



használati útmutató

Sütő

EOC69400

Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a www.electrolux.com címen

TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági információk	2	A tartozékok használata	11
Termékleírás	5	További funkciók	14
Az első használat előtt	5	Hasznos javaslatok és tanácsok	15
Kezelőpanel	6	Ápolás és tisztítás	26
Napi használat	7	Mit tegyek, ha...	28
Az Óra funkciói	9	Környezetvédelmi tudnivalók	29
Automatikus programok	10	MAGYARORSZÁG - JÓTÁLLÁS	29

A változtatások jogát fenntartjuk



BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

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

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

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

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

Általános biztonsági tudnivalók

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

Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén keresse fel a vásárlás helyét.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra.
- A készülék mozgatásakor legyen óvatos. Ez a készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Ne emelje a készüléket a fogantyújánál fogva!
- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintéztávolsággal kell rendelkeznie.

- Megfelelő leválasztó eszközt kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhabútorban van-e elegendő hely a készülék számára.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és berendezéstől.
- A készülék nem helyezhető talapzatra.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. A készülék károsodásának megelőzése érdekében azonos gyártótól származó készülékeket használjon együtt.

Elektromos csatlakoztatás

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Mindig megfelelően felszerelt, érintésbiztos aljzatot használjon.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Tűzveszély áll fenn.
- Ne cserélje, vagy módosítsa a hálózati kábelt. Lépijen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban (ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- A készüléket ne a hálózati kábelnél fogva vlassza le. Mindig a dugaszt húzza fogja meg – ha rendelkezésre áll.

Használat

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célokra.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja. Ezzel megelőzheti a fizikai sérüléseket, illetve a vagyoni károkat.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- A készülék belseje és a tartozékok használat közben felforrósodnak. Égési sérü-

lés veszélye áll fenn. Használjon védőkesztyűt, amikor tartozékokat vagy edényt helyez be vagy vesz ki.

- Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei.
- Ha a készülék működésben van, mindig álljon megfelelő távolságra tőle, amikor kinyitja az ajtaját. Forró gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
 - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára és ne takarja le alumínium fóliával;
 - közvetlenül a készülékbe ne tegyen forró vizet;
 - a sütés befejezése után a nedves edényeket és az ételeket ne tartsa a sütőben.
- A sütő zománcozásának elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára, amikor az nyitva van.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és vlassza le az elektromos hálózatról.
- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga károsodjon.
- A nagyon nedvdús süteményekhez használjon mély tepsit, ellenkező esetben a gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel,

éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.

- Ha sütőtisztító sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor leszereli a készülék ajtaját. Az ajtó nehéz!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van ilyen).

Tűzveszély!

- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholt tartalmazó összetevők esetén sütés közben alkohol és levegő keveréke keletkezik. Tűzveszély áll fenn.
- Az ajtó kinyitásakor tartsa távol a szikrát vagy nyílt lángot a készüléktől.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

Pirolitikus tisztítás

- Pirolitikus tisztítás közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Pirolitikus tisztítás közben ne próbálja meg kinyitni az ajtó, és ne válassza le a hálózatról a készüléket.

- Pirolitikus tisztítás közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A pirolitikus tisztítás során a makacs szennyeződések a zománc elszíneződését okozhatják. A sütő zománcának az elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.

Sütőlámpa

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!

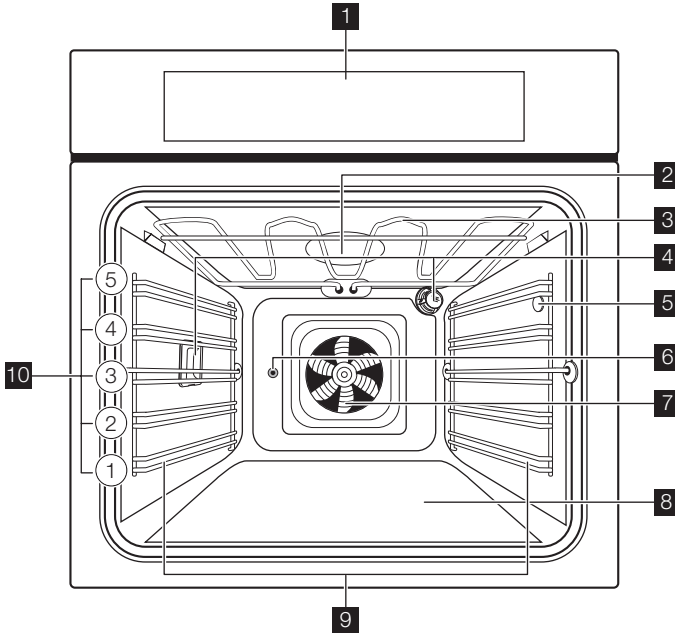
Szakszerviz

- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

A készülék leselejtezése

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

TERMÉKLEÍRÁS



- 1** Elektronikus programkapcsoló
- 2** Szűrő
- 3** Fűtőelem
- 4** Sütőlámpa
- 5** Húshőmérő aljzata
- 6** Forgónyárs aljzat
- 7** Ventilátor és hátsó fali fűtőelem
- 8** Alsó sütés
- 9** Sütő kivethető polctartói
- 10** Polcmagasságok

A sütő tartozékai

• Sütőpolc

Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez

• Lapos tepsi

Kekszekhez és süteményekhez.

• Mély hússütő tepsi

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

• Hússzonda

Annak mérésére, mennyire van megsülve a hús.

• Nyárs

Nagyobb húsdarabok és baromfi sütéséhez.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

⚠ Vigyázat Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Kezdeti tisztítás

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

Fontos Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

A legelső csatlakoztatás

A készülék legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania a nyelvet, a kijelző kontrasztot, fényerőt és a pontos időt. A beállító forgatógombot használja

az érték beállításához. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.

Kalibrálás

Kalibrálnia kell a készüléket, hogy optimális eredményt érjen el az Automata sütés művelettel. 4 óra a kalibrációs idő.

i Ha csupán kézi sütést használ, akkor kihagyhatja ezen eljárást.

Feltételek:

- 35°C alatt kell a konyha hőmérsékletének lennie.
- A végleges helyére szerelje be a készüléket.
- Csatlakoztassa a hálózathoz a készüléket, majd utána már ne bontsa a csatlakozását.

- Ha megváltoztatja a készülék helyét vagy az elektromos csatlakozást, akkor meg ismételnie a lépéseket.

Kalibrálás:

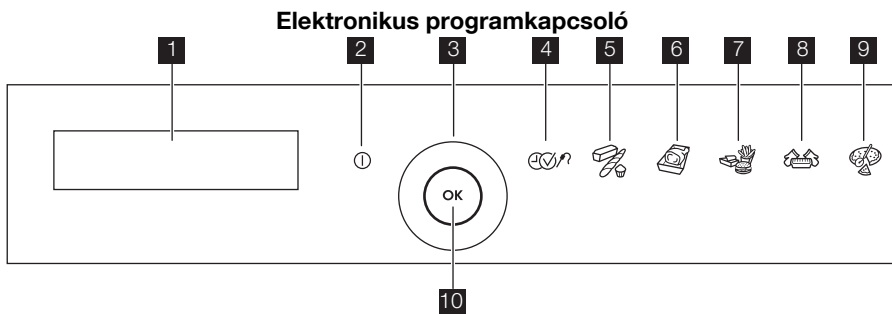
1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Jelölje ki az Alapbeállítások műveletet, és nyomja meg az **OK** gombot.
3. Jelölje ki a Kalibrálás műveletet, és nyomja meg az **OK** gombot.

i Ha első alkalommal végzi a kalibrálást, akkor az eljárás megkezdésére a kezelőpanelen a kategóriát, vagy a főmenüben az Automata sütés menüpontot állíthatja be.

! **Figyelem** Ellenőrizze, hogy használat előtt lehűt-e a készülék.

KEZELŐPANEL

Kezelőpanel

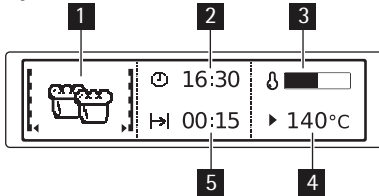


Az érzékelőmezőket használja a készülék működtetéséhez.

