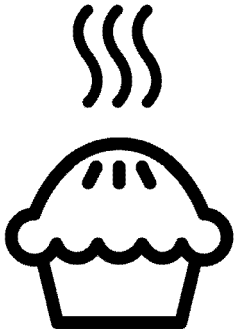
www.elektromarkabolt.hu

# Four Encastrable

Manuel d'utilisation

# Beépített sütő

Használati útmutató



BBIM13300XD-BBIM13300XDN

**FR / HU**

385.4402.95/R.AD/19.08.2021/8-7
7768286733-7768288377

www.elektromarkabolt.hu

# Chère cliente, cher client,

**Veuillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.**
Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.
Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.
Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.
REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.

Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.

Lisez le manuel d'utilisation.

CE

**Arçelik A.Ş.**
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

www.elektromarkabolt.hu

## TABLE DES MATIERES


**1 Consignes de sécurité 4**

Objectif de l'utilisation ..... 4
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques ..... 5
Sécurité électrique ..... 6
Sécurité des transports ..... 7
Sécurité pendant l'installation ..... 8
Sécurité d'utilisation ..... 8
Alertes de température ..... 8
Utilisation des accessoires ..... 9
Consignes de sécurité relatives à la cuisson 9
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage ..... 10

**2 Instructions relatives à l'environnement 12**

Règlement sur les déchets ..... 12
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets ..... 12
Elimination des emballages ..... 12
Recommandations pour économiser l'énergie ..... 12

**3 Votre appareil 13**

Présentation de l'appareil ..... 13
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil ..... 14
Unité de commande du four ..... 14
Fonctions d'utilisation du four ..... 15
Accessoires de l'appareil ..... 17
Utilisation des accessoires de l'appareil .. 18
Caractéristiques techniques ..... 21

**4 Première utilisation 22**

Réglage de l'heure pour la première fois .. 22
Premier nettoyage ..... 22

**5 Utilisation du four 24**

Informations générales relatives à l'utilisation du four ..... 24
Fonctionnement de l'unité de commande du four ..... 24
Paramètres ..... 27

**6 Informations générales sur la cuisson 30**

Avertissements généraux sur la cuisson au four ..... 30
Pâtisseries et aliments cuits au four ..... 30
Viande, poisson et volaille ..... 33
Grille ..... 34
Aliments test ..... 35

**7 Maintenance et entretien 37**

Consignes de nettoyage générales ..... 37
Nettoyage des accessoires ..... 38
Nettoyage du panneau de commande .... 38
Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson) ..... 39
Nettoyage facile à la vapeur ..... 39
Nettoyage de la porte du four ..... 40
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four ..... 42
Nettoyage de la lampe du four ..... 43

**8 Dépannage 45**

www.elektromarkabolt.hu

# 1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- ⚠ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.

## ⚠ Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est

www.elektromarkabolt.hu

pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.

**⚠ Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
- AVERTISSEMENT : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, n'y posez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir au-dessus. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez

www.elektromarkabolt.hu

l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.

### Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière devient également chaude. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.

www.elektromarkabolt.hu

- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- AVERTISSEMENT : Avant de remplacer la lampe du four, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

(Si votre produit a une prise)

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.

### ⚠ Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

www.elektromarkabolt.hu

### Sécurité pendant l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

### Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes, de gants, ni de textiles similaires.
- Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.

### Alertes de température

- **AVERTISSEMENT :** Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les

www.elektromarkabolt.hu

éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces internes du four, aux éléments chauffants, etc.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, retirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.

### ⚠ Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.

### ⚠ Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en

www.elektromarkabolt.hu

verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

**⚠ Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage**
- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.

www.elektromarkabolt.hu

- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Le fait de disposer d'une surface humide et sale peut entraîner des problèmes de fonctionnement.

www.elektromarkabolt.hu

# 2 Instructions relatives à l'environnement

## Règlement sur les déchets

### Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.
L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.
Conformité avec la directive LdSD :
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## Elimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

## Recommandations pour économiser l'énergie

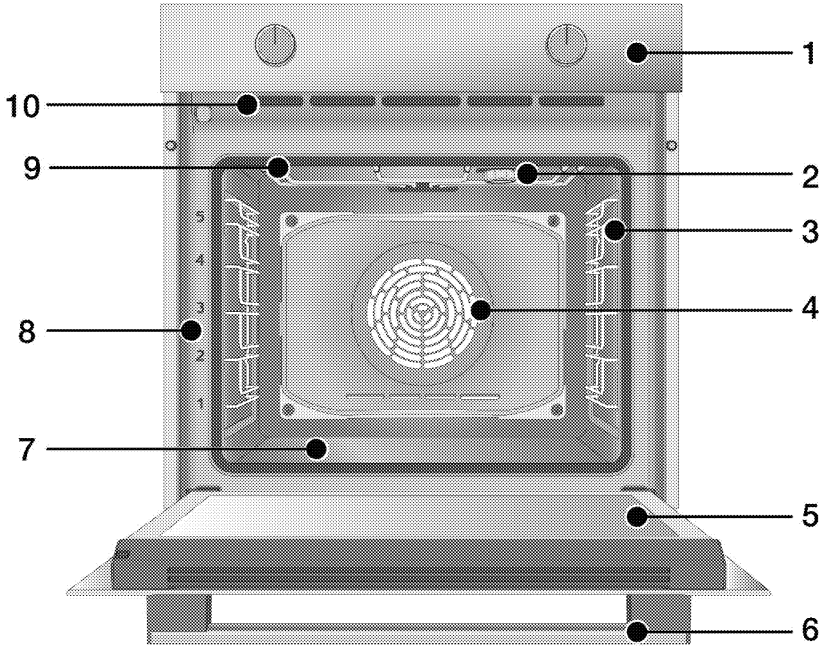
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuisiner en même temps en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

www.elektromarkabolt.hu

# 3 Votre appareil

## Présentation de l'appareil




1 Panneau de commande
2 Lampe*
3 Étagères grillagées**
4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
5 Porte
6 Poignée
7 Élément chauffant inférieur (plaque d'acier inférieure)
8 Positions de l'étagère
9 Réchauffeur supérieur
10 Orifices de ventilation

* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'étagères grillagées. Dans l'illustration, des étagères grillagées sont indiquées à titre d'exemple.

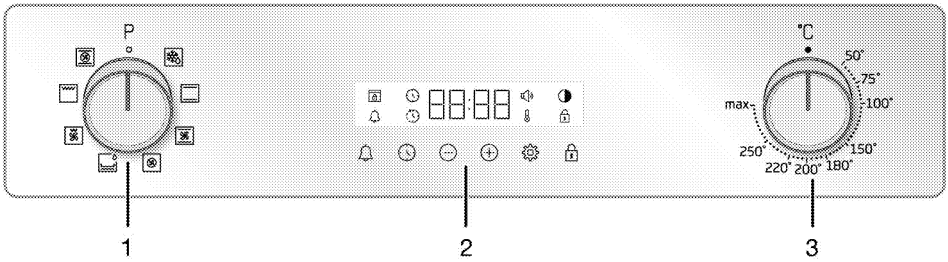
www.elektromarkabolt.hu

# Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil.

Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

**Unité de commande du four**




1 Bouton de sélection de fonctions
2 Minuterie
3 Bouton pour température

Si des boutons contrôlent votre produit, ceux-ci peuvent être encastrés dans le panneau sur certains modèles et sortir en cas de pression dessus. Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

**Bouton de sélection de fonctions**

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Tournez à gauche / à droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

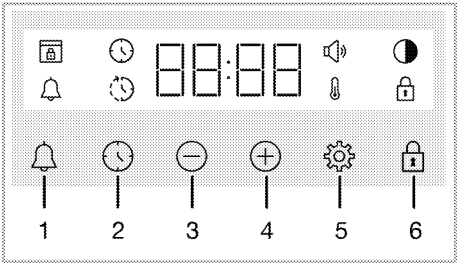
**Bouton pour température**

Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Tournez dans le sens horaire à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

**Indicateur de température**

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température à l'écran. Le symbole de température apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence, et disparaît lorsque l'appareil atteint la température réglée. Lorsque la température interne du four chute en dessous de la température définie, le symbole de température réapparait.

**Minuterie**




1 Touche d'alarme
2 Touche de réglage du minuteur
3 Touche de diminution de la valeur
4 Touche d'augmentation de la valeur
5 Touche des réglages
6 Touche de verrouillage des touches

**Symboles d'affichage**

: Symbole du temps de cuisson
: Symbole de l'heure de fin de cuisson*
: Symbole d'alarme
: Symbole de luminosité

www.elektromarkabolt.hu

: Le symbole de verrouillage des commandes
: Symbole de température
: Symbole du volume
: Symbole de verrouillage de la porte*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

## Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

| Symbole de fonction | Description des fonctions | Plage de température (°C) | Description et utilisation |
|---|---|---|---|
| | Fonctionnement avec ventilateur | - | Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales. |
| | Chauffage par le haut et par le bas | * | Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Approprié pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau. |
| | Chauffage par le bas | * | Seul le chauffage inférieur est en marche.Il convient aux aux aliments dont le fond doit être bruni. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur. |
| | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | * | L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau. |

www.elektromarkabolt.hu

| Symbole de fonction | Description des fonctions | Plage de température (°C) | Description et utilisation |
|---|---|---|---|
|  | Chauffage soufflant | * | L'air chauffé par l'élément chauffant du ventilateur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères. |
|  | Fonction « 3D » | * | Les appareils de chauffage supérieur et inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Toutes les parties du produit sont cuites de la même façon et rapidement. La cuisson se fait avec un seul plateau. |
|  | Grille complète | * | La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités. |
|  | Gril inférieur assisté par ventilateur | * | L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités. |

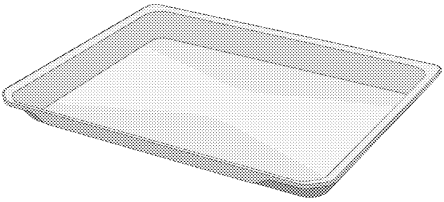
* Votre appareil fonctionne dans la plage de température indiquée sur le bouton de température.

www.elektromarkabolt.hu

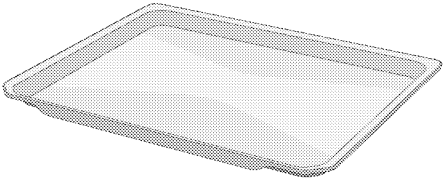
## Accessoires de l’appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l’appareil, l’accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d’utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

REMARQUE : Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l’effet de la température. Ceci n’a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.

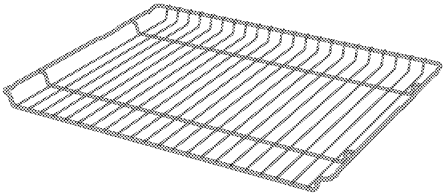


**Plateau standard**
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.

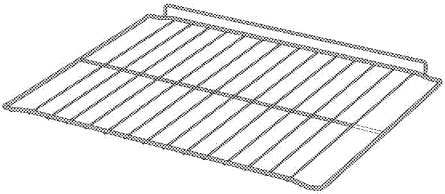


**Plateau de pâtisseries**
Il est utilisé pour les pâtisseries telles que les biscuits et les gâteaux.

Modèles à étagères grillagées:



Modèles sans étagères grillagées:



**Grille métallique**
Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

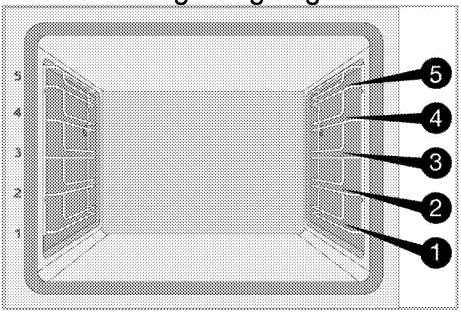
www.elektromarkabolt.hu

# Utilisation des accessoires de l'appareil

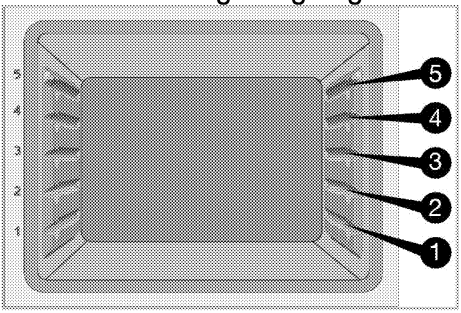
## Étagères de cuisine

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Modèles à étagères grillagées



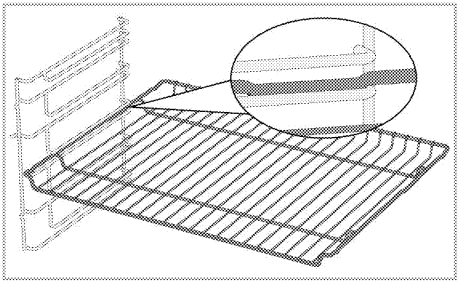

Modèles sans étagères grillagées




**Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine**

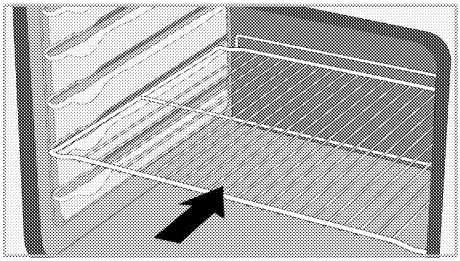
Modèles à étagères grillagées:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles sans étagères grillagées:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



**Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine**

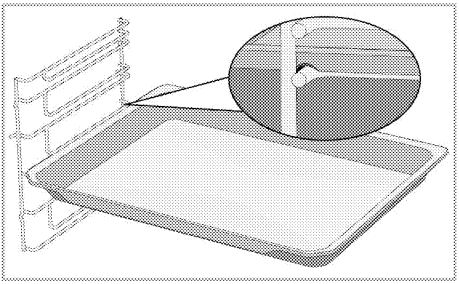
Modèles à étagères grillagées:

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales.

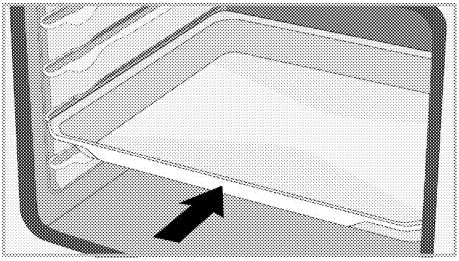
Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.

Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.

www.elektromarkabolt.hu

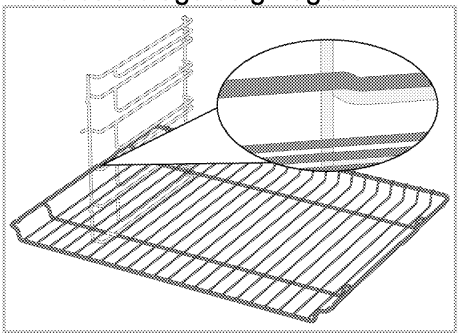


Modèles sans étagères grillagées:
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.

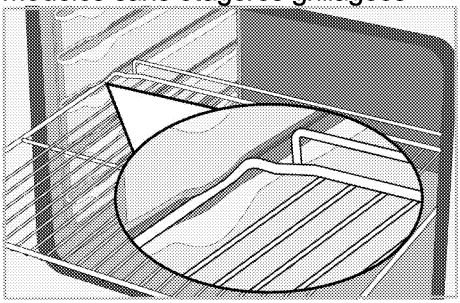


**Fonction de butée du grillage**
Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.

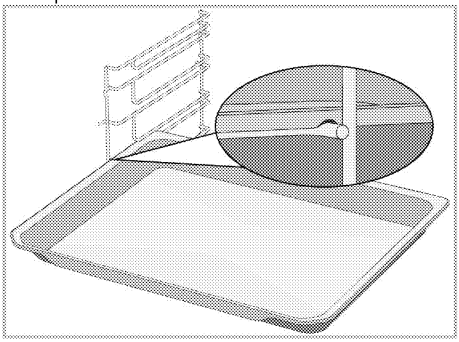
Modèles à étagères grillagées



Modèles sans étagères grillagées



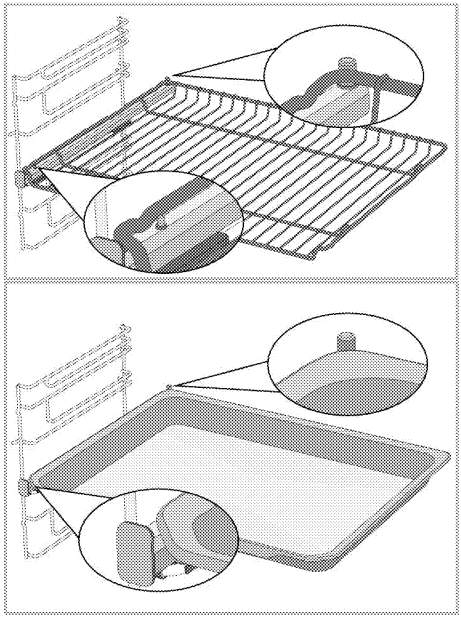
**Fonction de butée de la grille de barbecue métallique Modèles à étagères grillagées**
Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.



www.elektromarkabolt.hu

**Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiquesModèles à étagères grillagées et rails télescopiques**

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



www.elektromarkabolt.hu

## Caractéristiques techniques

| Spécifications générales | |
|---|---|
| Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur) | 590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Tension/fréquence | 220-240 V~;  50 Hz |
| Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil | min. H05VV-FG 3 x 1,5 $mm^2$ |
| Consommation totale d'énergie | 2.6 kW |
| Type de fours | Four multifonction |

# Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chauffage par le bas ou par ventilateur (le cas échéant).
La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil : 1-Chauffage par ventilateur écologique, 2-Chauffage soufflant 3- Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Chauffage par le haut et par le bas.

