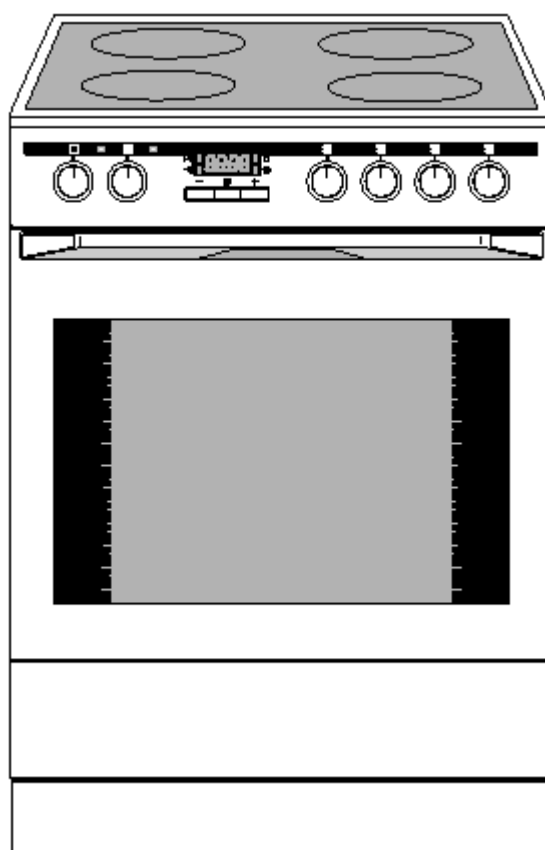


**COMPETENCE 41016Vwn**

**COMPETENCE 41056Vmn**

Különálló elektromos tűzhely

Felállítási- és használati útmutató



# Kedves Vásárló!

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

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

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

## A szövegben a következő szimbólumokat használjuk:



Biztonsági útmutatások:

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

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



Útmutatások és hasznos tanácsok.



Környezetvédelmi információk.

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

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

# Tartalomjegyzék

<b>Biztonság</b>	4
<b>Gondoskodás</b>	5
<b>A készülék felépítése</b>	6
Fő részek	6
Kezelőpanel	7
Főzőfelület	7
A sütő kialakítása	8
Sütőtartozékok	8
<b>Az első használat előtt</b>	9
A napi idő beállítása	9
Az első tisztítás	9
<b>A főzőfelület használata</b>	10
A főzőfokozat beállítása	11
A kétkörös -/barnító zóna pótlólagos bekapcsolása	11
Maradék hő kijelzés	11
<b>A sütő használata</b>	12
A sütő be- és kikapcsolása	12
Sütőfunkciók	13
Rostély, sütőlap és zsírserpenyő behelyezése	14
Órafunkciók	15
Az időkijelző kikapcsolása	15
Zsír szűrő behelyezése/kiszerezése	20
<b>Használat, táblázatok, tanácsok</b>	21
Főzési táblázat	22
Tészták sütése	23
Sütési táblázat	25
Felfújtak és átsütések táblázata	27
Mélyhűtött készételek táblázata	27
Húsok sütése	28
Sütési táblázat	29
Felületi grillezés	30
Grillezési táblázat	30
Felolvasztás	30
Felolvasztási táblázat	30
Befőzés	31
<b>Tisztítás és ápolás</b>	32
Készülék külső részei	32
Főzőfelület	32
Főzőfelület keret	33
Sütő belső tér	33
Tartozékok	33
Vezetőrácsok	34
Sütővilágítás	35
Sütőtér	36
Sütőajtó	37
Sütőfiók	39
<b>Mit kell tenni, ha...</b>	40
<b>Felállítási útmutató</b>	41
Felállítás	41
A készülék kiigazítása	42
Biztonsági útmutatások a szereléshez	44
<b>Vevőszolgálat</b>	43
Műszaki adatlap	48

# Használati útmutató



## Biztonság



Ez a készülék megfelel az alábbi EG irányelveknek:

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

## Elektromos biztonság

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

## Gyermekbiztonság

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

## A használatra vonatkozó biztonsági tudnivalók

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



## Akrilamid útmutató

A legújabb tudományos ismeretek szerint az élelmiszerek intenzív leburnítása, a speciális tartalmú termékeknél az akrilamid révén káros hatást fejt ki az egészségre. Ezért azt tanácsoljuk, hogy lehetőleg alacsonyabb hőfokon végezze a sütést és ne barnítsa le erősen az ételeket.

## Így kerülhető el a készülék károsodása

- Ne használja a főzőlapot munka-, vagy tároló felületként.
- Vigyázzon arra, hogy semmiféle savtartalmú folyadék (pl. ecet, citrom, vagy vízkőoldószer) ne kerüljön a főzőfelületre, mert különben el mattul a felület.
- A főzőfelületre eső hegyes és kemény tárgyak károkat okozhatnak a főzőlapon.
- A könnyen olvadó eszközöket és anyagokat (pl. műanyagok, alumínium fólia, vagy sütőfólia) tartsa távol a főzőfelülettől.

- Ne rakjon a sütő aljára alufóliát, főző-, vagy sütőedényt, stb., mert a fellépő hőtorlódások miatt károsodhat a fenékműanyag.
- A sütőlapra száradt gyümölcslevek által hátrahagyott foltok többé nem távolíthatók el. A nedvdús ételek sütésénél használjon egy mély sütőlapot.
- Ne helyezzen rá nagyobb tömeget a nyitott sütőajtóra és ne üljön rá.
- Ne töltsön be soha közvetlenül vizet a forró sütőbe. Károsodhat és elszíneződhet a műanyagbevonat.
- Durva, erőszakos hatásra - mindenek előtt az előlap üvegrészeinél a széleknél - az üveg elrepedhet, eltörhet.
- Ne tároljon éghető anyagokat a sütőben, mert ezek a bekapcsolásnál könnyen meggyulladhatnak.
- Ne tároljon semmilyen nedvdús élelmiszert a sütőben. Károsodhat a műanyagbevonat.



## Gondoskodás

### Csomagoló anyagok

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



### Öreg készülék

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

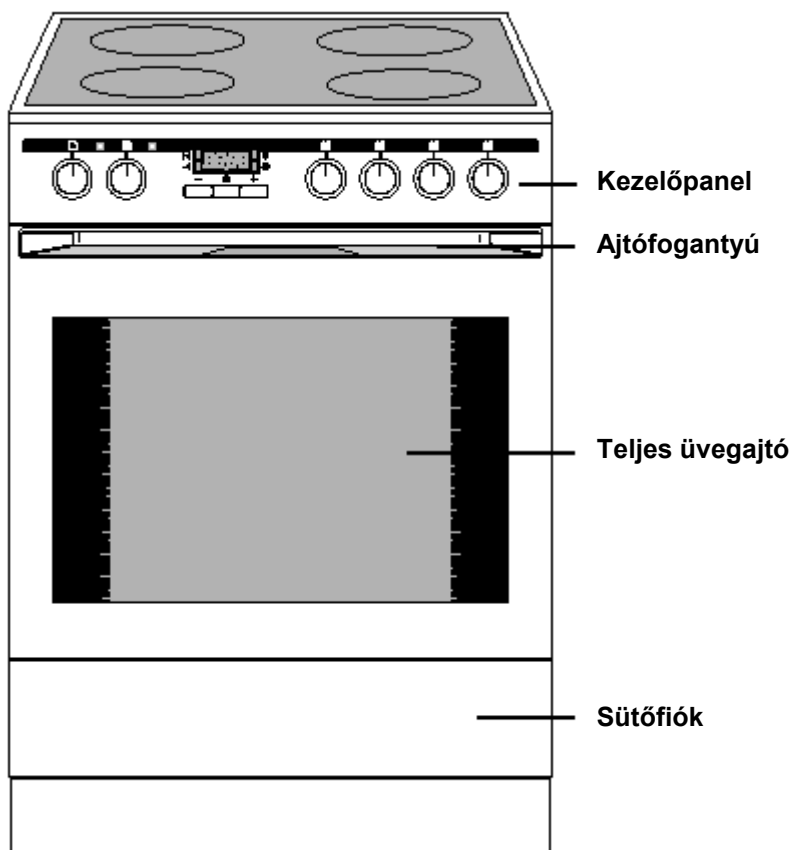


**Figyelmeztetés:** A régi készüléket tegye használhatatlanná, hogy a kiselejtezett készüléket ne lehessen többé használni.