Szám	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	-	Kijelzés	A készülék aktuális beállításait mutatja.
2	⓪	Be / Ki	A készülék ki- és bekapcsolására. Nyomja meg és tartsa megnyomva.
3	-	Beállító forgatógomb	Kiválasztáshoz.
4	🕒	Idő és további funkciók.	Különböző funkciók beállítására, amikor működik a sütő: Percszámláló , FUNKCIÓZÁR , Időtartam / Befejezés , Hűshőmérő .
5	🍞	TÉSZTÁK SÜTÉSE	Automatikus programozási kategória.
6	🍖	HÚS SÜTÉS	Automatikus programozási kategória.
7	👉	Készételek	Automatikus programozási kategória.

Szám	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
8		Tepsiben sülték, Speciális	Automatikus programozási kategória.
9		Pizza	Automatikus programozási kategória.
10	OK	Ok	Megerősítéshez.

Kijelzés



- 1 Sütőfunkció
- 2 Az időt mutatja, amikor a funkció befejeződik.
- 3 Felmelegítés kijelzés
- 4 Hőmérséklet
- 5 Egy funkció sütési idejét mutatja.

A kijelző egyéb kijelzései

Szimbólum	Funkció	
	Percszámláló	A funkció aktív.
	ÓRA	A pontos időt mutatja a kijelző.
	Időtartam	A sütési ciklushoz szükséges időt jelzi.
	Befejezés	A sütési ciklus befejezési idejét mutatja.
	Kezdési idő	A sütési funkciók kezdési idejét mutatja.
	Sütőhőmérséklet	A sütő hőmérsékletét mutatja.
	Kalkuláció	A sütési időt számítja ki.
	Felmelegítés kijelzés	A sütőtér hőmérsékletét jelzi. A kijelzőn akkor is ez látható, ha a kikapcsolja a készüléket, és a sütőtér még meleg.
	Gyors felmelegítés kijelzés	A gyors felmelegítés aktív. Csökkenti a melegítési időt.

NAPI HASZNÁLAT

Vigyázat Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

A menük áttekintése

Főmenü

Menüpont	Alkalmazás
Automata sütés	Akkor aktiválja a sütőprogramot, amikor a kezelőpanelen megnyomja a kategória szimbólumot.
Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
Tisztítás menü	Készülék tisztítási funkciók.
Alapbeállítások	A sütő egyéb paramétereinek beállítására szolgál.

Menüpont	Alkalmazás
Speciális beállítások	További sütési funkciók.

Almenü a következő számára: **Sütőfunkciók**

Sütőfunkciók	Alkalmazás
Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Akár három sütőpolcon való egyidejű sütéshez. 20 – 40°C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés esetén.
Alsó + felső sütés	Tészták és húsok egy sütőpolcon való sütéséhez.
Pizzasütés	Olyan ételek egy sütőpolcon való sütéséhez, amelyeknél intenzív barnulást és ropogós aljat szeretne elérni. 20 – 40°C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés esetén.
Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy baromfi egy sütőpolcon való sütéséhez. Ez a funkció átsütéshez és barnításhoz is alkalmas.
Infrasütés + forgónyárs	Kifejezetten baromfihúshoz, hőmérséklet beállítás: 190-210°C
Grill	Középre helyezett lapos ételek grillezéséhez és pírítós kenyér készítéséhez.
Grill + forgónyárs	Egy csirke grillezéséhez vagy kisebb darab göngyölt húshoz.
Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos ételek grillezéséhez és pírítós kenyér készítéséhez.
Grill + felső + forgónyárs	Két csirke grillezéséhez vagy egy darab göngyölt húshoz
Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez ajánljuk

Almenük a következőhöz: **Tisztítás menü**

Funkció	Alkalmazás
Pirolitika	A sütő pirolitikus úton történő tisztításához
Pirolitikus tisztítás	Emlékeztet a pirolitikus tisztítás előtti különböző teendőkre. Igény szerint ki- vagy bekapcsolható.
Tisztítás emlékeztető	Felismeri a pirolitikus tisztítás szükségességét és figyelmezteti erre a felhasználót. Igény szerint ki- vagy bekapcsolható.

Almenük a következőhöz: **Speciális beállítások**

Funkció	Alkalmazás
Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.
Aszalás	Szeleteit gyümölcsök, mint alma, szilva, őszibarack és zöldségek, mint paradicsom, cukkini vagy gomba aszalására.
Melegen tartás	Az étel melegen tartásához.
Tartósítás	Növények tartósítására, pl. vegyes savanyúság üvegekben és lében.
Edény melegítés	Felszolgálás előtt az üres edények melegítésére.

Almenük a következőhöz: Alapbeállítások

Opciók	Alkalmazás
Óra beállítása	A pontos időt állítja be.
Kijelző kontraszt	Beállítja a kijelzőt.
Kijelző fényerő	Beállítja a kijelzőt.
Nyelv	A nyelvet változtatja meg.
Figyelmeztető hangerő	A hangerő beállítását módosítja.
Nyomógomb hang	A gomb hangjelzést kapcsolja be vagy ki.
Hangbeállítás	A riasztási/hiba hangjelzéseket kapcsolja be vagy ki.
Szűrő	Aktiválása vagy kiiktatása.
Kalibrálás	A sütő konyhai környezetéhez igazítása, pl. költözés után.
Szerviz	A szoftver verzióját, a konfigurációt és a működés hosszát mutatja.
Gyári beállítások	Az összes alapbeállítást visszaállítja az eredeti gyári beállításra.

A készülék működtetéséhez használhatja:

- **kézi mód** - egy sütőfunkció, a hőmérséklet és elkészítési idő kézi beállítására.
- **automatikus programok** - egy étel elkészítésére, ha nem tud főzni vagy nem rendelkezik ilyen gyakorlattal.

Navigálás a menükben

A menük használata:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menüpont kiválasztására az óramutató járásával vagy azzal ellentétes irányba forgassa a beállító forgatógombot.
3. Az **OK** gombot nyomja meg almenüre lépéshez vagy beállítás elfogadásához.

Sütőfunkció elindítása.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A Sütőfunkciók menüpontot válassza ki. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.

3. Állítsa be a sütőfunkciót. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.

4. Állítsa be a hőmérsékletet. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.

A funkció beállítása után: Ha meg akarja a sütőfunkciót változtatni, akkor fordítsa balra a beállító forgatógombot, és nyomja meg az **OK** gombot. Ha meg akarja a hőmérsékletet változtatni, akkor fordítsa jobbra a beállító forgatógombot, és nyomja meg az **OK** gombot.

Felmelegítés kijelző


Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonalak azt mutatják, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete.

Maradék hő kijelző

Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a maradék hő. A maradék hő használhatja az étel melegentartásához.

AZ ÓRA FUNKCIÓI

Óra funkciók

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Kikapcsolt állapotban is aktiválhatja. A beállító forgatógombot használja a perc beállítására, majd az indításhoz nyomja meg az OK gombot.

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Időtartam	A készülék tervezett működési időtartamának beállítása (max. 23 óra 59 perc).
	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása (max. 23 óra 59 perc).

i Egyidejűleg aktiválhatja a Időtartam és Befejezés beállításokat, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsoltatni a készüléket.

Ha egy időzítési funkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdji a visszaszámlálást.

Ha a Időtartam és Befejezés órafunkciókat használja, akkor a beállított idő 90 %-a után kikapcsolja a fűtőelemeket. A készülék a maradékhő segítségével folytatja a sütési folyamatot, amíg a teljes idő letelik (3-20 perc).

Az időzítési funkciók beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet (a Időtartam és Befejezés számára szükséges).
2. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
3. A beállító forgatógombot használja a szükséges idő beállításához. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez. A beállított időtartam 90%-a leteltkor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg

4. A jelzés leállításához nyomjon meg egy érzékelőmezőt vagy nyissa ki az ajtót.

i A Időtartam és Befejezés beállítások használata esetén automatikusan kapcsol ki a készülék.

i A Hűshőmérő használatakor nem hatásos a Időtartam és Befejezés beállítás.

Idő kiterjesztés

Az Idő kiterjesztés beállítás segítségével a sütés folytatható, miután a beállított idő lejár.

- Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható.
- Nem áll rendelkezésre Hűshőmérőt használó sütőfunkciónál:

A funkció bekapcsolása:

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érintőmezőt.
2. Öt percig látható az Idő kiterjesztés üzenet a kijelzőn.
3. A gombot nyomja meg a bekapcsolásához.
4. Állítsa be az Idő kiterjesztés funkciót. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.

