HU

Használati, beszerelési és csatlakoztatási utasítások

Elektromos sütő

Elektromos sütő

Tisztelt Vásárlónk!

Köszönjük vásárlását. Bízunk benne, hogy hamarosan megbízhatónak fogja találni termékeinket. A készülék egyszerűbb használatának érdekében mellékeltük ezt a könnyen érthető használati utasítást.

A használati utasítás segítségére lesz a készülék megismerésében. Kérjük olvassa át figyelmesen a készülék első használata előtt.

Kérjük győződjön meg róla, hogy a készülék sértetlen állapotban érkezett-e meg Önhöz. Amennyiben szállítási sérülést vesz észre, vegye fel a kapcsolatot az értékesítővel vagy a területi raktárral, ahonnan az árut szállították. A telefonszámot megtalálja a számlán vagy a szállítólevélen. Sok örömet kívánunk új háztartási készüléke használata során!

Csatlakoztatási utasítások

A készüléket a mellékelt utasítások »Az elektromos hálózatra történő csatlakoztatás« részében foglaltaknak, illetve az érvényes előírásoknak és szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.
A csatlakoztatást csak szakember végezheti.

Adattábla

A készülék alap-adatait tartalmazó tábla a sütő széléhez van erősítve és akkor látható, ha kinyitjuk a sütő ajtaját.

Fontos figyelmeztetések 3
A készülék leírása 4
Vezérlő egység – érintésre reagáló vezérlés 5
A sütő vezérlése 6
Ételkészítés 22
Tisztítás és karbantartás 33
Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek 39
Beszerelési és csatlakoztatási utasítások 40
Műszaki jellemzők 43

Fontos figyelmeztetések

- A készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatását csak a szerviz szakembere vagy más szakképzett szerelő végezheti el.
- A nem hozzáértők által végezett beavatkozások és javítások komoly testi sérüléseket okozhatnak és károsíthatják a készüléket. A javításokat csak a szerviz szakemberei vagy más képzett szerelők végezhetik el.
- A főzés során a felforrósodott zsír vagy olaj lángra lobbanhat – ez égés- és tűzveszélyes; ezért a főzési folyamat állandó felügyelete elkerülhetetlen.
- Figyelem: az égésveszély igen nagy, főként kisebb gyerekek és gyerekek esetében, akik nincsenek tudatában a veszélynek. Ezért tartsuk távol a gyerekeket a készüléktől és csak a nagyobb gyerekeknek engedjük meg, hogy megfelelő felügyelet mellett használják a készüléket.
- Figyelem: égésveszély. A fűtőelemek, a sütő és a tartozékok egyes részei használat közben erősen felmelegednek, ezért mindig használjunk konyharuhát vagy kesztyűt, ha megérintjük ezeket és az égési sérülések elkerülése érdekében legyünk elővigyázatosak.
- A készülék közelében elhelyezett más készülékek elektromos kábelei megsérülhetnek, ha azokat pl. becsípi a sütő ajtaja, ami rövidzárlatot is okozhat. Ezért ügyeljünk arra, hogy az ilyen készülékek elektromos kábelei megfelelő távolságban legyenek a sütőtől.
- Legyünk különösen elővigyázatosak a sütő használata közben. A magas hőfok miatt a tepsik, a sütőrács és a sütő belseje igen felforrósodhatnak, ezért használjunk védőkesztyűt.
- A készülék tisztítására ne használjunk gőztisztítót vagy magas nyomású tisztítókat, mert az áramütést okozhat.
- Működés közben a sütő ajtaja felmelegszik. A maximális biztonság érdekében egy harmadik üveg is beépítésre került (egyes modellek esetében), ami csökkenti az ajtó külsejének felületi hőmérsékletét).
- A sütő belsejét ne fedjük be alufóliával, illetve ne helyezzünk tepsiket vagy más edényeket a sütő aljára. Az alufólia megakadályozza a levegő keringését a sütőben, ezáltal gátolja a sütési folyamatot és károsítja a zománcot.
- A sütőajtó csuklópántjai terhelés alatt megsérülhetnek. Ne helyezzünk nehéz edényeket a sütőajtóra és ne támaszkodjunk rá a sütő tisztítása közben. Tisztítás előtt távolítsuk el a sütő ajtaját (lásd a Sütőajtó eltávolítása és visszahelyezése fejezetet). Ne üljünk vagy álljunk a sütőajtóra – ez különösen vonatkozik a gyerekekre.
- A készülék a vonatkozó biztonsági szabványok figyelembe vételével készült. Ennek ellenére nem javasolt, hogy csökkent fizikai vagy mentális képességű, vagy megfelelő tapasztalatokkal és tudással nem rendelkező személyek felügyelet nélkül használják. Ugyanez vonatkozik a készülék kiskorúak részéről történő használatára is.

A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

329435

A készülék rendeltetése

A készülék hagyományos, háztartásban való ételkészítésre való és nem használható más célokra. Az egyes használati módok részletesen bemutatásra kerülnek a használati utasításban.

(egyes modelleknél)

Sütőajtó-kapcsoló

A kapcsoló kikapcsolja a sütő melegítését és a ventilátort, amikor a sütőajtót működés közben kinyitjuk; ha az ajtót bezárjuk, a melegítés folytatódik.

Hűtőventilátor

A készülék beépített hűtőventilátorral rendelkezik, amely hűti a készülék házát és a vezérlő panelt.

A hűtőventilátor működése

A sütő kikapcsolását követően a hűtőventilátor tovább működik még egy ideig, hogy tovább hűtse a készüléket.

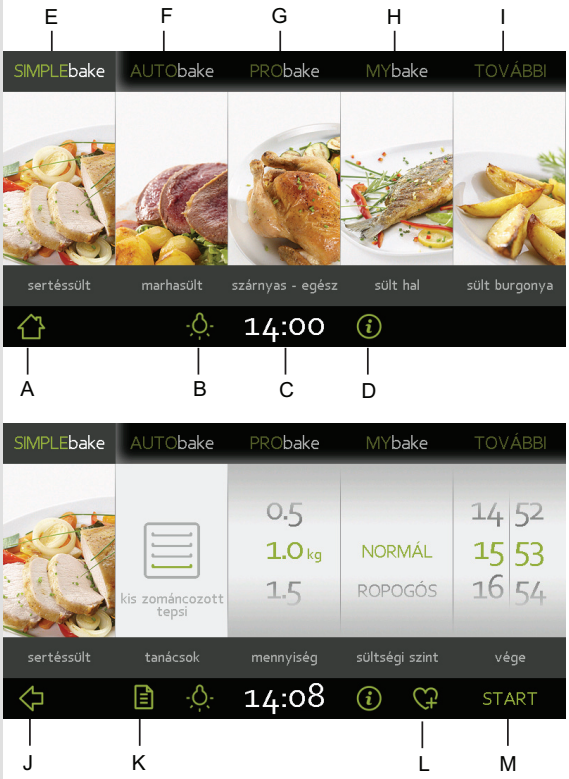
A készülék leírása

Az ábrán a modellek egyike látható. Mivel a termékcsoport, amelyre ezek az utasítások vonatkoznak, különféle tulajdonságokkal rendelkezik, az utasításokban olyan funkciók leírása és olyan kiegészítők is lehetnek, amelyekkel az Ön készüléke nem rendelkezik.

1. Vezérlő panel
2. Sütőajtó-fogantyú
3. Sütőajtó

329435

Vezérlő egység – érintésre reagáló vezérlés



- Zöld vagy narancssárga mező jelzi a kiválasztott beállítást.
- A menüben ujjunk fel vagy le, illetve jobbra vagy balra csúsztatásával mozoghatunk.
- Az aktuális menüre vonatkozó információk eléréséhez nyomjuk meg az INFO (D) gombot.

⏻	Be/ki
🔑	Gyerekzár
A	Vissza a főmenübe
B	Sütő világítás
C	Óra
D	INFO
A sütő vezérlése	
E	SIMPLEbake
F	AVTObake
G	PRObake
H	MYbake
I	További beállítások
J	Vissza az előző menübe
K	Sütési beállítások/ változtatások összesítése
L	Felhasználói receptek elmentése és szerkesztése
M	Működés kezdete/vége
✓	Beállítások jóváhagyása

329435

A sütő vezérlése

Első használat előtt

- Távolítsunk el a sütőből minden tartozékot és tisztítsuk meg őket meleg vízzel és normál tisztítószerrel. Ne használjunk súrolószereket.
- Amikor a sütő első alkalommal melegszik fel, jellegzetes »új« szagot bocsát ki. Ezért a készülék első használatakor szellőztessük ki alaposan a helyiséget.

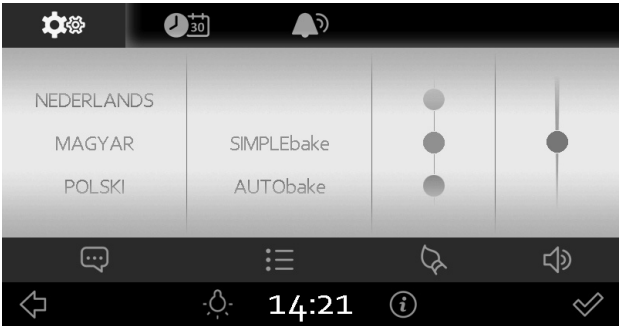
Fontos figyelmeztetések

- Használjunk sötét, fekete szilikon-, vagy zománcbevonatú tepsiket, mert ezek igen jól vezetik a hőt.
- Csak akkor melegítsük elő a sütőt, ha az a jelen használati utasítás recept-táblázata szerint szükséges.
- Az üres sütő melegítése sok energiát igényel. Így energiát takaríthatunk meg azzal, ha többféle tésztát vagy több pizzát sütünk egymás után, hiszen a sütő ilyenkor már eleve meleg.
- A sütőt a sütési folyamat vége előtt körülbelül 10 perccel már kikapcsolhatjuk, így a felgyülemlett hő kihasználásával energiát takaríthatunk meg.

A készülék bekapcsolása

Miután a készüléket első alkalommal csatlakoztattuk a hálózatra, a kijelző kigyullad. **A CLOCK** (óra) és a **LANGUAGE SELECTION** (nyelvválasztás) menü jelenik meg (lásd a Nyelvválasztás és az Óra beállítása fejezeteket). Az **ON/OFF** szenzor érintésével (⏻) kapcsoljuk be a készüléket. A kijelzőn a napi idő lesz látható. A **főmenü** menyitásához érintsük meg a kijelzőt.

Nyelvválasztás



Ha a kijelzőn megjelenő üzenetek nyelve nem megfelelő számunkra, meg is változtathatjuk. A főmenüben válasszuk ki a **CLOCK** (óra) kijelzőt. Érintsük meg a (⚙) jelet a nyelv beállításához. Ekkor megjelenik a nyelvek listája, amelyben le- és felfelé is mozoghatunk. Választásunkat a (✓) jel érintésével erősíthetjük meg.

