FHU” felirat (20. ábra);
5. Amikor a sütő hőmérséklete eléri a beállított szintet, a programozóegység egy rövid hangjelzést ad, és a beállított hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Ezt a funkciót bármilyen sütési funkció és hőmérséklet kiválasztásakor lehet használni.




20. ábra

## Hangjelzés

Ezt a funkciót arra lehet használni, hogy minden alkalommal, amikor megnyomnak egy gombot, egy rövid hangjelzés történjen.

A funkció aktiválásához a készülék stand-by módban kell, hogy legyen.

- Nyomja meg a  és a “+” gombokat kb. 3 másodpercre. A rendszer egy rövid hangjelzést ad ki.

Ekkor a hangjelzés aktív.

A hangjelzés kiiktatásához ismételje meg a fent leírt műveleteket.

## Hibakód

Az elektronikus programozóegység folyamatosan rendszerdiagnosztikai tesztet végez. Ha néhány paraméter nem megfelelő, például a sütő helytelen használata miatt, a vezérlőegység kiiktatja a használatban lévő funkciót, és a kijelzőn megjelenik a megfelelő hibakód (“F” betű, és utána számok - 21. ábra).

A további részletek tekintetében lásd a “Mit tegyen, ha valami nem működik” c. fejezetet.




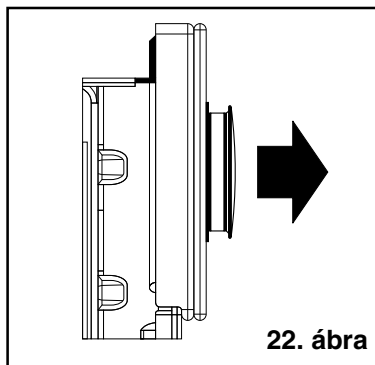
21. ábra



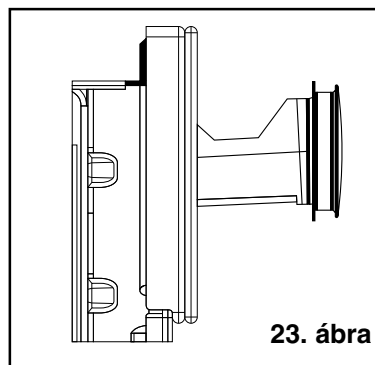
## Gőzben főzés

### A víztartály használata

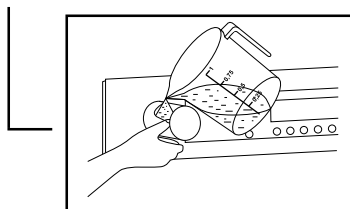
1. Válassza ki a "gőz"  funkciót.
2. Kezdje el a tartályt a 22. ábrán mutatott irányba húzni.



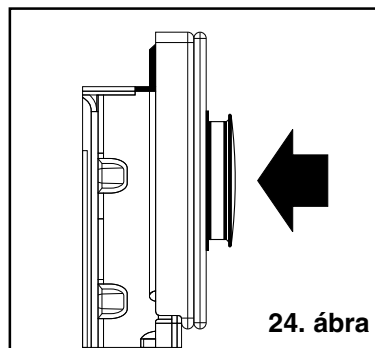
3. Húzza tovább egészen a végállásáig (23. ábra).



4. Töltse meg vízzel a tartályt annyira, hogy meggyulladjon a "Tartály tele" led. Kezdje meg visszazárni a tartályt, nyomja le a fedél közepét (24. ábra)



5. A tartály bezárásához nyomja be úgy, hogy visszatérjen eredeti helyére.



## Tartály tele led

Jelzi, hogy a sütő készen áll a gőzben főzéshez.


## Tartály üres led

Jelzi, hogy a víztartály üres, tehát nem lehet gőzben főzést végezni.

### A sütő előkészítése gőzben főzéshez



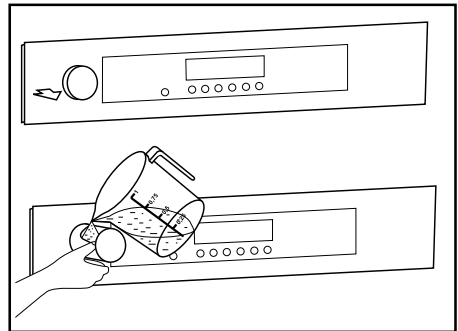
A gőzben főzéshez fel kell tölteni a frontlapon látható víztartályt.

A feltöltéshez húzza ki a vízfeltöltő fiókot (kövesse a 17. oldalon leírt eljárást), és egy fokbeosztásos tartályból (25. ábra) öntsön bele annyi vizet, hogy a "tartály tele"  led kigyulladjon. Ne feledje, hogy a tartályba nem sokkal több, mint egy liter víz fér. Helyezze vissza a dugót, és csukja be a fiókot. Ekkor a sütő készen áll a gőzben főzéshez.

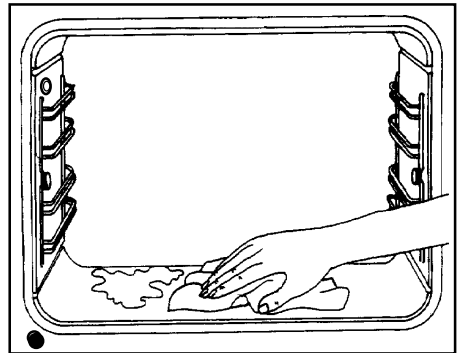


**Ha a tartályba túl sok vizet tölt, egy biztonsági lefolyó a felesleges vizet a sütő belsejébe juttatja.**

Egy szivacs vagy egy ruha segítségével azonnal szárítsa fel a felesleges vizet (26. ábra).




25. ábra

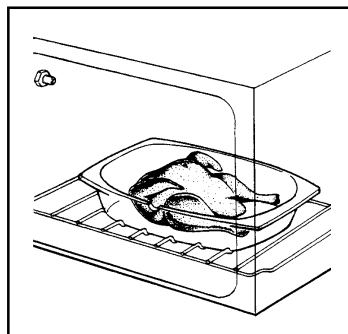


26. ábra

## A gőzben főzés használata

 A gőzben főzéshez az alábbiak szerint járjon el:

1. Minden egyes gőzben főzés előtt a 17. oldalon leírt módon töltsse fel a tartályt. Egy liter víz kb. egy 60 perces sütéshez elég.
2. Ezután készítse elő az ételt egy a sütőben használható edényben, helyezze a grillre (27. ábra) a sütési táblázatban javasolt szintre. Alulról a 2. szint adja általában a legjobb eredményt.
3. Válassza ki a "gőz"  funkciót.
4. Válasszon ki egy 130 és 230°C közötti hőmérsékletet. **Ne feledje, hogy 230°C fölött a gőz nem ad jó eredményt.**
5. Minden gőzben főzés után ürítse ki a tartályt (kövesse a 38. oldalon leírt utasításokat).



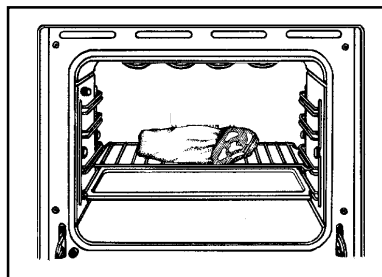
27. ábra



A gőz akkor kezd el kiáramlani, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet.

### Tanácsok és ajánlások a gőzben főzéshez

- Az edényeket ne fedje le, ez megakadályozná, hogy a gőz kontaktusba lépjen az étellel.
- Az ételt közvetlenül a grillen is el tudja készíteni (28. ábra). Ilyenkor sose feledjen egy kis vizet önteni a tepsibe, és a tepsit a grill alatti sínre betolni. A tepsiben gyűlik össze a sütés során kiolvadó zsír, a víz megakadályozza, hogy kellemetlen szagok és füst kíséretében égjen a zsír.
- Ha a sütés ellenőrzéséhez ki akarja nyitni az ajtót, ne feledje el kiiktatni a **GŐZ** funkciót. Az ellenőrzést követően csukja be az ajtót, és újra válassza ki a gőzben főzést.



28. ábra



Ha esetleg a sütőajtó üvegén, a sütő falain és fenéklapján kondenzvíz keletkezik, az nem rontja a funkció hatásfokát. Javasoljuk, hogy a sütés végén szárítsa fel a kondenzvizet.