AUTOMATIKUS PROGRAMOK

Automata sütés

Automatikus programokkal rendelkezik a sütéshez a készülék. A kezelőpanelen válassza ki a kategóriákat. A külön füzetet nézze meg (mellékelve) a sütési kategóriák és a jellemző ételek közötti megfeleltetéshez - főzési segédletként használja. Előre beállított hő-

mérsékletet, sütőfunkciót és időt használnak az automatikus programok.

Fontos Az automatikus programok használatához kalibrálnia kell a készüléket.

i Az ajánlott tartozékokat használja. Az ötletek című fejezet táblázatait nézze meg.

" Automata sütés kategóriái

Szimbólum	Kategória
	TÉSZTÁK SÜTÉSE
	HÚS SÜTÉS

Szimbólum	Kategória
	Készételek
	Tepsiben sütek, Speciális
	Pizza

Automata sütés:


1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A külön fűzetet használja az étel és a kategória megkeresésére.
3. Nyomja meg a kategória érintőmezőt a kezelőpanelen. A beállító forgatógombot használja az alkategória kiválasztására.
4. Kövesse a kijelzőn megjelenő információkat.

A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

Húshőmérő

A húshőmérő a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő automatikusan kikapcsol.

Fontos Csak eredeti pótalkatrészeket használjon. Ez biztosítja a legjobb sütési eredményt.

 **Vigyázat** A húshőmérő forró! Égési sérülés veszélye áll fenn. Legyen óvatos, amikor kiveszi a hegyet és csatlakozót.


A használatához be kell állítania:

- A készülékben a hőmérsékletet.
- Az étel maghőmérsékletét.



A húshőmérő használata:

1. Nyomja a húshőmérő hegyét a hús közepébe.
2. Kapcsolja be a készüléket.
3. Dugja a húshőmérő csatlakozóját az aljzatba (a készülék áttekintését nézze meg).
4. 5 másodpercen belül végezze el a beállító forgatógomb segítségével a maghőmérsékletet beállítását. 30°C-nál kezdődik a húshőmérő hőmérséklet-tartománya.
5. Állítsa be a sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.

A készülék kiszámolja a hozzávetőleges befejezési időt. A befejezési idő az étel mennyiségétől, a beállított sütési hőmérséklettől (minimum 120°C) és a használat módjától függ. A készülék körülbelül 30 perces befejezési időt számít. 30°C-tól jelenik meg a maghőmérséklet a kijelzőn.

 A sütési folyamat során a húshőmérő egyik felének folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg a másik végének az aljzatban.

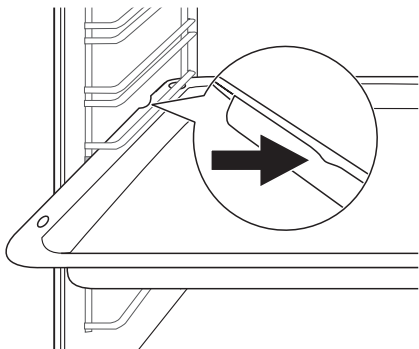
6. Amikor a hús elérte a beállított maghőmérsékletet, hangjelzés hallható. Automatikusan kikapcsol a készülék. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
7. Húzza ki a húshőmérő dugóját az aljzattól, és vegye ki a húst a sütőből.

 A maghőmérséklet változtatásához annyiszor nyomja a  gombot, amíg meg nem jelenik a húshőmérő hőmérséklete. A beállító forgatógombot használja a hőmérséklet változtatására, az **OK** gombot a megerősítésére.

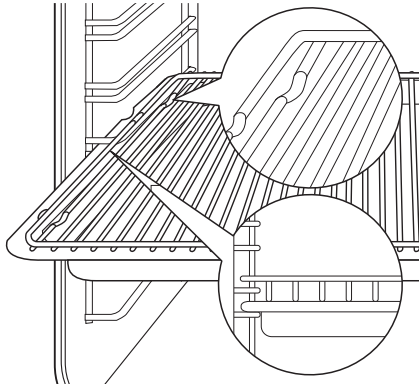
A sütő tartozékainak a behelyezése

Helyezze be úgy a csúsztatható tartozékokat, hogy a duplaoldalú széleik a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztatható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősinjei közé.

- i** A mély tepsinek és a sütőpolcnak duplaoldalú szélei vannak. Ezek a szélek és a vezetősínek formája azáltal teszik biztonságossá a sütő tartozékait, hogy nem tudnak megbillenni.



A sütőpolc és a mély hússütő tepsik együttes behelyezése

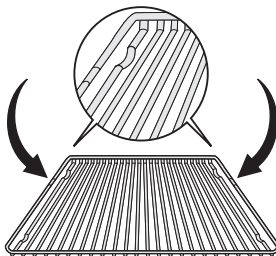


Helyezze rá a sütőpolcot a mély tepsire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

A sütőpolc betétele

- i** A biztonság növelésére kis ívelt mélyedés van a jobb és bal szélénél sütőpolc alján.

Mindig ellenőrizze, hogy a sütő hátulján van e mélyedés. Felbillenés elleni eszköz e mélyedés.



Tegye be a lemezt, és ellenőrizze, hogy lefelé vannak-e a lábak fordítva. Csúsztassa be a sütőpolcot a kiválasztott polcmagasság vezetősínei közé.

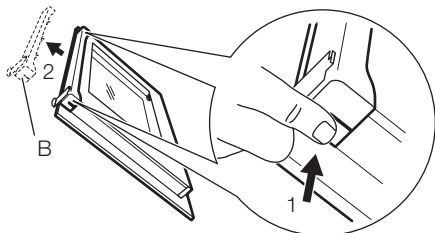
- i** A polc körüli magas perem olyan eszköz, mely a főzőedények lecsúszását akadályozza meg.

Mechanikus ajtózárr

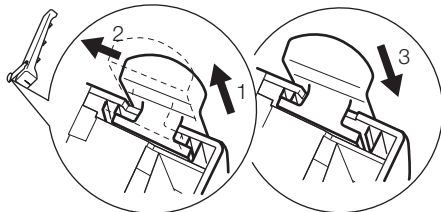
A készülék szállításakor az ajtózárr ki van kapcsolva.

Az ajtózárr bekapcsolása és kikapcsolása

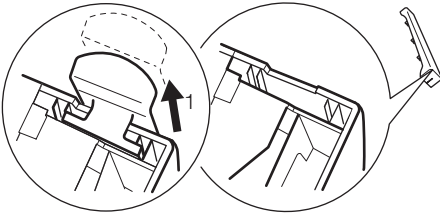
1. Fogja meg az ajtószegély (B) felső részét mindkét oldalon, és a szorítótmítés kiszabadításához nyomja befelé. Ezután felfelé húzva távolítsa el az ajtószegélyt.



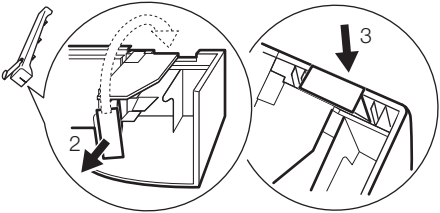
2. Bekapcsolás: a. lépés. Kikapcsolás: b. lépés.
 - a) Ajtózárr **bekapcsolása** : Vegye le a kart (1), mozgassa 4 mm-re balra (2), majd helyezze be ismét (3).



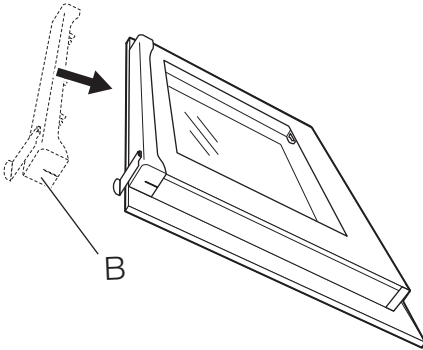
- b) Ajtózárr **kikapcsolása** : Szerelje le a kart: Vegye le a kart (1).