Ebben a menüben állíthatjuk be a következőket is:
- **a kijelző színe** (zöld vagy narancs),
- **hangjelzés hangereje** (hangos, normál, kikapcsolva),
- **a kijelzésre kerülő első menü:** SIMPLEbake, AUTObake, PRObake, MYbake, vagy a főmenü.

Az óra beállítása

A napi időt akkor kell beállítanunk, amikor a készüléket először csatlakoztatjuk az elektromos hálózatra, vagy ha hosszabb ideig (több, mint egy hét) volt kikapcsolva. Az órát a CLOCK (óra) jel érintésével állíthatjuk be. Állítsuk be az órákat, perceket, napot, hónapot, évet. A beállítást a (✓) jel érintésével hagyhatjuk jóvá.

Ha 5 másodpercen belül nem érintjük meg a kijelzőt, a fény automatikusan kialszik és a kijelzőn az óra lesz látható (az óra kijelző-üzemmódban az energia-felhasználás körülbelül 3 wattal magasabb, mint a készülék kikapcsolt állapotában).

A sütő vezérlése

A sütőben való ételkészítés kétféle módon lehetséges:

A)SÜTÉS AZ ÉTEL TÍPUSÁNAK KIVÁLASZTÁSÁVAL – **SIMPLEbake** in **AUTObake**

B)SÜTÉS A MŰKÖDÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSÁVAL - – **PRObake**

A) SÜTÉS AZ ÉTEL TÍPUSÁNAK KIVÁLASZTÁSÁVAL

⚠ **A filmszalag jobbra és balra is görgethető.**

SIMPLEbake

Ez a módszer ételek egyszerű sütésére szolgál, az étel mennyiségének, átsültségi fokának, és a sütési idő végének automatkus beállításaival. A program a leggyakrabban készített ételek 9 kategóriáját kínálja.

AVTObake

Ebben az üzemmódban először ki kell választanunk az étel típusát ahhoz, hogy a mennyiség, átsültségi fok és a sütési idő beállítása automatikus legyen. A programban 65 fotóval ellátott recept közül választhatunk. A recepteket professzionális szakácsok és táplálkozási szakértők ellenőrizték.

A sütés megkezdése

- Érintsük meg a választott ételtípust egy, az előre beállított értékeket a kiválaszott színben (zöld vagy narancs) kijelző menü megnyitásához.
- Beírhatjuk saját mennyiség, átsültségi szint és sütés végének időpontja vagy késleltetett indítás beállításainkat (lásd az Időzítő funkciók részt).

⚠ **Bármely kiválasztott étel esetében érintsük meg a képet a készítés folyamatának leírásához; ha megérintjük a »tippek« mezőt, a választott recepthez szükséges hozzávalók és sütési módok jelennek meg.**

- Érintsük meg a manuális beállítások jelet ( ) a program által automatikusan választott beállítások megjelenítéséhez.
- Ha nem vagyunk elégedettek a kijelzett beállításokkal, meg is változtathatjuk azokat (a beállításokon eszközölt változások nem kerülnek folyamatosan mentésre). (lásd az Időzítő funkciók és a Sütés több lépésben – STEPbake részeket).

- A sütési folyamat elindításához érintsük meg a **START** jelet. (Rövid sípolás lesz hallható.)

- Valamennyi beállítás látható a kijelzőn. Az utolsó keret mutatja a sütő hőfokát és az eltelt sütési időt.
- Az aktuális beállítások sütés közben történő megváltoztatásához nyomjuk meg a ( ) jelet - ekkor megjelennek a hőfok és a hátralévő idő beállítására szolgáló csúszkák. Amikor a sütés folyamata végetért, folyamatos hangjelzés lesz hallható, amit a kijelző ( ) érintésével kapcsolhatunk ki. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.
- Az óra kijelzőjén váltakozni fog az ÓRA és a sütő aktuális HŐFOKA

Megjegyzés:
A **SIMPLEbake** és az **AUTObake** programokban található egyes ételeknél szerepel az előmelegítés funkció ( ).

- A **START** jel érintését követően a következő figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn: **"AZ ELŐMELEGÍTÉS FOLYAMATA MEGKEZDŐDIK". MÉG NE HELYEZZE BE AZ ÉTELT."**
- Az előmelegítést követően rövid hangjelzés lesz hallható és a kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: **"AZ ELŐMELEGÍTÉS BEFEJEZŐDÖTT, HELYEZZE BE AZ ÉTELT."** – Ezt követően a program folytatja a sütési folyamatot a kiválasztott beállításokkal.

⚠ **Ha az előmelegítés funkció be van állítva, a késleltetett indítás funkció használata nem lehetséges.**

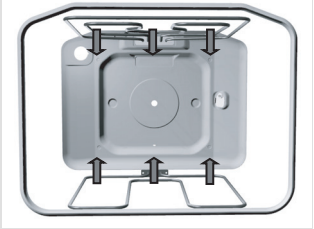
B) SÜTÉS A MŰKÖDÉSI MÓD MEGVÁLASZTÁSÁVAL

PRObake

Ezt az üzemmódot bármilyen típusú és mennyiségű étel elkészítéséhez használhatjuk. Ennél az üzemmódnál manuálisan választhatjuk meg a **melegítési rendszert, a hőfokot, az időtartamot, a sütés idejének végét**, és az **előmelegítést.**

⚠ **Valamennyi sütési paraméter és beállítás megváltoztatható a sütés közben is.**

A sütő működése a következő módokon lehetséges:

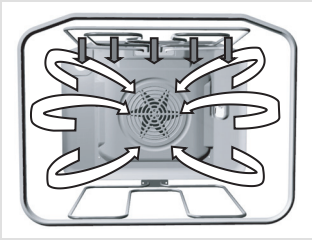


Felső / alsó fűtés
A sütő alsó és felső égői egyformán és egyenletesen melegítik a sütő belsejét. Tésztát és húst csak egy szinten süthetünk.
Gyári hőfok-beállítás: 200°C.

Széles grill
E működési mód esetében a felső égő és az infra égő egyidőben működik. A sütő felső falába integrált infra égő közvetlenül sugározza a meleget. A melegítő hatás növelése érdekében, vagy a sütőrács optimális kihasználása érdekében a felső égőt is bekapcsolhatjuk. Ez a működési mód ideális kisebb hússzeletek, például steakek, sültek, borda stb. készítéséhez.
Gyári hőfok-beállítás: 240°C.

Grill
Csak az infra égő működik (amelyik Széles grill módban is működik, a felső égővel együtt). Ez a működési mód megfelelő kisebb mennyiségű melegszendvics, grillkolbász készítésekor, vagy egyszerűen kenyérpirításhoz.
Gyári hőfok-beállítás: 240°C.

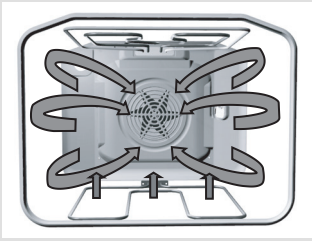
329435



Grill & légkeverés

Ebben a működési módban az infra égő és a ventilátor működik. Optimális nagyobb húsdarabok vagy szárnyasok grillezéséhez egy szinten. Ez a működési mód szintén megfelelő ételek pirításához.

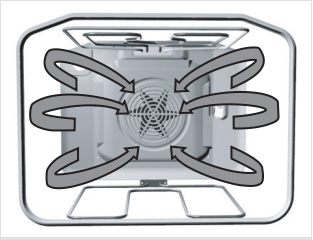
Gyári hőfok-beállítás: 170°C.



Forró levegő és alsó égő

E működési mód esetében az alsó égő és a forró levegő-ventilátor működik egyidőben, ami különösen pizza sütéséhez megfelelő. Emellett használhatjuk nagy nedvességtartalmú, nehéz tészták, gyümölcsös sütemények, kelt tészták, vajas tészták, túrós lepény készítésére.

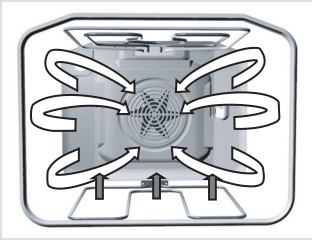
Gyári hőfok-beállítás: 200°C.



Forró levegő

Ennél a működési módnál a kerek égő és a ventilátor működik. , A sütő hátsó falán lévő ventilátor keringeti a forró levegőt a sült vagy tészta körül. E működési mód megfelelő húsok vagy tészták több szinten történő sütéséhez. A sütési hőfokot alacsonyabbra kell állítanunk, mint a hagyományos működési módok esetében.

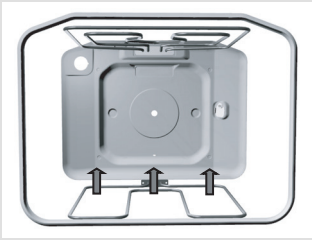
Gyári hőfok-beállítás: 160°C.



Alsó égő és ventilátor

Ennél a működési módnál az alsó égő és a ventilátor működik egyszerre. Alacsony kelt tészták sütésekor vagy gyümölcsök és zöldségek befőzésekor használható. Használjuk a legalsó sütési szintet és lapos tepsit, hogy a meleg levegő szabadon keringhessen az étel felső része körül.

Gyári hőfok-beállítás: 160°C.



Alsó égő / Aqua Clean

A hőt csak a sütő alján lévő égő sugározza. Válasszuk ezt a működési módot, ha alaposabban meg szeretnénk sütni az étel alját (pl. nedves, gyümölccsel töltött sütemény).

Az alsó égő a sütő tisztításakor is használható. Részletek a »Tisztítás és karbantartás« fejezetben olvashatók.

Felső égő

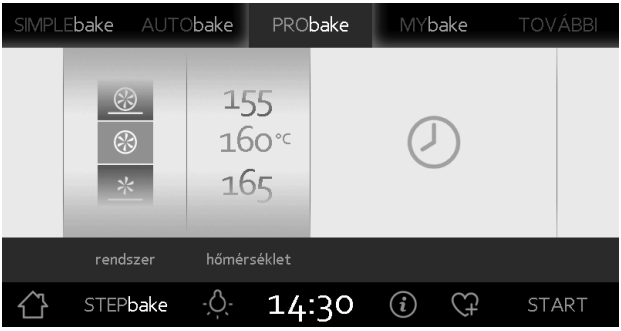
A hőt csak a sütő felső falán elhelyezett égő sugározza. Ezt a működési módot akkor válasszuk, ha az étel tetejét szeretnénk alaposabban megsütni (pl. pirítás esetén). Gyári hőfok-beállítás: 150°C.