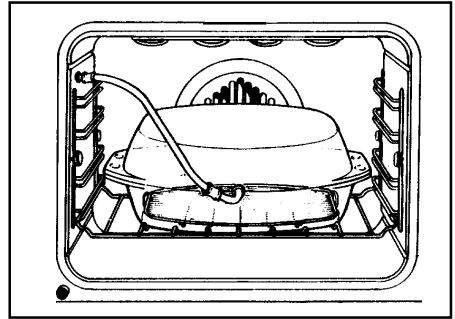
**Figyeljen oda a sütőajtó nyitásakor, mert ekkor azonnali gőzkiáramlás történik.**

## Tartozékok a gőzben főzéshez

A gőzben főzés tartozékai (ami külön készletként megvásárolható) a gőzben főzés alkalmazási lehetőségét kibővíti, pl. speciális zöldség-, hal- stb. sütést lehet végrehajtani.

A tartozékok az alábbiakat tartalmazzák:

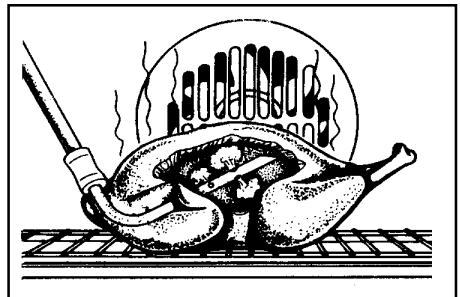
- egy dietetikus tepsí két speciális üveg félfedélből, a gőzinjektor részére bemélyedéssel (29. ábra);
- a dietetikus tepsibe tehető kis grill, ami megemelve tartja az ételt;
- 2 injektor a gőzben főzéshez;
- egy különleges, a gőzben főzéshez használt szonda két különböző injektorral, melyeket a 29. és 30. ábrán bemutatott módon, a szondába bevezetve kell használni.



29. ábra

A gőzben főzés a dietetikus tepsiben különösen ajánlott zöldségek készítéséhez: kiemeli az ízeket, anélkül, hogy felvizezné a zöldséget, és változatlanul megtartja az étel tápértékét.

A furatos injektort alkalmazó közvetlen gőzben főzés (30. ábra) ideális csirke- és pulykahús elkészítéséhez. A gőznek köszönhetően a hús belül is megfő, kívül pedig pirosra sül a hagyományos sütési hatás eredményeképp, így finom, puha és ízletes lesz. Az injektor furatai nem tömődhetnek el, ezért az injektort mindig a csirke vagy a pulyka üres belsejébe kell behelyezni, ahogy azt a 30. ábra mutatja.



30. ábra



A szonda fémelemet tartalmazó külső részét a gőzkimeneti nyílásba kell behelyezni. A két injektort a szonda másik végébe kell behelyezni.

## Tanácsok a sütő használatához

### A sütő szintje

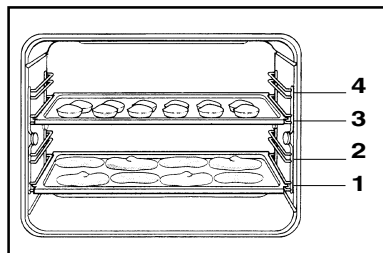
A sütő oldalfalain különböző **SZINTEK** vannak kialakítva, amelyek a rács magasságának beállítását teszik lehetővé (31. ábra).



A tepsit és a rácsot óvatosan helyezze a sütőbe, illetve vegye onnan ki, anélkül, hogy megsértené a sütő mázas részeit.



**Minden sütést zárt sütőajtóval kell elvégezni.**



31. ábra

- **Amikor a sütőből kiveszi az ételt, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.**
- A sütő 30°C és 250°C közötti hőmérsékleten működik. Ezért **olyan edényeket használjon, amelyek megfelelően hőállóak** (pl. fém-, jénai, kerámiatepsi).
- A sütő különleges sütési rendszerrel rendelkezik, ami a levegő természetes keringését idézi elő, a sütéskor keletkező pára folyamatosan visszavezetésre kerül.

Ez lehetővé teszi, hogy folyamatosan párás környezetben történjen a sütés, az étel belül puha, kívül ropogós legyen. Ezenfelül a sütési idő és az energiafogyasztás minimális.

Sütés közben lehet, hogy a keletkező gőz az ajtónyíláson át távozik. Ez a jelenség teljesen normális.



**Sütés közben és a sütés végén a sütő ajtajának kinyitásakor figyeljen oda a sütőből kiáramló forró gőzre.**



**Amikor a gőz lerakódik a sütőajtón, kondenzvíz keletkezik. A kondenzvíz keletkezésének csökkentésére a sütőt a sütés előtt kb. 10 percig elő kell melegíteni. Javasoljuk, hogy a sütés végén szárítsa fel a kondenzvizet.**

- **A sütő aljára soha ne helyezzen különféle tárgyakat, és ne takarja azt le alumíniumfóliával sütés közben,** mert ez károsíthatja a mázat, és tönkretelheti a készülő ételt. Az edényeket, jénai tálakat alumíniumfóliát mindig a sütő sínjein megfelelően elhelyezett rácsra tegye.
- **Olajjal és zsírral történő sütés közben (pl. sült ételek), figyeljen oda, hogy az étel összetevői ne hevüljenek fel túlságosan:** ezek az anyagok magas hőmérsékleten meggyulladhatnak. Ezért, amikor a sütőbe beteszi, vagy onnan kiveszi az ételt, **ellenőrizze, hogy az összetevők (olaj, szósz, olvadt zsír) ne ömöljenek ki nagyobb mennyiségben a sütő fenéklapjára.** Ebben az esetben újabb sütés megkezdése előtt gondosan tisztítsa le a sütő fenéklapját. Így azt is elkerüli, hogy kellemetlen füst és szag keletkezzen.

### **Biztonsági felszerelés**

A sütő túlhevülésének elkerülésére a sütő olyan biztonsági készülékkel van ellátva, ami a fő termosztát meghibásodásakor lép működésbe. Ilyenkor az elektromos betáplálás megszakad. **ne próbálja egyedül helyreállítani a hibát, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi Vevőszolgálattal.**

### **Hűtőventillátor**

A sütő a vezérlőpanelt, a kezelőszerveket és a sütőajtó fogantyúját hűtő ventillátorral van ellátva. A ventillátor a sütés megkezdése után kb. 10 percig működik. Működése közben a vezérlőpanel alatti résből meleg levegő áramlik ki.

A veszélyes túlhevülés elkerülésére a ventillátor **a sütő KIKAPCSOLÁSA UTÁN tovább működik, mindaddig, amíg a hőmérséklet normál szintre le nem csökken.** A ventillátor automatikusan kikapcsol.

### **i** Tanácsok hús és hal sütéséhez

A húst sütőben történő sütéshez megfelelő edényben, vagy közvetlenül a rácsra helyezve **lehet elkészíteni**.

**A második esetben MINDIG egy kis vizet kell önteni a tepsibe, és a tepsit be kell tenni a grill alatti sínre.**

A tepsiben gyúlik össze a sütés során kiolvadó zsír, a víz megakadályozza, hogy kellemetlen szagok és füst kíséretében égjen a zsír.

A fehér húsok, szárnyasok és halak elkészítése általában közepes hőmérsékletű (150°C és 175°C között) sütést igényel, a vörös húsok "véresen" történő elkészítése 200°C és 250° C közötti hőmérsékletet igényel, rövid ideig.

### **i** Tanácsok sütemények sütéséhez

A sütemények elkészítése mérsékelt 150°C és 200°C közötti hőmérsékletet igényel.

A sütemény sütésének megkezdése előtt javasoljuk, hogy 10 percig melegítse elő a sütőt, és a sütés megkezdését követően ne nyissa ki a sütő ajtaját.

### **i** Tanácsok grillsütéshez

Ha húst vagy halat kíván grillezni, enyhén olajozza be a sütendő darabokat, és helyezze őket a rácsra.

A grillezésnél a hő csak felülről érkezik, ezért a rácsot a hús vagy hal vastagságától függően kell a felső vagy az alsó sínre valamelyikére helyezni. Ebben az esetben se feledje el, **hogy MINDIG be kell helyezni a tepsit a legalsó sínre - de nem a sütő fenéklapjára -, miután a tepsibe kb. két pohárnyi vizet öntött.**

Levegőkeringeteses grillezésnél maximum 200°C-os hőmérsékletet állítson be.

**i** Ha esetleg a sütőajtó üvegén, a sütő falain és a fenéklapján kondenzvíz keletkezik, az nem rontja a funkció hatását. Javasoljuk, hogy a sütés végén szárítsa fel a kondenzvizet.

## Hőlégbefúvásos sütés

A sütőben lévő levegőt a hátlap mögött található ventilátor körül lévő fűtőelem melegíti. A ventilátor keringeti a forró levegőt, hogy egyenletes hőmérsékletet tartson fenn a sütő belsejében.