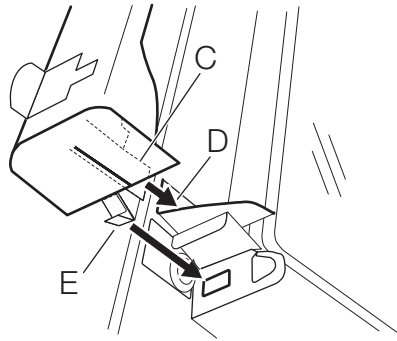
Az ajtószegély aljáról (B) vegye le a fedelet (2), és tolja be(3).



3. Az ajtószegélyt (B) fogja meg mindkét oldalon, állítsa az ajtó belső széléhez, majd az ajtószegélyt (B) nyomja bele az ajtó felső szélébe.

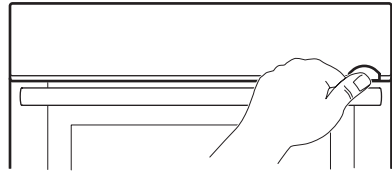


Fontos Az ajtószegély nyitott oldalán (B) egy vezetősín (C) látható. Ezt a külső ajtólemez és a terelősarok (D) közé kell benyomni. A szorító tömítést (E) a helyére kell pattintani.



A sütőajtó kinyitásához:

1. Tartsa lenyomva a kart.
2. Nyissa ki az ajtót.



A sütőajtó becsukásához:

A kar lenyomása nélkül csukja be az ajtót.

Az ajtózár kiiktatásához:

Az ajtózár kikapcsolásához a kart ismét jobbra kell elmozdítania. Járjon el a fent elírtak szerint.

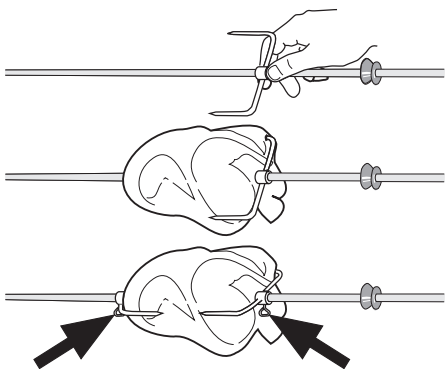
Fontos A készülék kikapcsolásával nem szűnik meg a mechanikus ajtózár.

Forgónyárs

Az ételt forgónyársra szúrása:

- Tegye a forgónyársra a villát.
- Majd az ételt és a második villát helyezze el.

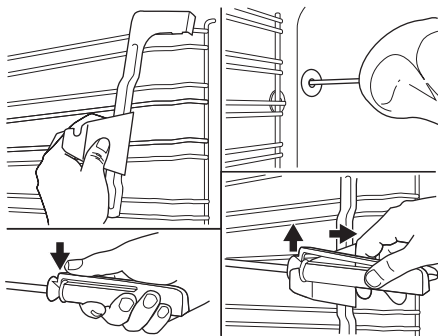
- i** Ellenőrizze, hogy az étel a forgónyárs közepén van-e.



- A villák rögzítéséhez használja a csavarokat.

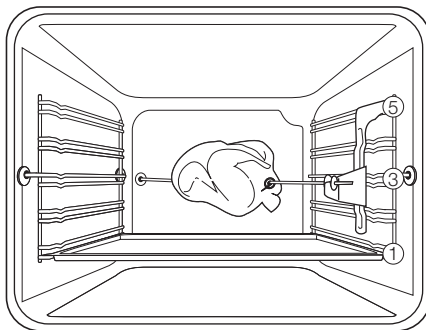
A forgónyárs behelyezése:

- Alulról az első polcra tegye a tepsit.
- A forgónyárs támaszt jobb oldalon elöl, alulról az ötödik polcmagasságnál dugja be.



- i** A kapcsot lenyomva kell tartani, hogy a forgónyár fogantyúja stabil maradjon.

- Ütközésig nyomja a hajtó egységbe a nyárs hegyét, a sütő hátfalának bal oldalán.
- A fogantyú előtti fogazást illesse a nyárs-tartón erre a célra kialakított barázdába.
- Vegye le a fogantyút.




- A forgónyárs sütőfunkció kiválasztása.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

FUNKCIÓZÁR


FUNKCIÓZÁR megakadályozza a véletlen sütőbeállítás változtatást.

A FUNKCIÓZÁR funkció aktiválása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítsa be a sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a FUNKCIÓZÁR kijelzés meg nem jelenik.
4. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.

Aktív a FUNKCIÓZÁR .

A FUNKCIÓZÁR funkció aktiválásának megszüntetése

1. Nyomja meg a  gombot.
2. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.



Megszűnt a FUNKCIÓZÁR aktiválása.

- i** Ha kikapcsolja a készüléket, akkor megszűnik a FUNKCIÓZÁR aktiválása.

GYEREKZÁR

A GYEREKZÁR funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

A GYEREKZÁR funkció aktiválása


1. Kapcsolja be a készüléket. Ne állítson be sütőfunkciót vagy beállítást.
2. Egyszerre érintse meg addig a  és  gombot egyszerre, amíg egy üzenet nem jelenik meg a kijelzőn.


A GYEREKZÁR funkció aktiválásának megszüntetése

1. Ismételje meg a fenti lépéseket.


Szűrő

A Szűrő funkciót az Alapbeállítások menüben aktiválhatja. Tésztafélék és hús sütése során működik.

 További energiát használ a Szűrő a működtetéshez.

 **Szűrő:** 100 óránként automatikus tisztítást végez. A menüben történő aktiválás megszüntetés ellenére is. Mindig aktív pirolitikus tisztítás során.

Automatikus kikapcsolás

 Ha egy bizonyos idő elteltével a sütőt nem kapcsolják ki, vagy ha a hőmérséklet-beállítást nem módosítják, a sütő automatikusan kikapcsol.

A sütő az alábbi hőmérsékleteken az alábbi időtartamok után kapcsol ki:

30 - 120°C 12,5 óra elteltével
 120 - 200°C 8,5 óra elteltével
 200 - 250°C 5,5 óra elteltével
 250 - max °C 3 óra elteltével

Bekapcsolás a biztonsági kikapcsolás után

Nyomja meg az **OK** gombot.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

Automata sütés

TÉSZTÁK SÜTÉSE

Grillezendő étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Piskótatészta	Szétnyitható tortaforma	Polc	Zsír nem vagy alig tartalmazó vaj
Piskóta : Lapos piskóta, svájci tekercs	-	-	Felső-/Alsó Sütés
Keltészta	-	Tálca	1 darab
Sütés tepsiben	-	Tálca	Tálca teljesen megtöltve, nincs sütőtálca
Sütés sütőformában	Tortasütő forma	Polc	Sütőformában készített különböző süteményfélék
Sütés sütőformában : Ropogós tésztaalapok	-	-	Felső-/Alsó Sütés
Torta	Gyümölcsleány sütőforma Szétnyitható tortaforma	Polc	Sütemények minimális feltéttel, pl. lekvárral
Pite/Quiche	Quiche sütőforma Szétnyitható tortaforma Gyümölcsleány sütőforma	Polc	-
Rétes	-	Tálca	1 darab

Grillezendő étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Gyümölcskenyér	Négyszögletes sütőforma Szétnyitható tortaforma	Polc	Aszalt gyümölcscsel
Péksütemények Édes / Sós	-	tálca	Sok darab
Kenyér : Sütőformában	Kenyérsütő tepszi	Polc	1 tepszi
Kenyér : Tálca	-	Tálca	1 tepszi
Lapos kenyér	-	Tálca	1 vagy 2 darab (pl. bagett)
Péksütemény : Sós péksütemény	-	Tálca	Sok apró darab
Péksütemény : Édes péksütemény	-	Tálca	Sok apró darab, pl. édes roládok
Különleges sütemény : Viktória sütemény	-	-	Angol specialitás

Fontos Készítse hagyományos módon az aprósüteményeket és a kekszeket!