Előmelegítés (≋)

- Ezt a funkciót olyan ételek elkészítésénél használhatjuk, amelyek esetében a sütés megkezdéséhez már meleg sütőre van szükség. Érintsük meg a (≋) jelet az előmelegítés funkció bekapcsolásához.
- **A START** jel érintését követően a következő figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn: **"AZ ELŐMELEGÍTÉS FOLYAMATA MEGKEZDŐDIK". MÉG NE HELYEZZE BE AZ ÉTELT."**
- Az előmelegítést követően rövid hangjelzés lesz hallható és a kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: **"AZ ELŐMELEGÍTÉS BEFEJEZŐDÖTT, HELYEZZE BE AZ ÉTELT.**" – Ezt követően a program folytatja a sütési folyamatot a kiválasztott beállításokkal.

⚠ **Ha az előmelegítés funkció be van állítva, a késleltetett indítás funkció használata nem lehetséges.**

A sütő hőfokának kiválasztása / beállítása



- Az égők kiválasztását követően érintsük meg a kijelzőt a sütő hőfokának beállításához (30 és 275°C között – a választott sütési rendszertől függően – 5°C-os lépésekben).
- Az égő-kombináció, valamint a hőfok beállítását követően érintsük meg a START jelet a sütés megkezdéséhez, vagy válasszunk a további beállítások közül (lásd az Időzítő funkciók részt).
- A kijelzőn valamennyi beállítás látható. Az utolsó keret mutatja a sütő hőfokát és az eltelt sütési időt.

A sütés időtartamának beállítása

Ebben a program-módban beállíthatjuk a sütő működési idejét (sütési idő).
A leghosszabb lehetséges beállítás 10 óra, vagy 24 óra, amennyiben a beállított hőfok 120°C-nál alacsonyabb.

- Érintsük meg azt a mezőt, amelyen az óra jele látható ( ) az időzítő funkciók / sütési idő beállítások megjelenítéséhez.
- Állítsuk be a kívánt sütési időt. A sütés végének időpontja ennek megfelelően kerül kijelzésre.

- A sütő bekapcsolásához nyomjuk meg a **START** jelet.

- A hátralévő sütési idő a megfelelő mezőben kerül kijelzésre. Amikor ez az idő eltelik, a sütő működése automatikusan leáll (sütés vége). Folyamatos hangjelzés lesz hallható, amit a kijelző érintésével kapcsolhatunk ki. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

Késleltetett indítás beállítása – a sütés időtartamának és a sütési idő végének kombinációja

Ebben az üzemmódban meghatározhatjuk a sütés folyamatának időtartamát (sütési idő) és azt az időpontot, amikor szeretnénk befejezni a sütés folyamatát (a sütés végének időpontja). Ez az időpont maximum 24 órával lehet későbbi az aktuális napi időnél.

- Ellenőrizzük, hogy megfelelő-e az aktuális idő beállítása az órán.
- Állítsuk be a sütési időt (lásd a Sütési idő beállítása részt). Az aktuális idő és a sütési idő összege automatikusan kijelzésre kerül. Állítsuk be a sütés végének idejét.
- A sütő bekapcsolásához érintsük meg a START jelet. A sütő várni fog a sütési folyamat kezdetére. A megfelelő (beállított) időpontban a sütő automatikusan működésbe lép, majd a sütés végének beállított időpontja után a sütő működése leáll. Folyamatos hangjelzés lesz hallható, amit a kijelző (✓) érintésével kapcsolhatunk ki. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

Megjegyzés: ebben az üzemmódban a következő is beállítható:

Melegen tartás (≋)

- A melegen tartás funkció a sütési folyamat vége után kapcsolható be. Miután a beállított időtartam eltelik, rövid hangjelzés lesz hallható. Ezután a sütő a következő 3 órán keresztül 70°C-on tartja a hőfokot.

Sütés több lépésben - STEPbake

A **STEPbake** funkció a PRObake rendszer kiegészítéseként is használható. Ez a funkció lehetővé teszi valamennyi beállítás manuális kiválasztását. Egy sütési folyamaton belül maximum három különböző, egymást követő lépés kombinálható. Az égők, a hőfok és a sütési idő kiválasztásával pontosan saját ízlésünknek megfelelően készíthetjük el ételeinket.

329435

- A három egymást követő lépés (**1. lépés, 2. lépés, 3. lépés**) megjelenítéséhez érintsük érintsük meg a **STEPbake** mezőt.
- Az égő-kombináció, a hőfok és a sütés időtartamának beállításához érintsük meg az 1. lépés mezőt.
- Ha bizonyos idő múlva szeretnénk megváltoztatni a beállítások kombinációját, tegyünk ugyanígy a 2. és a 3. lépések vonatkozásában is. (LÉPÉS HOZZÁADÁSA).
- A sütő bekapcsolásához érintsük meg a **START** jelet. A sütő azonnal működésbe lép, az 1. lépéshez meghatározott beállításokkal. Miután az 1. lépéshez meghatározott sütési idő eltelt, a 2., majd a 3. lépés kapcsol be, amennyiben meghatároztunk ilyeneket. A sütő a beállított időpontban fogja befejezni a sütés folyamatát. Ekkor folyamatos hangjelzés lesz hallható, amit a kijelző érintésével kapcsolhatunk ki. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

A sütés folyamatának befejezése

A sütőben való ételkészítés folyamata két módon fejezhető be:
- A sütő működésének leállításához nyomjuk meg a **STOP** jelet. Ekkor megjelenik a beállítások menü, ahol megváltoztathatjuk a paramétereket, majd a **START** jel érintésével új sütési folyamatba kezdhetünk.

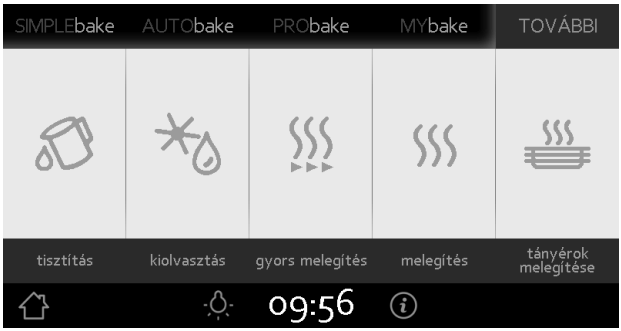
Biztonsági okokból a sütő bizonyos sütési idő elteltével automatikusan kikapcsol:

⚠ **10 óra elteltével, amennyiben a beállított hőfok magasabb, mint 120°C;**

⚠ **24 óra elteltével, amennyiben a beállított hőfok alacsonyabb, mint 120°C.**

További funkciók

További funkciók beállításához érintsük meg a TOVÁBBI mezőt.



Tisztítás

Az előre beállított hőfok 70°C. Töltsünk 0.6 l vizet egy tepsibe és helyezzük be a legalsó szintre. 30 perc elteltével a sütő zománcozott falaira lerakódott ételmaradékok megpuhulnak és könnyen letörölhetők egy puha ruha segítségével.

Kiolvasztás

Ebben az üzemmódban a levegő az égők működése nélkül kering csak a ventilátor van bekapcsolva. Ezt a funkciót fagyasztott ételek lassú kiolvasztására használhatjuk.

Gyors előmelegítés

- Ezt a funkciót akkor használhatjuk, ha a lehető leggyorsabban szeretnénk előmelegíteni a sütőt a kívánt hőfokra. Ez a funkció nem alkalmas ételek sütésére.
- Amikor a sütő felmelegedett a kívánt hőfokra, a melegítési folyamat befejeződik. Ekkor folyamatos hangjelzés lesz hallható, amit bármely gomb érintésével kikapcsolhatunk. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.
- A sütő ekkor készen áll a további sütésre, a kíválasztott rendszer (pl. égő-kombináció) szerint.
- Előre beállított hőfok: 160°C, max. megengedett hőfok: 275°C.

Melegen tartás

- Ezt a funkciót a már elkészült ételek melegen tartására használhatjuk.
- Sütés közben is bekapcsolható. Ebben az esetben a készülék a sütési program befejezése után három órán keresztül 70°-on tartja a hőfokot.

Tányérok melegítése

- Ezt a funkciót az étkészlet (tányérok, csészék) felmelegítésére használhatjuk tálalás előtt, így az étel tovább marad meleg amikor már az asztalon van.
- Előre beállított hőfok: 60°C max. megengedett hőfok: 80°C.

Sütő világítás

- A sütő világítás automatikusan bekapcsol, ha kinyitjuk a készülék ajtaját (ajtó kapcsoló) vagy ha bekapcsoljuk a sütőt.
- Egyes modellek két izzóval rendelkeznek a sütőtér megvilágítására: az egyik a hátsó falon felül, míg a másik a jobb oldalfal közepén található. A ( ) jel érintésével a sütő világítása szükség szerint ki- vagy ismét bekapcsolható.

Gyerekzár

- Ezt a funkciót a sütő véletlen működtetésének megakadályozására használhatjuk (gyerekbiztonság).
- A funkció bekapcsolásához nyomjuk meg a ( ). gombot és tartsuk néhány másodpercig benyomva. Ekkor rövid hangjelzés lesz hallható és kigyullad a megfelelő gomb.
- Ilyenkor valamennyi funkció blokkolva van, kivéve a BE/KIKAPCSOLÁS és a GYEREKZÁR funkciók.
- A gyerekzár feloldásához érintsük meg ismét a ( ).

329435

Stopper-figyelmeztetés
Ezt a funkciót akkor használhatjuk – a sütő működésétől függetlenül is – amikor figyelmeztetést szeretnénk egy előzetesen beállított időpontban. A stopper visszaszámlálója maximum 8 órára állítható be.

- A figyelmeztetés beállításához érintsük meg először az **ÓRA** jelet, majd a (🔔) jel érintésével állítsuk be az időtartamot,majd a (✓). jel érintésével hagyjuk jóvá a beállítást. Az óra kijelzőjén váltakozva az óra és a stopper lesz látható.
- A stoppert idő előtt az ÓRA jel érintésével kapcsolhatjuk ki. A stopper törléséhez érintsük meg a (⊗) jelet.

Elmentett beállítások - MYbake

A felhasználó recepjeinek elmentése és szerkesztése
Ez a program lehetővé teszi, hogy ételeinket úgy készítsük el, ahogyan szeretnénk, mindig ugyanazokon a lépéseken keresztül és ugyanazokkal a beállításokkal. Az általunk kialakított program elmenthető a sütő memóriájában és betölthető következő alkalommal, amikor szükségünk van rá. it. A memória programban étel-kategóriák állnak rendelkezésre (hús, hal, zöldség, kenyér, stb.) és minden kategóriában maximum 15 étel és elkészítésük leírása menthető el.
Elmenthetjük kedvenc receptjeinket a SIMPLEbake vagy az AUTObake programokból, vagy bármely ételt, amelyhez magunk határoztuk meg a legjobb elkészítési folyamatokat a PRObake és a STEPbake funkciókban.