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.

Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

www.elektromarkabolt.hu

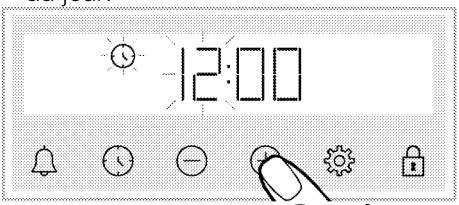
# 4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

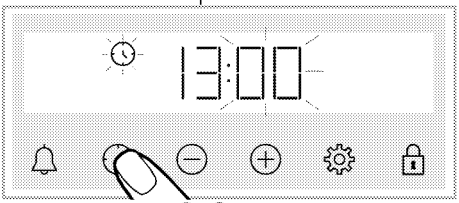
## Réglage de l'heure pour la première fois

Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne le réglez pas, vous ne pouvez pas cuisiner dans certains modèles de four.

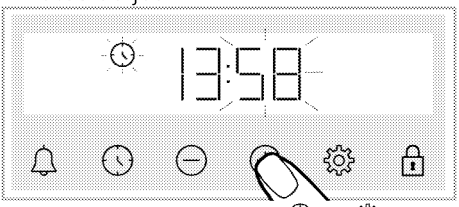
1. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, le champ Heure **« 12:00 »** et le symbole ⏲ clignotent sur l'écran.
2. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler l'heure du jour.




3. Appuyez sur la touche ⏲ ou ⚙ pour activer le champ Minute.




4. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler les minutes du jour.




5. Appuyez sur la touche ⏲ ou ⚙ pour confirmer le réglage.

» L'heure du jour est réglée et le symbole ⏲ disparaît de l'écran.

Si vous ne réglez pas la première heure, **« 12:00 »** et les symboles ⏲ continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche ⏲ lorsqu'elle est à **« 12:00 »**. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard, tel que décrit dans la section « Réglages ».

Les réglages de l'heure actuelle sont annulés en cas de panne de courant. Ils doivent être réajustés.

## Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de cuisson du four ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

www.elektromarkabolt.hu

**Avant d’utiliser les accessoires ;**
Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l’eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

REMARQUE Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

www.elektromarkabolt.hu

# 5 Utilisation du four

## Informations générales relatives à l'utilisation du four

### Ventilateur de refroidissement (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

### Éclairage du four

La lampe du four s'allume lorsque le four entame la cuisson. Sur certains modèles, la lampe reste allumée pendant la cuisson, tandis que sur d'autres, elle s'éteint après un certain temps.

## Fonctionnement de l'unité de commande du four

### Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

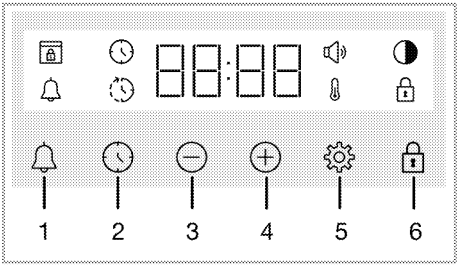
Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes.
Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.

Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Veuillez patienter quelques instants pendant l'enregistrement des réglages.

Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.

Lorsque le temps de cuisson est réglé au début de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran.

Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche ⏲.




1 Touche d'alarme
2 Touche de réglage du minuteur
3 Touche de diminution de la valeur
4 Touche d'augmentation de la valeur

www.elektromarkabolt.hu

5 Touche des réglages
6 Touche de verrouillage des touches

**Symboles d'affichage**

: Symbole du temps de cuisson
: Symbole de l'heure de fin de cuisson*
: Symbole d'alarme
: Symbole de luminosité
: Le symbole de verrouillage des commandes
: Symbole de température
: Symbole du volume
: Symbole de verrouillage de la porte*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

**Mise en marche du four**

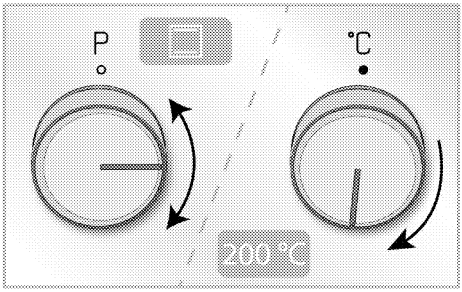
Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

**Arrêt du four**

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

**Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four**

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.
Exemple :




1. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.

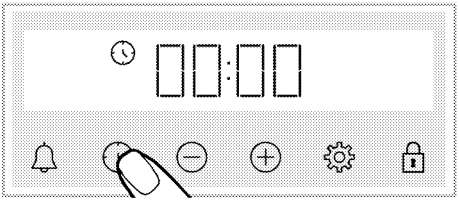
» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole disparaît. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler vous-même la cuisson et l'arrêter. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

**Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson**

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

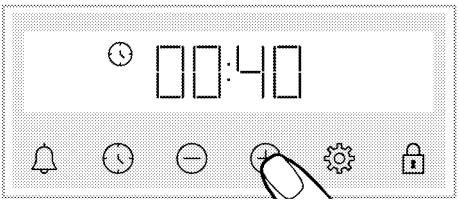
1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.

www.elektromarkabolt.hu



Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche ⊕ pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches ⊕/⊖.

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.



Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et 🌡 s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole 🌡 disparaît.

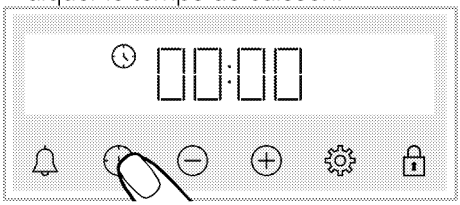
5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, **"End"** s'affiche à l'écran, le symbole ⏲ clignote et le signal sonore retentit.
6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement.

L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

**Pour régler le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure ; (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**

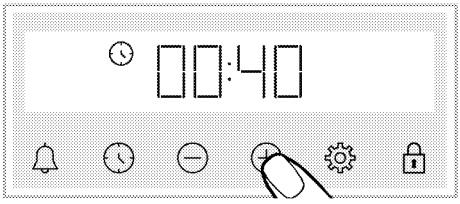
En sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à votre repas, vous pouvez régler le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure, ce qui permet au four de démarrer et d'arrêter la cuisson automatiquement.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le symbole ⏲ s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.



Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche ⊕ pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches ⊕/⊖.

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.

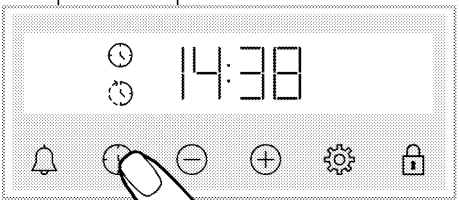


www.elektromarkabolt.hu

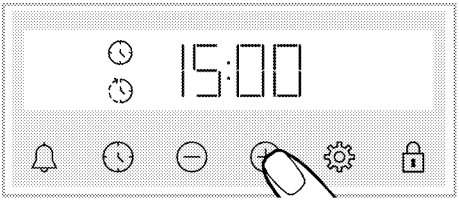
Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

» Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole ⏲ s'affiche en permanence à l'écran.

4. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le symbole ⏲ s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de fin de cuisson.




5. Réglez le temps de fin de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.




» Une fois le temps de fin de cuisson réglé, les symboles ⏲ et ⏲, ainsi que le symbole de période de temps s'affichent en permanence à l'écran. Le symbole ⏲ disparaît dès le démarrage de la cuisson.

6. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

» **La minuterie du four calcule le temps de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson à partir du temps de fin de cuisson défini.** Lorsque le temps de début de cuisson arrive, la fonction sélectionnée est activée et le four est chauffé jusqu'à la température réglée. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et 🌡 s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole 🌡 disparaît.

7. Une fois le temps de cuisson défini terminé, **"End"** s'affiche à l'écran, le symbole ⏲ clignote et le signal sonore retentit.

8. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

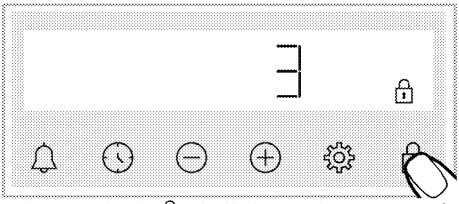
Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position **« 0 »** (Arrêt) et le four s'arrête.

## Paramètres

### Activation du verrouillage de touches

Vous pouvez empêcher que l'unité de commande n'interfère en activant la fonction de verrouillage de touches.

1. Appuyez sur 🔒 jusqu'à ce que le symbole 🔒 s'affiche à l'écran.




» Le symbole 🔒 s'affiche et le compte à rebours 3-2-1 commence à décompter à l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche et que le verrouillage de touches est activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole 🔒 clignote.

www.elektromarkabolt.hu

Si vous arrêtez d'appuyer sur la touche 🔒 avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de touches ne s'active pas.

Les touches de la minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

**Désactivation du verrouillage de touches**

1. Appuyez sur 🔒 jusqu'à ce que le symbole 🔒 disparaisse de l'écran.

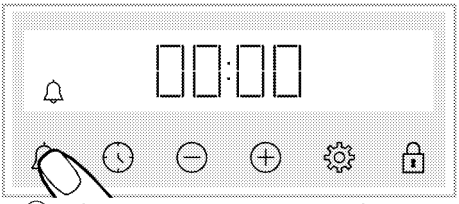
» Le symbole 🔒 disparaît et le verrouillage de touches à l'écran se désactive.

**Réglage de l'alarme**

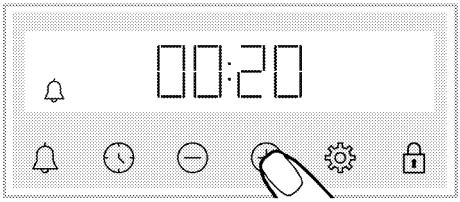
Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Utilisé à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez fixée est écoulée, l'horloge vous avertit grâce à un signal sonore.

L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur 🔔 jusqu'à ce que le symbole 🔔 s'affiche à l'écran.




2. ⊕ Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches /⊖.




» Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole 🔔 reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.

3. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole 🔔commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

**Désactivation de l'alarme**

1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

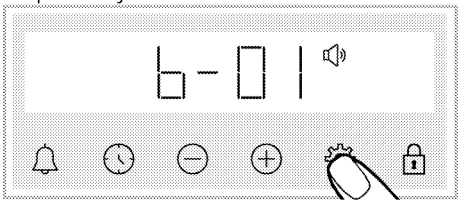
» L'avertissement sonore s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

**Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;**

1. Appuyez sur 🔔 jusqu'à ce que le symbole 🔔 s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche ⊖ jusqu'à ce que **« 00:00 »** s'affiche.
2. 🔔 vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche.

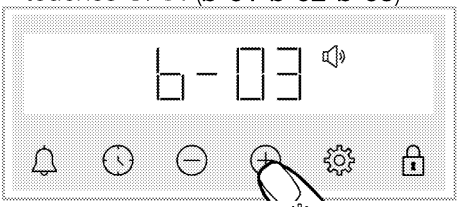
**Changement du niveau du volume**

1. Appuyez sur la touche ⚙ jusqu'à ce que le symbole 🔊 s'affiche à l'écran.



www.elektromarkabolt.hu

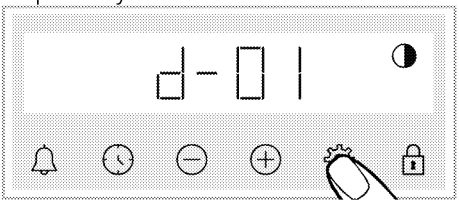
2. Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches ⊕/⊖. (b-01-b-02-b-03)



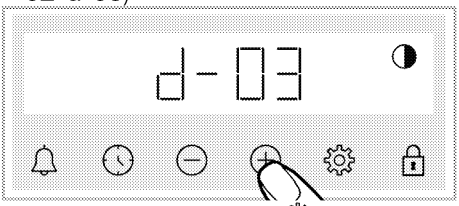

3. Appuyez sur la touche ⚙ pour confirmer, à défaut, le réglage s'active brièvement sans que vous n'appuyiez sur une touche.

**Réglage de la luminosité de l'écran**

1. Appuyez sur la touche ⚙ jusqu'à ce que le symbole ◑ s'affiche à l'écran.




2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches ⊕/⊖. (d-01-d-02-d-03)

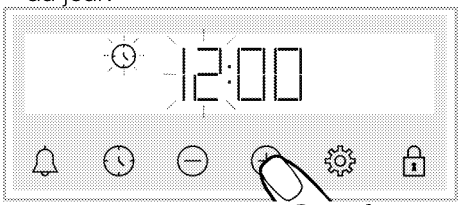



» Appuyez sur la touche ⚙ pour confirmer, à défaut, le réglage s'active brièvement sans que vous n'appuyiez sur une touche.

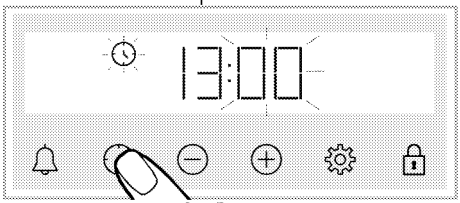
**Modification de l'heure du jour**

Sur votre four ; pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

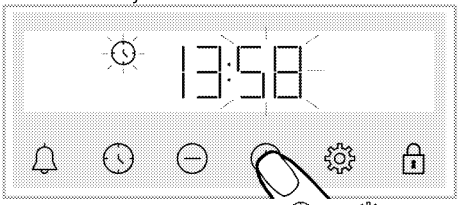
1. Appuyez sur ⚙ jusqu'à ce que le symbole 🕓 s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler l'heure du jour.




3. Appuyez sur la touche 🕓 ou ⚙ pour activer le champ Minute.




4. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler les minutes du jour.




5. Appuyez sur la touche 🕓 ou ⚙ pour confirmer le réglage.

» L'heure du jour est réglée et le symbole 🕓 disparaît de l'écran.

www.elektromarkabolt.hu

# 6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.
De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

## Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

### Pâtisseries et aliments cuits au four

#### Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.

www.elektromarkabolt.hu

- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et la surface inférieure des pâtisseries ne brunit pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunissement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la cuisson des pâtisseries

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

**Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four**

| Aliment | Nombre de plateaux | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gâteaux dans le plateau | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage par le haut et par le bas | 3 | 180 | 30 … 40 |
| Gâteaux dans le moule | Plateau unique | Moule à gâteau sur la grille métallique** | Chauffage soufflant | 2 | 180 | 30 … 40 |
| Petits gâteaux | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage par le haut et par le bas | 3 | 160 | 25 … 35 |

www.elektromarkabolt.hu

| Aliment | Nombre de plateaux | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage soufflant | **Modèles à étagères grillagées**: 3 **Modèles sans étagères grillagées**: 2 | 150 | 25 … 35 |
| | 2 plateaux | 2 –Plateau standard* 4 –Plateau de pâtisseries* | Chauffage soufflant | 2 – 4 | **Modèles à étagères grillagées**: 150 **Modèles sans étagères grillagées**: 140 | **Modèles à étagères grillagées**: 25 … 40 **Modèles sans étagères grillagées**: 30 … 45 |
| Génoise | Plateau unique | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** | Chauffage par le haut et par le bas | 2 | 160 | 30 … 40 |
| | Plateau unique | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** | Chauffage soufflant | 2 | 160 | 30 … 40 |
| Biscuit | Plateau unique | Plateau de pâtisseries* | Chauffage par le haut et par le bas | 3 | 170 | 25 … 35 |
| | Plateau unique | Plateau de pâtisseries* | Chauffage soufflant | 3 | 170 | 20 … 30 |
| | 2 plateaux | 2 –Plateau standard* 4 –Plateau de pâtisseries* | Chauffage soufflant | 2 – 4 | 170 | 25 … 35 |
| Pâte à tarte | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2 | 200 | 30 … 40 |
| | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage soufflant | 2 | 180 | 35 … 45 |
| | 2 plateaux | 1 –Plateau standard* 4 –Plateau de pâtisseries* | Chauffage soufflant | 1 – 4 | 180 | 35 … 45 |
| Pâtisserie riche | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage par le haut et par le bas | 2 | 200 | 20 … 30 |
| | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage soufflant | 3 | 180 | 20 … 30 |
| | 2 plateaux | 2 –Plateau standard* 4 –Plateau de pâtisseries* | Chauffage soufflant | 2 – 4 | 180 | 20 … 30 |
| Pain entier | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage par le haut et par le bas | 3 | 200 | 30 … 40 |
| | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage soufflant | 3 | 200 | 30 … 40 |

www.elektromarkabolt.hu

| Aliment | Nombre de plateaux | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lasagnes | Plateau unique | Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique** | Chauffage par le haut et par le bas | 2 ou 3 | 200 | 30 … 40 |
| Tarte aux pommes | Plateau unique | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique** | Chauffage par le haut et par le bas | 2 | 180 | 50 … 70 |
| | Plateau unique | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique** | Chauffage soufflant | 2 | 170 | 50 … 70 |
| Pizza | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage par le haut et par le bas | 2 | 200 … 220 | 10 … 20 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.
* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.
** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Viande, poisson et volaille

### Les points clés de la torréfaction

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.

### Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

| Aliment | Nombre de plateaux | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Steak (entier) / Rôti (1 kg) | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3 | 15 mn 250/max, puis 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Jarret d'agneau (1.5 - 2.0 kg) | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3 | 15 mn 250/max, puis 170 | 110 ... 120 |
| Poulet rôti (1.8-2 kg) | Plateau unique | Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2 | 15 mn 250/max, puis 190 | 60 ... 80 |

www.elektromarkabolt.hu

| Aliment | Nombre de plateaux | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Plateau unique | Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure | Chauffage soufflant | 2 | 200 … 220 | 60 ... 80 |
| | Plateau unique | Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure | Fonction « 3D » | 2 | 15 mn 250/max, puis 190 | 60 ... 80 |
| Turquie (5.5 kg) | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 1 | 25 mn 250/max, puis 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Plateau unique | Plateau standard* | Fonction « 3D » | 1 | 25 mn 250/max, puis 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Poisson | Plateau unique | Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Plateau unique | Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure | Fonction « 3D » | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.
* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.
** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

### Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

### Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.

www.elektromarkabolt.hu

- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous allez faire glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

## Table barbecue

| Aliment | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---|---|---|---|---|
| Poisson | Grille métallique | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Morceaux de volaille | Grille métallique | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces | Grille métallique | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Côtelette d'agneau | Grille métallique | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Steak - (tranché) | Grille métallique | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Côtelette de veau | Grille métallique | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Gratin de légumes | Grille métallique | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Pain grillé | Grille métallique | 4 | 250 | 1 ... 3 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.
Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

Gril inférieur assisté par ventilateur

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---|---|---|---|---|---|
| Poisson | Grille métallique | Gril inférieur assisté par ventilateur | 4 | 200 | 30 ... 35 |
| Morceaux de volaille | Grille métallique | Gril inférieur assisté par ventilateur | 4 | 250 | 25 ... 35 |
| Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces | Grille métallique | Gril inférieur assisté par ventilateur | 4 | 250 | 30 ... 40 |
| Steak (entier) / Rôti (1 kg) | Grille métallique Placez un plateau sur une étagère inférieure | Gril inférieur assisté par ventilateur | 3 | 15 mn 250, puis 180 ... 190 | 90 ... 110 |

Ne préchauffez pas tous les aliments grillés dans cette table barbecue.

## Aliments test

Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

## Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

| Aliment | Nombre de plateaux | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sablé (biscuit sucré) | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage par le haut et par le bas | 3 | 140 | 20 ... 30 |

www.elektromarkabolt.hu

| Aliment | Nombre de plateaux | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage soufflant | **Modèles à étagères grillagées:** 3 **Modèles sans étagères grillagées:** 2 | 140 | 15 ... 25 |
| | 2 plateaux | 2-Plateau standard* 4-Plateau de pâtisseries* | Chauffage soufflant | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Petits gâteaux | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage par le haut et par le bas | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Plateau unique | Plateau standard* | Chauffage soufflant | **Modèles à étagères grillagées:** 3 **Modèles sans étagères grillagées:** 2 | 150 | 25 ... 35 |
| | 2 plateaux | 2-Plateau standard* 4-Plateau de pâtisseries* | Chauffage soufflant | 2 - 4 | **Modèles à étagères grillagées:** 150 **Modèles sans étagères grillagées:** 140 | **Modèles à étagères grillagées:** 25 ... 40 **Modèles sans étagères grillagées:** 30 ... 45 |
| Génoise | Plateau unique | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** | Chauffage par le haut et par le bas | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Plateau unique | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** | Chauffage soufflant | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Tarte aux pommes | Plateau unique | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique** | Chauffage par le haut et par le bas | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Plateau unique | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique** | Chauffage soufflant | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.
* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.
** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Grille

| Aliment | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---|---|---|---|---|
| Pain grillé | Grille métallique | 4 | 250 | 1 ... 3 |
| Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces | Grille métallique | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Retournez les aliments après la moitié du temps total de grillage.
Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

www.elektromarkabolt.hu

# 7 Maintenance et entretien

## Consignes de nettoyage générales

### ⚠ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

### Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

### Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des sur-

www.elektromarkabolt.hu

faces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

**Surfaces catalytiques**

- Les parois latérales du foyer ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

**Surfaces en verre**

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

**Pièces en plastique et surfaces peintes**

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

## Nettoyage des accessoires

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

## Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

www.elektromarkabolt.hu

- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

## Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de votre four.

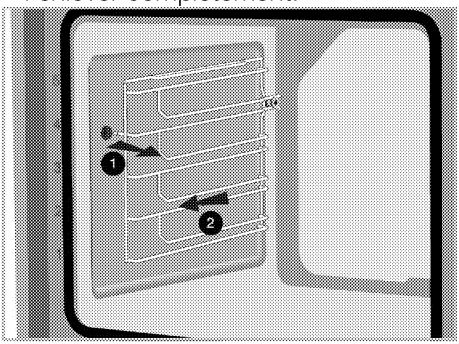
### Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer vos parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

### Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



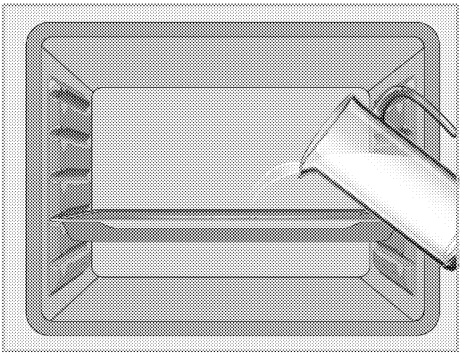

3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

## Nettoyage facile à la vapeur

**Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.**

Il assure un nettoyage facile, car la saleté (n'ayant pas attendu trop longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau se condensent sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Versez 500 ml d'eau dans le plateau du four et placez-le sur la 2e grille du four.



www.elektromarkabolt.hu

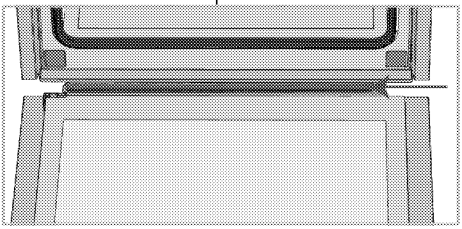
3. Réglez le four en mode de nettoyage facile à la vapeur et faites-le fonctionner à 100 °C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide. En ouvrant la porte, la vapeur s'échappe. Cela peut provoquer un risque de brûlure. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four.

Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la saleté persistante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

Pendant le mode de nettoyage à la vapeur facile, l'eau qui se trouve dans la piscine à la base du four pour ramollir les résidus / saletés légèrement formés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et la vitre intérieure de la porte du four, par conséquent de l'eau peut couler. lorsque la porte du four est ouverte. Essuyez la condensation dès que la porte du four est ouverte.

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Après la condensation dans le four, de l'eau ou de l'humidité peut se trouver dans le canal du réservoir sous le four. Après utilisation, nettoyez ce canal de piscine avec un chiffon humide puis séchez-le.



## Nettoyage de la porte du four

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

### Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

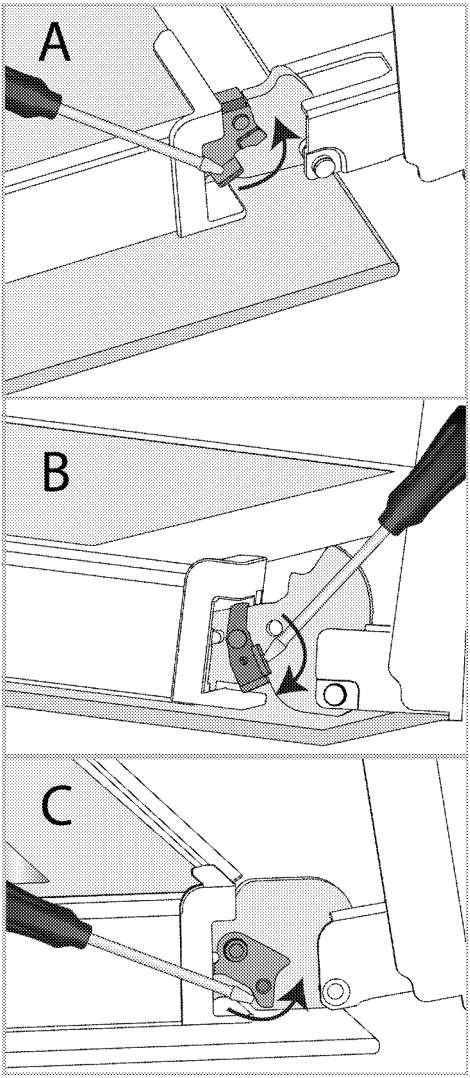
Le type de charnière (A), (B), (C) varie en fonction du modèle de produit. Les figures ci-dessous montrent comment ouvrir tous les types de charnières.

La charnière de type (A) est disponible dans les types de porte normaux.

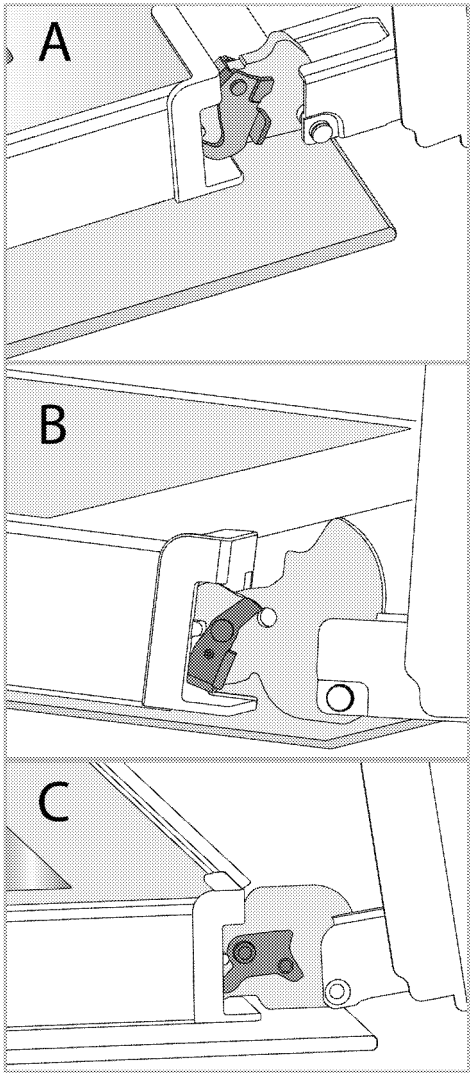
La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture douce.

La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture / fermeture en douceur.

www.elektromarkabolt.hu



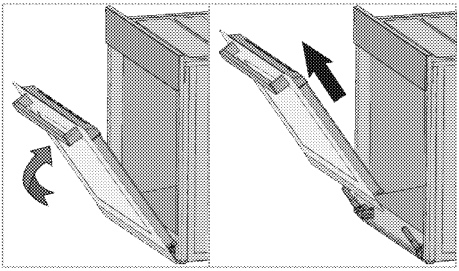

Verrouillage de charnière - position fermée




Verrouillage de charnière - position ouverte

3. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.

www.elektromarkabolt.hu



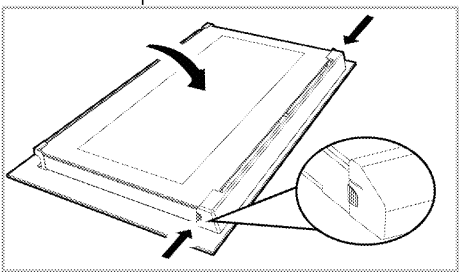
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

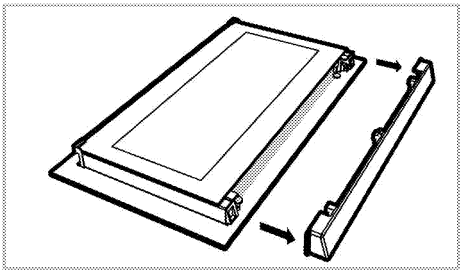
## Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

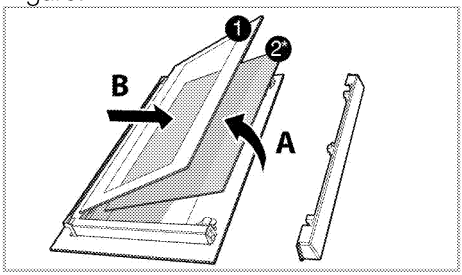
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.




1 Panneau de la vitre la plus intérieure

2* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.

www.elektromarkabolt.hu

7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

## Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

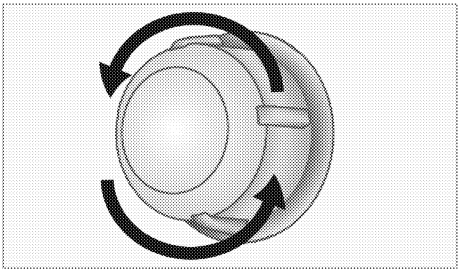
### Remplacement de la lampe du four

⚠ Avertissements généraux

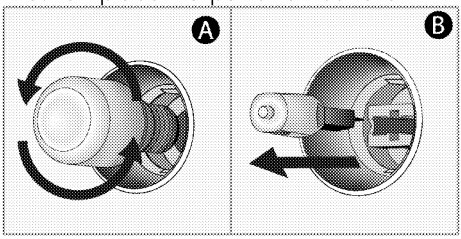
- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

**Si votre four est équipé d'une lampe ronde,**

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.

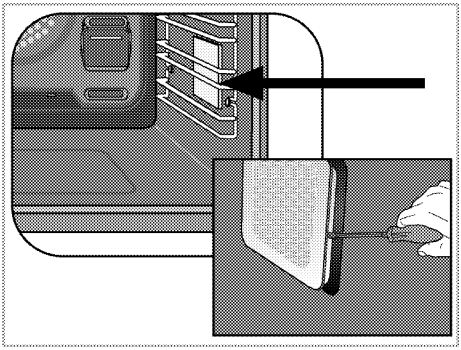



4. Remettez le couvercle en verre.

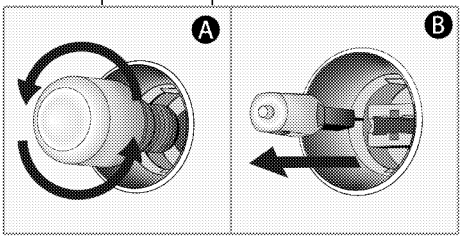
**Si votre four est équipé d'une lampe carrée,**

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.

www.elektromarkabolt.hu



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.




5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

www.elektromarkabolt.hu

# 8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

**Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.**

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

**Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.**

- La vapeur qui est émise pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle frappe les surfaces froides de l'appareil. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

**L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

**L'appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*

**Le voyant du four ne fonctionne pas.**

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

**Le four ne chauffe pas**

- Il n'est peut-être pas réglé sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

**(Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.**

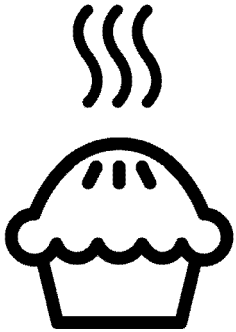
- Une précédente panne d'électricité s'est produite. >>> *Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*

www.elektromarkabolt.hu

www.elektromarkabolt.hu

# Beépített sütő

Használati útmutató



HU

www.elektromarkabolt.hu

# Kedves Vásárló,

**A termék használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót.**
Beko Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta. Azt szeretnénk, hogy ez a kiemelkedő minőségben és kiemelkedő technológiával gyártott termék a leghatékonyabban működjön Önnél. Ehhez a termék használata előtt figyelmesen olvassa el az útmutató és a többi dokumentációt, majd őrizze meg őket későbbi felhasználáshoz. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele. Kövesse az utasításokat, tartsa be az útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést.
Vegye figyelembe az útmutatóban található információkat és figyelmeztetéseket. Így megóvhatja a saját magát és a terméket is az esetlegesen felmerülő veszélyektől. Őrizze meg a felhasználói útmutatót. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele.
A felhasználói útmutatóban a következő szimbólumok találhatók:

Veszélyek, amelyek halált vagy sérülést okozhatnak.
MEGJEGYZÉS Veszélyek, amelyek károkat okozhatnak a termékben vagy annak környezetében.

Veszélyek, amelyek égési sérüléseket okozhatnak a forró felületek miatt.

Fontos információ vagy hasznos tippek.

Olvassa el felhasználói útmutatót.