### Az ezzel a funkcióval való sütés előnyei:

#### - Gyorsabb bemelegítés

Mivel a ventilátor gyorsan eléri a kívánt hőmérsékletet, rendszerint nem szükséges bemelegíteni a sütőt, bár lehet, hogy úgy találja, hogy 5-7 perccel hosszabb sütési időt kell biztosítani. Azoknál a recepteknél, amelyekhez magasabb hőmérséklet szükséges, akkor lehet a legjobb eredményeket elérni, ha először bemelegítik a sütőt (pl. kenyér, sütemények, lángosok, felfújtak stb.).

#### - Alacsonyabb hőmérséklet

A légbefúvásos sütéshez általában alacsonyabb hőmérsékletek szükségesek, mint a hagyományos sütéshez.

Tartsa be a sütési táblázatban ajánlott hőmérsékleteket. Ne felejtse el kb. 20-25 °C-kal csökkenteni a hőmérsékletet azoknál a saját receptjeinél, amelyek hagyományos sütéshez készültek.



#### - Egyenletes melegítés a sütéshez

A légbefúvásos sütés egyforma melegítést biztosít minden polcszinten. Ez azt jelenti, hogy ugyanabból az ételből több tétel is süthető egy időben a sütőben. Azonban lehetséges, hogy a felső szinten lévő gyorsabban barnul meg, mint a lentebb lévő.

Ez rendszerint így van. Az ételek nem adják át egymásnak aromájukat.

A légbefúvásos sütés használata

#### 1. Kapcsolja be a sütőt.

2. Nyomja meg a Sütőfunkció szabályozógombját , és válassza a "Légbefúvásos sütés"  funkciót.

3. Szükség esetén módosítsa a hőmérséklet-beállítást a "+" vagy "-" gombok használatával.

### Hagyományos sütés

- A legjobb hőeloszlást a középső polcállásban lehet biztosítani. Ha szeretné, hogy az étel alja jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal lejjebb. Ha szeretné, hogy az étel teteje jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal feljebb.

- A használt sütőtepsik és edények anyaga és felületi kezelése is befolyásolja, hogy mennyire barnul meg az ételek alja. A zománcos edények, a sötét, nehéz vagy nem tapadásgátló konyhai eszközök használata növeli az ételek aljának barnulását, míg az üveg, fényes alumínium vagy a polírozott acéltálcák visszaverik a hőt, és kevesebb barnulást tesznek lehetővé.

- Az egyenletes barnulás biztosítása érdekében a polcon mindig középre helyezze az edényeket.



- Állítsa az edényeket megfelelő méretű tepsire, mert így az esetleg kiömlött lé nem a sütő aljára folyik, és a tisztítás is könnyebb lesz.

- **Ne** tegyen edényeket, tepsiket vagy sütőserpenyőket közvetlenül a sütő aljába, mert rendkívül felforrósodnak és tönkre mehetnek. Ennek a beállításnak a használatakor a hő a felső és alsó fűtőelemekből egyaránt sugárzik. Emiatt egyetlen szinten elkészíthető az étel, ez pedig különösen alkalmas olyan ételek esetében, amelyeknek az alját fokozottan barnítani kell: ilyenek a lepény és a töltött tészták.



A csöbenschültek, a lasagna és a rakott ételek tetejét fokozottan barnítani kell, ezek kitűnően készíthetők hagyományos sütőben.

Hogyan kell használni a hagyományos sütőt

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza a Hagyományos sütés funkciót a Sütőfunkció szabályozógombját  addig nyomva, amíg a  jel meg nem jelenik a kijelzőn.

## Felső fűtés

Ez a funkció csak a már elkészített ételek, így lasagna, pite, rakott karfiol készre sütésére alkalmas.



## Alsó fűtés

Ez a funkció különösen olyan tészta esetében hasznos, amit nem lehet tűpróbával ellenőrizni. Használható lepények vagy töltött tészták utósütésére, mert így az alul lévő tészta biztosan jól átsül.

## Grillezés

- A legtöbb ételt a grillezőedény rácsára kell helyezni a maximális légáramlás biztosítása és annak érdekében, hogy az étel ne érjen bele a zsiradékba és a lébe. Az olyan ételek, mint a hal, máj és vese, saját belátása szerint közvetlenül a grillezőedénybe is behelyezhetők.
- Az ételekről a nedvességet alaposan fel kell itatni grillezés előtt, a fröcskölés minimálisra csökkentése érdekében. A sovány húsokat és a halat egy kevés olajjal vagy olvasztott vajjal kenje meg, hogy a sütés alatt ne száradjanak ki.
- Az olyan kísérőket, mint a paradicsom és a gomba, húsok grillezésekor a rács alá kell helyezni
- Kenyér pirításakor javasoljuk a legfelső sínállás használatát.
- Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.

## A Teljes grill használata

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza a Teljes grill funkciót a Sütőfunkció szabályozógombját  addig nyomva, amíg a  jel meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Szükség esetén módosítsa a hőmérséklet-beállítást a “+” vagy “-” gombok használatával.
4. Állítsa be a rácsot és a grillezőedény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek. Gyorsabb sütéshez az ételt tegye a fűtőelemhez közelebb, kíméletesebb sütéshez távolabb.



Steakek kisütése, illetve pirítós készítése előtt néhány percen keresztül maximum fokozaton melegítse elő a grillt. Sütés közben szükség szerint módosítsa a beállított hőfokot és a polc szintjét.

Sütés közben a hűtőventilátor és a hőfokszabályozó jelzőlámpája ugyanúgy működik, ahogyan azt a ventilátoros sütőfunkcióról szóló rész leírja.

## A Teljes grill használata

A belső grill gyors közvetlen hőt juttat a grillező edény központi területére. Ha a belső grillelemet használja kisebb mennyiségek megsütéséhez, energiát takaríthat meg.

## A Teljes grill használata

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza a Belső grillelemet a Sütőfunkció szabályozógombját  addig nyomva, amíg a  jel meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Szükség esetén módosítsa a hőmérséklet-beállítást a “+” vagy “-” gombok használatával.


4. Állítsa be a rácsot és a grillező edény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek, és tartsa be a grillezésre vonatkozó utasításokat.

### A Termikus grill használata

A Termikus grillezés egy alternatív módszert kínál az élelmiszerek elkészítésére, rendszerint a hagyományos grillezéshez társítva. A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemel, keringetve a forró levegőt az étel körül. Kevesebb szer kell ellenőrizni és megfordítani az ételt.

A termikus grillezés segít a minimálisra csökkenteni a sütési szagokat a konyhában.

A pirító és az angolos steak kivételével a termikus grill funkciót használhatja minden olyan ételhez, amelyet egyébként hagyományos grill alatt készítene el. A sütés kíméletesebb, ezért általában kicsit tovább tart az ételek elkészítése termikus grillezéssel a hagyományos grillezéssel összehasonlítva. Egyik előnye az, hogy nagyobb mennyiségeket lehet egyszerre elkészíteni.


1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza a Termikus grillezés sütőfunkciót a Sütőfunkció szabályozógombját  addig nyomva, amíg a  jel meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Ha szükséges, nyomja meg a “+” vagy “-” gombot. a hőmérséklet-beállítás módosítása.
4. Állítsa be a rácsot és a grillező edény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek, és tartsa be a grillezésre vonatkozó utasításokat.

### Pizzasütés

Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.

A legjobb eredmények elérése érdekében használja az alsó polcszinteket.



Hogyan kell használni a Pizza sütés funkciót

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza a Pizza sütés funkciót a Sütőfunkció szabályozógombját  addig nyomva, amíg a  jel meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Szükség esetén a “+” vagy “-” gombok megnyomásával módosítsa a hőmérséklet-beállítást.

### Kiolvasztás

A sütőventilátor fűtés nélkül működik, és a levegőt szobahőmérsékleten keringeti a sütő belsejében. Ez meggyorsítja a kiolvasztást. Azonban, kérjük, ne feledje, hogy a konyha hőmérséklete befolyással van a kiolvasztás sebességére. Ez a funkció különösen alkalmas olyan kényes élelmiszerek kiolvasztására, amelyekben a hő kárt okozhat, pl. krémmel töltött és fondant sütemények, cukrászkészítmények, kenyér és más kelt tésztából készült termékek.

A kiolvasztás használata

1. A  gomb megnyomásával kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza a Kiolvasztás funkciót a Sütőfunkció szabályozógombját  addig nyomva, amíg a  jel meg nem jelenik a kijelzőn.
3. A kijelzőn a “def” jelzés látható.

## Cserélhető teleszkópos sínek

Helyezze a teleszkópos sínt a reteszelőrendszerrel a kiválasztott szintre az oldalsó képen látható módon.

**!** A sín végződésein lévő „ütközőelemeknek“ **feléle KELL nézniük.**

Lehetőség van arra, hogy külön vásároljon teleszkópos síneket.