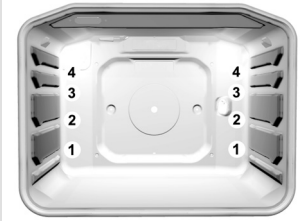
- A (♡+) jel érintésére. Valamennyi programban egy beviteli billentyűzet jelenik meg.
- Az egyes betűk érintésével kiválaszthatjuk az ételnek adni kívánt nevet, ami felül kerül feltüntetésre. Minden egyes név maximum 16 karaktert tartalmazhat. Ha szükséges, egy-egy karaktert a jobb felső sarokban található (←) jel érintésével törölhetünk. A bevitt nevet a(✓).

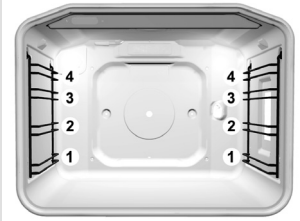
- jel érintésével hagyhatjuk jóvá. (⊗).

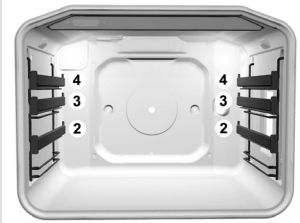
Saját receptek használata

⚠ **A filmszalag balra és jobbra is görgethető.**

Szintek



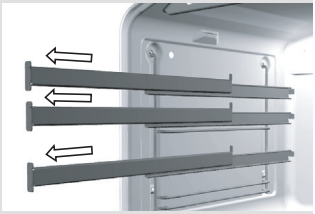




- A tartozékok (rács, lapos és mély tepsik) négy szinten helyezhetők el a sütőben.
- A sütők számozása mindig alulról kezdődik (az egyes szintek használata az alábbi sütési táblázatokban szerepel).
- A sínek lehetnek elnyújtottak, huzalból készültek vagy teleszkóposak (modelltől függően). A teleszkópos (kihúzható vagy behúzható) sínek a második, harmadik és negyedik szinteken helyezkednek el. Huzalból készült sínek esetében a rácsot és a tepsiket mindig a két szomszédos huzal közötti szűkebb résbe kell behelyezni.

329435

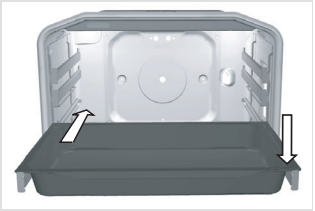
Teleszkópos kihúzható sínek (modelltől függően)



A teleszkópos (kihúzható vagy behúzható) sínek a második, harmadik és negyedik szinteken helyezkednek el. Három szinten találhatók meg a sütő jobb és bal falán.

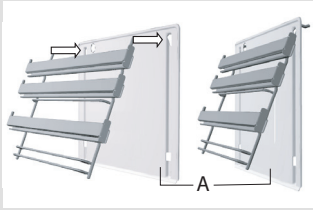
A kihúzható szintek részei (modelltől függően):
- három részben kihúzható sín,
- egy teljesen és két részben kihúzható sín, vagy
- három teljesen kihúzható sín.

⚠ A teleszkópos kihúzható sínek és a sütő egyéb tartozékai felforrósodhatnak, ezért a sütő használatakor viseljünk konyhai kesztyűt.



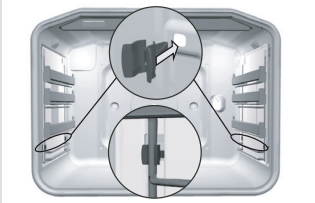
- A rács, a sütőtepsi vagy a csepp tálca behelyezéséhez először húzzuk ki a kívánt szint teleszkópos sínjeit.
- Helyezzük a rácsot vagy a tepsit a kihúzható sínre és kézzel toljuk be a sütőbe. A sütő ajtaját csak akkor csukjuk be, ha a teleszkópos sínek teljesen visszatolt állapotban vannak.

Könnyen tisztítható betétek (modelltől függően)



A könnyen tisztítható betétek megakadályozzák, hogy a zsiradék közvetlenül a sütő falára fröccsenjen.

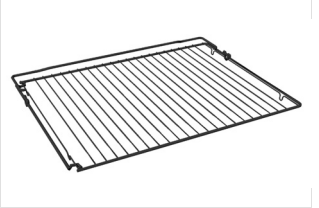
A könnyen tisztítható betétek a következőképpen helyezhetők el:
- Vegyük ki a huzal vagy teleszkópos síneket (lásd A teleszkópos vagy huzal sínek eltávolítása részt).
- Csatlakoztassuk a (rácsos vagy teleszkópos) síneket a könnyen tisztítható betéthez (A), majd a kettőt együtt akasszuk a lyukakba és húzzuk lefelé.



A teleszkópos (teljesen kihúzható) sínek és a könnyen tisztítható betétek elhelyezésekor a kapcsot helyezzük a sütő belső falainak alsó nyílásaiba és a síneket helyezzük ezekbe a kapcsokba. A kapcsok a sínek rögzítésére szolgálnak.

Sütő-tartozékok (modelltől függően)

Az üvegtálca ételek sütésére szolgál, de tálaló edényként is használható.



A rács, amelyen az ételt tartalmazó edény, vagy az étel közvetlenül elhelyezhető.

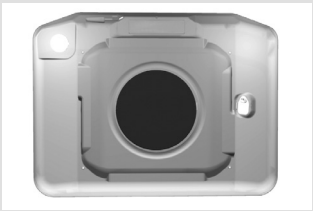
A lapos tepsi tészták és sütemények sütésére használható

A mély tepsi hús és nedves tészták sütésére használható, de csepp tálcaként is szolgálhat.

⚠ **Hacsak nem használjuk a grillt, csepp tálcaként használva a mély tepsit, azt nem szabad az első szinten használni.**

A sütő tetejének belső fala katalitikus réteggel van bevonva, amelyet csak szakember szerelhet fel vagy távolíthat el.

Zsírszűrő (modelltől függően)



A sütő hátsó falán található zsírszűrő védi a ventilátort, a kerek égőt és a sütőt a szennyeződéstől, különösen a zsírtól. Hús sütésekor javasolt a zsírszűrő használata, míg sütemények készítésekor mindig távolítsuk el a szűrőt! Ha sütemény-készítés közben a szűrő bent van, a sütési eredmény gyenge lesz. filter lahko pri pečenju potic povzroči slabe rezultate.

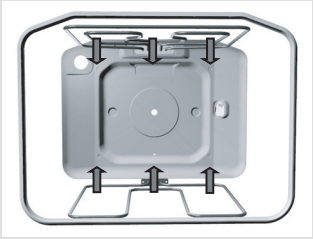
Ételkészítés

Tésztasütés

- Tésztákhoz használjuk a , vag . működési módokat. (A sütő működése a kiválasztott módban a modelltől függ).
- Sütemények készítésekor mindig távolítsuk el a zsírszűrőt.

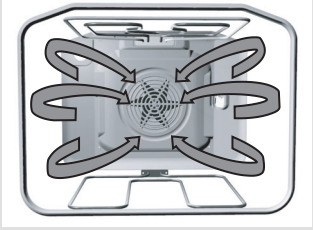
Utasítások

- Tészták sütésekor mindig tartsuk be a tésztasütésre vonatkozó táblázatban található, szintekre, a hőfokra és a sütési időre vonatkozó utasításokat. Ne bízzunk a más sütők használata során szerzett tapasztalainkban. A sütési táblázatban szereplő értékek kimondottan erre a sütőre kerültek meghatározásra és ellenőrzésre.
- Ha a sütési táblázatban nem található meg valamilyen típusú tészta, keressünk egy hasonló típusút és alkalmazzuk az arra vonatkozó információkat.



Tésztasütés alsó és felső égő használata mellett

- A tésztát csak egy szinten süssük.
- Az alsó / felső égők kombinációja különösen alkalmas különféle típusú tészták, kenyér és hús sütésére.
- Sötét színű sütőedényeket használjunk, mert a világosak visszaverik a hőt, ami gyengébb sütési (pirítási) eredményekhez vezet. Az edényeket mindig a rácson helyezzük el, kivéve ha a tartozék-tepsit használjuk, ez esetben távolítsuk el a rácsot.
- Az előmelegítéssel lerövidíthető a sütési idő. Az ételt csak akkor helyezzük a sütőbe, ha az már elérte a beállított hőfokot, azaz ha a jelfény (sütő működését jelző lámpa) kialudt.



Tésztasütés forró levegő használatával

Tésztasütéshez kitűnően megfelel a forró levegő használata abban az esetben, ha egyidőben több szinten szeretnénk sütni, különösen ha aprósüteményt készítünk lapos tepsikben.

Javasolt az előmelegítés, valamint a második és a harmadik sínek használata. Ez a mód megfelelő nedves tészták és

329435

gyümölcsök sütemények sütésére is (ebben az esetben csak egy szinten süssünk).

- A hőfokot általában alacsonyabbra kell állítani, mint az alsó/felső égők kombinációjával történő sütés esetében (lásd a tésztasütésre vonatkozó táblázatot is).
- Egyidőben különféle típusú süteményeket is süthetünk, ha az azok sütéséhez szükséges hőfok közel azonos.
- A sütési idő változhat, még azonos tepsik esetében is. Ha egyidőben több tepsiben sütünk – két vagy akár három szinten, a sütési idő minden tepsi esetében különbözhet. Egy vagy két tepsit lehet, hogy előbb ki kell vennünk (ezt általában a felső tepsi).
- Ha lehetséges, az aprósüteményeket azonos vastagságúra és magasságúra készítsük. Az egyenetlen méretű tészták egyenetlenül sülnek!
- Ha többféle típusú tésztát sütünk egyiőben, a sütőben jelentős mennyiségű pára képződik, ami a sütő ajtaján csapódik le.

Tésztasütési tippek

Teljesen elkészült már a tészta?

Szúrjunk egy fa pálcikát a tésztába ott, ahol a legmagasabb . Ha a pálcikán kihúzása után nincsenek tészta-nyomok, a sütemény elkészült. Kapcsoljuk ki a sütőt és használjuk fel a fennmaradó hőt.

A tészta szétfolyt

Ellenőrizzük a receptet. Legközelebb használjunk kevesebb folyadékot. Tartsuk be a keverési / dagasztási időt, különösen ha erre háztartási készülékeket használunk.

A tészta túl világos

Legközelebb használjunk sötét színű tepsit, és helyezzük egy szinttel lejjebb, vagy a sütés vége felé kapcsoljuk be az alsó égőt is.

A nedves töltelékkel készült tészta (pl. túróslepény) nem sült át teljesen

Legközelebb csökkentsük a hőfokot és növeljük meg a sütési időt.