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

# A készülék felépítése

## Fő részek

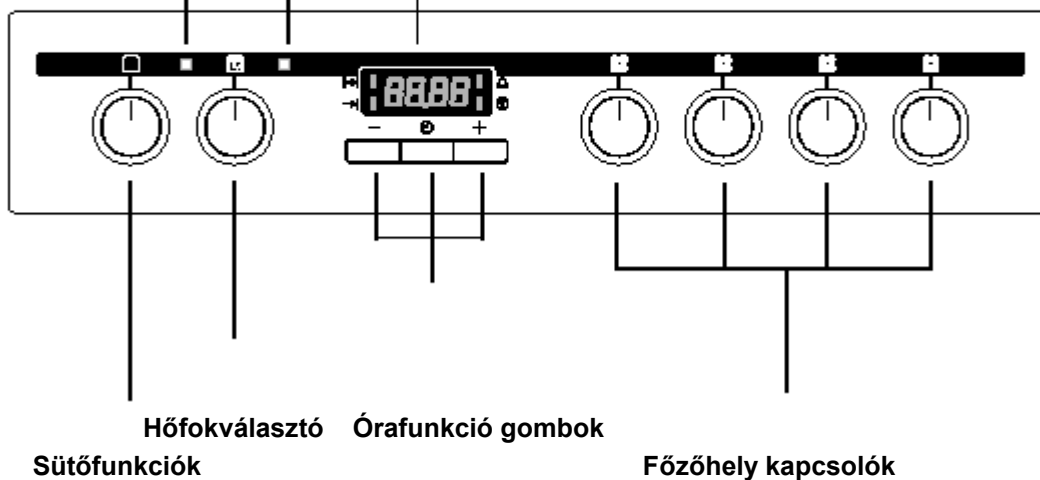


# Kezelőpanel

Üzemi ellenőrző lámpa

Hőmérséklet ellenőrző  
lámpa

Időkijelző

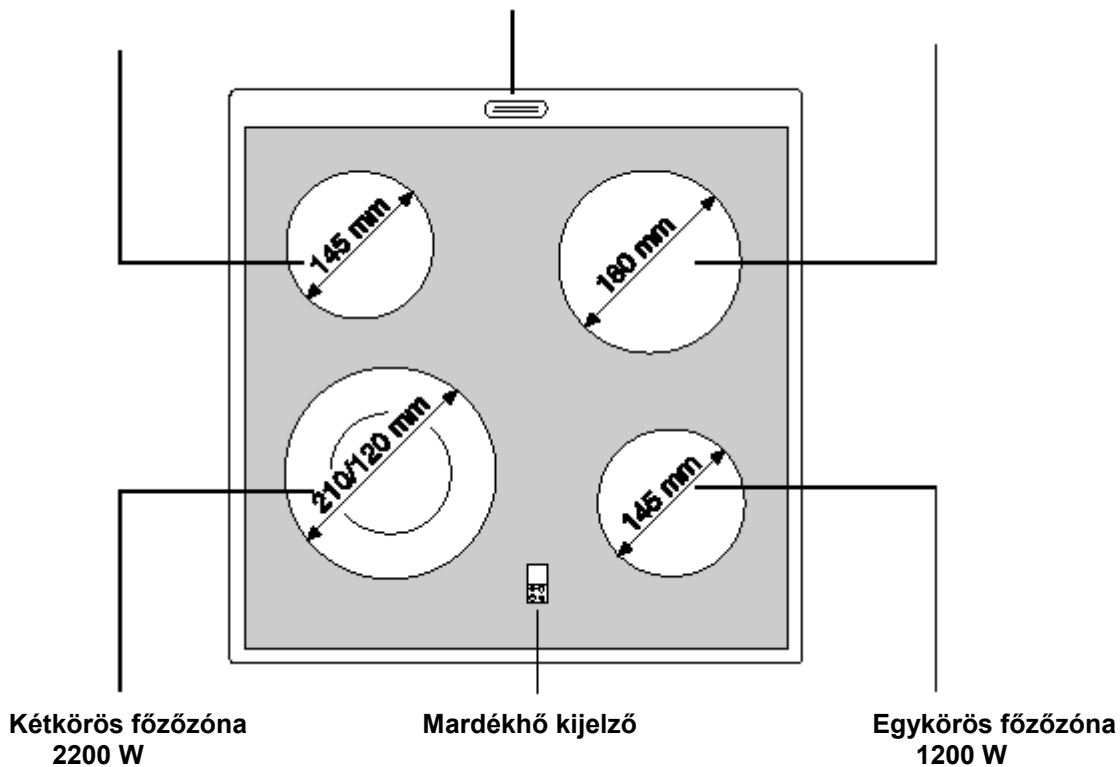


# Főzőfelület

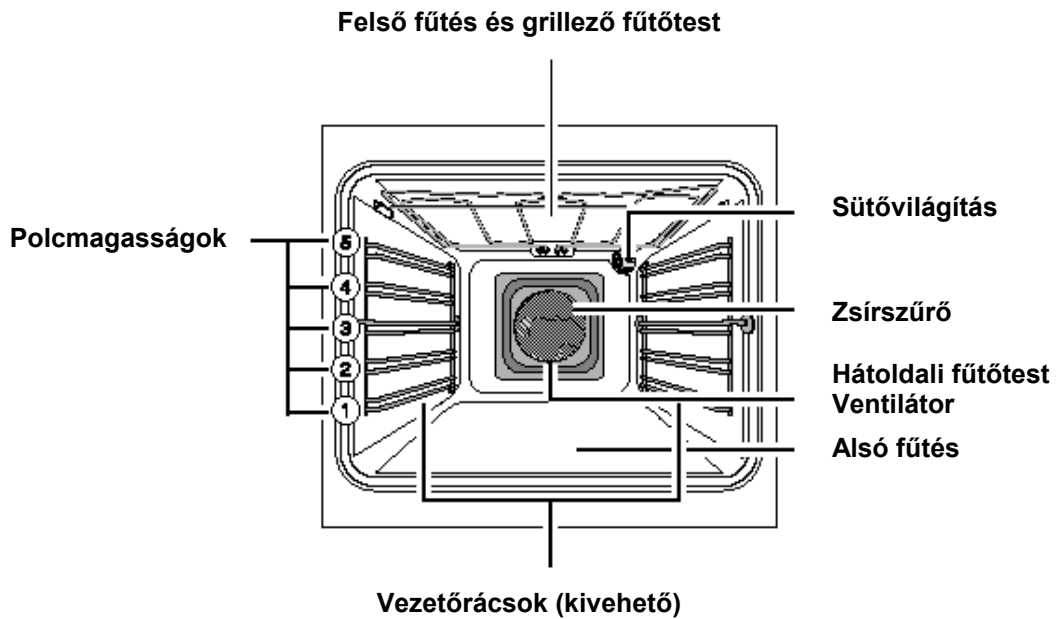
Egykörös főzőzóna  
1200 W

Sütő gőzkilépő nyílás

Egykörös főzőzóna  
1800 W



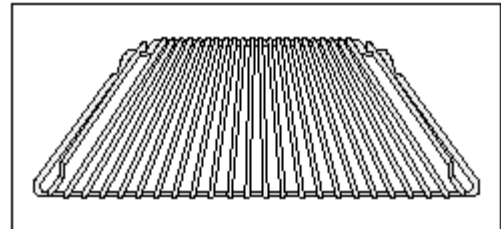
# A sütő kialakítása



## Sütőtartozékok

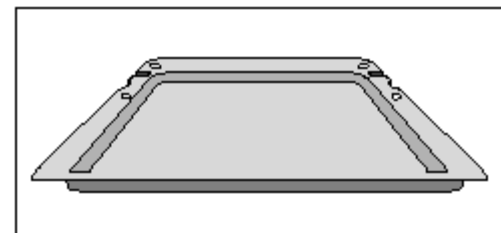
### Kombinált rostély (sütőrács)

Edényekhez, sütőformákhoz, sütéshez és grillezendő darabokhoz.



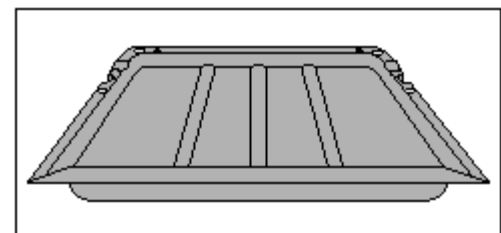
### Sütőlap

Süteményekhez és pogácsákhoz.



### Univerzális sütőlap

Nedvdús ételek sütéséhez, illetve a lecsöpögő zsírok felfogásához.








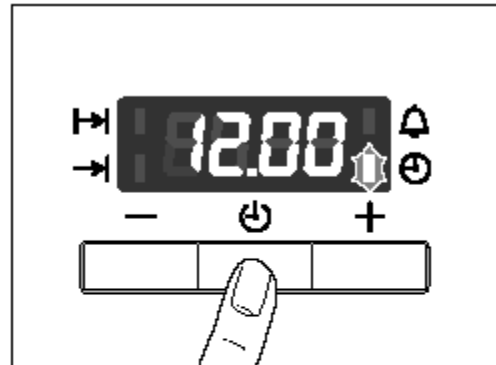
# Az első használat előtt

## A napi idő beállítása és megváltoztatása

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

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

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



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



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

A készülék most üzemkész állapotban van.



## Első tisztítás

Az első használat előtt a készüléket alaposan ki kell tisztítani.


Az üvegerámia főzőfelületet nedves ruhával le kell törölni.



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



A fémrészek tisztításához csak a kereskedelemben kapható tisztítószeret használja.

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

# A főzőfelület használata



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


## Főzőfokozatok

- A főzőfokozatok az 1-9 tartományban állíthatók be.
- A közbelső beállítások a 2-7 tartományokban lehetségesek.