**Arçelik A.Ş.**
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

www.elektromarkabolt.hu

## TARTALOMJEGYZÉK


**1 Biztonsági útmutató 4**

A felhasználás célja ..... 4
Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága ..... 5
Elektromos biztonság ..... 6
Biztonságos szállítás..... 7
Biztonságos telepítés..... 7
Biztonságos használat..... 8
Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések ..... 8
Kiegészítő használata ..... 9
Biztonságos sütés..... 9
Biztonságos karbantartás és tisztítás ..... 10

**2 Környezetvédelmi utasítások 11**

Hulladékszabályozás ..... 11
A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése..... 11
A csomagolóanyag kidobása ..... 11
Javaslatok az energiatakarékos használatra ..... 11

**3 Az Ön terméke 12**

Termék bemutatása ..... 12
Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata..... 13
Sütő vezérlése ..... 13
Sütő funkciói..... 14
Termék kiegészítők..... 16
A termék kiegészítőinek használata..... 17
Műszaki adatok..... 20

**4 Első használat 21**

Az első beállítások ..... 21
Első tisztítás ..... 21

**5 A sütő működtetése 23**

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban ..... 23
A sütő vezérlőegységének működése ..... 23
Beállítások ..... 26

**6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 29**

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések ..... 29
Tészták és sütőben készült ételek..... 29
Hús, hal és baromfi..... 32
Grill..... 33
Teszt ételek..... 34

**7 Karbantartás és tisztítás 35**

Tisztítással kapcsolatos információk..... 35
Kiegészítők tisztítása..... 36
Vezérlőpanel tisztítása..... 36
A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)..... 37
Easy Steam Cleaning..... 37
A sütő ajtajának tisztítása ..... 38
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása .... 40
A sütő lámpájának tisztítása ..... 40

**8 Hibaelhárítás 42**

www.elektromarkabolt.hu

# 1 Biztonsági útmutató

- Ez a bekezdés a személyi sérülések vagy anyagi károk elkerüléséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket egy másik személynek adja át, vagy értékesíti, akkor a termékhez mellékelt használati útmutatót, termékcímkéket és egyéb kapcsolódó dokumentumokat, illetve kiegészítőket is át kell adni a termékkel.
- Cégünk nem vállal semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek ezen utasítások be nem tartása miatt jelentkeznek.
- Az utasítások be nem tartása a jótállás megszűnését eredményezi.
- ⚠ A telepítést és a javítási munkákat mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr által meghatározott személlyel végeztesse.
- ⚠ Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- ⚠ Ne próbálja meg megjavítani vagy kicserélni a termék egyik alkatrészét sem, kivéve, hogy azt a használati útmutató egyértelműen meghatározza.
- ⚠ Ne hajtson végre műszaki módosításokat a terméken.

## ⚠ A felhasználás célja

- Jelen termék háztartási használatra készült. Nem alkalmas kereskedelmi felhasználásra.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéri környezetben. A készüléket háztartási és személyzeti konyhákban, üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben való használatra szánják.
- FIGYELMEZTETÉS: Ez a termék csak sütés céljából használható. Nem használható más célokra, például egy helyiség fűtésére.
- A sütő használható ételek kiolvasztására, sütésére és grillezésére.
- A termék nem használható fűtésre, tányérok melegítésére, törölközők vagy ruhadarabok fogantyún történő szárítására.

www.elektromarkabolt.hu

## ⚠ Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 évnél idősebb gyermekek, illetve megfelelő fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel, valamint tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha a termék biztonságos használatára, illetve annak veszélyeivel kapcsolatban megfelelő oktatást kaptak, a termék használatát más személyek felügyelik.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani. A takarítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve felügyelet alatt.
- Ezt a terméket korlátozott fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a termék használatát más személyek felügyelik vagy a szükséges utasításokat megkapják.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy a termékkel ne játszanak.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyermekek és háziállatok ne játszanak, másszanak fel vagy másszanak be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat során a termék hozzáférhető felületei forrók. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fennáll a sérülés és fulladás veszélye.
- Ha az ajtó nyitva van, ne helyezzen rá nehéz tárgyakat vagy ne hagyja, hogy a gyerekek ráüljenek. Ettől a sütő felbillenhet vagy sérülhetnek az ajtó zsanérjai.
- (Ha a termék rendelkezik dugóval) A gyerekek biztonsága érdekében csatlakoztassa le a hálózati csatlakozót és a termék

www.elektromarkabolt.hu

ártalmatlanítása előtt tegye a terméket működésképtelenné.

### Elektromos biztonság

- A terméket csak olyan földelt aljzatba csatlakoztassa, amely biztosítéka megfelel a típuscímkén található névleges áramfelvételnek. A földelés kialakítását szakképzett villanyszerelő végezze el. A helyi/nemzeti előírások szerint ne használja a terméket földelés nélkül.
- A termék dugvilláját vagy elektromos csatlakozását könnyen elérhető helyen kell elhelyezni (ahol a főzőlap lángja nincs hatással rá). Ha ez nem lehetséges, egy olyan mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, stb.) kell elhelyezni, amellyel a termék az előírásoknak megfelelően csatlakoztatható az elektromos hálózatra, illetve amely segítségével az összes pólus leválasztható a hálózatról.
- A terméket a telepítés, javítás vagy szállítás során tilos az aljzathoz csatlakoztatni.
- Csatlakoztassa a terméket olyan aljzatba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és áram értékeknek.
- (Ha a termékén nincs tápkábel) Csak a „Műszaki adatok” c. fejezetben meghatározott csatlakozókábelt használja.
- A tápvezetéket ne gyűrje a termék alá vagy mögé. Ne tegyen nehéz tárgyakat a tápkábelre. A tápkábelt ne hajlítsa, törje meg, az ne érintkezzen semmilyen hőforrással.
- A sütő működése közben a fekete felület is felmelegszik. A tápvezeték ne érintkezzen a fekete felületekkel, a csatlakozások károsodhatnak.
- Az elektromos kábeleket ne csípje az ajtóhoz, ne vezesse át forró felületeken. A kábel megolvadása miatt rövidzárlat és tűz keletkezhet.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon repedt, sérült kábeleket vagy hosszabbítókat.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártónak, a hivatalos szerviznek vagy az importőr által meghatározott személynek kell kicserélnie, hogy megelőzze az esetleges veszélyeket.

www.elektromarkabolt.hu

- **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt a sütő lámpáját kicserélni, győződjön meg róla, hogy a termék az áramforrásról leválasztásra került, hogy elkerülhesse az áramütést. Húzza ki a terméket vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.

(Ha a termék rendelkezik dugóval)

- Ne csatlakoztassa a terméket olyan aljzathoz, amely laza, amely kijött a helyéről, törött, olajos, esetleg vízzel érintkezhet (például a pultról lecsurgó víz).
- Soha ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel. Leválasztásnál soha ne a vezetéket fogja meg, mindig a dugvillát.
- Az ívképződés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék dugvillája megfelelően csatlakoztatva van az aljzatba.

### Biztonságos szállítás

- Szállítás előtt válassza le a terméket a hálózatról.
- A termék nehéz, legalább két ember mozgassa.
- A termék szállításához vagy mozgatásához ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút.
- Ne helyezzen más tárgyakat a termékre, a terméket álló helyzetben szállítsa.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba és szorosan ragassza le. Rögzítse a terméket ragasztószalaggal, hogy az eltávolítható vagy mozgó alkatrészek, illetve maga a termék ne sérüljön.
- Ellenőrizze a termék általános megjelenését, hogy a szállítás során nem keletkezett rajta semmilyen sérülés.

### Biztonságos telepítés

- A telepítés előtt ellenőrizze, hogy a termék nem sérült. Ha a termék sérült, ne telepítse.
- Ha telepítse a terméket hőforrások közelébe (radiátor, fűtőtest, stb.).
- A terméken az összes szellőzőnyílást hagyja szabadon.
- A túlmelegedés megelőzése érdekében a terméket ne telepítse dekorajtók mögé.

www.elektromarkabolt.hu

## Biztonságos használat

- Minden használat után győződjön meg róla, hogy a terméket kikapcsolta.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.
- Ne használjon hibás vagy sérült terméket. Ha hibát észlel, válassza le az elektromos tápellátást/zárja el a gázt és hívja a hivatalos szervizt.
- Ne használja a terméket, ha az első üveg eltávolításra került vagy törött.
- Ne másszon fel a termékre, hogy onnan érhessen el valamit, de másszon rá egyéb okból sem.
- Ne használja a terméket olyan helyzetekben, amikor kábítószeres és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt áll.
- A főzőterületen tárolt gyúlékony tárgyak lángra kaphatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőterületen.
- A sütő fogantyúja nem ruhaszárító. A termék használata során ne tegyen kéztörlőt, kesztyűket vagy hasonló ruhaanyagokat a termékre.
- Az ajtózsanérok az ajtó nyitásakor és zárásakor mozognak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja a zsanérokat.

## Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések

- FIGYELMEZTETÉS: A termék működése közben a kitett részek felforrósodhatnak. Ne érintse meg a terméket vagy a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekek felnőtt felügyelete nélkül ne menjenek a termék közelébe.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanó anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben az élek felforrósodhatnak.
- Gőz törhet elő, az ajtó kinyitásakor álljon távolabb. A gőz megégetheti a kezet, az arcot és/vagy a szemet.
- A termék használat közben felforrósodhat. Ne érintse meg a forró elemeket, a sütő belső alkatrészeit és a fűtőelemeket, stb.

www.elektromarkabolt.hu

- Amikor az ételt a forró sütőbe helyezi be vagy onnan veszi ki, mindig használjon hőálló kesztyűt.

### Kiegészítő használata

- Fontos, hogy a grill rács és a tálca megfelelően illeszkedjen a rácsos polcra. A részletes információkkal kapcsolatban lásd: „Kiegészítők használata”.
- A kiegészítőktől sérülhet az ajtó üvege, amikor a termék ajtaját csukja be. A kiegészítőket minden esetben tolja a sütőtér végéig.

### Biztonságos sütés

- Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételekben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és lángra kaphat ha forró felülettel érintkezik, ami tüzet is okozhat.
- A főzőfelületen maradt ételmaradék, olaj, stb. lángra kaphat. A sütés előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződéseket.
- Ételmérgezés veszélye: A sütés előtt és után ne tartsa az ételt egy óránál tovább a sütőben. Ellenkező esetben a ételmérgezést vagy egyéb betegséget kaphat.
- Ne melegítsen zárt konzervételeket és üvegeket. A megnövekedő nyomás miatt az üveg felrepedhet.
- Helyezzen sütőpapírt az ételék alá az edénybe vagy az egyéb kiegészítőkre (tálca, grill rács, stb.) és helyezze előmelegített sütőbe. Az edényen vagy a kiegészítőn túlnyúló sütőpapírt távolítsa el, így elkerülheti, hogy az hozzáérjen a fűtőelemekhez. Soha ne használja a sütőpapírt magasabb hőmérsékleten, mint a használt sütőpapírthoz meghatározott hőmérséklet. Soha ne helyezzen sütőpapírt a sütő aljára.
- Ne helyezze a tálcákat, lemezeket vagy az alumíniumfóliát a sütő aljára. A felhalmozódó hő károsíthatja a sütő alját.
- Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill-tűzhöz. Ne helyezzen ételeket

www.elektromarkabolt.hu

a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.

**Biztonságos karbantartás és tisztítás**

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Felláll az áramütés veszélye!
- Ne tisztítsa a terméket gőztisztítóval, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon erős súrolószert, fémkaparót, drótgyapotot vagy fehérítő anyagot a sütő ajtó üvegének / (ha van) a sütő felső ajtaja üvegének tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcolódását és törését okozhatják.
- A kezelőpanelt tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület problémákat okozhat az egyes funkciók használatakor.

www.elektromarkabolt.hu

# 2 Környezetvédelmi utasítások

## Hulladékszabályozás

### A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.
A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

## A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

## Javaslatok az energiatakarékos használatra

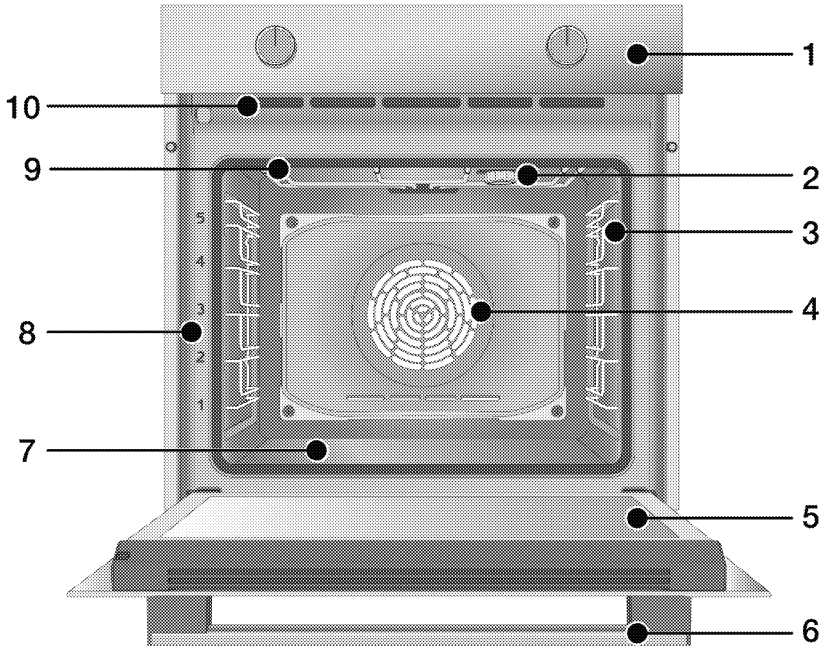
A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

- A fagyasztott ételt főzés előtt olvassza ki.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott tálcákat, amelyek jobban vezetik a hőt.
- Hosszabb sütés esetén a sütési idő lejárta előtt 5 - 10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% elektromos áramot is megtakaríthat.
- Ha a recept vagy a használati útmutató azt javasolja, melegítse elő a sütőt. Sütés során nem nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre süthet több ételt, ha két sütőedényt helyez el a rácsos polcra. Ezen felül meg energiát takaríthat meg, ha egymás után süti az ételeket, mivel így a sütő nem veszít el a hőt.

www.elektromarkabolt.hu

# 3 Az Ön terméke

## Termék bemutatása




1 Kezelőpanel
2 Világítás*
3 Rácsos polcok**
4 Ventilátor motor (acéllemez mögött)
5 Ajtó
6 Kezelés
7 Alsó fűtőtest (alsó acéllemez)
8 Polcpozíció
9 Felső fűtőtest
10 Szellőzőnyílások

* Modelltől függően. Előfordulhat, hogy a termékben nincs lámpa, vagy a lámpa típusa és elhelyezkedése eltérhet az ábrától.

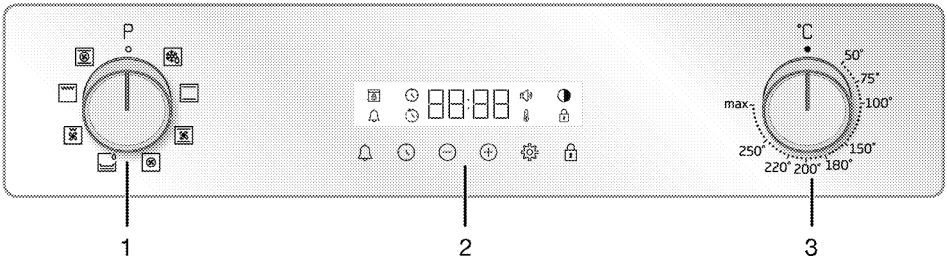
** Modelltől függően. Előfordulhat, hogy az Ön termékét drótpolc nélkül szállítják. Az ábrán drótpolcok láthatók, példaként.

www.elektromarkabolt.hu

# Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata

Ebben a fejezetben a termék kezelőpaneljének áttekintését és alapvető használatával kapcsolatos információkat találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képek és az egyes funkciók között.

**Sütő vezérlése**




1 Funkció választó tekerőgomb
2 Időzítő
3 Hőmérséklet gomb

Ha a termék vezérlése gombokkal végezhető el, egyes modelleknél előfordulhat, hogy ezek a gombok a panelbe süllyednek és nyomásra emelkednek ki. Ahhoz, hogy a beállításokat elvégezhesse ezekkel a gombokkal, először nyomja meg a kívánt gombot, majd húzza ki. A beállítás követően nyomja meg újra a gombot, hogy visszamenjen a helyére.

**Funkció választó tekerőgomb**

A sütő funkcióit a funkcióválasztó gomb segítségével választhatja ki. A kiválasztáshoz forgassa el balra/jobbra a kikapcsolt (felső) pozícióból.

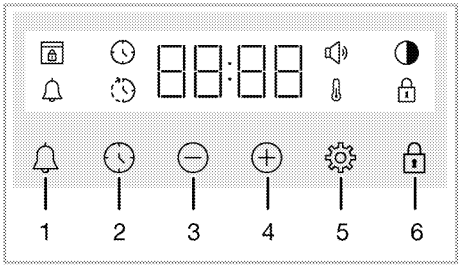
**Hőmérséklet gomb**

A sütő hőmérsékletszabályozó-gombjával kiválaszthatja a sütéshez használni kívánt hőmérsékletet. A kiválasztáshoz forgassa el az óramutató járásával megegyezően a kikapcsolt (felső) pozícióból.

**Hőmérséklet kijelző**

A sütő belső hőmérséklete a kijelzőn látható hőmérséklet szimbólum alapján is leolvasható. A hőmérséklet szimbóluma megjelenik a kijelzőn, amikor a termék működésbe lép, majd a szimbólum eltűnik, ha a beállított hőmérsékletet eléri. Ha a hőmérséklet a sütő belsejében a beállított érték alá csökken, a hőmérséklet szimbóluma újra megjelenik.