HÚS SÜTÉS

Marha/bárány/vadhús

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Marha hátszín	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	Állítsa be a szükséges sütési intenzitást (véresen, közepesen, jól átsütve)
Marhasült skandináv módra	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	Állítsa be a szükséges sütési intenzitást (véresen, közepesen, jól átsütve)
Marhasült	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt, tegyen fedőt az edényre
Báránycomb, közepesen	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	-
Bárány roston	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt
Bárányborda	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	-
Vad roston	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt, tegyen fedőt az edényre

Szárnycs/ Hal

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Csontozott szárnyas	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	-
Csirke egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt
Pulyka egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt
Kacsa egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt
Liba egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Hal egészben	Hússütő tepsí	Hússzonda, Mély hússütő tepsí	-

Sertés/borjú

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Sertés karaj	Hússütő tepsí	Hússzonda, Mély hússütő tepsí	-
Sertés roston	Hússütő tepsí	Mély hússütő tepsí	Állítsa be a súlyt
Borjúhát	Hússütő tepsí	Hússzonda, Mély hússütő tepsí	-
Borjú roston	Hússütő tepsí	Mély hússütő tepsí	Állítsa be a súlyt, tegyen fedőt az edényre

Készételek

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Fagyasztott burgonya	-	Tálca	Burgonyából készített különböző gyorsételek, hasábburgonya, héjában sült burgonya, krokkett...
Gyorsfagyasztott tészták Édes / Sós	-	Tálca	Sok apró darab
Friss tészta Édes / Sós	-	Tálca	Sok apró darab
Zsemle/Baguette Fagyasztott	-	Tálca	Sok apró darab
Zsemle/Baguette Nem fagyasztott	-	Tálca	-
Gyorsfagyasztott hal/hús : Csóban sült hal	Hőálló tál	Polc	-
Gyorsfagyasztott hal/hús : Rántott hal/hús	-	Tálca	Sok apró darab, pl. halrudak, cordon bleu
Mirelit Pite/Quiche	-	Tálca	-
Burgonya Fagyasztott / Friss	Hőálló tál	Polc	-
Tésztafélék Fagyasztott / Friss	Hőálló tál	Polc	-
Rizs Fagyasztott / Friss	Hőálló tál	Polc	Előfőzött rizs
Zöldséges ételek Fagyasztott / Friss	Hőálló tál	Polc	-
Gyorsfagyasztott rétes	-	Tálca	1 vagy 2 darab
Snack/Aprósütemény	-	Tálca	Sok apró darab

Tepsiben sülték, Speciáli , hagyományos

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Hús/Hal Casseroleban : Casserole (magas)	Hőálló tál	Polc	> 4 cm

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Hús/Hal Casserole-ban Casserole (lapos)	Hőálló tál	Polc	< 4 cm
Burgonya	Hőálló tál	Polc	-
Tésztafélék	Hőálló tál	Polc	A sütési idő vége felé parmezán sajttal kell meghinteni
Zöldséges ételek	Hőálló tál	Polc	-
Rizs	Hőálló tál	Polc	Előfőzött rizs
Édességek	Hőálló tál	Polc	-
Szufflé : Nagy sütőforma	Hőálló tál	Polc	-
Szufflé : Kis méretű sütőforma	Apró sütőformákban	Polc	Sok sütőforma
Csóben sütés	Hőálló tál	Polc	A sütési idő vége felé parmezán sajttal kell meghinteni

Pizza

Típus	Tartozékok	Megjegyzések
Friss pizza Vastag	Tálca	Vastag kéreg, sok feltét (amerikai módra)
Friss pizza Vékony	Tálca	Vékony kéreg, kevés feltét (olasz módra)
Friss pizza Calzone	Tálca	-
Gyorsfagyasztott pizza Előszűtött	Tálca	Pizzaalap, előszűtött, plusz feltét nélkül
Gyorsfagyasztott pizza Nem előszűtött	Tálca	Extra feltét nélkül
Gyorsfagyasztott pizza Calzone	Tálca	-
Friss pizza, előszűtött	Tálca	-
Pizza szelet	Tálca	-

i A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak útmutatóként szolgálnak. A receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Tésztasütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcok számát a táblázatban szereplő értékekhez.
- Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt

kikapcsolható; ettől kezdve a készülék a maradványhőt használja.

Amikor fagyasztott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben eldeformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlenek, a torzulás megszűnik.

A Tésztasütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha nem találja egy speciális receptnek a beállításait, keressen egy másikat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10-15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem min-

dig egyenletesen barnulnak. Amikor ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet

beállításain. A különbségek a sütés folyamata alatt kiegyenlítődnek.

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé	Nem a megfelelő sütőszintet használta.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl magas a sütési hőmérséklet.	Használjon alacsonyabb hőfokozatot.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje a sütési időt. Ne állítson be magasabb hőmérsékletet a sütési időtartam csökkentéséhez.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Nézze meg a keverési időtartamot, különösen ha keverőgépet használ.
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütő hőmérséklete.	Állítsa magasabbra a sütő hőmérsékletét.
Túl száraz a sütemény.	Túl hosszú a sütési idő.	Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
A sütemény nem sül egyenletesen.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot
A sütemény nem sül egyenletesen.	Nem egyenletes a keverék	Oszlassa el egyenletesen a keveréket a tepiben
A sütemény nem sül meg a beállított sütési időtartamon belül.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet	Állítson be valamivel magasabb sütőhőmérsékletet.

Tésztasütés

Polcok

- Alsó + felső sütés esetén csak egy polcmagasságon lehetséges.

- Hőlégbefúvás, nagy hőfok, esetén egyhárom sütőtálca rakható be egyszerre a sütőbe.

Tésztasütési táblázatok

Tésztasütés sütőformákban (egy polcmagasságban)

Sütemény fajtája	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Karika vagy briós	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Madeira sütemény / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 160	1:10 - 1:30
Piskótatészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140	0:25 - 0:40
Piskótatészta	Alsó + felső sütés	1	160	0:25 - 0:40
Tortalap (omlós tészta) ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	170 - 180	0:10 - 0:25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Almás pite	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	0:50 - 1:00

Sütemény fajtája	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Almás pite (2 darab átlósan elhelyezett, 20 cm átmérőjű süttöforma)	Hőlégbefűvás, nagy hófok	1	160	1:10 - 1:30
Almás pite (2 darab átlósan elhelyezett, 20 cm átmérőjű süttöforma)	Alsó + felső sütés	1	180	1:10 - 1:30
Pikáns kosárhák (pl. quiche)	Hőlégbefűvás, nagy hófok	1	160 - 180	0:30 - 1:10
Túrótorta	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	1:00 - 1:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütemény/tészta/kenyér tézstasütő tálcán (egy polcmagasság)

Sütemény fajtája	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Fonott kalács/kelttészta	Alsó + felső sütés	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Karácsonyi stollen ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	160 - 180	0:40 - 1:00
Kenyér (rozskenyér) ¹⁾ – először – ezután	Alsó + felső sütés	1	- 230 160 - 180	- 0:25 0:30 - 1:00
Habkosár/Ekler ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Keksztekercs ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Streusel torta, száraz	Hőlégbefűvás, nagy hófok	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Vajas mandulás sütemény/ cukros sütemény ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Gyümölcstorta élesztős keveréssel/piskótakeveréssel ²⁾	Hőlégbefűvás, nagy hófok	3	150	0:35 - 0:50
Gyümölcstorta élesztős keveréssel/piskótakeveréssel ²⁾	Alsó + felső sütés	3	170	0:35 - 0:50
Gyümölcstorta ropogós tésztával	Hőlégbefűvás, nagy hófok	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Kelt sütemény ínycsont feltéttel (pl. sajt, krém, sodó) ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Pizza (gazdagon megrakva) ¹⁾²⁾	Hőlégbefűvás, nagy hófok	1	180 - 200	0:30 - 1:00
Pizza (vékony) ¹⁾	Hőlégbefűvás, nagy hófok	1	200 - 220	0:10 - 0:25
Élesztő nélküli kenyér	Hőlégbefűvás, nagy hófok	1	200 - 220	0:08 - 0:15
Svájci hajtogatott édeslepény	Hőlégbefűvás, nagy hófok	1	180 - 200	0:35 - 0:50

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon zsirfogyó/sütőtálcát

Keksz (egy polcmagasság)

Sütemény fajtája	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Aprósütemények	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	140	0:20 - 0:30
Fánk ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	160	0:20 - 0:30
Aprósütemény kevert tésztából	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsókok	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Puszedli	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Leveles tésztából készült aprósütemény ¹⁾	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Zsömlé ¹⁾	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	160	0:20 - 0:35
Zsömlé ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	180	0:20 - 0:35
Aprósütemény (20 db/tepsi) ¹⁾	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	140	0:20 - 0:30
Aprósütemény (20 db/tepsi) ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	170	0:20 - 0:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütés több polcmagasságban Hőlégbefűvás, nagy hőfok funkcióval (sütemény/ tészta/kenyér)

Sütemény fajtája	2 polcmagasság	3 polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Habkosár/Ekler ¹⁾	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Streusel torta, száraz	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 3	1 / 3 / 5	150 - 160	0:15 - 0:35
Linzer	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20 - 0:60
Aprósütemény kevert tésztából	1 / 3	---	160 - 170	0:25 - 0:40
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsókok	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50
Puszedli	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Kelt tésztájú sütemény	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Leveles tészta	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Zsemle	1 / 4	---	160	0:30 - 0:45

Sütemény fajtája	2 polcmagasság	3 polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Aprósütemény (20 db/tepsi) ¹⁾	1 / 4	---	140	0:25 - 0:40

1) Melegítse elő a sütőt

Hússütés

Ételek sütése

- A sütéshez sütőbe való hőálló edényt használjon (kérjük, olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély sütőedényben, illetve a sütőnek a mély sütőedény feletti polcán süthetők meg. (Ha van ilyen)
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tep-siben süssse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amelyet megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

i A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Javaslatok a sütési táblázat használatához.