Megjegyzések a tésztasütési táblázathoz:

- A hőfok vonatkozásában két érték került feltüntetésre: egy alsó és egy felső. Először az alsó hőfokot alkalmazzuk; ha a tészta nem pirult meg kellőképpen, legközelebb növeljük a hőfokot.
- A sütési idők becsült értékek és számos körülmény szerint különbözhetnek.
- A vastag betűvel nyomtatott érték jelöli a legmegfelelőbb működési módot a hőfok-táblázatban az adott típusú tészta esetében.
- A * jelölés azt jelenti, hogy a sütőt elő kell melegíteni a kiválasztott megfelelő működési módban.

329435

- Sütőpapír használata esetén győződjünk meg róla, hogy magas hőfoknak is ellenáll-e. töröljük szárazra az ajtót és az üveget.
- A páraképződés megakadályozása érdekében ne hagyjuk az ételeket a sütőben kihűlni.

Hússütési táblázat kombinált felső és alsó égő vagy forró levegő működési módban - amikor csak egy szinten sütünk

Hús típusa	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Marha						
Marhasült	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Marhasült	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Steak, közepesen sült	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Steak, jól átsült	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Sertés						
Bőrös sertéssült	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Dagadó	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Dagadó	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Lapocka	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Sertéstekercs	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Kotlett	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Darált húsból készült sült (sertés v. marhafasírt)	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Borjú						
Borjútekercs	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Borjú bélszín	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Bárány						
Bárány bélszín	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Birka vesepecsenye	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Vadhús						
Nyúl bélszín	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Őz/szarvas bélszín	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Vaddisznó pecsenye	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Szárnyas						
Csirke, egész	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Csirke	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Kacsa	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Liba	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Pulyka	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Hal						
Egész hal	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Hal felfújt	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Megjegyzés: A javasolt szint a mély tepsire vonatkozik; kisebb edényeket az első vagy a második szinten lévő rácson kell elhelyezni (a mély tepsit ne helyezzük az első szintre).

Beállítások táblázata a meleg levegő és alsó égő használatával készülő tésztákhoz

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Túróslepény (750g túró) - vajas tészta	2	150-160	65-80
Pizza * - kelt tészta	2	200-210	15-20
Quiche Loraine – vajas tészta kéreggel	2	180-200	35-40
Almás pite öntettel – kelt tészta	2	150-160	35-40
Gyümölcsös kalács, kevert tészta	2	150-160	45-55
Almás pite – leveles tészta	2	170-180	45-65

Megjegyzés: A szint száma arra a szintre vonatkozik, amelyiken a kisebb edényeket vagy tepsiket el kell helyezni.

Hús sütése

- Hússütéshez használjuk a , és . működési módokat.
- A vastag betűvel nyomtatott adat jelenti az adott hústípusnak leginkább megfelelő működési módot.
- Hússütéskor javasolt a zsírszűrő használata (modelltől függően).

Edényhasználati tippek

- A húst süthetjük zománcozott, edzett üveg, agyag vagy öntöttvas edényben.
- A rozsdamentes acél tepsi használata kevésbé javasolt, mert visszaveri a hőt.
- Ha a sültet lefedjük, az szaftosabb marad, a sütő pedig kevésbé szennyeződik.
- Nyitott tepsiben a hús előbb megpirul.

Megjegyzések hússütéshez

- A hússütési táblázat a javasolt hőfokokat, szinteket és sütési időket jelöli. Mivel a sütési idő jelentős mértékben függ a hús típusától, tömegétől és minőségétől, a javasolt értékek módosításra szorulhatnak.
- Hús, szárnyas és hal sütőben való sütése 1 kg felett gazdaságos.
- Hússütéskor öntsünk elegendő folyadékot az edénybe – így megakadályozhatjuk, hogy a zsír és a hús leve ráégjen. Ez azt jelenti, hogy hosszabb ideig történő sütés esetén a húst néhányszor ellenőriznünk kell és szükség esetén pótolnunk kell a folyadékot.
- Körülbelül a sütési idő felénél fordítsuk meg a sültet, különösen ha tepsiben sütjük. A jobb sütési eredmény érdekében a sütést elején a hús felső részét fordítsuk lefelé.
- Nagyobb darab húsok sütésekor pára képződhet a sütőben, ami a sütő ajtaján csapódik le. Ez természetes jelenség, ami nem befolyásolja a sütő működését. A sütés befejeztével

329435

Hússütési táblázat kombinált felső és alsó égő vagy forró levegő működési módban - amikor csak egy szinten sütünk.

Hús típusa	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Marha						
Marhasült	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Marhasült	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Steak, közepesen sült	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Steak, jól átsült	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Sertés						
Bőrös sertéssült	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Dagadó	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Dagadó	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Lapocka	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Sertéstekercs	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Kotlett	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Darált húsból készült sült (sertés v. marhafasírt)	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Borjú						
Borjútekercs	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Borjú bélszín	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Bárány						
Bárány bélszín	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Birka vesepecsenye	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Vadhús						
Nyúl bélszín	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Őz/szarvas bélszín	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Vaddisznó pecsenye	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Szárnyas						
Csirke, egész	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Csirke	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Kacsa	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Liba	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Pulyka	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Hal						
Egész hal	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Hal felfújt	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

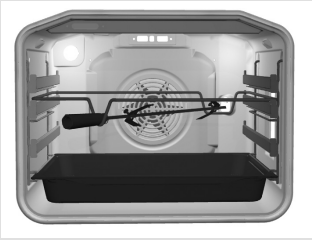
Megjegyzés: A javasolt szint a mély tepsire vonatkozik; kisebb edényeket az első vagy a második szinten lévő rácson kell elhelyezni (a mély tepsit ne helyezzük az első szintre).

Grillezés és pirítás

- Húsok grillezésekor különösen figyelmesnek kell lennünk. A magas hőfok és az infra égő miatt a rács és a sütő többi része igen felforrósodik; használjunk konyhai kesztyűt és speiális húscsipeszt.
- A megszúrt húsból (pl. kolbászból) forró zsír spriccelhet ki. Ennek elkerülésére használjunk húscsipeszt.
- Húsok grillezésekor felügyeljük állandóan a folyamatot. A magas hőfok miatt a hús hamar odaéghez!
- Ne hagyjuk a gyerekeket a grill közelében.
- Az infra égővel történő sütés javasolt grillkolbászok, húsok és halak (steak, borda, lazacfilé, stb.) pirításához és zsírmentes elkészítéséhez vagy kenyérpirításhoz.

Tippek a grill funkció használatához

- A grill használata közben a sütőajtó legyen mindig zárva.
- A grillezésre vonatkozó sütési táblázat jelzi a javasolt hőfokot, szintet és sütési időt. Mivel a sütési idő jelentős mértékben függ a hús típusától, tömegétől és minőségétől, a javasolt értékek módosításra szorulhatnak.
- Hússütéskor javasolt a zsírszűrő használata (modelltől függően).
- Az infra égőt (Széles grill és Grill működési módok) 5 percig elő kell melegíteni.
- Ha a rácson sütünk, javasolt bekenni egy kis olajjal, hogy a hús ne ragadjon rá.
- Helyezzük el a vékony hússzeleteket a rácson és tegyük a negyedik szintre.
- Ebben az esetben helyezzük a csepp tálcaként szolgáló tepsit az első vagy a második szintre, hogy összegyűjtse a csöpögő zsírt és húslét.
- A grillezett húst a sütési idő felénél meg kell fordítani. Az első oldalt süssük valamivel tovább, mint a másodikat.
- Ha nagyobb darab húsokat (csirke, hall) grillezünk a rácson, helyezzük a rácsot a második szintre, a csepp tálcát pedig az elsőre.
- A vékonyabb szelet húsokat csak egyszer kell megfordítani, míg a vastagabbakat többször. A hús forgatásához használjun húscsipeszt, hogy ne veszítsünk túl sok szaftot.
- A sötétebb hús jobban és hamarabb fog megpirulni, mint a sertés vagy borjú.
- A grill használata után mindig tisztítsuk meg a sütőt és a tartozékait, hogy a szennyeződés a sütő következő használatakor ne égjen rá.



Sütés forgónyárson

(egyes modelleknél)

- A forgónyárs-készlet egy levehető nyéllel rendelkező forgónyársból és két csavaros, a hús rögzítésére szolgáló villából áll.
- A forgónyárs használatakor, először helyezzük el a tartókeretet alulról a harmadik szinten. Húzzuk a nyársra a befűszerezett húst és szúrjuk bele a rögzítő villákat mindkét oldalról, hogy biztonságosan rögzíteni tudjuk. Ezt követően húzzuk meg a csavarokat a villákon.
- Helyezzük rá a fogantyút a forgónyárs első részére. A nyárs hegyes végét akasszuk a sütő hátsó falának jobb oldalán lévő, forgó zsaluval védett nyílásba. A nyárs első részét helyezzük a tartókeret legalsó részére.
- Helyezzük be az első szintre a mély tepsit, ami ez alkalommal csepp tálcaként funkcionál, és megakadályozza, hogy a húsból a zsiradék és a szaft a sütő aljára csöpögjön.
- Kapcsoljuk be a »Széles grill« működési módot a forgónyárs használatához«.
- A sütőajtó bezárása előtt vegyük le a nyárs fogantyúját.
- Az infra égő működését termosztát kontrollálja; valamint csak akkor működik, ha a sütő ajtaja zárva van.

Sütési táblázat – széles grill

Étel típusa	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Hús és kolbászok					
4 bélszín-szelet, gyengén átsült	180g/db	4	240	-	14-16
4 bélszín-szelet, közepesen sült	“	4	240	-	16-20
4 bélszín-szelet, jól átsült	“	4	240	-	18-21
4 sertésszelet	“	4	240	-	19-23
4 kotlett	“	4	240	-	20-24
4 borjústeak	“	4	240	-	19-22
6 bárány kotlett	100g/db	4	240	-	15-19
8 grillkolbász	100g/db	4	240	-	11-14
3 db fasírozott	200g/db	4	240	-	9-15
1/2 csirke	600g	2	-	180-190	25 (1.oldal) 20 (2. old.)
Hal					
Lazac szeletek	600	3	240	-	19-22
4 pisztráng	200g/db	2	-	170-180	45-50
Pirított kenyér					
6 szelet fehér kenyér	/	4	240	-	1,5-3
4 szelet kenyér kevert lisztből	/	4	240	-	2-3
Melegszendvics	/	4	240	-	3,5-7
Hús / szárnyas*					
Kacsa*	2000	2	210	150-170	80-100
Csirke*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Sertéssült	1500	2	-	150-160	90-120
Sertéslapocka	1500	2	-	150-160	120-160
Sertés pecsenye	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef / marha steak	1500	2	-	170-180	40-80
Gratinírozott zöldség **					
Karfiol, kelkáposzta	750	2	-	210-230	15-25
Spárga	750	2	-	210-230	15-25

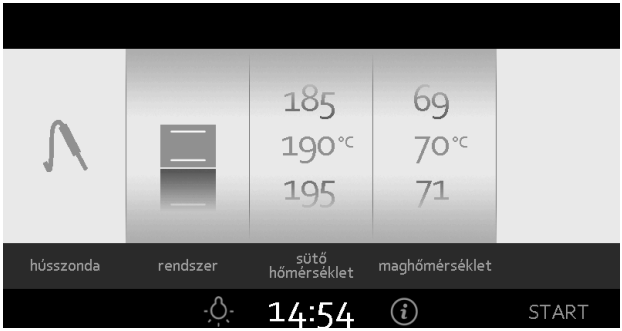
Megjegyzés: a szint a rácsra vonatkozik, amelyen a húst elhelyezzük; a hús / szárnyas részben a szint a mély tálcára vonatkozik, mígy a csirke esetében a rácsra.
Ha a húst tepsiben sütjük, öntsünk bele elegendő folyadékot, hogy a hús ne égjen le; a sütési folyamat felénél fordítsuk meg a húst. Ha a rácson grillezünk húst, helyezzük el a mély tepsit a második szinten, így csepp tálcaként funkcionál (lásd grill funkció használatára vonatkozó tippeket).
Javaslat: A pisztrángot töröljük szárazra papírtörlő segítségével. Tegyünk a belsejébe egy kis petrezselymet, sót, fokhagymát. Kívülről olajozzuk meg és helyezzük a rácsra. Ne fordítsuk meg a grillezés során.
* Ez a típusú hús a forgónyárson is elkészíthető (lásd a forgónyárs használatára vonatkozó utasításokat).
** A zöldségeket először félig megfőzzük, majd besamel mártással leöntjük és reszelt sajttal megszórjuk. Használjuk a kisebb üvegtepsit és a rácson helyezzük el.