**Időzítő**




1 Riasztás gomb
2 Idő beállítások gomb
3 Csökkentés gomb
4 Növelés gomb
5 Beállítások gomb
6 Billentyűzár gomb

**Kijelző szimbólumok**

: Főzési idő szimbólum
: Főzés vége idő szimbólum*
: Riasztás szimbólum
: Fényerő szimbólum
: Billentyűzár szimbólum
: Hőmérséklet szimbólum
: Hang szimbólum
: Ajtó zár szimbólum*

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

www.elektromarkabolt.hu

## Sütő funkciói

A funkciók címkéje; a sütőben beállítható funkciók, illetve a funkciókhoz használható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérsékletek találhatók meg itt. Az itt feltüntetett üzemmódok sorrendje eltérhet az Ön termékén elérhető sorrendtől.

| Funkció szimbóluma | Funkció leírása | Hőmérséklettartomány (°C) | Leírás és használat |
|---|---|---|---|
|  | Működtetés ventilátorral | - | A sütő nem fűt fel. Csak a (hátfalon található) ventilátor működik. A fagyasztott ételt lassan felolvasztja, a kész ételt lehűti. Az egész húsdarab felolvasztásához szükséges idő hosszabb, mint a szemes étel. |
|  | Felső és alsó fűtés | * | Az étel melegítése felűről és alulról történik. Megfelelő sütőformában sült süteményekhez és sültekhez, vagy tortákhoz és tésztákhoz. A sütés egy tálcában történik. |
|  | Alsó fűtés | * | Csak az alsó fűtés van be kapcsolva. Olyan ételekhez használható, amelyeknek az alját meg kell barnítani. Ezt a funkciót kell kiválasztani az Easy Steam Cleaning funkcióhoz. |
|  | Légkeveréses felső/alsó fűtés | * | A felső és az alsó fűtőszálak által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. A sütés egy tálcában történik. |
|  | Ventilátor fűtés | * | A légkeveréses fűtőszál által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. Ez több tálcában, több polcon történő sütés esetén megfelelő. |

www.elektromarkabolt.hu

| Funkció szimbóluma | Funkció leírása | Hőmérséklettartomány (°C) | Leírás és használat |
|---|---|---|---|
|  | „3D” funkció | * | A felső fűtőegység, az alsó fűtőegység és a légkeverés fűtése működik. Az étel minden része gyorsan és egyenletesen átsül. A sütés egy tálcában történik. |
|  | Teljes grill | * | A sütő tetején a nagy grill működik. Megfelelő nagyobb ételek grillezéséhez. |
|  | Légkeveréses alacsony grill | * | A kis grill által felmelegített forró levegőt a ventilátor gyorsan eloszlatja a sütőben. Megfelelő kisebb ételek grillezéséhez. |

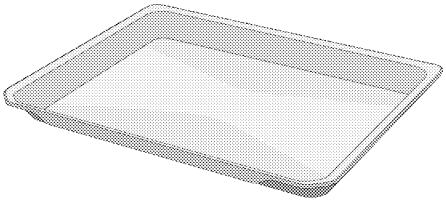
* A termék a hőmérsékletszabályozó-gomb által megadott hőmérséklettartományban működik.

www.elektromarkabolt.hu

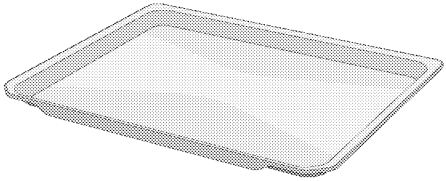
## Termék kiegészítők

A termékben különböző kiegészítők találhatók. Ebben a fejezetben a kiegészítők leírását, illetve azok helyes használatát olvashatja. A modelltől függően a rendelkezésre álló kiegészítők változhatnak. Az Ön termékéhez nem érhető el minden kiegészítő, amely a használati útmutatóban bemutatásra kerül.

MEGJEGYZÉS : A termékben található tálcák a hő hatására eldeformálódhatnak. Ez nem befolyásolja a funkciót. A deformáció eltűnik, amikor a tálca lehűl.

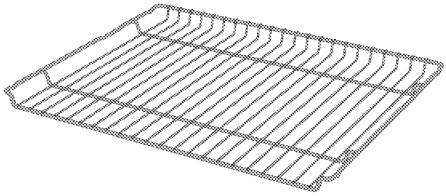


**Standard tálca**
Használható tésztákhoz, fagyasztott ételekhez és nagyobb darabok sütéséhez.

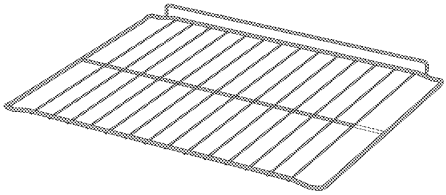


**Tészta tálca**
Használható tésztákhoz, például süteményekhez és kekszekhez.

Drótpolcos modellek:



Drótpolc nélküli modellek:



**Grill rács**
Használható sütéshez, illetve segítségével elhelyezhető a sütni, párolni kívánt étel a megfelelő polcon.

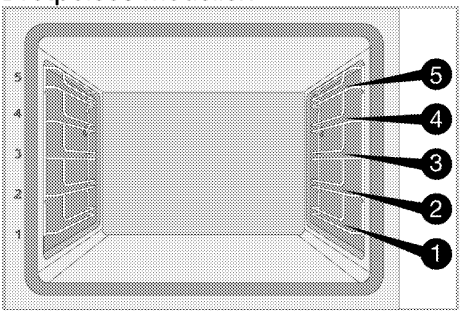
www.elektromarkabolt.hu

# A termék kiegészítőinek használata

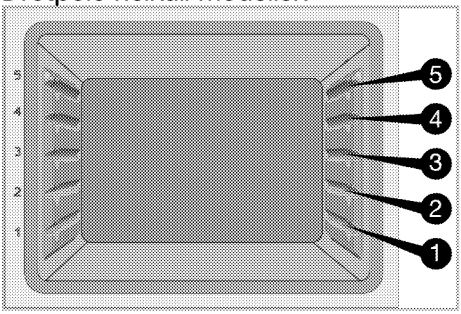
## Sütőpolcok

A sütőben a polcok 5 pozícióban helyezhetők el. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokon is láthatja.

Drótpolcos modellek



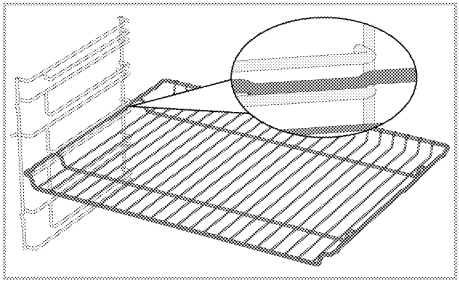

Drótpolc nélküli modellek




## A grill rács elhelyezése a polcokon

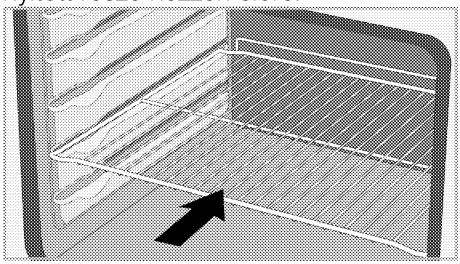
Drótpolcos modellek:

Fontos, hogy a grill rácsot megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a grill rácsot helyezi el a kívánt rácsos polcon, fontos, hogy a nyitott része nézzen előre. A jobb sütési eredmény érdekében a grill rácsot egy ütközővel kell rögzíteni a polcon. Ne tolja túl az ütközőn, hogy ne érintkezzen a sütő hátlapjával.



Drótpolc nélküli modellek:

Fontos, hogy a grill rácsot megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A grill rács csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a grill rácsot helyezi el a kívánt rácsos polcon, fontos, hogy a nyitott része nézzen előre.

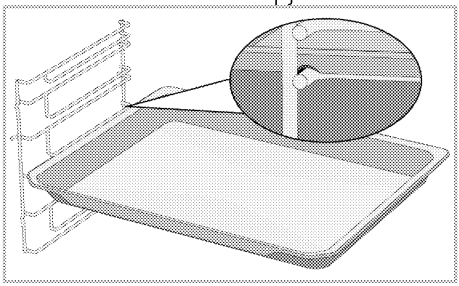


## A tálca elhelyezése a polcokon

Drótpolcos modellek:

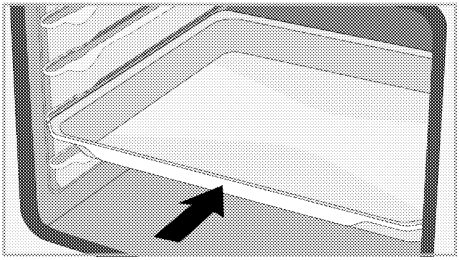
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.

A jobb sütési eredmény érdekében a tálcát egy ütközővel kell rögzíteni a polcon. Ne tolja túl az ütközőn, hogy ne érintkezzen a sütő hátlapjával.



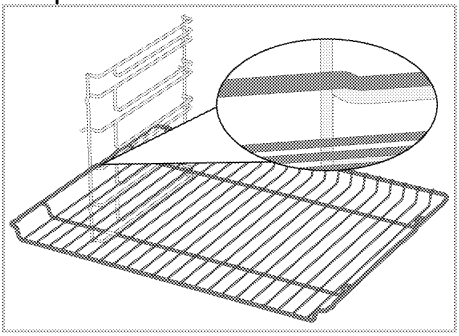
www.elektromarkabolt.hu

Drótpolc nélküli modellek:
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálca csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.

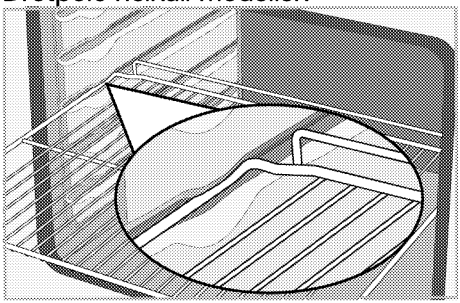


**A grill rács ütköző funkciója**
A grill rácson található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a grill rács kibillenjen a rácsos polcról. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kiveheti az ételt. A grill rács eltávolításakor előrehúzhatja, amíg el nem éri az ütközőt. Ahhoz, hogy teljesen eltávolíthassa, húzza át az ütközőn.

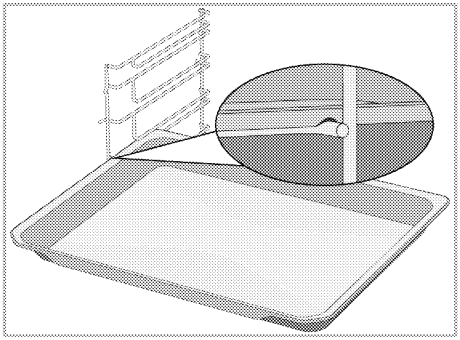
Drótpolcos modellek



Drótpolc nélküli modellek



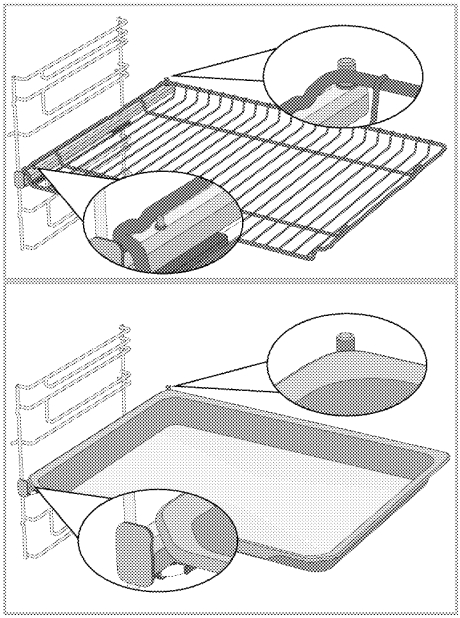
**A grill rács tálca ütköző funkciója - Drótpolcos modellek**
A tálcán található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a tálca kibillenjen a rácsos polcról. Amikor a tálcát távolítja el, oldja ki a hátsó rögzítést és húzza saját maga felé, amíg el nem éri az ütközőt. Ahhoz, hogy teljesen eltávolíthassa, húzza át az ütközőn.



www.elektromarkabolt.hu

**A grill rács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos sínen - Modellek drótpolccal és teleszkópos sínekkel**

Köszönhetően a teleszkópos síneknek, a tálcák vagy a grill rács könnyen behelyezhető és eltávolítható. Ha a tálcákat és a grill rácsot a teleszkópos sínnel együtt használja, ügyeljen rá, hogy a teleszkópos sín elején és hátulján található csapok illeszkedjenek a grill és a tálca oldalához (lásd az ábrát).



www.elektromarkabolt.hu

## Műszaki adatok

| Általános specifikáció | |
|---|---|
| Termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Sütő telepítési méretei (magasság/szélesség/mélység) | 590 vagy 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Feszültség / frekvencia | 220-240 V~;  50 Hz |
| A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete | min. H05VV-FG 3 x 1,5 $mm^2$ |
| Teljes teljesítményfelvétel | 2.6 kW |
| Sütőtípus | Többfunkciós sütő |

[#] Alapvető információk: Az elektromos sütő energiacímkéjén feltüntetett információk megfelelnek az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány előírásainak. Az adatok standard terhelés mellett, alsó-felső fűtéssel vagy légkeveréses fűtéssel (ha van) kerültek meghatározásra.
Az energiahatékonysági osztály a következő prioritási sorrend szerint került meghatározásra, függően attól, hogy az adott funkció elérhető a terméken, vagy sem: 1-Eco ventilátor fűtés, 2-Ventilátor fűtés 3- Légkeveréses alacsony grill, 4-Felső és alsó fűtés.

A műszaki specifikáció a termék javítása érdekében előzetes értesítés nélkül módosítható.

A útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan termékével.

A termék címkéjén vagy a kísérő dokumentumokban feltüntetett értékeket laboratóriumi körülmények között mértük, a vonatkozó szabványoknak megfelelően. A termék működési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

www.elektromarkabolt.hu

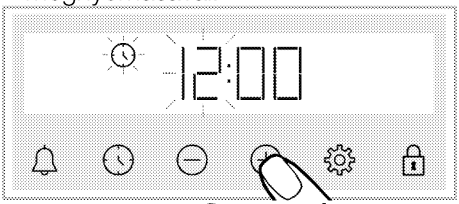
# 4 Első használat

A termék használata előtt javasolt végrehajtani a következő fejezetekben található műveleteket.

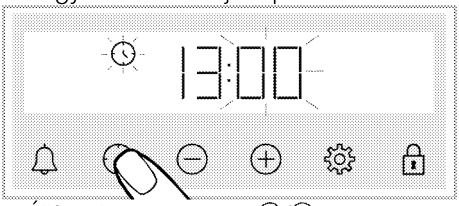
## Az első beállítások

A sütő használata előtt mindig állítsa be a napszakot. Ha nem állítja be, akkor egyes sütőmodellekben nem főzhet.

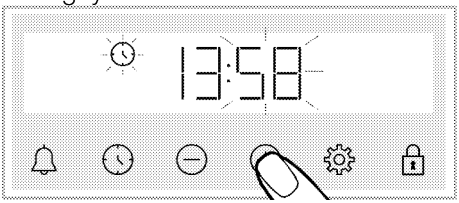
1. Azt követően, hogy a sütőt először helyezte áram alá, az óra mezőben a **„12:00”** érték, illetve a ⏲ szimbólum megjelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be az időt a ⊕/⊖ megnyomásával.




3. Nyomja meg a ⏲ vagy a ⚙ gombot, hogy aktiválni tudja a perc mezőt.




4. Állítsa be a percet a ⊕/⊖ megnyomásával.




5. Erősítse meg a beállítást úgy, hogy megérinti a ⏲ vagy a ⚙ gombot.

» Az idő beállításra került és a ⏲ szimbólum eltűnik a képernyőről.

Ha először nem állítja be az időt, a **„12:00”** érték és a ⏲ szimbólum villog, és a sütő nem indul el. Ahhoz, hogy a sütő működjön, először állítsa be az időt, vagy érintse meg a ⏲ gombot, amikor a **„12:00”** érték látható. Az időt bármikor módosíthatja, a „Beállítások” c. fejezetben leírtak szerint.

Áramszünet esetén az aktuális idő beállítása törlésre kerül. Újra be kell állítani.

## Első tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Távolítson el minden kiegészítőt a sütőből.
3. Kapcsolja be a terméket 30 percre, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során keletkezett és visszamaradt szennyeződések elégnek, a sütő megtisztul.
4. A termék bekapcsolásakor válassza a legmagasabb hőmérsékletet, illetve egy olyan funkciót, amely az összes fűtőelemet bekapcsolja. Lásd: „Sütő funkciói”. A következő fejezetben megismerheti a sütő üzemeltetésének részleteit.
5. Várja meg, amíg a sütő lehűl.
6. Törölje át a termék felületét egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd pedig egy száraz ruhával.

**A kiegészítők használata előtt;**

Tisztítsa meg a sütőből eltávolított kiegészítőket mosószeres vízben egy puha szivaccsal.

www.elektromarkabolt.hu

**MEGJEGYZÉS** Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

**MEGJEGYZÉS** Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

www.elektromarkabolt.hu

# 5 A sütő működtetése

## Általános információk a sütő használatával kapcsolatban

### Hűtőventilátor (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)

A termék rendelkezik hűtőventilátorral. A hűtőventilátor automatikusan aktiválódik, ha szükséges, és mind a termék elülső részét, mind pedig a bútort hűti. Ha a hűtési folyamat befejeződött, automatikusan deaktiválódik. Forró levegő áramlik ki a sütő ajtaja felett. Ezeket a szellőzőnyílásokat ne zárja le semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet.