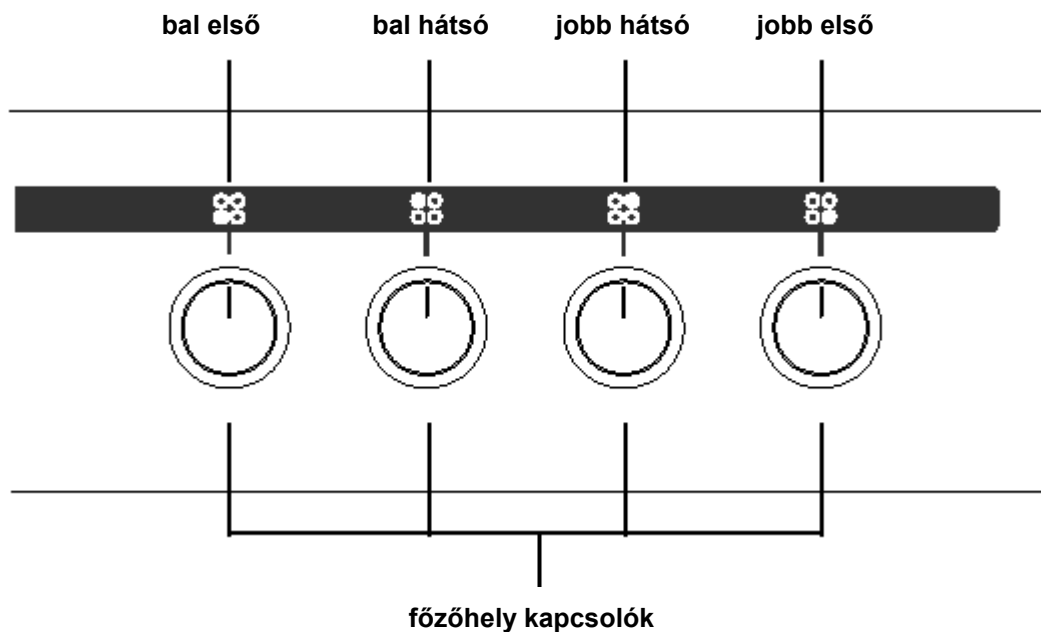
1 = legkisebb teljesítmény

9 = legnagyobb teljesítmény



 = kétkörös főzőzóna pótlólagos bekapcsolása

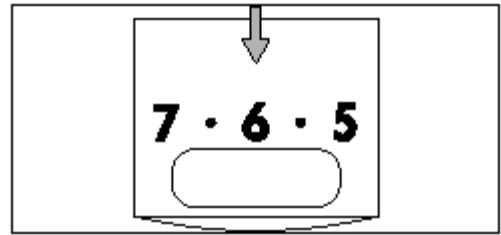
A főzés befejezése előtt kb. 5-10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát, hogy a maradék hő funkció adta előnyöket kihasználhassa. Ezzel elektromos energiát takaríthat meg.



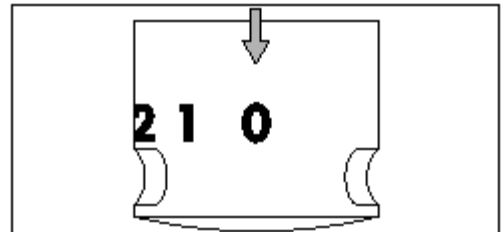
A tűzhely süllyeszthető főzőhely kapcsolókkal van kialakítva. A használathoz nyomja csak meg a kapcsolót. A kapcsoló ezután „kiugrik” a helyéről.

## A főzőfokozat beállítása

1. Válassza ki a főzőfokozatot.




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

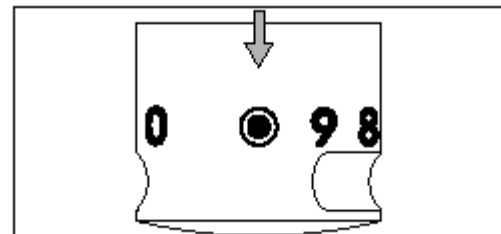


## A kétkörös -/barnító zóna pótlólagos bekapcsolása



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

1. Forgassa jobbra a kétkörös -/barnító zóna kapcsolót. Enyhe ellenállással szemben forgassa tovább a 9-es pozíció fölé a -szimbólumra, amíg egy egyértelmű ütközés nem lesz érezhető.
2. Végül forgassa vissza a kapcsolót a kívánt főzőfokozatra.
3. A főzési folyamat befejezése után forgassa vissza a Ki-pozícióba.



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

## Maradékhő kijelzés

A maradékhő kijelzés akkor gyullad fel, ha a megfelelő főzőzóna forró.



**Figyelem!** Ameddig világít a maradékhő kijelző, addig égésveszély áll fenn. A főzőzóna kikapcsolása után a maradékhő kijelző csak akkor alszik ki, ha a főzőzóna már kihűlt. Figyelje a maradékhő kijelzést.

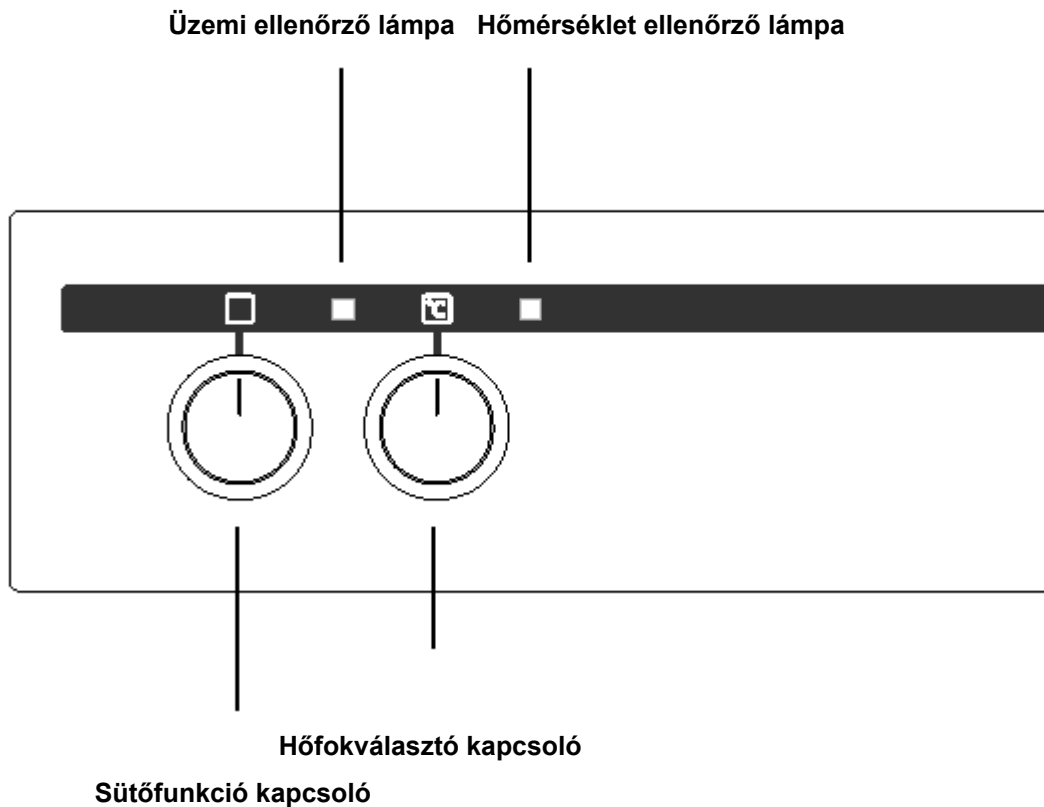


A maradékhő funkciót ételek megolvasztásához és melegen tartásához lehet használni.

## A sütő használata

**i** A sütő süllyeszthető sütőfunkció- és hőfokválasztó kapcsolókkal van kialakítva. A használathoz nyomja csak meg a megfelelő kapcsolót. A kapcsoló ezután „kiugrik” a helyéről.

## A sütő be- és kikapcsolása












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

## **i** Hűtőventilátor

A sütő bekapcsolásakor a ventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűtve tartsa a készülék felső felületét. A sütő kikapcsolása után a ventilátor még tovább üzemel, majd a készülék lehűtése után automatikusan kikapcsol.