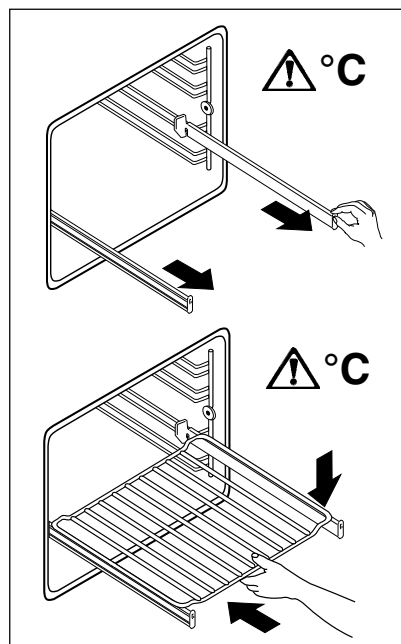
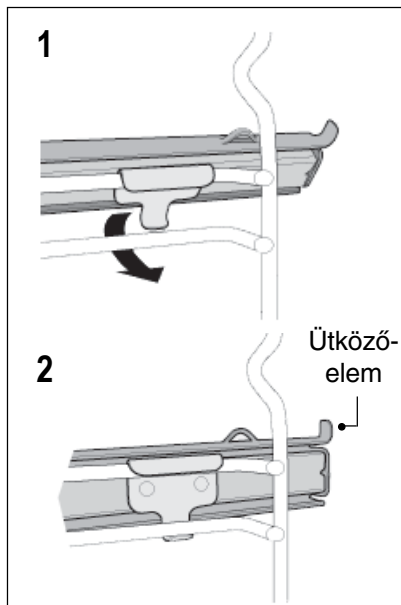
Mindegyik szint felszerelhető teleszkópos sínnel, amely a polcok behelyezésekor vagy kivételekor könnyebb kezelést tesz lehetővé.

- Húzza ki teljesen a jobb és a bal oldali teleszkópos polctartót a képen látható módon.
- Helyezze a polcot vagy a grillező edényt a teleszkópos polctartókra, majd óvatosan nyomjon be mindent a sütő belsejébe (lásd a képet).

**!** Ne próbálja meg becsukni a sütőajtót, ha a teleszkópos polctartók nincsenek teljesen betolva a sütőbe. Ez kárt okozhat az ajtó zománcozásában és üvegében.

**!** A teleszkópos polctartók és más tartozékok nagyon felforrósodnak; használjon sütőkesztyűt vagy hasonló eszközt.

**!** Bizonyosodjon meg róla, hogy mindkét teleszkópos sín párhuzamos síkban van.



## Sütési táblázat

### Hagyományos és légkeringeteses sütés



A megadott sütési idők nem tartalmazzák a sütő előmelegítésének idejét. a sütés előtt kb. 10 percig elő kell melegíteni a sütőt.

SÚLY GR- BAN	ÉLELMISZEREK	Hagyományos sütés		Sütés levegőkeringetéssel		Sütési idő- tartam  ⌚ perc	MEGJEGYZÉS
		Szint 	Hőmér- séklet °C	Szint 	Hőmér- séklet °C		
	<b>ÉDES SÜTEMÉNYEK</b>						
	Kevert tészta	2	170	2 (1&3)*	160	45 ~ 60	} sütőformában
	Leveles tészta, tortalap	2	170	2 (1&3)*	160	20 ~ 30	
	Túrótorta	1	160	2	150	60 ~ 80	
	Almatorta	1	180	2 (1&3)*	170	40 ~ 60	
	Rétes	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Omlós sütemény	2	175	2 (1&3)*	160	30 ~ 40	} formában
	Gyümölcstorta	1	175	1	160	45 ~ 60	
	Piskóta	1	175	2 (1&3)*	160	30 ~ 40	sütőformában
	Panettone	1	170	1	160	40 ~ 60	"
	Édes sütemény formában	1	170	1	160	50 ~ 60	formában
	Kis édes sütemények (kevert tésztával)	2	175	2 (1&3)*	160	25 ~ 35	} sütő- formában
	Keksz (leveles tészta)	2	160	2 (1&3)*	150	20 ~ 30	
	Habcsók	2	100	2 (1&3)*	100	90 ~ 120	
	Kelt tészta	2	190	2 (1&3)*	180	12 ~ 20	
	Képviselőfánk, krémmel töltött apró fánk	2	200	2 (1&3)*	190	15 ~ 25	
	<b>KENYÉR és PIZZA</b>						
1000	Fehér kenyér	1	190	2	180	40 ~ 60	} 1 vagy 2 sor formában
500	Rozskenyér	1	190	1	180	30 ~ 45	
500	Pékáru	2	200	2 (1&3)*	175	20 ~ 35	} 6 vagy 8 zsemle tepsiben
250	Pizza	1	210	2 (1&3)*	190	15 ~ 30	
	<b>FELFÚJTAK</b>						
	Száraz tésztával	2	200	2 (1&3)*	175	40 ~ 50	} sütőformában
	Zöldséggel	2	200	2 (1&3)*	175	45 ~ 60	
	Quiches	1	200	2 (1&3)*	180	35 ~ 45	
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	

A megadott hőmérsékleti és sütési idő értékek kizárólag iránymutató jellegűek, és a személyes igényekhez kell őket igazítani.

(\*) Ha légkeveréses sütéssel egyszerre több szintet használ, célszerű a zárójelben megadott szinteket használni.



**A megadott sütési idők nem tartalmazzák a sütő előmelegítésének idejét. a sütés előtt kb. 10 percig elő kell melegíteni a sütőt.**

SÚLY GR- BAN	ÉLELMISZEREK	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő- tartam  perc	MEGJEGYZÉS
		Szint 	Hőmér- séklet °C	Szint 	Hőmér- séklet °C		
	<b>HÚS</b>						
1000	Marhasült	2	190	2	175	50 ~ 70	Rácson sütvé
1200	Sertéssült	2	180	2	175	100 ~ 130	Rácson sütvé
1000	Borjúsült	2	190	2	175	90 ~ 120	Rácson sütvé
1500	Roast beef (véresen)	2	210	2	200	50 ~ 60	Rácson sütvé
"	(közepesen)	2	210	2	200	60 ~ 70	"
"	(jól átsütve)	2	210	2	200	70 ~ 80	"
2000	Sertésborda	2	180	2	170	120 ~ 150	Bőrrel
1200	Bárány	2	190	2	175	110 ~ 130	Comb
1000	Csirke	2	190	2	175	60 ~ 80	Egyben
4000	Pulyka	2	180	2	160	210 ~ 240	Egyben
1500	Kacsa	2	175	2	160	120 ~ 150	Egyben
3000	Liba	2	175	2	160	150 ~ 200	Egyben
1200	Nyúl	2	190	2	175	60 ~ 80	Darabokban*
1200	Sertéscsülök	2	180	2	160	100 ~ 120	2 csülök
1500	Vadnyúl	2	190	2	175	150 ~ 200	Darabokban*
800	Fácán	2	190	2	175	90 ~ 120	Egyben
-	Fasírt	2	180	2	160	40 ~ 60	formában
	<b>HAL</b>						
1200	Pisztráng - Fogas	2	190	2 (1&3)*	175	30 ~ 40	3-4 egész hal
1500	Tonhal - Lazac	2	190	2 (1&3)*	175	25 ~ 35	4-6 szelet

## MEGJEGYZÉS:

A megadott hőmérsékleti és sütési idő értékek kizárólag iránymutató jellegűek, és a személyes igényekhez kell őket igazítani.