329435

Sütési táblázat - grill

Étel típusa	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Húsok és kolbászok					
2 marhasteak, jól átsült	180g/kom	4	240	-	18-21
2 kotlett		4	240	-	20-22
2 sertés steak	180g/kom	4	240		18-22
4 grillkolbász	100g/kom	4	240	-	11-14
4 melegszendvics		4	240	-	5-7
Pirított kenyér		4	240		3-4
3 pisztráng – rácson	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Csirke - rácson	1500g	2	-	160-170	60-80
Sertéslapocka – mély tepsi	1500g	2	-	150-160	120-160

Programozott sütés hússzondával



- Ebben a programozási módban beállíthatjuk az étel kívánt hőfokát. A beállítás 30 és 99°C közötti tartományban lehetséges.
- A hússzondával történő sütés ideális nagy, csont nélküli húsok készítéséhez. Ez az ételkészítési mód nem megfelelő csirke- vagy nyúlhúshoz.

Javasolt maghőmérséklet:
Sertéssült - 85°C
Marhasült - 80°C
Borjúsült - 75°C
Fillet Mignon - 40-50°C

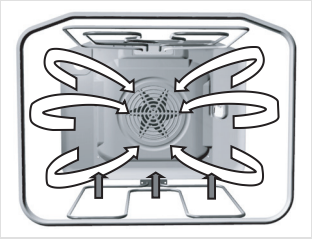
A sütés folyamata hússzonda használatával
- Csatlakoztassuk a hússzonda dugaszát az aljzatba és szúrjuk a szondát a húsba. Az aljzat a sütőtér bal oldali falának felső sarkában található. Az aljzatot egy fém dugasz védi, amit el kell távolítani, illetve a sütés végén vissza kell helyezni.
- •Válasszuk ki a kívánt égő-kombinációt és a megfelelő hőfokot.
- A sütő bekapcsolásához érintsük meg a START jelet. A

hússzonda ekkor mérni kezdi a hőfokot az étel magjában.

- A sütés folyamata során a sütési hőfok és a maghőmérséklet bármikor megváltoztatható. measuring the temperature in the core of the chunk of food.
- Amikor a beállított maghőmérséklet elérésre került, a sütő működése leáll és hangjelzés lesz hallható, ami azt jelzi, hogy a sütési folyamat véget ért.
- Kapcsoljuk ki a sütőt, távolítsuk el a szondát az ételből és húzzuk ki az aljzatból. Az aljzatba helyezzük vissza a fém dugaszt.

⚠ **Ügyeljünk rá, hogy a hússzonda ne érintkezzen az égővel a sütő működése közben. Csak ilyen típusú sütőhöz való hússzondát használjunk.**

Befőzés



Befőzéshez használjuk az alsó égő + ventilátor működési módot

A szokásos módon készítsük elő a tartósítani kívánt élemiszert és az üvegeket. Használjunk hagyományos befőttes üvegeket gumi tömítéssel és üveg fedéllel. Ne használjunk csavaros vagy fém fedelű üvegeket vagy fémdobozokat. Az üvegek legyenek lehetőleg azonos méretűek, ugyanazzal az élelmiszerrel töltve és szorosan lezárva. Egyszerre maximum 6 db egyliteres üveg fér a sütőbe.

- Csak friss élelmiszert használjunk.
- Öntsünk körülbelül egy liter forró vizet (körülbelül 70°C) egy mély tepsibe, hogy a sütő nedvességi foka megfelelő legyen. Helyezzük el az üvegeket a sütőben úgy, hogy ne érintkezzenek sem a sütő falával, sem egymással (lásd az ábrát). A gumi tömítéseket használat előtt be kell nedvesíteni.
- Helyezzük a mély tepsit az üvegekkel alulról a második szintre. A befőzés során ügyeljünk az üvegekre; addig főzzük, amíg az üvegek tartalma el nem kezd forrni – ekkor buborékok jelennek meg az üvegben. Tartsuk be az alábbi befőzési táblázatban javasolt főzési időket.

Befőzési táblázat

Befőzendő étel	Mennyiség	T=170-180°C, forrásig (perc)	A buborékok megjelenése után	Pihentetési idő (a sütőben) (perc)
Gyümölcs				
Eper	6x1 liter	kb. 40-55	kapcsoljuk ki	25
Csonthéjas gyümölcsök	6x1 liter	kb. 40-55	kapcsoljuk ki	30
Almapüré	6x1 liter	kb. 40-55	kapcsoljuk ki	35
Vegetables				
Savanyú uborka	6x1 liter	kb. 40 do 55	kapcsoljuk ki	30
Bab, sárgarépa	6x1 liter	kb. 40 do 55	állítsuk 120°C-ra, 60 perc	30

Időtartamok: a táblázatban megadott időtartamok hozzávetőlegesek. A tényleges időtartam függhet a helyiség hőmérsékletétől, az üvegek mennyiségétől, a gyümölcsök és zöldségek mennyiségétől és hőfokától, stb. A sütő kikapcsolása előtt (gyümölcsök) vagy a hőfok alacsonyabbra állítása előtt (zöldségek) győződjünk meg róla, hogy valóban láthatóak buborékok az üvegekben.
Fontos: Nézzük figyelmesen, mikor jelennek meg a buborékok az első üvegben.

Kiolvasztás

- A sütőben keringő levegő felgyorsíthatja a fagyasztott in élelmiszerek kiolvasztásának folyamatát. .
- A kiolvasztásra alkalmas élelmiszerek közé tartoznak a nehéz, vagy vajas krémmel töltött sütemények, torták, tészták, kenyér, zsemle és gyorsfagyasztott gyümölcs.
- Higiéniai okokból húst és szárnyast ne olvasszunk ki sütőben.

Ha lehetséges, fordítsuk meg vagy keverjük fel az ételt több alkalommal, hogy a kiolvasztás egyenletesebb legyen.

Tisztítás és karbantartás

A készülék tisztítására ne használjunk gőztisztítót vagy magas nyomású tisztítókat. Mielőtt elkezdenénk tisztítani a sütöt, áramtalanítsuk és hagyjuk kihűlni.

A sütő első része
Tisztítsuk meg a felületeket folyékony, sima felületek tisztítására való tisztítószer és puha ruha segítségével. A tisztítószert tegyük a ruhára és töröljük le a szennyeződéseket; majd öblítsük le vízzel. Ne használjuk a tisztítószert közvetlenül a felületeken. Ne használjunk súrolószereket, éles tárgyakat, vagy acélszivacsot, mert azek megkarcolhatják a készüléket.

Alumínium felületek
Az alumínium felületeket enyhe, az ilyen típusú felületek tisztítására való tisztítószer segítségével tisztítsuk. A tisztítószert tegyük nedves ruhára és tisztítsuk meg a felületet, majd öblítsük le vízzel. Ne használjuk a tisztítószert közvetlenül az alumínium felületen. Ne használjunk súrolószereket vagy súroló szivacsokat. A felületnek nem szabad közvetlenül érintkezni a sütőtisztító szerekkel.

Rozsdamentes acél első lapok
(egyes modelleknél)
A felületet enyhe tisztítószer (szappanos víz) és puha szivacs segítségével tisztítsuk, ami nem karcolja meg a felületet. Ne használjunk súrolószereket vagy oldószer-alapú tisztítószereket. Ezen utasítások be nem tartása esetén a felület megsérülhet.

Lakkozott és műanyag felületek
(egyes modelleknél)
Puha ruha és sima, lakkozott felületek tisztítására alkalmas kímélő tisztítószer segítségével tisztítsuk meg a gombokat és az ajtó fogantyúját. Használhatunk speciális, ilyen típusú felületek ápolására való tisztítószereket is, ez esetben tartsuk be a termék gyártójának utasításait.

FIGYELEM: A felsorolt felületek soha nem szabad, hogy sütőtisztító spraykkel érintkezzenek, mivel azok megsérthetik az alumínium részeket..

Sütő

- A sütőt tisztíthatjuk hagyományos módon (tisztítószerek, sütő spray), de csak akkor, ha nagyon szennyezett és különösen makacs szennyeződésekről van szó.
- A sütő rendszeres tisztítására (minden egyes használat után) a következő folyamat javasolt: Öntsünk 0,6 liter vizet egy tepsibe és tegyük a legalsó szintre. Nyomjuk meg a ( ). gombot, majd a start/stop gombot. Harminc perc elteltével zománcra rakódott ételmaradékok feloldódnak, így könnyedén letörölhetőek egy nedves ruha segítségével.

Makacs szennyeződések esetén ügyeljünk a következőkre:
Tisztítás előtt a sütő ki kell hogy hűljön.

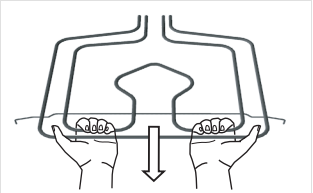
- A sütőt és tartozékait minden egyes használat után tisztítsuk meg, hogy a szennyeződés ne tudjon ráégni.
- A zsiradék eltávolításának legegyszerűbb módja, hogy szappanos vízzel áttöröljük amíg a sütő még meleg.
- Különösen makacs szennyeződések eltávolítására használjuk a hagyományos sütőtisztítókat. Ezután töröljük át a sütőt alaposan tiszta vízzel és távolítsuk el a tisztítószert.
- Soha ne használjunk súrolószereket és –eszközöket, úgy mint erős szivacsok, folteltávolítók, stb.
- A lakkozott, rozsdamentes acél, cinkelt és alumínium felületek soha nem szabad, hogy érintkezzenek a sütőtisztító szerekkel, mivel azok kárt, illetve elszíneződést okozhatnak. Ugyanez vonatkozik a termosztát szenzorjára (ha a sütő rendelkezik hússzondával és programórával) és a felső részen található égőkre.
- Tisztítószerek vásárlásakor vegyük figyelembe a környezetvédelmi szempontokat és tartsuk be a gyártók utasításait.