A hűtőventilátor a sütő működés közben, illetve azt követően is működhet (körülbelül 20-30 percig). Ha az időzítő beprogramozásával készíti az ételt, a sütési idő végén a hűtőventilátor az összes funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan kapcsol be és ki. Ez nem hiba.

### Sütővilágítás

A sütő lámpája akkor kapcsol be, amikor a sütő működni kezd. Egyes modellekben a lámpa sütés közben is világít, más modellekben egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

## A sütő vezérlőegységének működése

### A sütő vezérlőegységével kapcsolatos figyelmeztetések

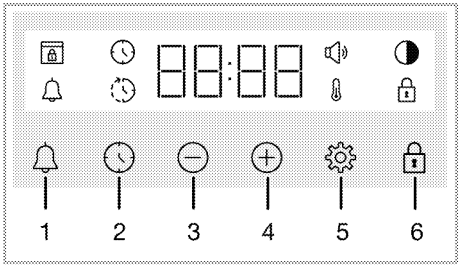
A sütési idő vége maximum 5 óra 59 percre állítható. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia a sütőt.

A beállítások végrehajtása során a kapcsolódó szimbólumok villognak a kijelzőn. Kérjük, várjon egy kis időt, hogy a beállítások elmentésre kerüljenek.

Ha a sütéssel kapcsolatos beállításokat hajt végre, az idő nem állítható be.

Ha a sütés megkezdésekor van beállított sütési idő, a hátralévő idő jelenik meg a képernyőn.

Azokban az esetekben, ahol van beállított sütési idő vagy sütés vége időpont; automatikusan törölheti, ha a gombot hosszan nyomja.




1 Riasztás gomb
2 Idő beállítások gomb
3 Csökkentés gomb
4 Növelés gomb
5 Beállítások gomb

www.elektromarkabolt.hu

6 Billentyűzár gomb

**Kijelző szimbólumok**

: Főzési idő szimbólum
: Főzés vége idő szimbólum*
: Riasztás szimbólum
: Fényerő szimbólum
: Billentyűzár szimbólum
: Hőmérséklet szimbólum
: Hang szimbólum
: Ajtó zár szimbólum*

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

**Sütő bekapcsolása**

Ha a funkcióválasztó gomb segítségével kiválasztotta a használni kívánt funkciót és beállította a kívánt hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó- gomb segítségével, a sütő működése elindul.

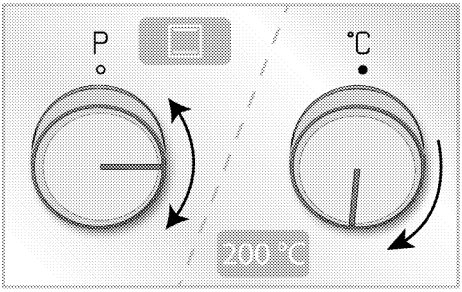
**Sütő kikapcsolása**

Kikapcsolhatja a sütőt úgy, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletszabályozó- gombot kikapcsolja.

**Manuális sütés a hőmérséklet és a funkció kiválasztásával**

Úgy is készíthet ételt, hogy manuálisan választja ki az ételnek megfelelő funkciót, illetve hőmérsékletet, sütési időzítő beállítása nélkül.

Példa:



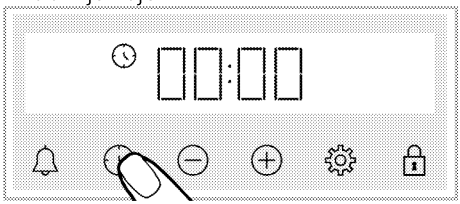

1. A funkcióválasztó gombot használva válassza ki azt a funkciót amelyet használni szeretne.
2. A hőmérsékletszabályozó- gombot használva állítsa be a használni kívánt hőmérsékletet.

» A sütő egyszerre működésbe lép a kiválasztott funkcióban és a beállított hőmérséklettel, és a jelenik meg a képernyőn. Ha a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított értéket, a szimbólum eltűnik. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a sütés beállított sütési idő nélkül történik. Önnek kell a sütést kontrollálnia és a sütőt kikapcsolnia. A sütés végén kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletszabályozó-gombot kikapcsolja.

**Sütés a sütési idő beállításával;**

A sütő automatikusan kikapcsol a sütési idő végén, ha az ételnek megfelelő funkciót, hőmérsékletet és sütési időt állított be.

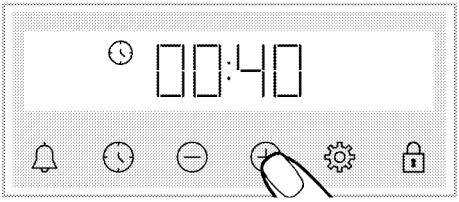
1. Válassza ki a kívánt funkciót a sütéshez.
2. Nyomja a gombot, amíg a szimbólum meg nem jelenik a sütési idő kijelzőjén.




Azt követően, hogy a funkciót és a hőmérsékletet beállította, beállíthatja a sütési időt 30 percre a ⊕ gomb közvetlen megnyomásával, majd módosíthatja az időt a ⊕/⊖ gombokkal.

3. Állítsa be a sütési időt a ⊕/⊖ gombokkal.

www.elektromarkabolt.hu




Az első 15 percben a sütési idő 1 percenként növekszik, 15 percen felül 5 percenként növelhető.

4. Helyezze be az ételt a sütőbe és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó- gomb segítségével.

» A sütő egyszerre működésbe lép a kiválasztott funkcióban és a beállított hőmérséklettel. A beállított sütési idő visszafelé számol és a 🌡 eltűnik a kijelzőről. Ha a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított értéket, a 🌡 szimbólum eltűnik.

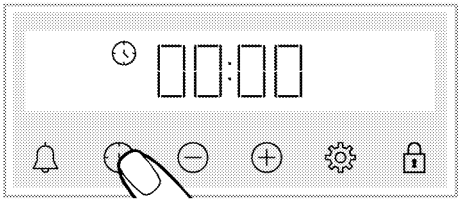
5. A sütési idő lejártát követően a képernyőn az **„End”** felirat jelenik meg, a ⏲ szimbólum villog és az időzítő sípol

6. A figyelmeztetés két percig szól. A figyelmeztetés elnémításához nyomjon le egy gombot. A figyelmeztetés leáll és a képernyőn megjelenik az idő.

**Ahhoz, hogy a sütési idő végét egy későbbi időpontra beállíthassa;(A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)**

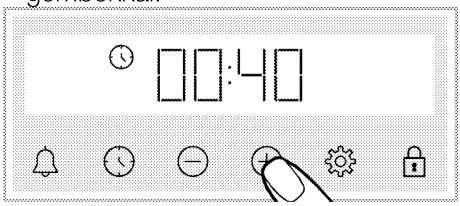
Azt követően, hogy az ételnek megfelelő hőmérsékletet és funkciót kiválasztotta, beállíthatja a sütési időt és a sütési idő végét egy későbbi időpontra, ami lehetővé teszi a sütő későbbi automatikus indítását és leállítását.

1. Válassza ki a kívánt funkciót a sütéshez.
2. Nyomja a ⏲ gombot, amíg a ⏲ szimbólum meg nem jelenik a sütési idő kijelzőjén.




Azt követően, hogy a funkciót és a hőmérsékletet beállította, beállíthatja a sütési időt 30 percre a ⊕ gomb közvetlen megnyomásával, majd módosíthatja az időt a ⊕/⊖ gombokkal.

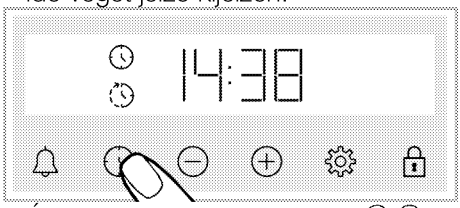
3. Állítsa be a sütési időt a ⊕/⊖ gombokkal.




Az első 15 percben a sütési idő 1 percenként növekszik, 15 percen felül 5 percenként növelhető.

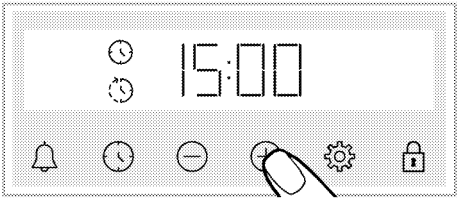
» Azt követően, hogy a sütési időt beállította, a ⏲ szimbólum folyamatosan villog a képernyőn.

4. Nyomja a ⏲ gombot, amíg a ⏲ szimbólum meg nem jelenik a sütési idő végét jelző kijelzőn.




5. Állítsa be a sütési idő végét a ⊕/⊖ gombokkal.

www.elektromarkabolt.hu




» Azt követően, hogy a sütési idő végét beállította, a szimbólum és a szimbólum az időtartam szimbólummal együtt folyamatosan látható a kijelzőn. Amint a sütés megkezdődik, a szimbólum eltűnik.

6. Helyezze be az ételt a sütőbe és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó- gomb segítségével.

» **A sütő automatikusan kiszámolja a sütés kezdő időpontját úgy, hogy kivonja a sütési időt a beállított sütési idő végéből.** Ha elérkezik a sütési idő kezdete, a kiválasztott funkció aktiválódik és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A beállított sütési idő visszafelé számol és a eltűnik a kijelzőről. Ha a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított értéket, a szimbólum eltűnik.

7. A sütési idő lejártát követően a képernyőn az **„End”** felirat jelenik meg, a szimbólum villog és az időzítő sípol

8. A figyelmeztetés két percig szól. A figyelmeztetés elnémításához nyomjon le egy gombot. A figyelmeztetés leáll és a képernyőn megjelenik az idő.

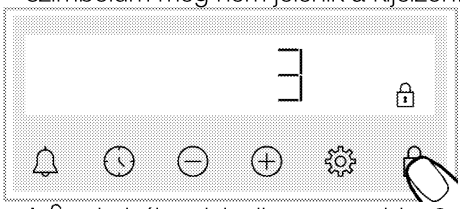
Ha bármelyik gombot megnyomja a figyelmeztető hangjelzés végén, a sütő újra működésbe lép. Ha azt szeretné, hogy a sütő ne működjön tovább a figyelmeztetés végén, állítsa a hőmérsékletszabályozó- gombot és a funkció gombot **„0”** állásba (ki) és kapcsolja ki a sütőt.

# Beállítások

## A billentyűzár aktiválása

A billentyűzár aktiválásával megakadályozhatja a vezérlőegység beállításainak módosítását.

1. Nyomja a gombot, amíg a szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.




» A szimbólum jelenik meg, majd a 3-2-1 visszaszámlálás elindul a kijelzőn. Ha a visszaszámlálás véget ért, a billentyűzár aktiválódik. Ha az aktivált billentyűzár mellett bármelyik gombot megnyomja, egy hangjelzés szólal meg és a szimbólum villog.

Ha a visszaszámlálás vége előtt nem nyomja érinti meg az gombot, akkor a visszaszámlálás nem aktiválódik.

Az időzítő billentyűi nem használhatók, ha a billentyűzár be van kapcsolva. A billentyűzár nem kerül törlésre áramszünet esetén.

## A billentyűzár deaktiválása:

1. Nyomja a gombot, amíg a szimbólum eltűnik a kijelzőről.

» A szimbólum eltűnik és a billentyűzár letiltásra kerül a kijelzőn.

## Riasztás beállítása

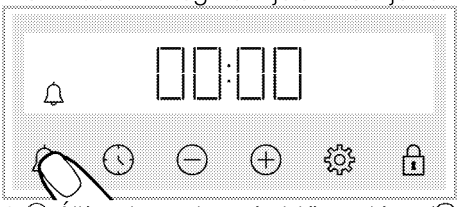
A termék időzítőjét a sütési emlékeztetőn kívül más figyelmeztetésre vagy emlékeztetőre is használhatja. A riasztás órájának nincs hatása a sütő egyéb funkcióira. Figyelmeztetésre használható. Például a riasztást használhatja arra is, hogy figyelmeztessen egy bizonyos idő elteltével, amikor az ételt szeretné

www.elektromarkabolt.hu

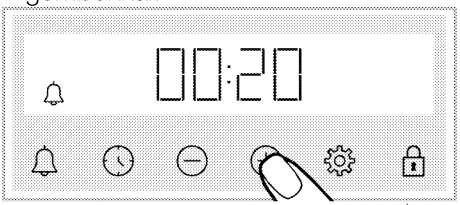
megfordítani a sütőben. Amit az idő lejárt, az óra figyelmeztető hangjelzést ad.

A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

1. Nyomja a 🔔 gombot, amíg a 🔔 szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.



2. ⊕ Állítsa be a riasztás időpontját a /⊖ gombokkal.



» A riasztás beállítását követően a 🔔 szimbólum világít és a riasztás ideje elkezdi a visszaszámlálást a kijelzőn. Ha egyszerre állít be riasztási időt és sütési időt, akkor a rövidebb idő jelenik meg a kijelzőn.

3. Az idő lejártát követően a 🔔 szimbólum villog és figyelmeztető hangjelzést ad.

**Riasztás kikapcsolása**

1. A riasztási idő végén a figyelmeztető hangjelzés két percig hallható. A figyelmeztetés elnémításához érintsen meg egy gombot.

» A hallható figyelmeztetés leáll és a kijelzőn megjelenik az idő.

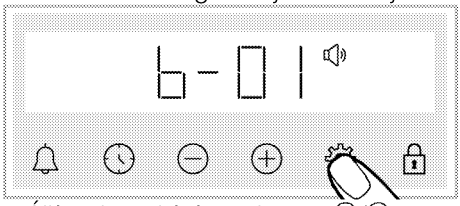
**Ha szeretné törölni a riasztást;**

1. Nyomja a 🔔 gombot, amíg a 🔔 szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn, hogy visszaállíthassa a riasztás idejét. Nyomja a ⊖ gombot, amíg a **„00:00”** nem látható.

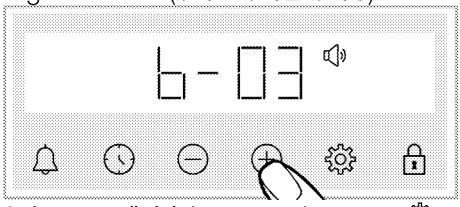
2. 🔔 a riasztás a gomb hosszú megnyomásával is törölhető.

**Hangerő módosítása**

1. Érintse meg a ⚙ gombot, amíg a 🔊 szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.



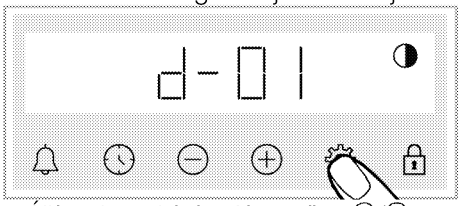
2. Állítsa be a kívánt szintet a ⊕/⊖ gombokkal. (**b-01**-b-02-b-03)



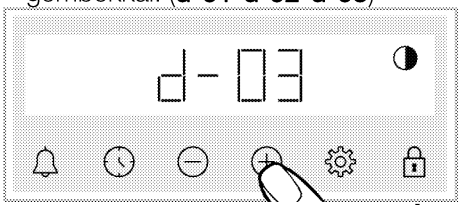
3. A megerősítéshez nyomja meg a ⚙ gombot, vagy a beállítás rövid időn belül aktiválódik bármelyik gomb megnyomása nélkül.

**A kijelző fényerejének beállítása**

1. Érintse meg a ⚙ gombot, amíg a ◑ szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.



2. Állítsa be a kívánt fényerőt a ⊕/⊖ gombokkal. (**d-01**-d-02-d-03)



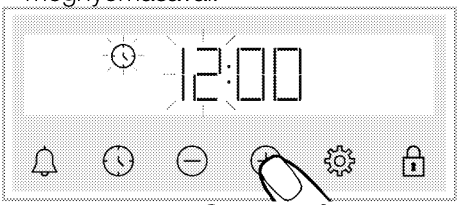
» A megerősítéshez nyomja meg a ⚙ gombot, vagy a beállítás rövid időn belül aktiválódik bármelyik gomb megnyomása nélkül.

www.elektromarkabolt.hu

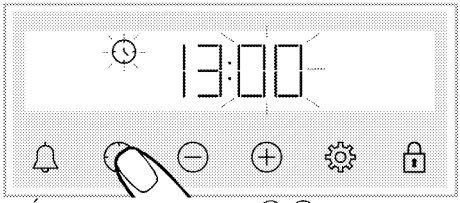
**Az idő módosítása**

A sütőn; a korábban beállított idő módosítása,

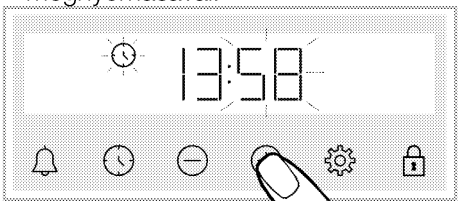
1. Nyomja a ⚙ gombot, amíg a 🕒 szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be az időt a ⊕/⊖ megnyomásával.




3. Nyomja meg a 🕒 vagy a ⚙ gombot, hogy aktiválni tudja a perc mezőt.




4. Állítsa be a percet a ⊕/⊖ megnyomásával.