**(\*) Ha légkeveréses sütéssel egyszerre több szintet használ, célszerű a zárójelben megadott szinteket használni.**



**A megadott sütési idők nem tartalmazzák a sütő előmelegítésének idejét. a sütés előtt kb. 10 percig elő kell melegíteni a sütőt.**

**Grillezés**



ÉLELMISZEREK	Mennyiség		Grillezés		sütési időtartam percben	
	Darab- szám	Súly g- ban	Szint 	Hőmér- séklet °C	Felső oldal	Alsó oldal
Bélszín	4	800	3	250	12-15	12-14
Marhasült	4	600	3	250	10-12	6-8
Fél csirke	2	1000	3	250	30-35	25-30
Csirkemell	4	400	3	250	12-15	12-14
Sertésszelet	4	600	3	250	12-16	12-14
Hamburger	6	600	3	250	10-15	8-10
Kolbászfélék	8	-	3	250	12-15	10-12
Rablóhús	4	-	3	250	10-15	10-12
Hal, halfilé (naphal)	4	400	3	250	12-14	10-12
Töltött toast	4-6	-	3	250	5-7	-
Fehér melegszendvics kenyér	4-6	-	3	250	2-4	2-3

**Grillezés légkeringetéssel**



**A megadott sütési idők nem tartalmazzák a sütő előmelegítésének idejét. a sütés előtt kb. 10 percig elő kell melegíteni a sütőt.**






**Levegőkeringetéses grillezésnél maximum 200°C-os hőmérsékletet állítson be.**

ÉLELMISZEREK	Mennyiség		Grillezés légkeringetéssel		Sütési idő percben	
	Darab- szám	Gramm	Szint 	Hőmér- séklet °C	Felső oldal	Alsó oldal
Hústekercs (pulyka)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Baromfi	2	800	3	200	25-30	20-25
Fél csirke	2	1000	3	200	25-30	20-30
Csirkecomb	6	-	3	200	15-20	15-18
Fürj	4	500	3	200	25-30	20-25
Zöldség csőben sütve	-	-	3	200	20-25	-
Szent Jakab kagyló	6	-	3	200	15-20	-
Makréla	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Halszeletek	4-6	800	3	200	12-18	8-10







## Sütés "Pizza" funkcióval

**i** A megadott sütési idők nem tartalmazzák a sütő előmelegítésének idejét. a sütés előtt kb. 10 percig elő kell melegíteni a sütőt.



SÚLY GR- BAN	ÉLELMISZEREK	"Pizza" Funkció 		Sütési időtartam  perc	MEGJEGYZÉS
		Szint 	Hőmér- séglet °C		
700	Pizza	1	200	15 ~ 25	tepsiben formában vagy rácson sütőformában
500	Mini pizza	1	200	10 ~ 20	
500	Kelt tészta	1	200	15 ~ 25	




## Sütés "Gőz" funkcióval

**i** "\*\*" A megadott sütési idők nem tartalmazzák a sütő előmelegítésének idejét. A sütés előtt kb. 10 perccel elő kell melegíteni a sütőt.

ÉLELMISZEREK	SÚLY GR- BAN	"Gőz" funkció 		Sütési időtartam  perc	MEGJEGYZÉS
		Szint    	Hőmér- séklet °C		
<b>ÉDES SÜTEMÉNYEK</b>					
Almatorta		2	160	120	20 cm-es sütőformában
Omlós sütemény		2	175	30-40	26 cm-es sütőformában
Gyümölcstorta		2	160	80-90	26 cm-es sütőformában
Gyümölcskenyér		1	160	35-45	26 cm-es sütőformában
Panettone		2	150	100-110	20 cm-es sütőformában
Plum cake*		2	160	40-50	kenyér sütőformában
Kis édes sütemények		3	165	25-30	édes süteményes lemezen
Kekszek		3	150	20-35	édes süteményes lemezen
Édes péksütemények		2	200	12~20	édes süteményes lemezen
Briós		3	180	20-30	édes süteményes lemezen
<b>KENYÉR és PIZZA</b>					
Fehér kenyér*	1000 g	2	190	50-60	1-2 sor - 500 g
Péksütemények*	500 g	2	190	20-30	6-8 zsemle édes süteményes lemezen
Pizza		1	200	20-30	édes süteményes lemezen
<b>FELFÚJTAK</b>					
zöldségből		1	175	30-40	jénai tál
Quiches (francia sós torta)		2	200	35-45	sütőformában
Lasagne		2	190	45-60	jénai tál
Párolt burgonya		1	180	60-70	jénai tál
csőben sült burgonya		1	185	50-60	jénai tál



Sütés "Gőz"   funkcióval

ÉLELMISZEREK	SÚLY GR- BAN	"Gőz" funkció 		Sütési időtartam  perc	MEGJEGYZÉS
		Szint  4 3 2 1	Hőmér- séglet °C		
<b>HÚSOK</b>					
Sertéssült	1000 g	2	180	90-100	Rácson sütvé
Borjú	1000 g	2	180	90-100	Rácson sütvé
Roast beef	1000 g				
véresen		2	210	44-50	Rácson sütvé
közepes		2	210	51-55	Rácson sütvé
jól átsütvé		2	210	55-60	Rácson sütvé
Bárány	1000 g	2	175	120-150	Comb
Csirke	1000 g	2	200	50-60	Egyben
Pulyka	4000 g	1	175	150-180	Egyben
Kacsa		1	175	150-180	Egyben
Liba	3000 g	1	160	120-150	Egyben
Nyúl		2	180	90-120	Darabokban*
<b>HAL</b>					
Pisztráng	1500 g	2	180	30-45	3-4 egész hal
Tonhal	1200 g	2	180	35-60	4-6 szelet
Tengeri csuka		2	210	20-30	

## Tisztítás és karbantartás

### Általános tisztítás



Bármilyen tisztítási vagy karbantartási beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés hideg-e, és le lett-e választva az elektromos hálózatról.



Kerülje a gőz vagy a gőzzel működő készülékeknek a berendezés tisztítására történő használatát.

- Ha spray formájú tisztítószeret kíván használni, nagyon figyeljen oda, hogy **soha ne irányítsa a permetet a hőgerjesztő elektromos spirálra (ami a sütő felső részén található és könnyen felismerhető), illetve a felül hátul elhelyezett termosztát csövére.**

### A sütő belsejének tisztítása

Langyos vízzel, mosószerrel és puha szivaccsal mossa le a mázas részeket. Ne használjon fémszálas dörzsit, acélszálas tisztító szivacsot, dörzsszivacsot (olyan termékeket, mint például a vízkőoldó), mert ezek a mázat tönkreteszhetik.

A tisztítás végeztével jól öblítse le, és puha ruhával vagy szarvasbőrrel törölje szárazra a sütőt.

Makacs foltok esetén ne használjon súroló hatású mosogatószert (például por alakban). Normál mosogatószert, vagy kevés meleg ecettel átitatott ruhát használjon, hagyja néhány percre a foltot.



A gyümölcsök savakat tartalmaznak, amelyek sütés közben felmelegedve nehezen eltávolítható foltot hagyhatnak. Ez csökkentheti a máz fényességét, de **nem csökkenti a sütő sütési képességeit.** Az ilyen

feltok megelőzésére minden gyümölcsös sütés után tisztítsa meg a sütőt. Kerülje el, hogy a sütési maradványok a következő sütésnél bent égjenek a sütőben.

## Sütőajtó

A sütő ajtaja két üveglapból áll. A sütő tisztításának megkönnyítéséhez a sütőajtót ki lehet akasztani, és a belső paneleket ki lehet húzni.

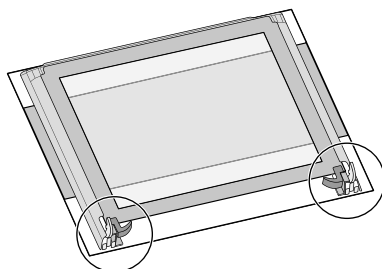
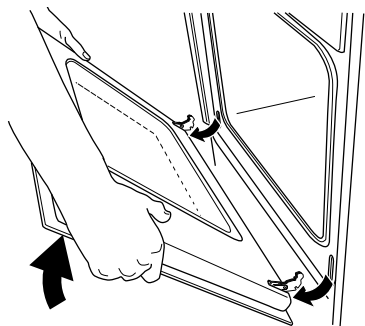
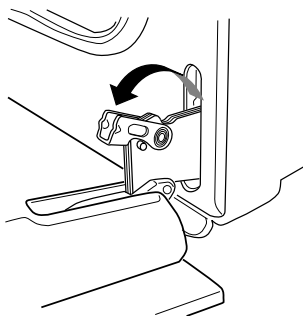
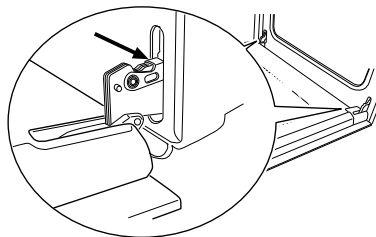


**Figyelem -A sütő ajtaját a tisztítás előtt le kell szerelni. A sütő ajtaja hirtelen becsukódhat, ha a belső paneleket úgy akarja kihúzni, hogy a sütőajtó be van akasztva.**



Szétszereléskor az alábbiak szerint járjon el.

1. Teljesen nyissa ki az ajtót.
2. Keresse meg az ajtó két pántját.
3. Emelje meg a kart a két pánton, és billentse előre.
4. A két külső szegélyénél erősen fogja meg az ajtót, és csak kb. 45°-os szögben csukja be.
5. Húzza előrefelé az ajtót, vegye ki a helyéről.
6. Az ajtót támassza szilárd talajra, és puha ruhával védje a fogantyú felületét.
7. A belső panelek kivételéhez használja a rögzítőrendszert.