Katalitikus réteg (egyes modelleknél)

- A katalitikus zománc puha és érzékeny a fémekre; így nem javasolt súrolószerek és éles tárgyak használata.
- A katalitikus zománc fegyorsítja a zsír és egyéb szennyeződések lebomlását. A sütés után megmaradó kisebb foltok általában lebomlanak a sütő következő használatáig. A foltok általában 220°C feletti hőfokon tűnnek el teljesen, míg alacsonyabb hőfokon csak részben.
- A katalitikus részek öntisztító ereje idővel gyengül. Néhány éves rendszeres használat után javasolt a réteg cseréje.

Praktikus tipp

- Nagyobb, zsírosabb húsok sütése esetén javasolt azokat alufóliába vagy sütőzacskóba csomagolni, hogy a zsiradék ne fröcskölje össze a sütő belső falait.
- Ha húst grillezünk a rácson, helyezzünk alá egy csepp tálcát



A sütő felső falának tisztítása (egyes modelleknél)

- Hogy a sütő felső falának tisztítása könnyebb legyen, egyes készülékeknél a felső infra égő lehajtható.
- Az égő lehajtása előtt a készüléket áramtalanítani szükséges, a biztosíték eltávolításával vagy a főkapcsoló kikapcsolásával.
- Az égőnek hidegnek kell lennie; egyébként égésveszély áll fenn!
- Ne használjuk az égőt leeresztett állapotban!

A sütő tisztítása előtt vegyük ki belőle a tepsiket, a rácsot és a síneket. Ezután húzzuk a vízszintes égőt magunk felé. Húzzuk az égőt addig, amíg a keresztrúd ki nem ugrik a jobb és bal oldali tartóiból (lásd az ábrát). A tisztítást követően helyezzük vissza az égőt ugyanezt a folyamatot követve: a keresztrudat vissza kell helyezni a két tartókonzolba.

Tartozékok

A tartozékokat (tepsik, rács, stb.) meleg víz és általános tisztítószer segítségével tisztítsuk.

Zsírszűrő (csak egyes modelleknél)

A zsírszűrőt minden egyes használat után tisztítsuk meg puha kefe, meleg víz és tisztítószer segítségével, vagy mosogassuk mosogatógépben.

Könnyen tisztítható betétek (csak egyes modelleknél)

A könnyen tisztítható betéteket minden egyes használat után után tisztítsuk meg puha kefe, meleg víz és tisztítószer segítségével, vagy mosogassuk mosogatógépben.

Speciál is zománc-bevonat

A sütő, az ajtó belső oldala és a tepsik speciális zománc-bevonattal rendelkeznek, ami sima és ellenálló felület.
Ez a speciális bevonat könnyebb tisztítást tesz lehetővé szobahőmérsékleten.

Karbantartás (modelltől függően)

A teleszkópos kihúzható sínek eltávolítása

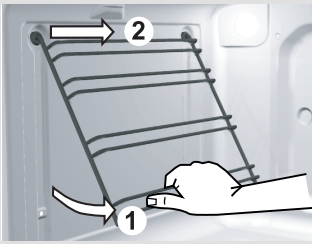
A sütő belső falainak könnyebb tisztíthatósága érdekében a kihúzható teleszkópos sínek kivehetőek a sütőből.

- Fogjuk meg a sínrácsot az alsó részén és fordítsuk befelé; ezután emeljük ki a felül elhelyezkedő lyukakból.
- A rácsot és a teleszkópos síneket szokványos tisztítószerekkel tisztítsuk.
- A teleszkópos kihúzható síneket ne mosogassuk mosogatógépben.

⚠ **Ne próbáljuk beolajozni a teleszkópos kihúzható síneket!**

A tisztítást követően egyszerűen helyezzük vissza a sínrácsot – fordított sorrendben követve az utasításokat.

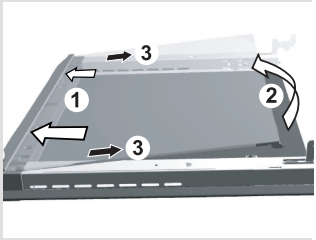
329435



A sínrács kivétele

A sütő könnyebb tisztíthatósága érdekében a sínrács eltávolítható.

- Fogjuk meg a rácsot az alsó részén és fordítsuk befelé; ezután emeljük ki a felül elhelyezkedő lyukakból.
- A rácsot hagyományos tisztítószerekkel tisztítsuk.
- A tisztítást követően egyszerűen akasszuk vissza a rácsot a lyukakba és húzzuk lefelé.

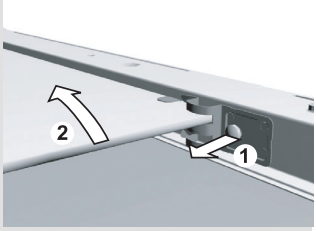


ábra 1

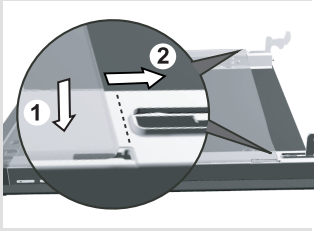
Az ajtó belső üvegének eltávolítása (csak a teljesen üvegből készült Premium ajtó esetében)

Az ajtó üvege belülről is megtisztítható, de ehhez az üveget először el kell távolítani.

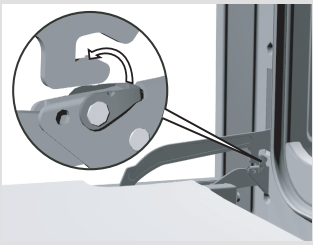
- Vegyük le a sütő ajtaját (lásd a sütő ajtajának levételéről és visszahelyezéséről szóló részt),
- Tartsuk az ajtóüveget az alsó szélénél, húzzuk óvatosan magunk felé és kissé emeljük fel, de ne túlságosan! Maximum 10 mm-re, annyira, hogy az üveg-rögzítő nyelve kimozduljon a résből (1. ábra).
- Vegyük ki az üveget (a 3. sz. nyíl irányába).
- Emeljük ki a belső harmadik üveget (csak egyes modelleknél) úgy, hogy először távolítsuk el az üveg-rögzítők csavarjait és emeljük fel az üveget (2. ábra). Tisztítás előtt távolítsuk el a rögzítőket.
- Helyezzük vissza az ajtót a fenti lépések fordított sorrendben való elvégzésével.
  Megjegyzés: Helyezzük az üveget a résbe és toljuk előre (3. ábra)

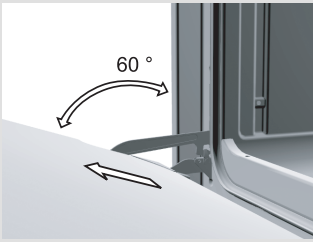


ábra 2



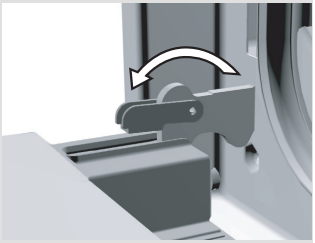
ábra 3



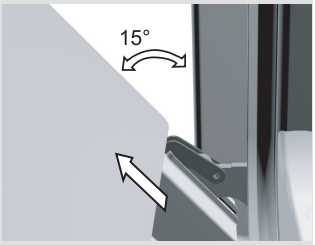


A sütőajtó levétele és visszahelyezése bütykös zsanérral

- Nyissuk ki teljesen a sütő ajtaját. Emeljük fel az alsó zsanértartókat mindkét oldalon függőleges helyzetbe és kapcsoljuk őket a felső zsanértartók kapcsához.
- Csukjuk be félig a sütőajtót és húzzuk óvatosan kifelé. Helyezzük vissza az ajtót fordított sorrendben.
- Félig zárt helyzetben (körülbelül 60°-os szögben) tegyük a helyére az ajtót, nyomjuk a sütő felé, eközben nyissuk ki teljesen. Ügyeljünk a bemetszésekre az alsó zsanértartókon, amelyek egybe kellene hogy essenek az első oldal alsó szélének rovátkáival. Amikor az ajtó teljesen nyitott helyzetben van, távolítsuk el a kapcsokat a felső zsanértartókról és fordítsuk vissza vízszintes helyzetbe



ábra 1



ábra 2

A sütőajtó levétele és visszatétele egytengelyű zsanérral

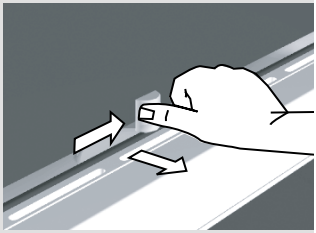
Nyissuk ki teljesen a sütőajtót és forgassuk el a rögzítő bilincseket hátrafelé (1. ábra).

- Lassan csukjuk be az ajtót, amíg a bilincsek a tartókhoz nem nyomódnak. Körülbelül 15°-nál (a zárt ajtópozícióhoz viszonyítva) húzzuk az ajtót enyhén felfelé és húzzuk ki mindkét zsanértartóból (2. ábra).
- Az ajtót az utasításokat fordított sorrendben végrehajtva helyezhetjük vissza. 15°-os szögben helyezzük az ajtót a zsanértartókba a készülék első oldalán és nyomjuk lefelé és előre, amíg helyükre nem csúsznak
- Ezután nyissuk ki teljesen az ajtót és forgassuk a rögzítő bilincseket eredeti helyzetükbe. Lassan zárjuk be az ajtót és ellenőrizzük, hogy megfelelően záródik-e. Ha az ajtó nem nyílik és záródik megfelelően, ellenőrizzük, hogy a zsanér rovátkák megfelelően a fekszenek-e a zsanértartókban.

Figyelem

Mindig győződjünk meg arról, hogy a zsanér-kapcsok stabilan fekszenek-e a tartóikban, amikor az ajtót visszahelyezzük. Ha nem így van, a fő zsanér, amelyet egy erős rugó működtet kilazítható az ajtó felszerelése vagy levétele közben bármikor. Fizikai sérülés veszélye.

Ajtózár (egyes modelleknél)



- A sütőajtó zárral van felszerelve, ami megakadályozza, hogy kinyíljon amíg a zárat ki nem nyitjuk. Az ajtózárat úgy nyithatjuk ki, ha a hüvelykujjunkkal jobbra toljuk és ezzel egyidőben kifelé húzzuk az ajtót.
- Ha az ajtót becsukjuk, a zár automatikusan visszaugrik eredeti helyzetébe.