# Sütőfunkciók

A sütő a következő funkciókkal rendelkezik:

Sütőfunkciók		Alkalmazási terület	Fűtőegység/Ventilátor
	<b>Világítás</b>	Ezzel a funkcióval lehet a sütő belső terét pl. a tisztításhoz <b>kivilágítani</b> .	----
	<b>Légkeverés</b>	A <b>tészták</b> és a <b>húsok két sütőrácson</b> való sütéséhez. A sütő hőmérsékletét 20-40 <sup>o</sup> -kal alacsonyabbra állítsa be, mint a felső-/alsó fűtésnél.	Felső fűtés, alsó fűtés, ventilátor
	<b>Hőlégbefúvás</b>	<b>Tészták három sütőrácson</b> való sütéséhez. A sütő hőmérsékletét 20-40 <sup>o</sup> -kal alacsonyabbra állítsa be, mint a felső-/alsó fűtésnél.	Hátoldali fűtőtest, ventilátor
	<b>Felső-/alsó fűtés</b>	<b>Sütemények és húsok egy sütőpolcon</b> való sütéséhez.	Felső fűtés, alsó fűtés
	<b>Alsó fűtés</b>	<b>Vastag fenekű sütemények</b> sütéséhez.	Alsó fűtés
	<b>Felolvasztás</b>	Pl. torta, vaj, kenyér, gyümölcs, vagy más <b>lefagyasztott élelmiszer meg-és felolvasztásához</b> .	Ventilátor
	<b>Grill</b>	Lapos élelmiszerek sütőrács közepén történő grillezéséhez és <b>toaszt kenyerekhez</b> .	Grill
	<b>Nagyfelületű grill</b>	<b>Nagyobb mennyiségű</b> lapos élelmiszerek grillezéséhez és <b>toaszt kenyerekhez</b> .	Grill, felső fűtés
	<b>Infrasütés</b>	Nagyobb húsdarabok, vagy szárnyasok egy sütőrácson való <b>sütéséhez</b> . Ez a funkció <b>pörköléshez</b> és <b>átsütéshez</b> is alkalmas.	Grill, felső fűtés, ventilátor

# Sütőrács, sütőlap és zsírserpenyő behelyezése

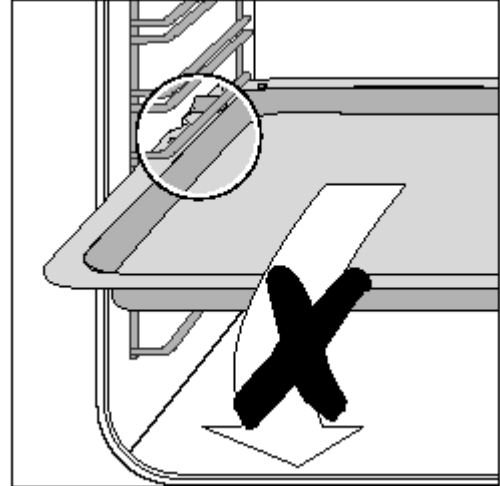


## Kibillenés elleni biztosítás

Mindegyik betolható sütőtartozék jobb- és baloldalán egy kis kibővített rész található. Ez a kibővített rész megakadályozza a sütőből való kibillenést, ezért ennek mindig hátul kell lennie.

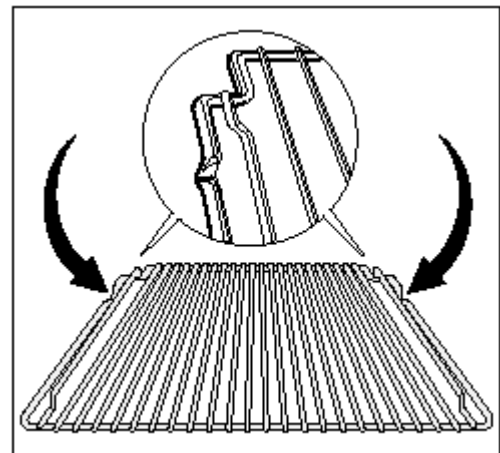
## Sütőlap, illetve zsírserpenyő behelyezése:

A kibillenést biztosító résznek hátul kell lennie,



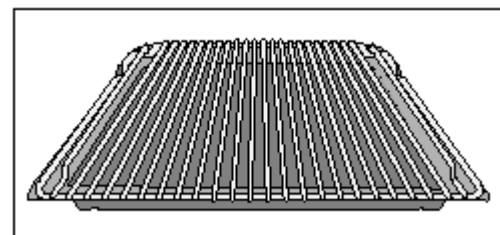
## Sütőrács behelyezése:

A sütőrácsot úgy kell behelyezni, hogy mindkét vezetőrúd felfelé mutasson. A kibillenést biztosító résznek lefelé kell mutatnia és a sütőtér hátsó részében kell lennie.

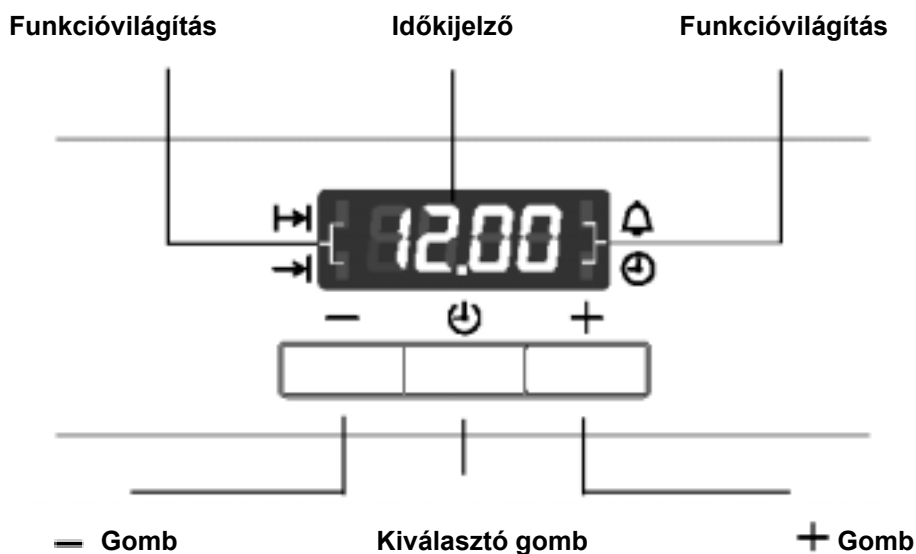


## Sütőrács és sütőlap behelyezése:



A sütőrács és a zsírserpenyő együttes használatánál a sütőrács kibillenést biztosító részét pontosan a sütőlap kiöblösödésébe kell helyezni.



# Órafunkciók



## Útmutatások az órafunkciókhoz

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

## Az időkijelző kikapcsolása





Az időkijelző kikapcsolásával energia takarítható meg.

### **Időkijelző kikapcsolása**

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



### **Időkijelző bekapcsolása**

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


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

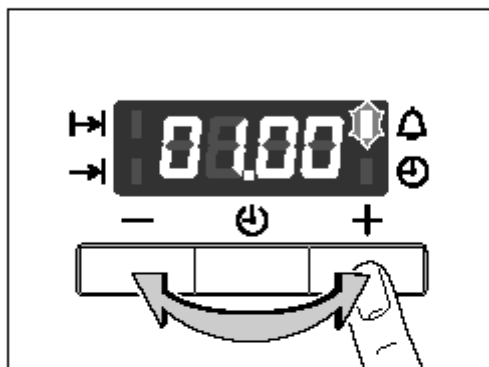
## Percszámláló


Egy rövid ideig tartó időtartam beállításához lehet használni. A beállított idő eltelte után egy hangjelzés szólal meg. Ez a funkció nincs hatással a sütő üzemmódjára.

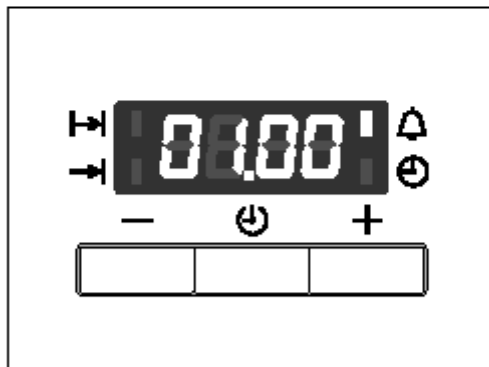
1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg a percszámláló funkció lámpa  villogni nem kezd.



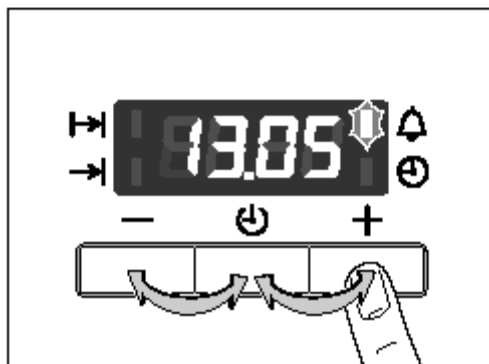
2. A **+**, vagy a **-**-jelű gombokkal állítsa be a kívánt időtartamot  (max. 2 óra 30 perc).



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





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

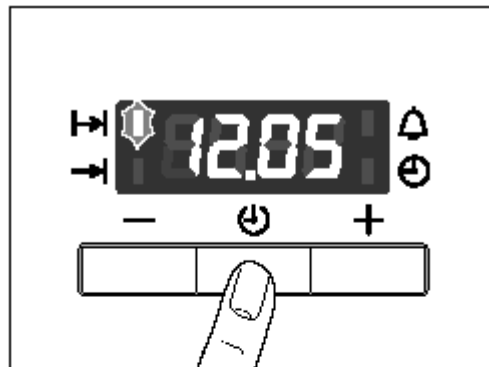




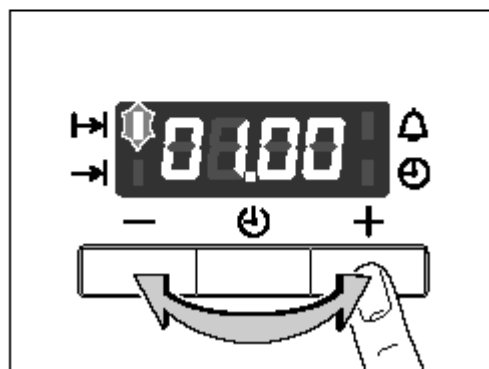
## Időtartam


A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál.