8. A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, és vegye ki a helyéről.
9. Enyhén emelje meg a felső panelt, figyeljen oda a panel kihúzására, amit a mind a négy oldalon található díszes keretről lehet megismerni.

Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőajtót. A tisztításhoz ne használjon fémszálás szivacsot, fémszálás gyapjút, dörzsszivacsot és savakat, amik megsérthetik a belső üvegek speciális hővisszaverő felületét.

A tisztítást követően helyezze vissza a belső üvegeket az ajtóba. Szerelje fel az ajtót a sütőre. a szétszereléshez képest ellenkező sorrendben járjon el. Figyeljen oda az üvegek helyes illesztéséhez.

 Az alábbiak szerint járjon el:

A 4 oldalon díszes keretű belső ajtót úgy kell felszerelni, hogy a szitázott minta a sütő külseje felé legyen. Akkor van helyesen beillesztve az üveg, ha a látható felületet megérintve a szitázás magasságában semmilyen érdesség nem érezhető.

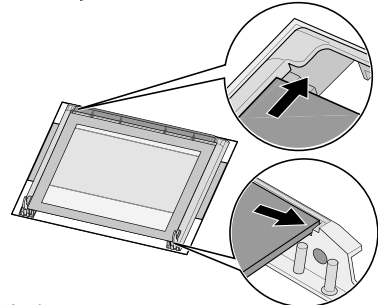
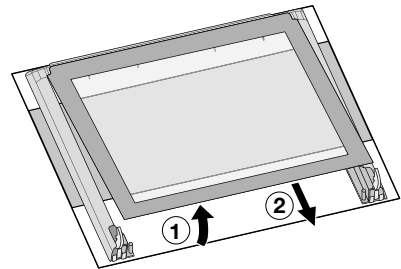
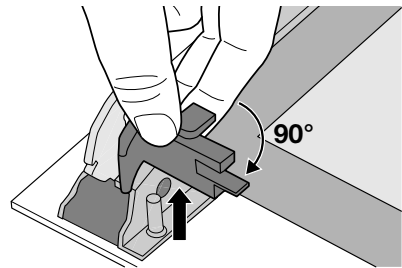
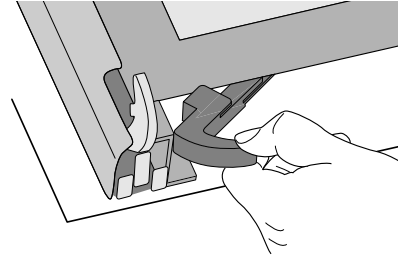
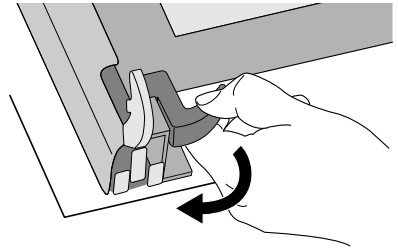
A belső végét az ábra szerint kell a helyére illeszteni. Az üvegpaneleknek a sütőajtóba történő beillesztését követően a 8. pontban leírtak szerint rögzítse a paneleket.



**Soha netisztítsa a sütőajtót, hameleg, mivel a panelek összeroppanhatnak. Ha az üvegpaneelen karcolás vagy repedés látható, azonnal hívja a Vevőszolgálatot, és cseréltesse ki a paneleket.**

**Inox acél és alumínium modellek.**

Nedves szivaccsal tisztítsa meg a sütő ajtaját, és az inox acél vagy alumínium vezérlőegységet, majd puha ruhával gondosan szárítsa meg.



A tisztításhoz ne használjon fémszálal szivacsot, fémszálal gyapút és savakat, amik megkarcolhatják a felületeket.

## A sütőajtó tömítésének tisztítása

A sütőnyílás körül egy tömítés található.



**Rendszeresen ellenőrizze a tömítés állapotát. Szükség esetén tisztítsa meg a tömítést, de ne használjon súroló tárgyat és terméket. Ha a tömítés sérült, azonnal hívja a legközelebbi Vevőszolgálatot. Addig ne használja a sütőt, amíg ki nem cserélik a tömítést.**

## A sütő polcai és a polctartók

A sütő polcait áztassa be meleg szappanos vízbe, a makacs szennyeződések pedig egy jól megnedvesített, szappannal átitatott szivaccsal távolítsa el.

Öblítse le alaposan és puha törőruhával törölje szárazra.

A polctartók a könnyebb tisztítás érdekében kivehetőek.

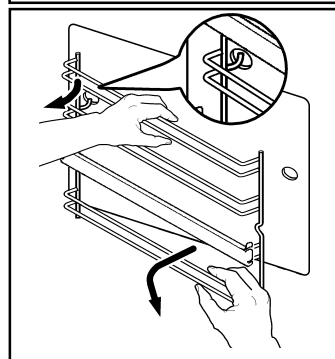
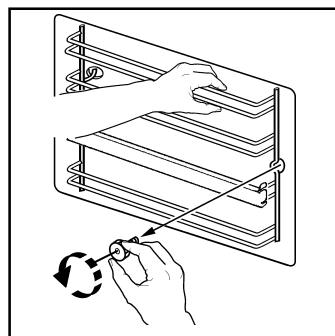
 A következők szerint járjon el:

1. távolítsa el az elülső csavart, miközben a polctartót a másik kezével tartja;
2. lazítsa ki a hátsó kampót, és vegye ki a polctartót;
3. A tisztítás elvégzése után a fenti eljárást fordított sorrendben megismételve tegye vissza a polctartókat.

Kérjük, hogy a polctartó visszahelyezésekor ellenőrizze, hogy a rögzítőcsapok a helyükön legyenek.



Lehetőség van arra, hogy csak a teleszkópos síneket távolítsa el, ha a 27 oldalon látható módon kioldja az elemeket.





A teleszkópos síneket tilos mosogatógépben tisztítani.



**A teleszkópos sínt az eltávolításhoz ne húzza ki teljesen, mert az éles szélek sérülést okozhatnak.**



Ne kísérelje meg a teleszkópos sín eltávolítását, amíg a sütő nem hült le.



**Ne feledje, hogy a görgőket tilos kenni.**

## A sütőlámpa cseréje



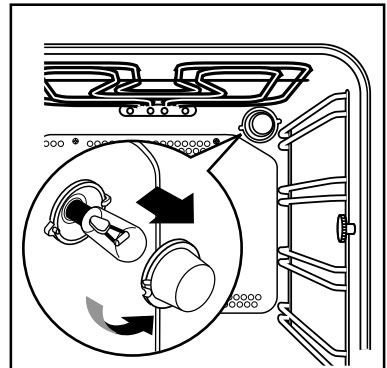
**Ellenőrizze, hogy a készülék le lett-e választva az elektromos hálózatról.**

A sütőlámpának pontos tulajdonságokkal kell rendelkeznie.

1. magas hőmérsékletnek megfelelő struktúra (300 fokig);
2. 230 V-os (50 Hz) betáplálás;
3. 15 W/25 W teljesítmény;
4. E 14 csatlakozás.


A lámpacseréjéhez az alábbiak szerint járjon el (32. ábra):

1. csavarja ki a lámpa védő üvegburáját
2. csavarja ki a régi lámpát
3. csavarja be az új lámpát;
4. helyezze vissza a védő üvegburát
5. helyezze újra áram alá a készüléket

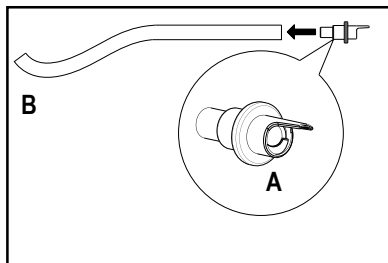


32. ábra

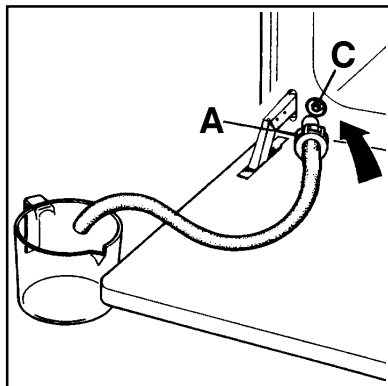
## A víztartály ürítése

 A víztartály ürítéséhez az alábbiak szerint járjon el:

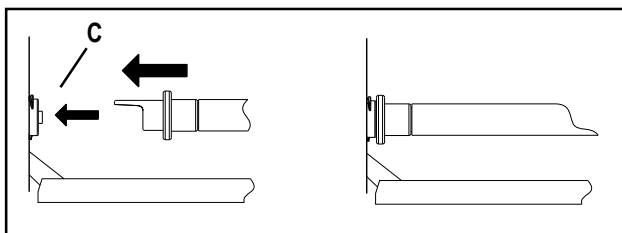
1. Készítse elő a szondát a víz leeresztéséhez. A 33. ábra (A) betűjével jelzett szerelékkel helyezze fel a szonda egyik végére.
2. A leeresztő szonda szabad (B) végét helyezze egy akármilyen tartályba;
3. Nyissa ki a sütő ajtaját (34. ábra), és a 35. ábra szerint helyezze be az (A) szerelékkel a sütőajtó bal alsó sarkánál található leeresztő szelepbé (C). A szerelékkel (A) úgy kell a szelepbé (C) helyezni, hogy enyhén megnyomja az ábrán jelzett irányban, így el tud távozni a víz.
4. Amikor a víz kifolyása véget ér, vegye le a szelepről a szerelékkel (35 b ábra).