- Olyan húst és halat süssön egészben, amelynek a súlya meghaladja az 1 kg-ot.
- Tegyen egy kis vizet a sütőtepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen a tep-sire.
- Szükség esetén fordítsa meg a húst (a sütési idő felének/kétharmadának az elteltével).
- A jobb eredmény elérése érdekében a sütés ideje alatt többször is locsolja meg a nagyobb darab húsokat és a baromfit a sütésből keletkezett lével.
- Kb. a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy ki tudja használni a maradványhőt.

Sütési táblázat

Marha

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Párolt marhasült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Minőségi vagy csontozott marhahús					vastagság (cm) szerint
- véresen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200	0:05 - 0:06
- közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170 - 180	0:08 - 0:10

1) Melegítse elő a sütőt

Pork

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Lapocka, nyak, sonka	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Sertésborda	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	1:00 - 1:30

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Fasírozott	750 g – 1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Sertéslábszár (előfőzött)	750 g – 1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	1:30 - 2:00

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Borjúsült	1 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	160 - 180	2:00 - 2:30

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Bárány roston, báránycomb	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:00 - 1:30

Game

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Nyúlgerinc, nyúlcomb ¹⁾	max. 1 kg	Alsó + felső sütés	3	220 - 250	0:25 - 0:40
Báránysült	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Vadcomb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	200 - 210	1:30 - 2:15

1) Melegítse elő a süttőt

Szárnyas

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Bontott baromfi	200 - 250 g adagonként	Infrasütés	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Fél csirke	400 - 500 g adagonként	Infrasütés	1	190 - 210	0:35 - 0:50
Szárnyas	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	0:45 - 1:15
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	1:15 - 1:45

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Liba	3,5 - 5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	2:30 - 3:30
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Pulyka	4 - 6 kg	Infrasütés	1	140 - 160	2:30 - 4:00

Párolt hal

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Hal egészben	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	0:45 - 1:15

Húshőmérő táblázatok**Marha**

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Marha hátszín	
– véresen	45 - 50 °C
– közepes	60 - 65 °C
– jól átsütve	75 - 80 °C

Pork

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Sertéslapocka, sonka, tarja	80 - 82 °C
Borda (filé)	75 - 80 °C
Fasírozott	75 - 80 °C

Borjú

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Borjúsült	75 - 80 °C
Borjúcsülök	85 - 90 °C

Ürű / bárány

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Ürűcomb	80 - 85 °C
Ürűborda	80 - 85 °C
Bárány roston, báránycomb	75 - 80 °C

Game

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Nyúlboroda	70 - 75 °C
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75 °C
Nyúl egészben	70 - 75 °C
Őz-/vadgerinc	70 - 75 °C
Őzcomb, vadcomb	70 - 75 °C

Grillezés

A grill funkciót mindig a legnagyobb hőmérsékleti beállítással használja

Fontos Grillezés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie

i Mindig melegítse elő 5 percig üresen sü­tőt a grill funkció segítségével.

- Tolja be a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcszintre.
- Mindig a úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcszinten gyűljön össze.
- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

Grillezési táblázat

Grillezendő étel	Polcmagasság	Grillezési időtartam	
		Első oldal	Második oldal
Húspogácsa	4	8-10 perc	6 - 8 perc
Sertésszelet	4	10 - 12 perc	6-10 perc
Kolbászok	4	8-10 perc	6 - 8 perc
Filészeletek, borjúszeletek	4	6 - 7 perc	5 - 6 perc
Marhaszelet, marhasült (kb. 1 kg)	3	10 - 12 perc	10 - 12 perc
Pirítós ¹⁾	3	4 - 6 perc	3 - 5 perc
Pirítós kenyér feltéttel	3	6 - 8 perc	---

1) előmelegítés nélkül

Forgónyárs

Étel	Mennyiség kg	Funkció	Hőmérséklet °C	Grillezési időtartam óra:perc
1 csirke	körülbelül 1 kg	Grill + forgónyárs	240	1:00 - 1:10
2 csirke	1 kg adagonként	Grill + felső + forgónyárs	240	1:15 - 1:20
1 kacsa	1,5 - 2 kg	Grill + forgónyárs	240	1:20 - 1:40
Göngyölt sertéssült	1	Grill + forgónyárs	240	1:45 - 2:15
Sertéslábszár (1/2 óráig előfőzött)	1 - 1,3 kg	Grill + forgónyárs	240	2:00 - 2:30

Bio Sütés

Ezzel a funkcióval szaftos, puha húst és halat készíthet el.

A sütő eléri a beállított hőmérsékletet és hangjelzést ad. Ezután a sütő automatikusan alacsonyabb sütési hőmérsékletre kapcsol át.

i Fedél nélkül készítse az ételt, a Bio Sütés sütőfunkció használatakor.

1. Nagyon forró serpenyőben süsse elő az ételt.

2. Helyezze a húst serpenyőbe vagy közvetlenül a sütőpolcra. A tálcat helyezze a polc alá a lecsepegő zsír összegyűjtéséhez.
3. Állítsa be a Bio Sütés sütőfunkciót, módosítsa a hőmérsékletet, ha szükséges, és süsse készre (lásd a táblázatot).

i A Bio Sütés funkciót a következő időzártási funkciókkal is használhatja: Időzár-tam és befejezés.

Hőlégbefűvás, kis hőfok táblázat


Készítendő étel	Mennyiség (g)	Beállítás	Polcma-gasság	Idő összesen (perc)
Marha hátszín	1000 - 1500	150 °C	1	90 - 110
Marhafilé, bárány láb	1000 - 1500	150 °C	3	90 - 110
Borjúsült	1000 - 1500	150 °C	1	100 - 120
Marhapecsenye	200 - 300	120 °C	3	20 - 30

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pírításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok

veszélyeztetethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pírítsa meg.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

 **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.


- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések célrányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

Pirolitikus tisztítás


Fontos Távolítson el minden tartozékot a sütőből.

A pirolitikus tisztítás nem indul el, ha:

- Ha nem távolítja el a polctartó síneket vagy a teleszkópos polctartókat (ha vannak).
- Ha nem megfelelően zárja be a sütőajtót.
- Ha nem húzza ki a maghőmérséklet érzékelőt.

 Amikor a megkezdődik a pirolitikus tisztítás, akkor zárva van a készülék ajtaja. A funkció befejezése után a hűlési fázis idejére zárva van az ajtó. Egyes készülé-

lék funkciók a hűlési fázisban nem állnak rendelkezésre.

 **Vigyázat** Amikor a befejeződik a pirolitikus tisztítás, akkor nagyon forró a készülék. Hagyja lehűlni. Égésveszély!

Pirolitikus tisztítás

1. Távolítsa el manuálisan a maradványok nagyját.
2. A főmenüből indítsa el a Pirolitika funkciót.
3. **Az eljárás hosszának a beállítása:**
 - Enyhe - 1 óra kis szennyezettségi fok esetén,
 - Normál - 1 óra 30 perc szokásos szennyezettségi fok esetén,
 - Intenzív - 2 óra 30 perc nagy szennyezettségi fok esetén,
4. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.