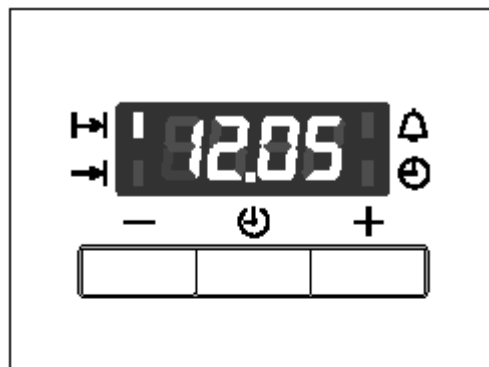
1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot , amíg az időtartam funkció lámpa  villogni nem kezd.



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

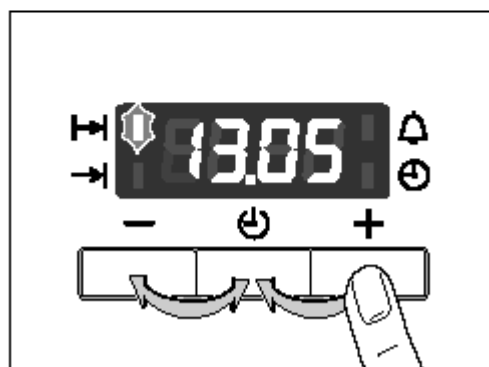


- Kb. 5 mp múlva a kijelző visszakapcsol a napi idő kijelzésére. Az időtartam funkció lámpa  világít.





- Ha az idő letelik, akkor villogni kezd a funkció lámpa és 2 percig egy jelzőhang szólal meg és a sütő kikapcsol.

3. A jelzőhang és a program egy tetszőleges gomb megnyomásával kikapcsolható.



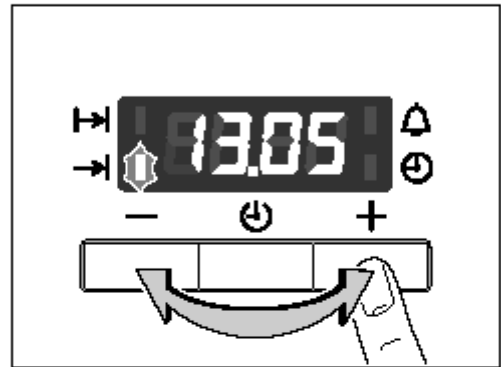
## Vége


A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

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



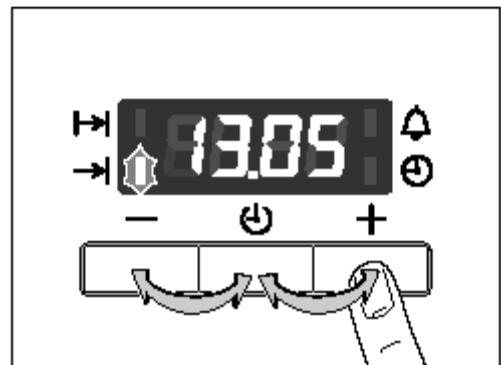
2. A **+**, vagy a **-**-jelű gombokkal állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.





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




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

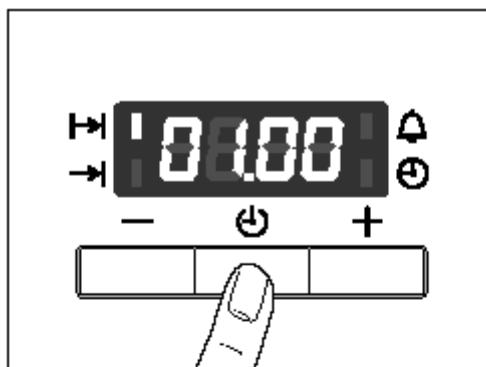


## Időtartam és vége funkciók kombinálása

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

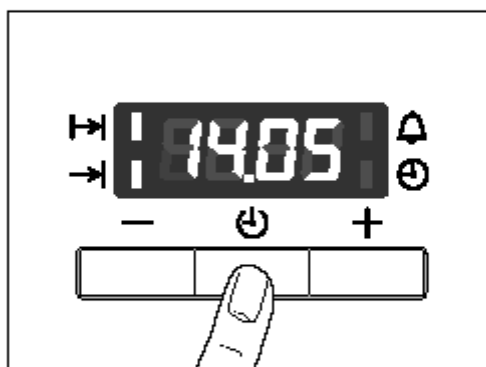
1. Az időtartam funkcióval  állítsa be, hogy mennyi idő kell az étel elkészítéséhez.



Itt: 1 óra

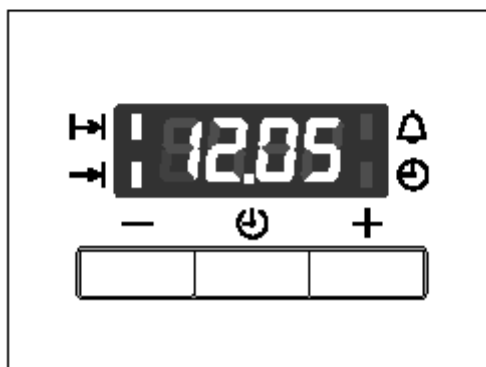


2. A vége funkcióval  állítsa be azt az időt, amikor az ételnek el kell készülni.

Itt: 14:05 óra



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



## Napi idő

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

## Zsírszűrő behelyezése/kivétele

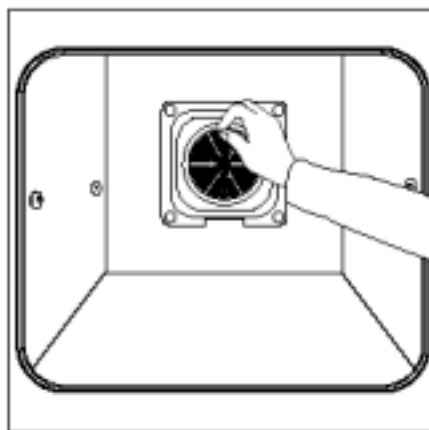
**A zsírszűrőt csak a húsok sütésénél kell behelyezni**, hogy a hátoldali fűtőtestet megvédje a zsírosodástól.

### **A zsírszűrő behelyezése**

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

### **A zsírszűrő kivétele**

Fogja meg a fülénél a zsírszűrőt, és felfelé húzza ki.



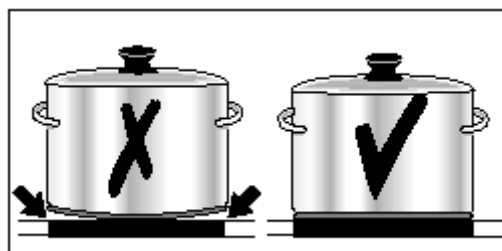
## **A zsírszűrő kezelése**

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

# Használat, táblázatok és tanácsok

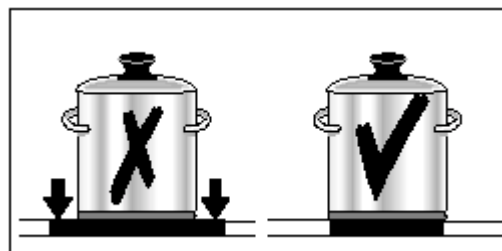
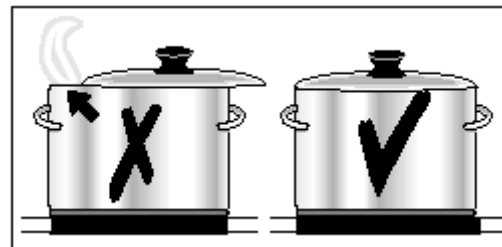
## Főzőedények

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



## Energiatakarékossági tanácsok

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



# Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban megadott adatok csak irányértékek.

Főző-fokozat	Főzési folyamat	Példák az alkalmazásra	Időtartam	Útmutatások/tanácsok
0		Utánmelegítés, KI-pozíció.		
1	<b>Melegen tartás</b>	Főtt ételek melegen tartásához.	Szükség szerint.	Lefedve.
1-2	<b>Olvasztás</b>	Hollandi szószt készítéséhez, vaj, csokoládé, zselatin felolvasztásához.	5-25 perc	Közben kevergetni.
	<b>Sütés</b>	Tojásrántotta, tükörtojás	10-40 perc	Fedő alatt sütni
2-3	<b>Puffasztás</b>	Rizs és tejes ételek puffasztásához, készételek melegítéséhez.	25-50 perc	A rizshez legalább dupla mennyiségű folyadékot adagolni, a tejes ételeket közben kevergetni.
3-4	<b>Párolás Dinsztelés</b>	Zöldségek, halak dinszteléséhez, húsok pörköléséhez.	20-45 perc	A zöldségekhez kevés folyadékot adagolni (egy evőkanál).
4-5	<b>Főzés</b>	Burgonya párolásához.	20-60 perc	Kevés folyadékot használni, pl.: 750 g burgonyához max. ¼ liter vizet.
		Nagyobb ételmennyiség főzéséhez, egytál-ételek és levesek főzéséhez.	60-150 perc	3 liter folyadékig plusz a hozzávalók
6-7	<b>Közepes sütés</b>	Húsok, bécsiszelet, Cordon-bleu, karaj, kolbász, máj sütéséhez, tojás, tojásrántotta sütéséhez, fánk fritőzéséhez.	Folyamatosan sütni.	Közben átforgatni.
7-8	<b>Erős sütés</b>	Burgonyafánk kisütéséhez, májszeletek, vesepecsenye, steak-ek sütéséhez.	5-15 perc fánkonként	Közben átforgatni.
9	<b>Forralás Átsütés Fritőzés</b>	Nagyobb mennyiségű víz forralásához, specli főzéséhez, húsok kisütéséhez, (gulyás készítéséhez, pörköléshez), sült burgonya fritőzéséhez.		