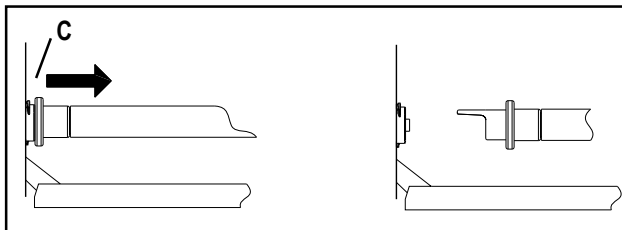
33. ábra



34. ábra




35 a ábra



35 b ábra


## A tartály tisztítása

Mint minden vízzel működő készüléknél (például vasaló), így a jelen gőzös sütő esetén is, teljesen természetes a vízkőképződés. Egy bizonyos számú gőzben főzés után a tartályban lerakódó vízkő a gőz mennyisége csökkenését okozhatja. Kb. 6 hónapos működést követően elképzelhető, hogy bizonyos mennyiségű vízkő lerakódik. Ezért javasoljuk, hogy a sütő gőzfejlesztő részeit alaposan tisztítsa meg.

 Ebben az esetben az alábbiak szerint járjon el:

A 38. oldalon bemutatott módon ürítse ki a tartályt.

- Miután leeresztette a vizet a tartályból, készítsen egy 800 cm<sup>3</sup> vízből és kb. 50-60 g (két púpos kanálnyi) citrussavból oldatot.

 A **citrussav** élelmiszerek jelenlétekor használható; a cukorhoz hasonló fehér szemcsés anyag. Az élelmiszeriparban elterjedt a használata, **borászati** szaküzletben, **nagyobb illatszerüzletben** és néhány területen **gyógyszertárban is kapható**.

- Öntse ezt az oldatot a betöltőfiókba.
- Kb. 60 percig hagyja leülepedni a citrussavas oldatot a tartályban, a sütő legyen hideg.
- Kapcsolja be a sütőt, válassza ki a gőzben főzés funkciót 130 és 230 °C közötti hőmérsékleten. Kb. 20-25 perc elteltével kapcsolja ki a sütőt.
- Hagyja kihűlni a sütőt, majd a már leírt módon ürítse ki a tartályt.
- A művelet végeztével többször öblítse ki a tartályt, öntsön vizet a betöltőfiókba, és hagyja átfolyani a leeresztő szondán

mindaddig, amíg a kifolyó víz minden mészmaradványtól mentesnek nem mutatkozik.

Az esetleges mészmaradványokat puha ruhával távolítsa el a sütőből.

Ez alatt a művelet alatt a sütőben és környezetében jellegzetes citromillat érezhető. Ha úgy néz ki, hogy több, mint 2-3 hétig nem fogja használni a sütőt, javasoljuk, hogy a sütőtartályban maradt vizet engedje le.


## A leeresztő szonda tisztítása

Minden mosás végén gondosan ki kell mosni a szondát. A szondát langyos vízzel normál "mosogatószerrel" kézzel lehet elmosni.

A gőzszonda egyes részeinek tisztításához ne használjon savat, sprayt és más hasonló anyagokat, mert azok károsíthatják a szondát.

## Tanácsok különféle víz használatához

Ha természetes ásványvizet, vagy legalábbis alacsony mésztartalmú vizet használ, a tisztítási ciklus gyakorisága jelentősen csökken (például 100-150 sütés). Ha az otthoni vízhálózatba víztisztító vagy vízlágyító van szerelve, nyugodtan lehet használni a csapvizet.



 Ha esetleg kemény vizet használ (aminek magas a mésztartalma), gyakrabban kell elvégezni a tisztítási ciklust, de ez egyáltalán **nem rontja** a készülék általános teljesítményét.



## Mit tegyen, ha valami nem működik:

Néhány működési rendellenesség egyszerű karbantartási művelettől függ, vagy oka a feledékenység, és könnyen megoldható a Vevőszolgálat segítségével.

<b>PROBLÉMA</b>	<b>MEGOLDÁS</b>
<p>■A SÜTŐ NEM MŰKÖDIK.</p>	<p>◆Ellenőrizze, hogy pontosan követte-e a sütő használati utasítását. vagy ◆Ellenőrizze az elektromos berendezés (“érintésvédelem”) kapcsolóit. Ha a berendezés hibás, forduljon villanyszerelőhöz.</p>
<p>■HA SÜTŐ BELSŐ VILÁGÍTÁSA NEM KAPCSOL BE.</p>	<p>◆Forgassa el a választókapcsolót egy funkcióra vagy ◆Egy Vevőszolgálatnál vegyen egy magas hőmérsékletnek ellenálló égőt, és a megfelelő fejezetben található utasítások szerint szerelje be.</p>
<p>■A SÜTŐ TÚL SOK IDEIG SÜT, VAGY TÚL GYORSAN SÜT.</p>	<p>◆Rendszeresen használja a jelen használati utasítást (a “Tanácsok a sütő használatához” fejezethez).</p>
<p>■AZ ÉTELEK FÖLÖTT ÉS A SÜTŐ BELSEJÉBEN PÁRA KELETKEZIK.</p>	<p>◆Ne hagyja az ételleket több, mint 15-20 percig sütés után a sütőben.</p>
<p>■AZ “F.” HIBAKÓD JELENIK MEG A KIJELEZŐN.</p>	<p>◆Kérjük, jegyezze fel a hibakódot, és adja meg a legközelebbi Vevőszolgálati iroda részére.</p>

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
<p>■ VÍZ VAN A SÜTŐ BELSEJÉBEN</p>	<p>◆ Túl sok vizet töltött a tartályba. Iktassa ki a sütő összes funkcióját, és egy szivacs vagy egy ruha segítségével szárítsa fel a kifolyt vizet.</p>
<p>■ A "TARTÁLY TELE"  LED NEM ÉG</p>	<p>◆ Töltse meg vízzel a tartályt annyira, hogy meggyulladjon a led. Ha a sütő belsejében elkezd kifolyni a víz, és a "tartály tele" led még nem ég, szakember beavatkozására van szükség.</p>
<p>■ A "TARTÁLY ÜRES"  LED ÉG</p>	<p>◆ Töltse fel a tartályt. Ha kb. egy liter víz betöltése után a led még ég, a hiba megoldásához szakember segítségére van szükség.</p>
<p>■ NEM JUT GŐZ A SÜTŐBE</p>	<p>◆ Ellenőrizze, hogy ki lett-e választva a gőzös funkció.</p> <p>◆ Jól zárja be a sütőajtót.</p> <p>◆ Töltse fel a víztartályt.</p> <p>◆ Tisztítsa meg a víztartályt (a megfelelő fejezetben leírtak szerint).</p> <p>◆ Lehet, hogy a sütőben a gőzbemeneti nyílás eltömődött. Távolítsa el a nyílást eltömő vízkövet.</p>

## Műszaki jellemzők

---

### Fűtőelemek teljesítménye

Felső + alsó fűtőelemek	1800 W
Felső fűtőelem	800 W
Alsó fűtőelem	1000 W
Egyszerű grill fűtőelem	1650 W
Dupla grill fűtőelem	2450 W
Sütés levegőkeringetéssel	2080 W
Légkeveréses grill funkció	1650 W
Pizza funkció	2025 W
Gőz funkció	2825 W
A sütő lámpája	25 W
Sütő légkeverő lapátja	25 W
Hűtőventillátor	25 W
<b>Maximális teljes teljesítmény:</b>	<b>2825 W</b>
Tápfeszültség (50 Hz)	230 V