Pirolitikus tisztítás

Hasznos információkkal és útmutatásokkal szolgál a tisztítás megkezdése előtt. Nézze meg a menü áttekintést.

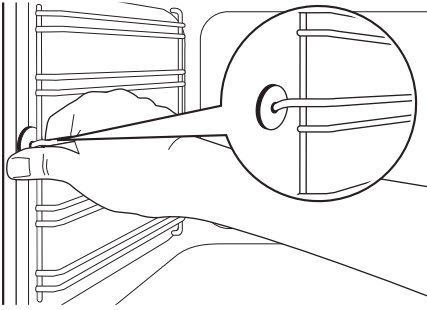
Tisztítás emlékeztető

Emlékezteti a tisztítás esedékességére. A néhány órás készülékhasználat után üzenetet jelenít meg.

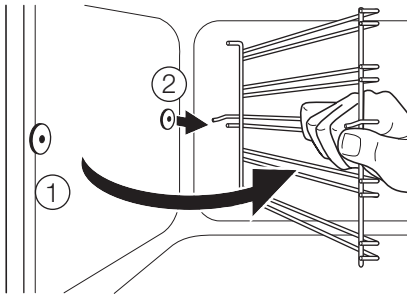
Polctartó sínek

A polctartó sínek kivétele

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



2. Húzza el a hátsó polctartó sínt az oldal-faltól, majd vegye ki.



A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket a levételükkel fordított sorrendben helyezze vissza.

- i** A polctartó sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk!

Sütőlámpa

! **Vigyázat** Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.

- i** Tegyen ruhát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

A sütőlámpa cseréje

1. A sütőlámpa üveg fedőlapja a sütőtér hátsó részén található.
Az üveg fedőlap kiszéréséhez fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg fedőlapot.

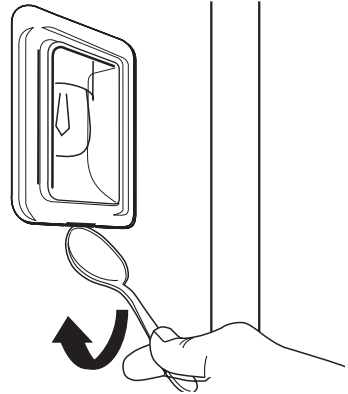
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300°C-ig hőálló izzóra.

Fontos Ugyanolyan típusú sütőlámpát használjon.

4. Szerelje be az üveg fedőlapot.

A sütőlámpa cseréje:

1. A sütőlámpa üveg fedőlapja a sütőtér bal oldalán található. Távolítsa el a bal oldali polctartó sínt.
2. Egy keskeny, tompa eszközzel (pl. teáskanállal) vegye le az üveg fedőlapot, és tisztítsa meg.



3. Amennyiben szükséges: Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300°C-ig hőálló izzóra.
Használja ugyanazt a sütőlámpa típust.
4. Szerelje be az üveg fedőlapot.
5. Szerelje vissza a bal oldali polctartó sínt.

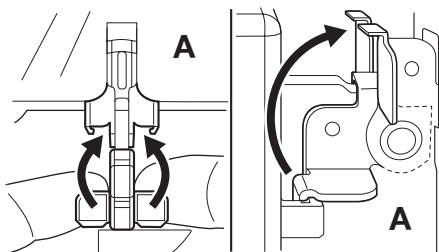
Sütőajtó és az ajtó üveglapjai

Ha a sütőajtót meg kívánja tisztítani, vegye le.

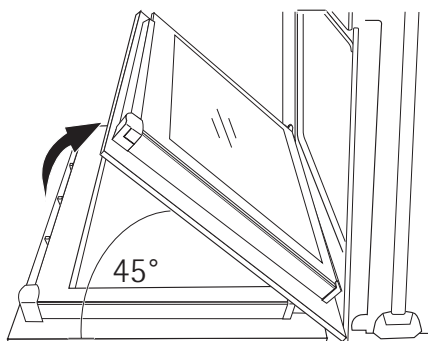
- !** **Figyelem** Legyen óvatos, amikor az ajtót leemeli a készülékről. Az ajtó nehéz!

A sütőajtó levétele

1. Nyissa ki a sütő ajtaját, ameddig csak lehet.
2. Emelje ki teljesen az ajtó két zsanérján lévő rögzítőcsapot (A).



3. Csukja be a sütő ajtaját az első pozícióig (kb. 45°-os szögben).



4. Tartsa meg mindkét oldalon egy kézzel a sütőajtót, és húzza el e sütőtől, felfelé.

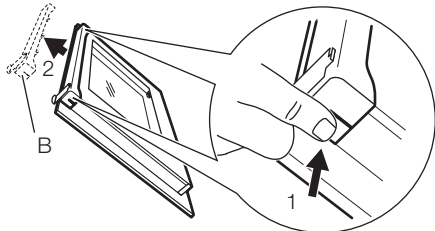
i Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre, nehogy megkarcolódjon.

5. Most már kiveheti a belső üveglapokat, és megtisztíthatja őket.
Az ajtó visszaszerelésékor fordított sorrendben járjon el.

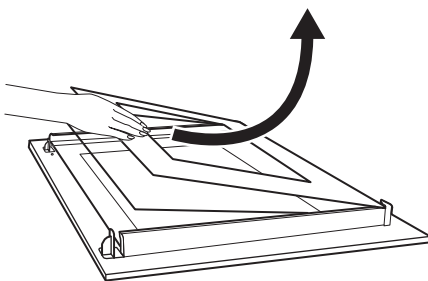
i A sütőajtón (típustól függően) 2, 3 vagy 4 üveglap található

Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása

1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd nyomja befelé a kapocs kioldásához.



2. Húzza előre az ajtószegélyt és távolítsa el.



3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és húzza ki őket a vezetősínből.

4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait. A lapok visszahelyezésekor fordított sorrendben járjon el. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.

MIT TEGYEK, HA...

! **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A sütő ki van kapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel.	A szükséges értékek nincsenek beállítva.	Ellenőrizze a beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítódobozban kioldott a biztosító.	Ellenőrizze a biztosítót. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz
A kijelzőn F11 látható.	A hőmérő csatlakozója nincs megfelelően bedugva az aljzatba.	Dugja be teljesen a hőmérő csatlakozóját az aljzatba.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem működik a sütőlámpa.	A sütőlámpa meghibásodott.	Nézze meg az "Izzó kicserélése" című részt.
Nem forog a forgónyárs.	Nincs megfelelően a forgónyárs aljzatba szerelve a forgónyárs.	Nézze meg a "Forgónyárs" című részt.
A kijelzőn a listában nem szereplő hibakód jelenik meg.	Elektronikus hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. • Ha a hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez.

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán található. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....


Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.)

.....

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

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



Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

MAGYARORSZÁG - JÓTÁLLÁS

Az Electrolux Lehel Kft. (5101 Jászberény, Fémnyomó u. 1.) mint a jelen jótállási jegyen feltüntetett típusú és gyártási számú készülék gyártója vagy importőre, a termékre jótállást vállal az alábbi feltételek szerint:

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

1. A jótállási idő: a 151/2003 (IX. 22.) sz. kormányrendeletben a fogyasztói szerződés alapján vásárolt tartós fogyasztási cikkekre kötelezően előírt, a vásárlás napjától számított 12 hónap. A hűtőszekrények, fagyasztók, klímaberendezések,

gáztűzhelyek, gáz-elektromos kombinált tűzhelyek és gázüzemű vízmelegítők esetében az Electrolux Lehel Kft 24 hónap jótállást vállal.

2. Valamennyi gázenergiával működő készülék, valamint a több fázisra kötendő berendezések esetében a jótállási igény csak akkor érvényesíthető, ha a tértésköteles üzembe helyezést az erre feljogosított szerviz (ld. a mellékelt szervizlistán) elvégezte, és a jótállási jegyen ezt igazolta. Az üzembe helyezés előfeltétele az,

hogy a szabvány szerinti elektromos, gáz- és kéménybekötési lehetőség rendelkezésre álljon. Ebben az esetben a jótállás az üzembe helyezés napjától kezdődik. A nem megfelelő üzembe helyezésből adódó meghibásodásokra a garancia nem terjed ki.