Azt ajánljuk, hogy a forraláshoz és a sütéshez kezdetben a legmagasabb fokozatot állítsa be, majd a forralási/sütési idő után állítsa vissza a megfelelő továbbfőzési fokozatot.






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




# Tészták sütése

Sütőfunkciók: légkeverés , a hőlégbefűvés , vagy felső-/alsó fűtés .

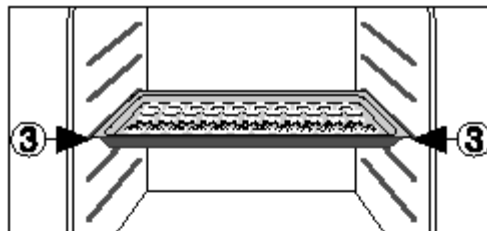
## Sütőformák

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

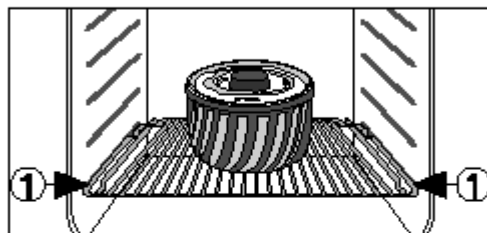
## Polcmagasságok

- A felső-/alsó fűtéssel  és a légkeveréses  üzemmóddal való sütéshez egy polcmagasságot használjon.
- A hőlégbefűvésos  sütési üzemmóddal egyszerre 3 sütőlapon végezheti a sütést.

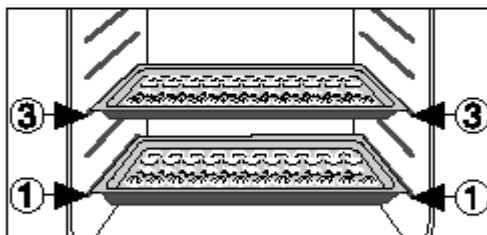
1 sütőlap:  
pl. 3-as polcmagasság



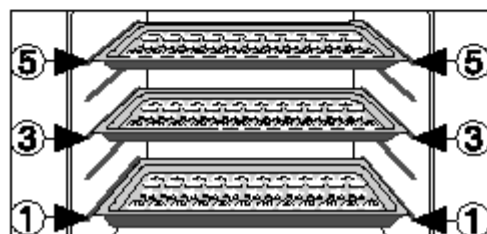
1 sütőforma:  
pl. 1-es polcmagasság





2 sütőlap:  
1-es és 3-as polcmagasság



3 sütőlap:  
1-es, 3-as és 5-ös polcmagasság



## Általános útmutatások

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



A mélyhűtött ételek alkalmazásánál a sütési folyamat közben a behelyezett sütőlapok elvetemedhetnek. Ez a sütési hőmérséklet és mélyhűtött áruk között lévő nagy hőmérsékletkülönbségre vezethető vissza. A kihűlés után a sütőlapok visszanyerik eredeti formájukat.

## Útmutatások a Tészták sütése táblázatokhoz

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

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

A barnulási eltérések a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
































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

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



# Sütési táblázat

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

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

1) A sütőt elő kell fűteni.

2) Univerzális sütőlapot, illetve zsírserpenyőt kell használni.

3) 2 polcmagasságban való sütés lehetséges.

## Sütés több sütőpolcon

Süteményfajta	Légkeverés 	Hőlégbefúvás 	Hőmérséklet °C	Sütési idő Óra: perc
	Polcmagasság alulról számítva			
	2-es polc	3-as polc		
<b>Sütemények sütőlapon</b>				
Habcsók	1 / 4	-	160 – 180 <sup>1)</sup>	0:35 – 0:60
Porhanyós, száraz kalács	1 / 3	-	140 – 160	0:30 – 0:60
<b>Apró sütemények</b>				
Omlós pogácsák	1 / 3	1 / 3 / 5	150 – 160	0:15 – 0:35
Ömlesztett pogácsa	1 / 3	1 / 3 / 5	140 – 150	0:20 – 0:40
Habart pogácsa	1 / 3	-	160 - 170	0:25 – 0:40
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók	1 / 3	-	80 – 100	2:10 – 2:50
Makronen	1 / 3	-	100 – 120	0:40 – 1:20
Kelt-tésztás pogácsa	1 / 3	-	160 – 170	0:30 – 0:60
Leveles tésztás pogácsa	1 / 3	-	170 – 180 <sup>1)</sup>	0:30 – 0:50
Zsemlék	1 / 4	-	180 – 190 <sup>1)</sup>	0:30 – 0:55
Small Cakes (20 darab / sütőlap)	1 / 4	-	140 – 160 <sup>1)</sup>	0:25 – 0:35

1) A sütőt elő kell fűteni.

## Tanácsok a tészták sütéséhez





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

## Felfújtak és átsütések táblázata

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

1) A sütőt elő kell fűteni.

## Mélyhűtött készételek táblázata

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok°C-ban	Sütési idő perc
Mélyhűtött pizza	 felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Sült burgonya <sup>1)</sup> (300 – 600 g)	 infrásütés	3	200 – 220	15 - 25
Bagett	 felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Gyümölcstorta	 infrásütés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.

1) Megjegyzés: A sült burgonyát közben 2-3-szor megkeverni.

# Húsok sütése

**Sütőfunkciók: felső-/alsó fűtés , vagy infrásütés .**

## Sütőedények
























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

## **Útmutatások a Húsok sütése táblázatokhoz**

A táblázatban magadott adatok csak irányértékek.



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

## Sütési táblázat

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

1) A sütőt elő kell fűteni.

## Felületi grillezés

Sütőfunkciók: Grill , vagy nagyfelületű grill  maximális hőfokbeállítással.



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



- A grillező funkcióknál az üres sütőt mindig 5 percig elő kell fűteni!
- A grillezéshez a sütőrácst és az univerzális serpenyőt együtt használja.
- A grillezési idők csak irányértékek.
- A grillezés különösen lapos hússzeletekhez és halakhoz alkalmas.

## Grillezési táblázat

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

1) Grillező rácst használni univerzális sütőlap nélkül.

## Felolvasztás

Sütőfunkció: felolvasztás  (hőfokbeállítás nélkül).

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

## Felolvasztási táblázat

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

# Befőzés

## Sütőfunkció: Alsó fűtés .

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

## Befőzési táblázat

A megadott befőzési idők és hőfokok irányértékek.

	Hőmérséklet °C	Befőzési idő a gyöngyözésig perc	Továbbfőzés 100°C-on perc
<b>Bogyós gyümölcsök</b>			
Eper, málna, fekete áfonya, érett egres	160 -170	35 - 45	-
Éretlen egres	160 - 170	35 - 45	10 - 15
<b>Kemény gyümölcsök</b>			
Körte, birsalma, szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15
<b>Zöldségek</b>			
Sárgarépa <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gomba <sup>1)</sup>	160 - 170	40 - 60	10 - 15
Ecetes uborka	160 - 170	50 - 60	-
Csalamádé	160 - 170	50 - 60	15
Kalarábé, spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20
Bab	160 - 170	50 - 60	-

1) A kikapcsolt sütőben hagyni.

# Tisztítás és ápolás



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

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

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

## Készülék külső részei

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

## Főzőfelület



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

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



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

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

## Enyhe szennyeződések

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

## Ráégett szennyeződések

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



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





## Speciális szennyeződések

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



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

2. Befejezésül normál módon tisztítsa meg a kihűlt főzőfelületet.



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

## Főzőfelület keret



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

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

## Sütő belső tér

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

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



A makacsabb és odaégett foltokat speciális sütőtisztítóval távolítsa el.