5. Erősítse meg a beállítást úgy, hogy megérinti a 🕒 vagy a ⚙ gombot.

» Az idő beállításra került és a 🕒 szimbólum eltűnik a képernyőről.

www.elektromarkabolt.hu

# 6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

Ebben a fejezetben az étel előkészítésével és főzésével kapcsolatos információkat talál.
Ezen felül itt talál még néhány ételt, amelyeket a gyártó tesztelt, illetve megtalálja ezek legmegfelelőbb beállításait. Az ételekhez leginkább megfelelő beállítások és kiegészítők is megtalálhatók itt.

## Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Ha a sütő ajtaját sütés közben vagy azt követően kinyitja, forró gőz távozhat. A gőz megégetheti a kezet, az arcot és/vagy a szemet. A sütő ajtajának kinyitásakor lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz miatt víz csapódhat le a sütő belsejében, külsején vagy a bútor felső részén a hőmérsékletkülönbség miatt. Ez normális fizikai jelenség.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.
- A sütés megkezdése előtt minden esetben távolítsa el a nem használt kiegészítőket a sütőből. A sütőben maradó kiegészítők megakadályozhatják, hogy az étel megfelelően elkészüljön.
- A saját recept szerint készült ételeknél hivatkozzon a sütési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A rendelkezésre álló kiegészítők használata biztosítja a legjobb eredmény elérését. Az Ön által használt edények esetén minden esetben tartsa be a gyártó által megadott figyelmeztetéseket és információkat.
- Vágjon a használni kívánt edényhez megfelelő méretű sütőpapírt. Az edényen túlnyúló sütőpapír megéghet és hatással lehet az étel minőségére. A sütőpapírt a megadott hőmérsékleti tartományban használja.
- A jó sütési eredmény érdekében helyezze az ételt az ajánlott polcra. Sütés közben ne változtassa a polcmagasságot.

### Tészták és sütőben készült ételek

#### Általános információk

- Azt javasoljuk, hogy a jó sütési eredmény érdekében használja a kiegészítőket. Ha egyéb konyhai eszközöket használ, használjon sötét, nem tapadó és hőálló edényeket.
- Ha a sütési táblázat szerint előmelegítés szükséges, az ételt valóban az előmelegítést követően tegye a sütőbe.
- Ha az edényeket a grill rácson szeretné elhelyezni, akkor tegye azokat a rács közepére és ne a hátsó falhoz közel.
- A tésztákhoz használt minden alapanyag legyen friss és szobahőmérsékletű.
- Az étel sütési állapota nagy mértékben függ az étel mennyiségétől és az edények méretétől.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a főzési időt, és a sütemények alsó felülete nem barnul egyenletesen.
- Ha sütés közben sütőpapírt használ, az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben az esetben előfordulhat, hogy körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítania a főzési időt.

www.elektromarkabolt.hu

- A sütési táblázatban meghatározott értékek laboratóriumban végrehajtott tesztek alapján kerültek meghatározásra. Az Önnek megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételt a sütési táblázat által javasolt polcra. A sütő alsó polca az 1. polc.

### Tippek süteményekhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt.
- Ha a sütemény túl nedves, használjon kis mennyiségű folyadékot vagy csökkentse a sütési hőmérsékletet 10°C-kal.
- Ha a sütemény teteje megégett, tegye egy polccal lejjebb, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Ha belül jól átsült, de a külseje még ragadós, használjon kis mennyiségű folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

### Tippek tésztákhoz

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt. Kenje meg a tésztát olyan szószokkal, amelyek tejet, olajat, tojást és joghurtot tartalmaznak.
- Ha a tészta lassan sül át, győződjön meg róla, hogy az elkészített tészta vastagsága nem nagyobb, mint a tálca.
- Ha tészta felülete megbarnul, de az alja nem sül meg, győződjön meg róla, hogy a tésztában használt szósz nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnuláshoz próbálja meg egyenletesen eloszlatni a szószt a tésztalapok között.
- A tésztát a sütési táblázat szerinti pozícióban és hőmérsékleten süsse. Ha az alja még mindig nem elég barna, a következő alkalommal helyezze az alsó polcra.

## Főzőasztal süteményekhez és sütő ételekhez

| Élelmiszer | Tálca mennyiség | Használandó tartozék | Működés funkció | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Főzési idő (perc) (kb.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sütemények, tálcán | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Felső és alsó fűtés | 3 | 180 | 30 … 40 |
| Torta, formában | Egyetlen tálca | Tortaforma grill rácson** | Ventilátor fűtés | 2 | 180 | 30 … 40 |
| Aprósütemény | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Felső és alsó fűtés | 3 | 160 | 25 … 35 |
| | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Ventilátor fűtés | **Drótpolcos modellek**: 3 **Drótpolc nélküli modellek**: 2 | 150 | 25 … 35 |
| | 2 tálca | 2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca* | Ventilátor fűtés | 2 – 4 | **Drótpolcos modellek**: 150 **Drótpolc nélküli modellek**: 140 | **Drótpolcos modellek**: 25 … 40 **Drótpolc nélküli modellek**: 30 … 45 |
| Piskóta | Egyetlen tálca | Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson** | Felső és alsó fűtés | 2 | 160 | 30 … 40 |

www.elektromarkabolt.hu

| Élelmiszer | Tálca mennyiség | Használandó tartozék | Működés funkció | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Főzési idő (pere) (kb.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Egyetlen tálca | Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson** | Ventilátor fűtés | 2 | 160 | 30 … 40 |
| Sütik-k | Egyetlen tálca | Tészta tálca* | Felső és alsó fűtés | 3 | 170 | 25 … 35 |
| | Egyetlen tálca | Tészta tálca* | Ventilátor fűtés | 3 | 170 | 20 … 30 |
| | 2 tálca | 2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca* | Ventilátor fűtés | 2 – 4 | 170 | 25 … 35 |
| Kelesztett péksütemény | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Légkeveréses felső/alsó fűtés | 2 | 200 | 30 … 40 |
| | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Ventilátor fűtés | 2 | 180 | 35 … 45 |
| | 2 tálca | 1 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca* | Ventilátor fűtés | 1 – 4 | 180 | 35 … 45 |
| Gazdag péksütemény | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Felső és alsó fűtés | 2 | 200 | 20 … 30 |
| | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Ventilátor fűtés | 3 | 180 | 20 … 30 |
| | 2 tálca | 2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca* | Ventilátor fűtés | 2 – 4 | 180 | 20 … 30 |
| Egész kenyér | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Felső és alsó fűtés | 3 | 200 | 30 … 40 |
| | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Ventilátor fűtés | 3 | 200 | 30 … 40 |
| Lasagne | Egyetlen tálca | Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson** | Felső és alsó fűtés | 2 vagy 3 | 200 | 30 … 40 |
| Almáskalács | Egyetlen tálca | Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson** | Felső és alsó fűtés | 2 | 180 | 50 … 70 |
| | Egyetlen tálca | Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson** | Ventilátor fűtés | 2 | 170 | 50 … 70 |
| Pizza | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Felső és alsó fűtés | 2 | 200 … 220 | 10 … 20 |

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

www.elektromarkabolt.hu

## Hús, hal és baromfi

### A pörkölés legfontosabb pontjai

- Ha a csirke-, pulyka- és nagyobb darab húsokat citrommal és borssal fűszerezi a sütés előtt, jobb lesz a sütési élmény.
- A csontos húsokat 15 - 30 perccel tovább kell sütni, mint a filéket.
- A húsvastagság minden egyes centiméterére 4 - 5 perc sütési időt kell számolni.
- A sütés befejezését követően hagyja a húst a sütőben kb. 10 percre. A hús szaftja jobban eloszlik a sült húsban és nem folyik ki szeleteléskor.
- A halat hőálló edényben a középső vagy alsó polcon kell sütni.

### Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

| Élelmiszer | Tálca mennyiség | Használandó tartozék | Működés funkció | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Főzési idő (perc) (kb.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Steak (egész) / Sült (1 kg) | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Légkeveréses felső/alsó fűtés | 3 | 15 min 250/max, majd 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Báránycsülök (1.5 - 2.0 kg) | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Légkeveréses felső/alsó fűtés | 3 | 15 min 250/max, majd 170 | 110 ... 120 |
| Sült csirke (1.8-2 kg) | Egyetlen tálca | Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra | Légkeveréses felső/alsó fűtés | 2 | 15 min 250/max, majd 190 | 60 ... 80 |
| | Egyetlen tálca | Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra | Ventilátor fűtés | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| | Egyetlen tálca | Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra | „3D” funkció | 2 | 15 min 250/max, majd 190 | 60 ... 80 |
| Törökország (5.5 kg) | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Légkeveréses felső/alsó fűtés | 1 | 25 min 250/max, majd 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Egyetlen tálca | Standard tálca* | „3D” funkció | 1 | 25 min 250/max, majd 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Hal | Egyetlen tálca | Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra | Légkeveréses felső/alsó fűtés | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Egyetlen tálca | Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra | „3D” funkció | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.
* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.
** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

www.elektromarkabolt.hu

## Grill

A vörös hús, a hal és a baromfihús sütés közben gyorsan megbarnul, szép kéreg keletkezik és nem szárad ki. A filé, a nyárs, a kolbász és a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) szintén alkalmasak a grillezésre.

### Általános figyelmeztetések

- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill- tűzhöz. Ne helyezzen ételeket a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.
- **Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen úgy, hogy a sütő ajtaja nyitva van. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

### Grillezéssel kapcsolatos főbb pontok

- A grillezéshez lehetőség szerint azonos vastagságú és súlyú darabokat készítsen.
- Helyezze ezeket a darabokat a grill rácsra vagy a grill rácsos tálcára úgy, hogy azok ne lógjanak túl a fűtőegység átmérőjén.
- A táblázatban megadott idők a vastagságtól függően eltérőek lehetnek.
- Csúsztassa be a grill rácsot vagy grill rácsos tálcát a kívánt szintre a sütőbe. Ha a grill rácson süti az ételeket, akkor csúsztasson be egy tálcát a legalsó polcra, hogy a zsírokat összegyűjthesse. A behelyezett tálca legyen akkora, hogy a teljes grillterületet lefedi. Előfordulhat, hogy ez a tálca nem része a terméknek. Tegyen egy kis vizet a tálcára, hogy könnyebb legyen megtisztítani.

### Grill asztal

| Élelmiszer | Használandó tartozék | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Főzési idő (perc) (kb.) |
|---|---|---|---|---|
| Hal | Grill rács | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Csirke darabok | Grill rács | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok | Grill rács | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Bárányborda | Grill rács | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Steak - (szeletelt) | Grill rács | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Borjúborda | Grill rács | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Gratinírozott zöldség | Grill rács | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Pirított kenyér | Grill rács | 4 | 250 | 1 ... 3 |
| Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni. Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg. | | | | |

Légkeveréses alacsony grill

| Élelmiszer | Használandó tartozék | Működés funkció | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Főzési idő (perc) (kb.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hal | Grill rács | Légkeveréses alacsony grill | 4 | 200 | 30 ... 35 |
| Csirke darabok | Grill rács | Légkeveréses alacsony grill | 4 | 250 | 25 ... 35 |
| Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok | Grill rács | Légkeveréses alacsony grill | 4 | 250 | 30 ... 40 |
| Steak (egész) / Sült (1 kg) | Grill rács Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra | Légkeveréses alacsony grill | 3 | 15 min 250, majd 180 ... 190 | 90 ... 110 |
| Ne melegítsen elő minden grillezett ételt ebben a grillasztalban. | | | | | |

www.elektromarkabolt.hu

## Teszt ételek

A táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék tesztelését az ellenőrző intézetek számára.

### Főzés táblázat teszt élelmiszerekhez

| Élelmiszer | Tálca mennyiség | Használandó tartozék | Működés funkció | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Főzési idő (perc) (kb.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omlós tészta (édes süti) | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Felső és alsó fűtés | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Ventilátor fűtés | **Drótpolcos modellek**: 3 **Drótpolc nélküli modellek**: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| | 2 tálca | 2-Standard tálca* 4-Tészta tálca* | Ventilátor fűtés | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Aprósütemény | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Felső és alsó fűtés | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Egyetlen tálca | Standard tálca* | Ventilátor fűtés | **Drótpolcos modellek**: 3 **Drótpolc nélküli modellek**: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| | 2 tálca | 2-Standard tálca* 4-Tészta tálca* | Ventilátor fűtés | 2 - 4 | **Drótpolcos modellek**: 150 **Drótpolc nélküli modellek**: 140 | **Drótpolcos modellek**: 25 ... 40 **Drótpolc nélküli modellek**: 30 ... 45 |
| Piskóta | Egyetlen tálca | Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson** | Felső és alsó fűtés | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Egyetlen tálca | Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson** | Ventilátor fűtés | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Almáskalács | Egyetlen tálca | Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson** | Felső és alsó fűtés | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Egyetlen tálca | Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson** | Ventilátor fűtés | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.
* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.
** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

### Grill

| Élelmiszer | Használandó tartozék | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Főzési idő (perc) (kb.) |
|---|---|---|---|---|
| Pirított kenyér | Grill rács | 4 | 250 | 1 ... 3 |
| Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok | Grill rács | 4 | 250 | 20 ... 30 |

A teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg az ételt.
Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

www.elektromarkabolt.hu

# 7 Karbantartás és tisztítás

## Tisztítással kapcsolatos információk

### ⚠ Általános figyelmeztetések

- A tisztítást megelőzően várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazzon tisztítószereket a forró felületeken. Ez állandó elszíneződést okozhat.
- A berendezést minden használatot követően alaposan meg kell tisztítani és szárítani. Ilyenkor az ételmaradékok még könnyen letisztíthatók és megelőzhető, hogy ráégjenek a berendezésre a következő használat során. Így a berendezés élettartama meghosszabbítható, és a gyakran előforduló problémák száma lecsökkenthető.
- A berendezést ne tisztítsa gőzzel.
- Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet. Ne használjon karcoló tisztítószereket, súrolóporokat, krémeket, vízkőoldókat vagy egyéb éles tárgyakat a tisztításhoz.
- A használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítószerekre. Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ronggyal vagy szivaccsal, majd szárítsa meg egy mikroszálas ruhával.
- A tisztítást követően törölje le az összes folyadékot; a főzés során kiömlő ételeket azonnal törölje le.
- A berendezés egyik elemét se mossa mosogatógépben.

### Inox és rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentes vagy inox felületek idővel elszíneződhetnek. Ez normális jelenség. Minden használatot követően tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületeket arra alkalmas tisztítószerrel.
- Az inox felületeket enyhe szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel tisztítsa meg, ügyeljen a törlés irányára.
- A vízkő, olaj, keményítő, tej és fehérje okozta szennyeződéseket azonnal, várakozás nélkül törölje le az inox és üveg felületekről. A szennyeződések hosszabb idő alatt berozsdásodhatnak.

### Zománcozott felületek

- Minden használatot követően tisztítsa le a zománcozott felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ha a termékben megtalálható az „easy steam” funkció, akkor a nem tartós szennyeződésekhez használja az „easy steam” funkciót. (Lásd az „Easy steam tisztítás” funkciót)
- A makacs foltokhoz használhatja a terméke gyártójának weboldalán ajánlott sütőbelső és grilltisztítót és nem karcoló fémdörzsit. Ne használjon sütők külső tisztítására alkalmas tisztítószert.
- A tisztítás előtt meg kell várni, hogy a sütő lehűljön. A forró felületek tisztítása tűzveszélyes, valamint a zománcozott felület is károsodhat.

### Katalitikus felületek

- A sütőtér oldala zománcozott vagy katalitikus felület. Ez modellenként változik.

www.elektromarkabolt.hu

- A katalitikus felületek enyhén matt és porózus felületek. A sütő katalitikus felületeit nem kell tisztítani.
- A katalitikus felületek a porózus szerkezetük miatt elnyelik az olajat; amikor telítődtek, akkor a felületük fényessé válik, és ilyenkor javasolt az elemek cseréje.

**Üveg felületek**

- Az üveg felületek tisztításakor ne használjon fém kaparókat és maró hatású anyagokat. Ezek károsíthatják az üveg felületeket.
- Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és üveg felületekhez használható mikroszálas ruhával, majd törölje szárazra mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószer marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával. A tisztítószer maradvány a következő alkalommal károsíthatja az üveg felületet.
- Az üvegfelületre száradt maradékot semmilyen körülmények között nem szabad fogazott késsel, súrolódróttal vagy hasonló karcoló szerszámmal tisztítani.
- Az üvegfelületen található vízkő jellegű szennyeződéseket (sárga szennyeződés) eltávolíthatja a kereskedelmi forgalomban kapható vízkőoldó szerekkel, esetleg ecettel vagy citromlével.
- Ha a felület erősen szennyezett, akkor egy szivaccsal vigyen fel tisztítószert a foltra, várjon egy darabig, amíg az hat a szennyeződésre. Majd tisztítsa meg az üvegfelületet egy nedves ruhával.
- Az üvegfelület elszíneződései és foltjai normálisak, nem jelentenek hibát.

**Műanyag alkatrészek és festett felületek**

- Tisztítsa le a műanyag alkatrészeket és festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ne használjon fém kaparókat és karcoló tisztítószereket. Ettől a felületek sérülhetnek.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék zsanérjai nem maradnak nedvesek, illetve nem marad rajtuk tisztítószer. Ellenkező esetben korrózió jelentkezhet ezeket az elemeken.

## Kiegészítők tisztítása

Ha a használati útmutatóban másképpen meghatározásra nem került, a kiegészítőket ne mossa mosogatógépben.