3. A jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. (Fogyasztó: a gazdasági, vagy szakmai tevékenység körén kívül eső célból szerződést kötő személy – Ptk. 685.§ d) pont). Amennyiben a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot, úgy a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottak kell tekinteni a 49/2003. (VII.30.) GKM rendelet 2.§ alapján. Mindezek érdekében kérjük tisztelt Vásárlóinkat, hogy őrizzék meg a fizetési bizonylatot is, amelyet a fogyasztói szerződés igazolásához kérhet a szerelő.
4. A jótállási igény érvényesítéséhez az értékesítő szerv által az összes szelvényen hitelesített jótállási jegy szükséges. A hitelesített jótállási jegynek tartalmaznia kell:

- a készülék típusát és gyártási számát,
- az eladás keltét,
- a kereskedelmi cég (kereskedő) bélyegzőjét.

ELVESZETT JÓTÁLLÁSI JEGYET CSAK AZ ELADÁS NAPJÁNAK HITELT ÉRDEMLŐ IGAZOLÁSA (pl. dátummal és bélyegzővel ellátott számla) **ESETÉN PÓTOLUNK.**

5. Nem érvényesíthető a jótállási igény, ha:
 - a hiba rendeltetésellenes (pl. nem háztartási célú) vagy a kezelési tájékoztatóban foglaltaktól eltérő használat, szakszerűtlen szállítás vagy tárolás eredménye,
 - a készüléken kívül álló ok (pl. hálózati feszültség vagy gáz-nyomás megengedettnél nagyobb ingadozása, illetve a gáz szennyezettségének) következménye,
 - a jótállási jegy a valóságnak nem megfelelő adatokat tartalmaz,
 - a készüléket a címlistában feltüntetett szervizek szakemberein kívül más már javította,
 - a készülék javítása lehetetlenné válik a gyártó, az értékesítő vagy a szerviz mű-

ködési körén kívül álló okból (pl. ha a fogyasztó a szükséges javítás elvégzését bármilyen okból megakadályozza; ha a készüléket olyan helyen üzemeltetik, amely a javító felszerelést szállító gépkocsival nem közelíthető meg, illetve onnan a készülék elszállítása nem lehetséges; ha a szabadon álló készüléket házilagosan olyan helyre építették be, amely a készülék javításához szükséges mozgást lehetetlenné teszi).

ÉRVÉNYESÍTHETŐ IGÉNYEK

1. Hibás teljesítés esetén a fogyasztó elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést igényelhet, kivéve ha a választott jótállási igény teljesítés lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek a másik szavatossági igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a termék hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és az igény teljesítésével a jogosultnak okozott kényelmetlenségét.

JAVÍTÁS

2. Ha a fogyasztónak sem a kijavításra, sem a kicserélésre nincs joga, vagy ha a szerviz a kijavítást, illetve kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a dolog tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül nem tud eleget tenni – választása szerint – megfelelő árleszállítást igényelhet vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.
3. A fogyasztó a választott jogáról másokra térhet át. Az áttéréssel okozott kárt köteles az Electrolux Lehel Kft-nek megtéríteni, kivéve, ha az áttérésre a kötelezett magatartása adott okot (pl. a hiba rövid idő alatt, vagy értékcsökkenés nélkül nem javítható ki, és a javítás a fogyasztó érdekeit sértené), vagy az áttérés egyébként indokolt volt.
4. Ha a szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát az Electrolux Lehel Kft. költségére maga javíthatja vagy mással kijavíttathatja. (Az Electrolux Lehel Kft. ezen jótállási igény alkalmazását a javítás speciális feltételeire tekin-

tettel és balesetvédelmi okokból NEM AJÁNLJAI!

5. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait nem érinti.
 1. Ha a fogyasztó javítást kér, a javításra a mellékelt címlistán feltüntetett szervizek vehetők igénybe.
 2. A szerviznek törekednie kell arra, hogy az igény bejelentésétől számított 15 munkanapon belül a javítást elvégezze.
 3. Javítás esetén a jótállás meghosszabbodik a szerviz részére történő átadástól – helyszíni javítás esetén a hiba bejelentésétől – kezdve azzal az idővel, amely alatt a készülék a hiba miatt rendeltetészerűen nem használható.
 4. A készülék jelentős részének (fődarabjának) kicserélése esetében a jelentős rész tekintetében a jótállás újra kezdődik. Az egyes készülékek fődarabjegyzéke a következő oldalon található.
 5. Rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a szerviz gondoskodik.
 6. A jótállási időben végzett javítás elvégzése után a szerviz szerelője a soron következő „Jótállási javítási szelvény”-t és annak töpéldányát kitölti, és a szelvényt leválasztja a töpéldányról. A jótállási jegyen a jótálláson alapuló javítás esetén a szerviznek fel kell tüntetnie:
 - a javítási igény bejelentésének és a termék átvételének időpontját, továbbá a javított terméknek a vevő részére történő visszaadása időpontját,
 - a hiba okát és a javítás módját, kódszámmal és szöveggel, a javítás időpontját, valamint a munkalap számát,
 - a jótállás új határidejét,
 - jelentős rész cseréjét és az arra vonatkozó új jótállási időt.

KÉSZÜLÉKCSERE

1. A fogyasztó kérheti a készülék cseréjét akkor is, ha az a vásárlástól számított 3 munkanapon belül a rendeltetészerű használatot akadályozó módon meghibásodott. A csere iránti igényt a vásárlás helyén lehet érvényesíteni. A kereskedő

a meghibásodás tényét a szerviz bevonásával ellenőrizheti.

2. Csere esetén a termék visszaszolgáltatásával egyidejűleg új, ugyanolyan típusú készüléket kell a fogyasztónak átadni. Ha ez nem lehetséges, a vételárát vissza kell fizetni, vagy a vételár-különbözet elszámolása mellett más típusú terméket kell részére kiadni.
3. Készülékcsere akkor is lehet kért, ha a fogyasztó a korábban választott javítási vagy más igényről áttér a csere iránti igényre.

FONTOS TUDNIVALÓK

1. A fogyasztók jogait, valamint a gyártó és kereskedelmi cégek kötelezettségeit a Polgári Törvénykönyv, a 49/2003. (VII. 30.) GKM sz. rendelet, valamint a 151/2003 (IX. 22.) Korm. sz. rendelet tartalmazza.
2. A fogyasztó a termékkel kapcsolatos kifogásait a kereskedőhöz vagy a szervizhez intézheti, akinek egy jegyzőkönyvet kell erről felvennie a 49/2003 GKM sz. rendelet szerint. Amennyiben a fogyasztó a kereskedőhöz fordul, a forgalmazó fenntartja magának azt a jogot, hogy a szervizhálózata bevonásával ellenőriztetheti a hibás teljesítés meglétét.
3. A javítással kapcsolatos reklamációval a szerviz vezetőjéhez lehet fordulni. Ha a panasz így nem rendeződne, az Electrolux Lehel Kft. Vevőszolgálatához lehet fordulni (cím: 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87., tel.: 252-1773).
4. Ha a hiba jellege (pl. a termék kijavíthatósága, a javítás módja, az árleszállítás mértéke stb.) tekintetében vita merül fel, a jótállásra kötelezett jogszabályban az erre feljogosított minőségvizsgáló szerv (pl. Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség) szakvéleményét kötelesen beszerezni. Ha a kötelezett ezen kötelezettségét nem teljesíti, a vásárló maga is fordulhat a minőségvizsgáló intézethez.

AEG, AEG-ELECTROLUX, ELECTROLUX, ZANUSSI, PROGRESS VEVŐSZOLGÁLAT

1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.
Tel.: 252-1773 Fax: 251-0533

EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK, TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA LUX-PARTS Kft.

1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.
Tel.: 467-3250

VALAMINT A SZERVIZLISTÁBAN *-GAL JE-
LÖLT SZERVIZEKBEN

HU Európai Jótállás: A jelen készülékre az Electrolux a jelen kézikönyv hátlapján felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba települ át, az alábbi követelmények teljesítése esetén a készülékre vonatkozó jótállás szintén áttelepíthető: -

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a készülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre,

mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékkéleségre érvényben lévő jótállás.

- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően történt, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően helyezték üzembe.

A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik.

WWW.ELECTROLUX.COM

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 261302111	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo

		
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 (02) 32141334	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"



www.electrolux.com/shop