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

## Tartozékok

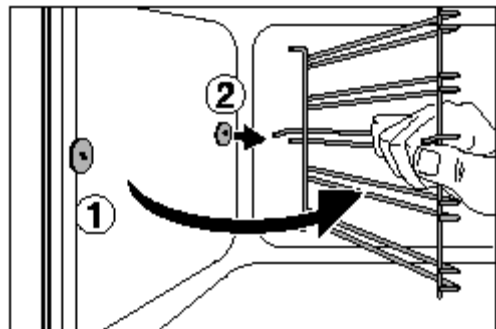
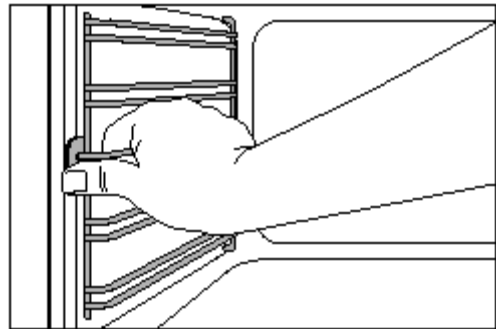
A tartozékokat (sütőrács, sütőlap, stb.) minden használat után mosogassa el és jól szárítsa meg. A könnyebb tisztítás érdekében előbb áztassa be őket.

# Vezetőrácscok

Az oldalfalak könnyebb megtisztításához a sütő bal- és jobboldalán lévő vezetőrácscok kiszerezhetők.

## A vezetőrács kiszerezése

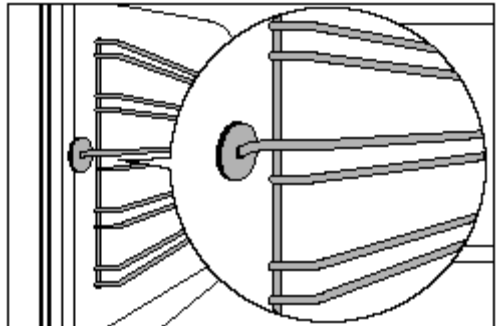
Először húzza ki elől a sütőfalból a vezetőrácscot (1), majd hátul akassza ki a helyéről (2).



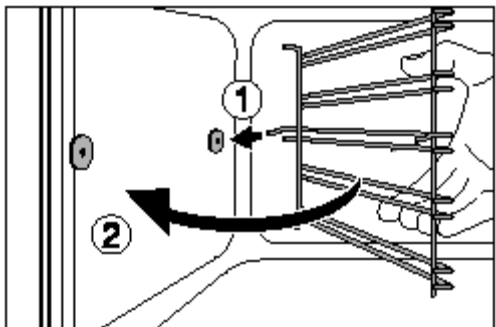
## A vezetőrács behelyezése



**Fontos!** A vezetőrudak lekerekített végeinek előre kell mutatnia!



A beépítéshez először hátul akassza be a rácscot, majd elől dugja be és nyomja be a helyére.



# Sütővilágítás



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

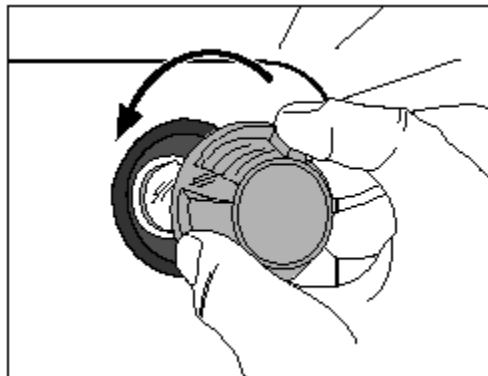
- A sütőt ki kell kapcsolni!
- Az elektromos főbiztosítékot ki kell csavarni, vagy ki kell kapcsolni.



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

## A sütőtéri lámpa cseréje / üvegbúra megtisztítása

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



# Sütőtér

A sütőtér könnyebb megtisztításához a felső fűtőtest kibillenthető.

## A fűtőtest kibillentése



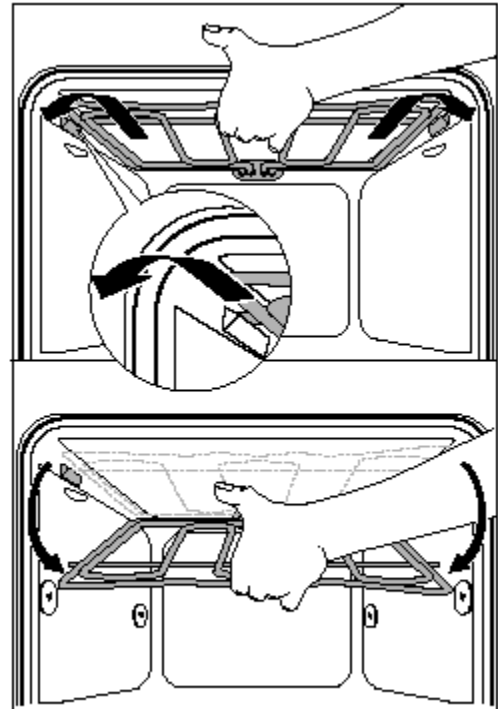
**Figyelmeztetés!** A fűtőtest kibillentését csak kikapcsolt sütőnél szabad elvégezni akkor, ha már nem áll fenn az égésveszély!

1. Vegye ki az oldalsó vezetőrácsokat.
2. Fogja meg elől a fűtőtestet és a sütő belső falán lévő prégeleésből húzza ki előre.
3. Ezután óvatosan billentse lefelé a fűtőtestet.



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

## Tisztítsa meg a sütőteret.

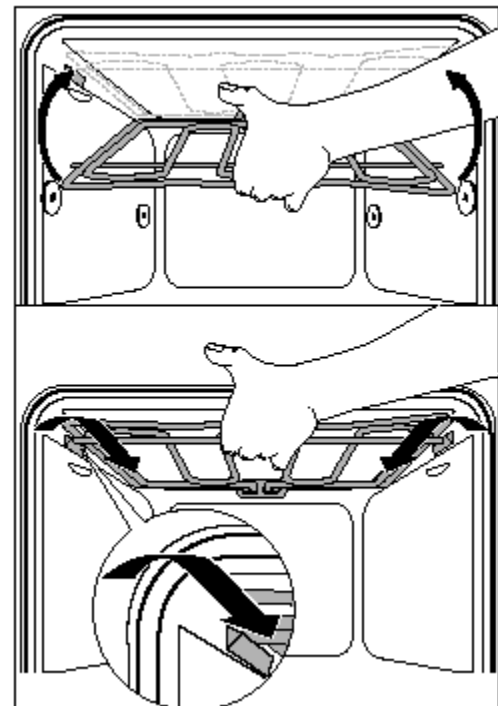


## A fűtőtest felerősítése

1. A fűtőtestet helyezze vissza a sütőtető alá.
2. Húzza meg előre a rugóerővel szemben a fűtőtestet és vezesse be a fűtőszálnak kialakított részbe.
3. Pattintsa be a tartókat.
4. Helyezze vissza az oldalsó vezetőrácsokat.



**Figyelem:** A fűtőtestet mindkét oldalon megfelelő módon be kell helyezni a sütő belső falában kialakított részbe.

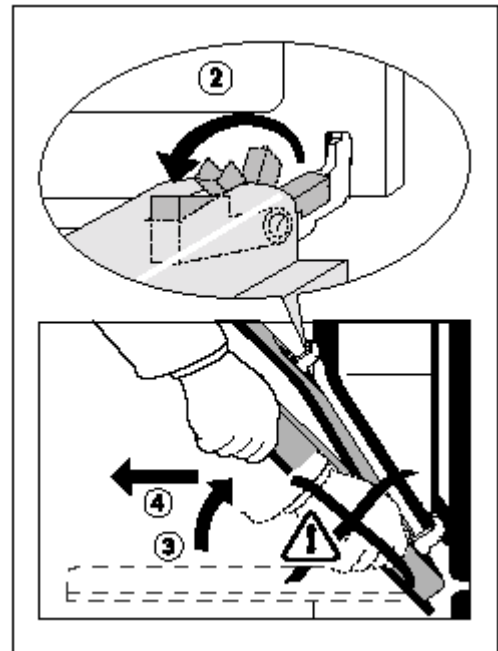


# Sütőajtó

A könnyebb tisztításhoz a sütőajtó kiszerezhető a készülékből.

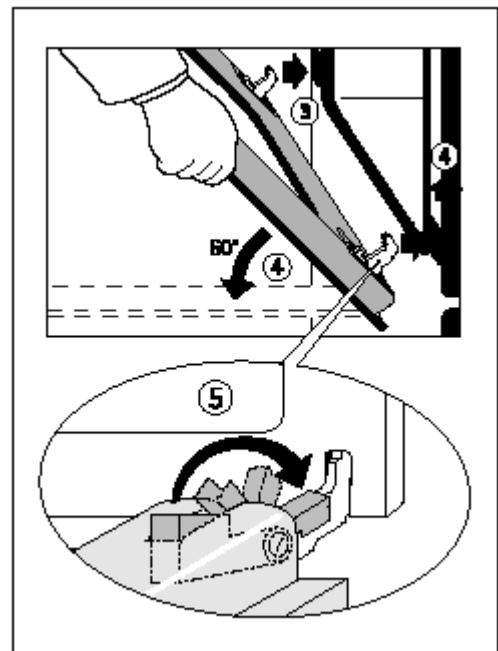
## A sütőajtó kiakasztása

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



## A sütőajtó beakasztása

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



# Sütőajtó üveg

A sütőajtó két egymással összeszelt üveglappal van kialakítva. A belső üveg a kényelmesebb tisztításhoz kiszerezhető.