## Vezérlőpanel tisztítása

- Amikor a vezérlőgombokat tartalmazó vezérlőpanelt tisztítja, egy nedves, puha ruhával törölje le a panelt és a gombokat, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. A vezérlőpanel tisztítása során ne távolítsa el a gombokat és a tömítéseket. A vezérlőpanel és a gombok sérülhetnek.
- A vezérlőgombokat tartalmazó inox panelek tisztítása közben ne használjon inox tisztítószereket a gombok körül. Ezzel letörölheti a gombok körül látható jelzéseket.
- Az érintőpanelt egy nedves, puha ruhával törölje le, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik billentyűzár opcióval, állítsa be a billentyűzárat, mielőtt vezérlőpanel tisztítását megkezdené. Ellenkező esetben a rendszer a gombok nem megfelelően érzékeli.

www.elektromarkabolt.hu

## A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)

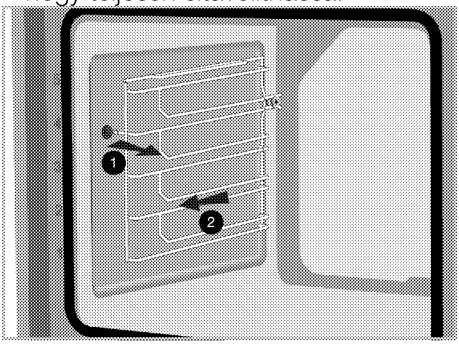
Kövesse a sütő belső felületének megfelelő és a „Tisztítással kapcsolatos általános információk” c. fejezetben leírt lépéseket.

### A sütő oldalsó falainak tisztítása

A sütőtér oldalain csak zománc vagy katalitikus felületek lehetnek.
Modellenként változik. Ha a sütőben katalitikus oldalfal található, további információért lásd a „Katalitikus felületek” c. részt.
Az adott modellben rácsos polc található, távolítsa el a polcot az oldalfal tisztítása előtt. Hajtsa végre az oldaldal felületének megfelelő és a „Tisztítással kapcsolatos általános információk” c. fejezetben leírt tisztítási lépéseket.

### A rácsos polcok eltávolításához:

1. Távolítsa el a rácsos polc első részét úgy, hogy az oldalfalon az ellenkező irányba húzza.
2. Húzza a rácsos polcot saját maga felé, hogy teljesen eltávolíthassa.



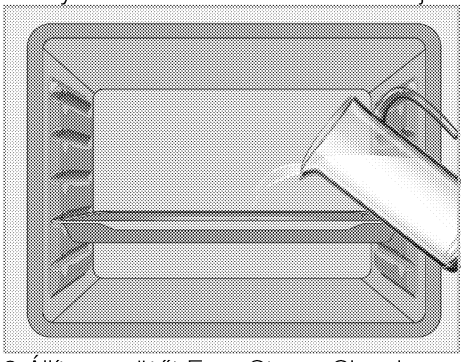

3. A polcok visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben.

## Easy Steam Cleaning

**A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.**

A funkció lehetővé teszi a könnyű tisztítást, mivel a szennyeződéseket, amelyek a sütő belsejében (nem túl régen) képződtek, fellazítja a sütő belsejében kialakuló gőz és a belső felületeken lecsapódó víz.

1. Távolítsa el az összes kiegészítőt a sütő belsejéből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütőtálcára és helyezze be a tálcát a sütő 2. tartójára.



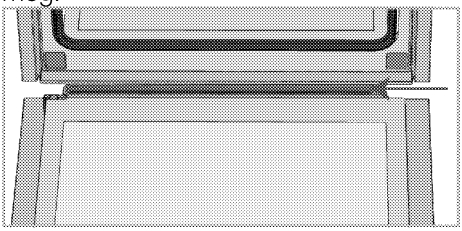
3. Állítsa a sütőt Easy Steam Cleaning üzemmódra és járassa 100°C-on 15 percig.

Azonnal nyissa ki az ajtót és törölje le a sütő belső felületét egy nedves szivaccsal vagy ruhával. Az ajtó kinyitásakor gőz távozik. Ilyenkor fennáll az égés veszélye. A sütőajtó kinyitásakor legyen óvatos.
Használjon meleg mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, hogy eltávolíthassa a makacs szennyeződéseket, majd törölje le egy száraz ruhával.

www.elektromarkabolt.hu

Könnyű gőztisztítási üzemmódban az a víz, amely a sütő alján lévő medencében található, hogy lágyítsa a kissé képződött maradványokat / szennyeződéseket a sütő üregében, elpárolog és kondenzálódik a sütő üregében és a sütő ajtajának belső üvegén, ezért víz csöpöghet amikor a sütő ajtaja kinyílik. Törölje le a páralecsapódást, amint a sütő ajtaja kinyílik.

A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el. A kondenzációt követően előfordulhat, hogy víz vagy nedvesség kerül a sütő alatt található csatornába. Használat után tisztítsa meg ezt a medence csatornát nedves ruhával, majd szárítsa meg.



## A sütő ajtajának tisztítása

Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert a sütő ajtajának és üvegének tisztításához.

A tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját és az ajtóüvegeket. Az ajtó és az üvegek eltávolításának folyamata a következő fejezetekben olvasható: „Sütőajtó eltávolítása” és „A sütőajtó belső üvegének eltávolítása”. A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítását követően tisztítsa meg őket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával.

Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

### Sütőajtó eltávolítása

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Ahogy az ábrán is látható, nyissa ki a rögzítőszemeket az első ajtó zsanérján az bal és a jobb oldalon egyaránt úgy, hogy lefelé nyomja.

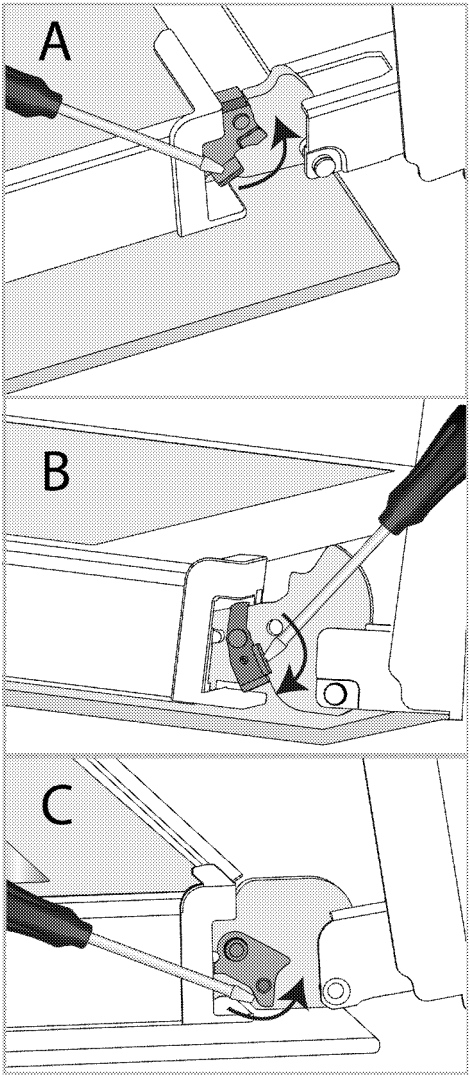
Az (A), (B), (C) zsanér típusa a termék modelljétől függően változik. Az alábbi ábrák azt mutatják, hogyan lehet minden pántot kinyitni.

(A) típusú zsanér normál ajtótípusokban kapható.

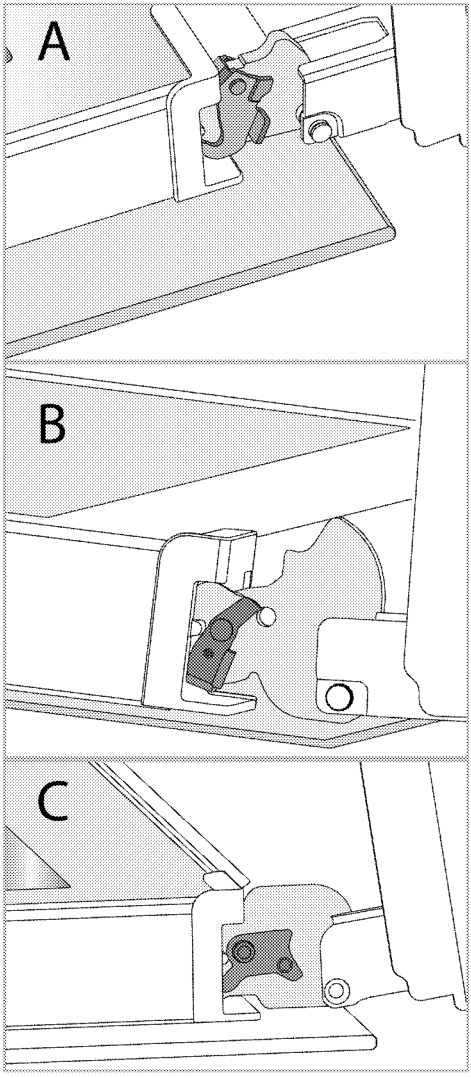
A (B) típusú zsanér lágyan záródó ajtótípusokban kapható.

A (C) típusú zsanér puha nyitású / záródó ajtótípusokban kapható.

www.elektromarkabolt.hu

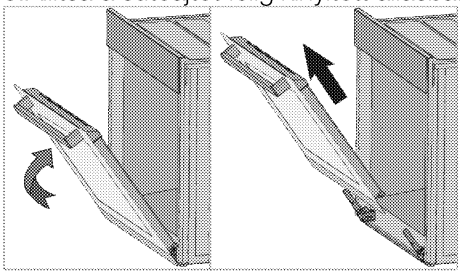



Zsanérzár - zárt helyzetben




Zsanérzár - nyitott helyzetben

3.Állítsa a sütőajtót félig kinyitott állásba.



www.elektromarkabolt.hu

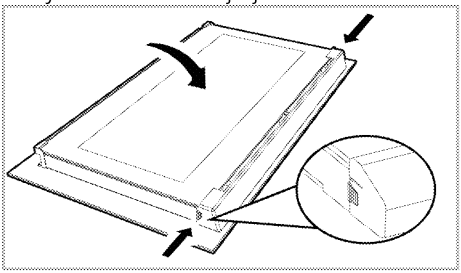
4. Húzza az eltávolított ajtót felfelé és emelje ki a bal, illetve a jobb oldali zsanérokból.

Az ajtó visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben. Az ajtó felszerelésekor ne felejtse el lezárni a rögzítőszemeket a zsanérokon.

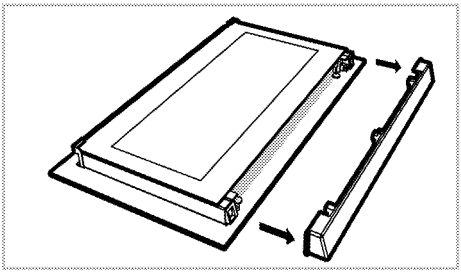
## A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék első ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

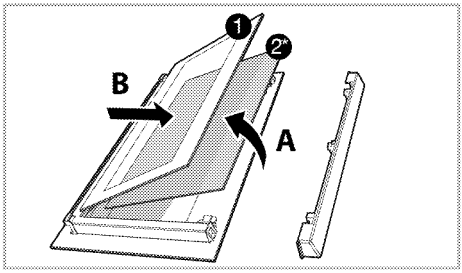
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Húzza meg a műanyag alkatrészt, amely az első ajtó felső részéhez kapcsolódik, saját maga felé és ezzel egy időben nyomja meg az alkatrész két szélén található nyomáspontot és távolítsa el.



3. Ahogy az ábrán is látható, óvatosan emelje meg a legbelső üveget (1) az **„A”** irányba, majd távolítsa el úgy, hogy a **„B”** irányba húzza.




1 Legbelső üvegpanel

2* Belső üvegpanel (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)

4. Ha a termék rendelkezik egy belső üveggel (2), ismételje meg ugyanezt a folyamatot az eltávolításhoz (2).
5. Az ajtó újbóli összeállításához az első lépés a belső üveg (2) behelyezése. Helyezze a üveg lesarkított élét a műanyag lesarkított éléhez. (Ha a termék rendelkezik belső üveggel). A belső üveget (2) a műanyag nyílásban a lehető legközelebb kell elhelyezni a legbelső üveghez (1).
6. A legbelső üveg beszerelésekor (1), figyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott felét helyezze a belső üvegre. Fontos, hogy a legbelső üveg alsó sarka (1) illeszkedjen az alsó műanyag üvegrögzítő nyílásba.
7. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg „kattanó” hangot nem hall.

## A sütő lámpájának tisztítása

Ha a sütőtérben a sütő lámpájának üvege beszennyeződik, tisztítsa meg mosószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a lámpa meghibásodik, cserélje ki a lámpát a következő részben leírtaknak megfelelően.

### A sütő lámpájának cseréje

**⚠ Általános figyelmeztetések**

- Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt válassza a sütőt az

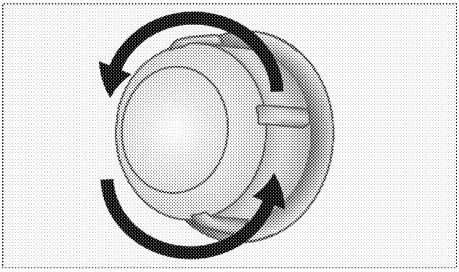
www.elektromarkabolt.hu

elektromos hálózatról és várjon, amíg a sütő lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

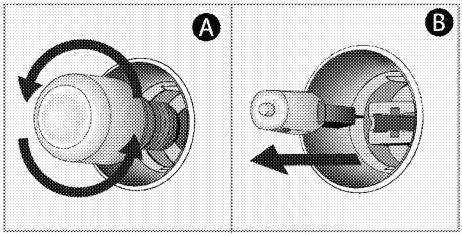
- Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviseletektől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.
- A lámpa pozíciója eltérhet az ábrán feltüntetett pozíciótól.
- A termékben használt lámpa nem használható a háztartásban egyéb világításra. A lámpa célja, hogy a felhasználó lássa a készített ételt.
- A termékben használt lámpáknak extrém fizikai követelményeknek is meg kell felelniük, mint például a 50°C feletti hőmérséklet.

**Ha a sütő kerek lámpával van felszerelve,**

1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el az üveg burkolatot úgy, hogy elforgatja az óramutató járásával ellentétesen.



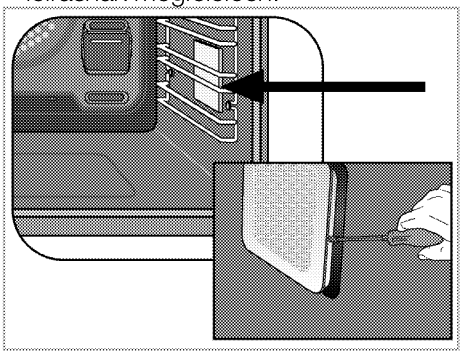
3. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



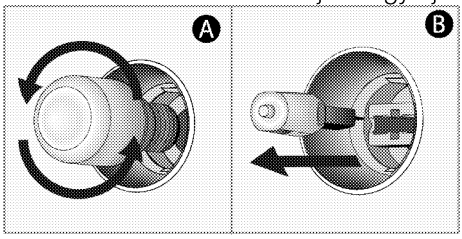

4. Helyezze vissza az üveg burkolatot.

**Ha a sütő négyzetes lámpával van felszerelve,**

1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el a rácsos polcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval.
4. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.




5. Helyezze vissza az üveg burkolatot és a rácsos polcot.

www.elektromarkabolt.hu

# 8 Hibaelhárítás

Ha az alábbi fejezetben található utasításokat felhasználva nem sikerült elhárítani a hibát, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos szervizzel, a megfelelő jogosultsággal rendelkező szerelővel vagy a márkakereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Soha ne próbálja saját maga megjavítani a hibás terméket.

**A sütőből gőz áramlik ki használat közben.**

- Az normális, hogy használat közben gőz áramlik ki a sütőből. >>> *Ez nem hiba.*

**Vízcseppek keletkeznek sütés közben.**

- A sütés közben keletkező pára hideg felületekkel érintkezve kicsapódik és vízcseppek keletkeznek. >>> *Ez nem hiba.*

**Fűtés és hűtés közben a termék fémes zajokat ad ki.**

- Melegítés hatására a fém alkatrészek kitágulhatnak és zajt adhatnak. >>> *Ez nem hiba.*

**A készülék nem működik.**

- A biztosíték hibás vagy kioldott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza őket.*
- A terméket nem csatlakoztatta a (földelt) dugaljba. >>> *Ellenőrizze a dugvilla csatlakoztatását.*
- A kezelőpanel gombjai/billentyűi nem működnek. >>> *Ha a terméken elérhető a billentyűzár, elfordulhat, hogy engedélyezve van. Kérjük, oldja fel.*

**A sütő világítása nem működik.:**

- A sütő lámpája hibás. >>> *Cserélje ki a sütő lámpáját.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*

**A sütő nem melegít.**

- Előfordulhat, hogy nem állított be sütési funkciót és/vagy hőmérsékletet. >>> *Állítsa be a sütőt egy bizonyos sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.*
- Időzítővel szerelt modelleken az időzítő nem került beállításra. >>> *Állítsa be az időt.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*

**(Időzítővel szerelt modellek) Az óra kijelző villog vagy az óra szimbólum látható.**

- Korábban áramkimaradás történt. >>> *Állítsa be az időt/Kapcsolja ki a terméket, majd kapcsolja be újra.*