### A beépítéshez kialakítandó nyílás minimális méretei

magasság magas konyhaszekrénybe

történő beépítéshez	580 mm
pult alatt:	593 mm
szélesség	560 mm
mélység	550 mm

### A sütő belső terének hasznos méretei

magasság	335 mm
szélesség	395 mm
mélység	400 mm
hasznos űrtartalom	53 l

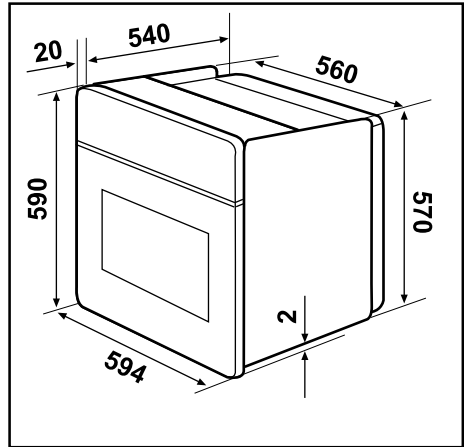
## Üzembe helyezés

### Elemes bútorba történő beépítési

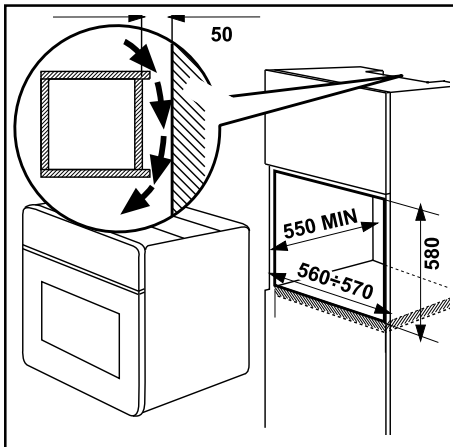
Ahhoz, hogy az elemes bútorba beépített készülék jól működjön, a bútor megfelelő jellemzőkkel kell, hogy rendelkezzen.

A biztonsági előírásoknak megfelelően az elektromos részek és a csak funkcionális szigeteléssel ellátott részek érintésvédelmét a készülék helyes beépítésével kell biztosítani. Az összes védelmet szolgáló részt, az esetleges fedőpanelt is (például, ha a bútor összeállítása elején, vagy végén helyezik be a készüléket) úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani.

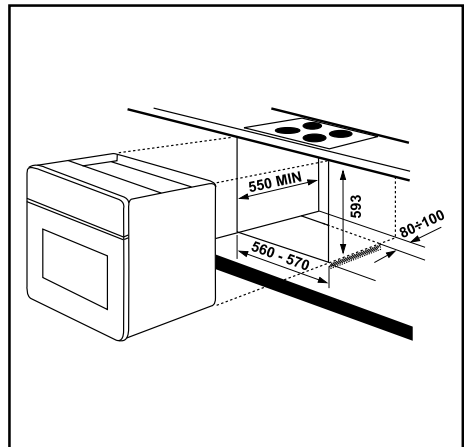
Hűtőszekrénytől és fagyasztótól megfelelő távolságra kell beépíteni a készüléket, mert a kibocsátott hő ronthatja azok teljesítményét.



**A SÜTŐ HELYIGÉNYE**



**MAGAS KONYHABÚTORBA TÖRTÉNŐ BEÉPÍTÉS**



**PULT ALÁ TÖRTÉNŐ BEÉPÍTÉS**

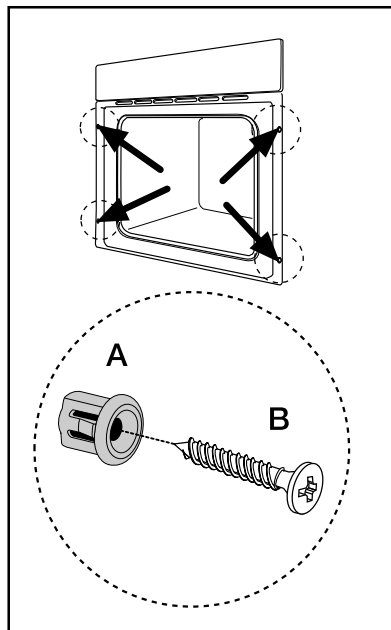
## A bútorhoz történő rögzítés



- Helyezze be a készüléket az üregbe.
- Nyissa ki a sütőajtót, és a kereten kialakított megfelelő furatokba helyezze be a sütővel együtt leszállított távtartókat (**A** - lásd a 36. ábrát), majd a furatokhoz jól illeszkedő négy facsavarral (**B** - lásd a 36. ábrát) rögzítse a sütőt a bútorhoz.

Ha elektromos főzőlapot is beszerelnek, a főzőlap és a sütő elektromos bekötése külön kell, történjen, egyrészt villanszerelési okokból, másrészt a sütő esetleges kihúzásának megkönnyítése miatt.

Ha hosszabbítót kell használni, annak állnia kell a tervezett teljesítményt.



36. ábra

## Utasítások az üzembe helyező számára



**Az üzembe helyezést és a csatlakoztatást az érvényben lévő jogszabályok betartásával kell végezni. Minden beavatkozást a készülék kikapcsolt állapotában kell elvégezni. Csak képezített mérnökök végezhetnek munkát a készüléken. A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben ezeket a biztonsági előírásokat nem tartották be.**

### Csatlakoztatás az áramforrásra

A hálózatba csatlakoztatás előtt ellenőrizze az alábbiakat:

- A biztosítéknak és a háztartási elektromos rendszernek meg kell egyeznie a készülék maximális terhelésével (lásd az adattáblát).
- A háztartási elektromos rendszert az érvényben lévő jogszabályok alapján megfelelő földelő csatlakozással kell ellátni.
- A konnector vagy a többpólusú kikapcsoló gomb a készülék üzembe helyezése után legyen könnyen hozzáférhető.

A készülék csatlakozódugasszal együtt kerül leszállításra. A kapott hálózati vezetékét és a csatlakozódugaszt áramütés ellen levédett konnectorba kell csatlakoztatni (230 V~, 50 Hz). Az áramütés ellen levédett konnector a jogszabályoknak megfelelően kell üzembe helyezni.

Az alábbi típusú hálózati vezetékek fogadhatók el a szükséges névleges keresztmetszetet figyelembe véve: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Ha készüléket csatlakozódugasz nélkül


kötik be, vagy ha a csatlakozódugasz nem hozzáférhető, az érintkezések között egy minimum 3 mm-es réssel rendelkező többpólusú kapcsolót (pl. biztosítékot, áramkör-megszakítót) kell beszerelni a készülék és a hálózati vezeték közé. A kapcsolónak egyetlen ponton sem szabad megszakítania a földkábel. A sárga-zöld földkábel 2-3 cm-rel legyen hosszabb az összes többi vezetéknél.

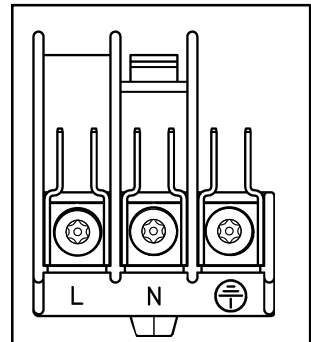
A hálózati vezetékét minden körülmények között úgy kell lefektetni, hogy sehol ne melegedhessen 50°C-ra (szobahőmérséklet fölé).

A fűtőelemeket csatlakoztatás után egy kb. 3 percgig tartó üzemeltetéssel le kell tesztelni.

### Terminálblokk

A sütőhöz egy könnyen hozzáférhető végállás kapcsoló tartozik, amelyet 230 V-os egyfázisú hálózaton történő üzemeltetésre terveztek.

- |  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| L betű   | - | Fázis kivezetés |
| N betű   | - | Nulla kivezetés |
|  vagy E | - | Föld kivezetés  |



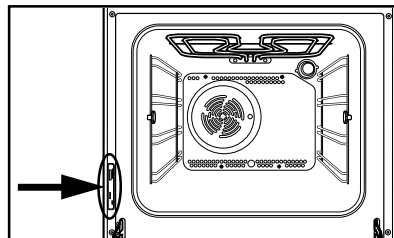
**37. ábra**

## Szerviz és alkatrészek

Ha a "Mit tegyen, ha valami nem működik" c. fejezetben javasolt ellenőrzésekkel nem lehet megoldani a problémát, forduljon a legközelebbi felhatalmazott Vevőszolgálathoz, jelentse be a hiba típusát, a készülék modellszámát (**Mod.**), a termék számát (**Prod. n°**) és a gyári számot (**Ser. No**); az adatokat a sütő azonosító adattábláján találja.

Az adattábla a sütő külsején, az ajtó kinyitásakor a 38. ábrán jelölt helyen található.

A gyártó által tanúsított, a márkanévvel beazonosított eredeti alkatrészek csak a mi felhatalmazott Vevőszolgálatainknál és Alkatrész-üzleteinkben kaphatók.



38. ábra