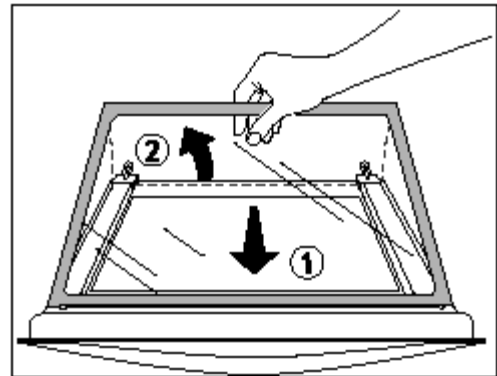
**Figyelmeztetés!** Az alábbi szerelési lépések alapesetben csak kiszerezett ajtóval végezhetők el biztonságosan! Beakasztott állapotban az üveg károsodhat és elpattanhat a kiszérésnél.



**Figyelem:** Erőszakos beavatkozások hatására - mindenek előtt a frontüveg széleinél – az üveg eltörhet.

## Az ajtóüveg kiszérése

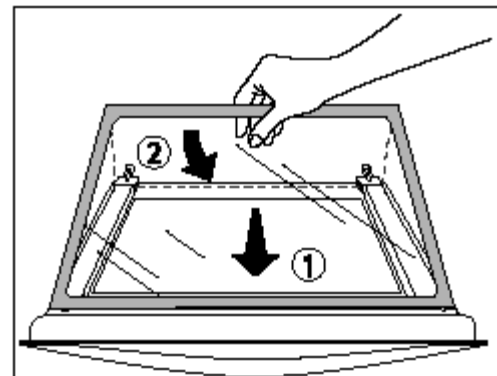
1. Akassza le a sütőajtót és a fogantyúval lefelé fordítva helyezze egy puha, sík felületre.
2. A felső üveglapot fogja meg az alsó szélénél és a rugóerővel szemben tolja addig a fogantyú irányába, míg alul szabad rész nem marad.
3. Az üveglapot lent **könnyedén** emelje meg és húzza ki.



## Tisztítsa meg az ajtóüveget

### Az ajtóüveg behelyezése

1. A felső üveglapot ferdén vezesse be felülről az ajtóprofilba a fogantyú felőli oldalon.
2. Sülyessze lefelé az üveglapot. Tolja be ütközésig a rugóerővel szemben **az alsó tartóprofil alá** az ajtóperem irányába.  
Az üveglapnak szilárdan kell felfeküdni!



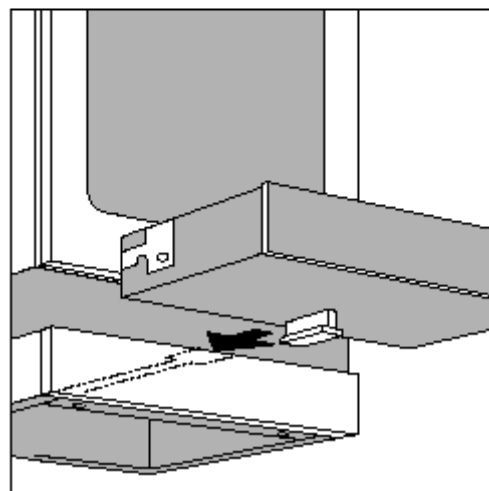
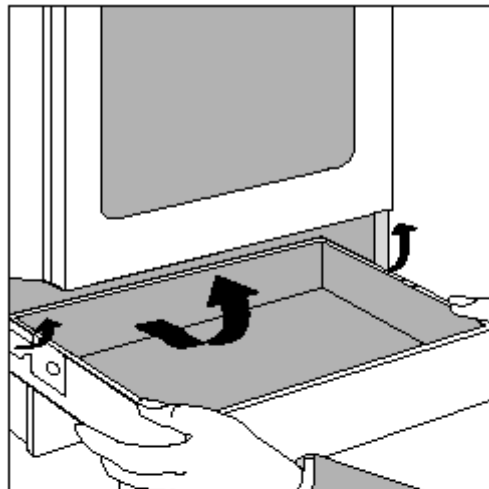
### Akassza vissza a sütőajtót

# Sütőfiók

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

## A sütőfiók kihúzása / visszahelyezése

1. Húzza ki kézzel teljesen a sütőfiókot a sütőből
2. A sütőfiókot kissé emelje meg úgy, hogy ferdén, felfelé kiemelhető legyen a vezetékéből.
3. A visszahelyezésnél ügyeljen arra, hogy a sütőkocsi középső vezetéke bekattanjon a középső vezetősínbe.
4. Vízszintes helyzetben süllyessze le a sütőfiókot és tolja be a helyére.



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

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

## Mit kell tenni, ha...

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

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



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

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



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

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



# Felállítási útmutató



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

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

## Felállítás

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

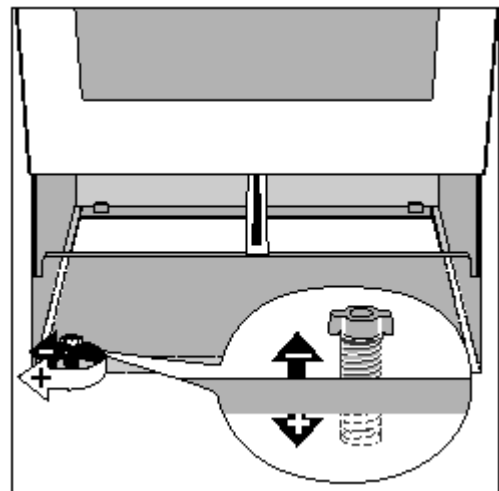
## A készülék kiigazítása

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

1. Húzza ki a sütőfiókot.
2. Az állítható lábakat igény szerint forgassa magasabbra, vagy alacsonyabbra addig, amíg a tűzhely vízszintesen nem áll.
3. Helyezze vissza a sütőfiókot.



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





## Biztonsági útmutatások a szereléshez

- A készüléket csak a biztonsági előírásoknak megfelelő védőérintkezővel ellátott helyre szabad csatlakoztatni. Ha a felállítás helyén elektromos szerelést kell végezni, akkor ezeket a munkálatokat csak szakemberrel, vagy a szervizzel szabad elvégeztetni. Amennyiben a beszerelés után a csatlakozó dugasz nem lesz hozzáférhető, akkor a készüléket egy legalább 3 mm érintkezőhézaggal rendelkező elektromos kapcsolóval (pl. LS-kapcsoló, biztosíték, FL-kapcsoló) kell felszerelni.
- A készüléket lehetőleg ne szerelje ajtó mellé, vagy ablak alá. A kitaruló ajtó és ablak a főzőhelyeken lévő forró főzőedényeket megsérthetik.
- A készülék elektromos csatlakoztatását a csatlakozó fedél külső oldalán lévő kapcsolási rajz szerint kell végrehajtani.

## Vevőszolgálat, Szerviz

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

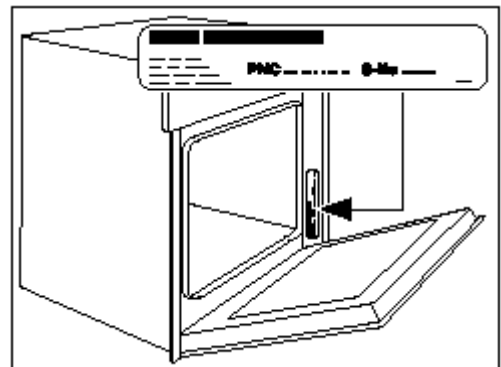
Minden esetben adja meg a Szerviznek az adattáblán található gyártási számokat. A számok megadása után a Szerviz szakembere már célirányosan meghatározhatja a készülékhez szükséges pótalkatrészek körét és már az első alkalommal, tehát gyorsabban lesz megjavítható a meghibásodott készülék.

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

Modelljelzés

Gyártási szám (PNC)

Sorozat-szám (S-No.)



**Vevőszolgálat és márkaszerviz:**


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

**Forgalmazó:**

**Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek**

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

**Adatlap**  
**a háztartási villamos sütők energiafelhasználásának ismérveiről való tájékoztatásról szóló**  
**87/2003.(XII.16.) GKM rendelet alapján**

A gyártó védjegye:		
Importáló neve, címe:	Electrolux Lehel Kft	
A készülék típusazonosítója:	41016VH-WN	41056VH-WN
Energiahatékonysági osztály A-tól G-ig: A = hatékonyabb G = kevésbé hatékony	A	
Fűtési funkcióinak energiafogyasztása (kWh): - Hagyományos - Mesterséges levegőáramoltatásos	0,79 kWh 0,79 kWh	
A sütőtér hasznos térfogata (liter):	52	50
A villamos sütő mérete: Kicsi: $12 \text{ l} \leq \text{térfogat} < 35 \text{ l}$ Közepes: $35 \text{ l} \leq \text{térfogat} < 65 \text{ l}$ Nagy: $65 \text{ l} \leq \text{térfogat}$	⇐	
Sütési idő standard terhelésnél (perc):	46	
Zajszint (dB):	46db(A)	49db(A)
Energiafelhasználás készenléti üzemmódban (Wh):	20	
A legnagyobb tepsi mérete (cm <sup>2</sup> ):	1160	