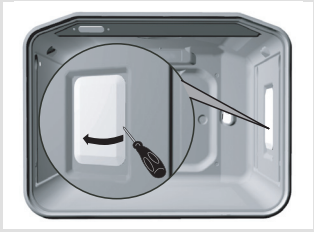
Megjegyzés: Ha a készülékhez ajtózár is tartozik, erősítsük a vezérlő panel alá, a zár használati utasításának megfelelően.

A készülék alkatrészeinek cseréje

A sütő izzójának aljzata és foglalata áram alatt van. Áramütés veszélye!
A sütő izzójának cseréje előtt áramtalanítsuk a készüléket a biztosítékok eltávolításával vagy a főkapcsoló kikapcsolásával.

Sütő izzó
(egyes modelleknél)
A sütőizzó cserélhető alkatrésznek tekinthető és nem vonatkozik rá a garancia. Cseréljük ki az izzót egy, az alábbi jellemzőkkel rendelkező újra: E 14 foglalat, 230 V, 25 W, 300°C.

- Csavarozzuk ki az üveg fedelet az óramutató járásával ellenkező irányba, cseréljük ki az izzót és helyezzük vissza a fedelet.



Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek

A garanciális idő alatt bármilyen javítást csak a gyártó által meghatalmazott szerelők végezhetnek el.

A javítás megkezdése előtt a készüléket áramtalanítani kell a biztosíték eltávolításával vagy az elektromos kábel fali aljzatból való kihúzásával.

A nem megfelelő személyek részéről történő beavatkozások és javítások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak; tehát ne próbálkozzunk magunk ilyen tevékenységekkel. Az ilyen feladatokat bízzuk szakemberre.

A készülék működésében tapasztalt kisebb hibák és problémák esetén ellenőrizzük a következő utasításokat, hogy vajon el tudjuk-e hárítani ezek okait saját magunk.

Fontos

Amennyiben a garanciális idő alatt a szakszerviz szerelőjének látogatása szükséges olyan okból, ami a készülék nem megfelelő használata miatt következett be, a javítás költségeit a felhasználónak kell viselnie. A használati utasítást olyan helyen tároljuk, ahol mindig könnyen megtaláljuk; ha a készüléket más személyeknek adjuk tovább, adjuk oda a használati utasítást is. A következőkben általános problémák megoldására vonatkozó tanácsokat olvashatunk.

A szenzorok nem reagálnak, a kijelző lefagyott	• Áramtalanítsuk a sütőt néhány percre (távolítsuk el a biztosítékot vagy kapcsoljuk ki a főkapcsolót); ezután csatlakoztassuk ismét az elektromos hálózatra és kapcsoljuk be a sütőt.
A fő biztosíték többször kimegy	• Hívjunk szerelőt!
A sütő belső világítása nem működik	• Az izzó cseréjének folyamata “A készülék tartozékainak cseréje” részben került leírásra.
A sütő nem melegszik fel	• Megfelelően került kiválasztásra a hőfok és a működési mód? • A sütőajtó zárva van?
A tészta nem sül át	• Eltávolítottuk a zsírszűrőt? • Betartottuk a »Tésztasütés« részben foglalt utasításokat? • Betartottuk a sütési táblázatban foglalt utasításokat?
A hőfok-kijelző hibát jelez (F1, F2, stb.)	• Hiba lépett fel az elektronikus modul működésében. Áramtalanítsuk a sütőt néhány percre (távolítsuk el a biztosítékot vagy kapcsoljuk ki a főkapcsolót); ezután csatlakoztassuk ismét az elektromos hálózatra és állítsuk be az órát.

Ha a probléma a fenti utasítások betartása mellett is fennáll, vegyük fel a kapcsolatot a szervizzel. Az olyan hibák elhárítása, amelyek a készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt léptek fel, nem képezi a garancia tárgyát. Ilyen esetekben a javítás költségeit a felhasználó viseli.

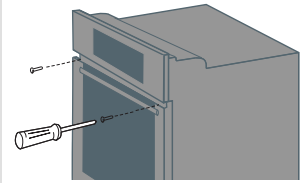
329435

Beszerelési és csatlakoztatási utasítások

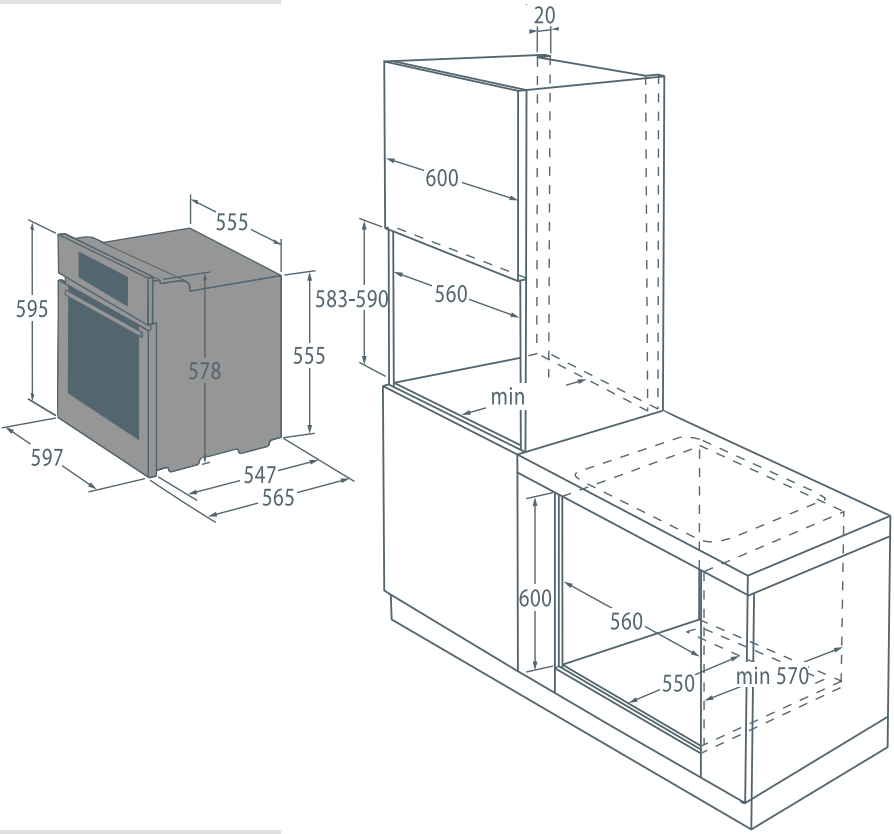
Fontos figyelmeztetések

- A készülék bekötését csak képzett szakember végezheti el.
- Az elektromos áramkörnek tartalmaznia kell egy, az érintkezők között legalább 3 mm-es távolsággal rendelkező omnipoláris kapcsolót, amely ha szükséges, elválasztja a készüléket a fővezetéktől. Erre megfelelnek az LS-kapcsolók, biztosítékok.
- A készülék csatlakoztatásához használjunk gumi-bevonatú elektromos kábelt (HO5RR-F típusú zöld-sárga földelő kábel), PVC-szigetelt vezetéket (HO5VV-F típusú zöld-sárga földelő kábel), vagy ezekkel egyenértékű, illetve ezeknél jobb minőségű vezetéket.
- A tűzhely melletti bútorok furnér, ragasztott vagy műanyag felülete hőkezelt kell hogy legyen (>75°C). Ha a furnér nem hőálló, deformálódhat.
- A csomagolóanyagokat (műanyag fólia, habszivacs, stb.) a gyerekektől távol kell tartani, mivel számukra veszélyforrást jelenthet. A kisebb darabokat lenyelhetik, a fólia pedig fulladásveszélyt jelent.

Beszerelés



- A konyhabútor furnérját vagy más típusú burkolatát, amelybe a készülék beépítésre kerül hőálló ragasztóval (100°C) kell kezelni, ellenkező esetben a burkolat deformálódhat.
- A készülék beszerelése előtt távolítsuk el annak a konyhai, bútorelemnek a hátsó falát amelybe a készülék beépítésre kerül, a kivágás teljes hosszában.
- A beszerelési kivágás mérete az ábrán jelzettnek megfelelő kell hogy legyen.
- A konyhai bútorelem alsó lapja (max. 530 mm) mindig rövidebb kell hogy legyen, mint az oldalsó falak, hogy a megfelelő légkeringés biztosított legyen.
- Libellás szintezővel egyenlítsük ki a konyhai bútorelemet, amelybe a készülék beépítésre került.
- A bútorelemet, amelybe a készüléket beépítjük, védeni kell elmozdulás ellen, pl. a szomszédos konyhai elemekhez való rögzítéssel.
- Toljuk a készüléket a konyhai elembe annyira, hogy a sütő keretének lyukaiban található csavarok a konyhai elem oldalsó falaihoz illeszkedjenek.
- A készülék rögzítésekor ügyeljünk arra, hogy a csavarokat ne húzzuk meg túlságosan, mert megsérthetjük a bútort vagy a készülék zománcbevonatát.

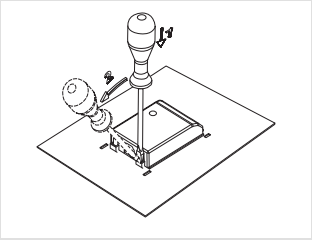


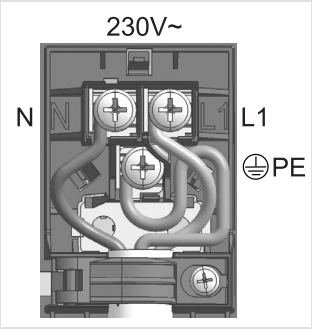
Elektromos csatlakoztatás

A készülék elektromos csatlakoztatását csak szakember végezheti! A nem megfelelő csatlakoztatás miatt a készülék egyes részei károsodhatnak vagy tönkremehetnek; ilyen esetekben a garancia nem érvényes.

- Csavarhúzó segítségével nyissuk ki a csatlakozó kapcsokat, a fedélen látható ábrának megfelelően.
- A feszültséget (230 V N-en keresztül) szakember kell hogy ellenőrizze, megfelelő mérőműszer segítségével!
- A csatlakozó hidakat a hálózati csatlakozásnak megfelelően kell elhelyezni!
- Csatlakoztatás előtt győződjünk meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megfelel-e az aktuális hálózati feszültségnek.
- Az elektromos kábel hossza legalább 1,5 méter kell hogy legyen, így a készüléket azelőtt csatlakoztathatjuk, hogy a falhoz tolnánk.

329435





- Az elektromos vezeték hosszát aszerint kell igazítani, hogy amennyiben terhelés éri, a földelő kábelen később jelentkezzen a feszültség, mint a feszültség alatti vezetékeken.

Folyamat

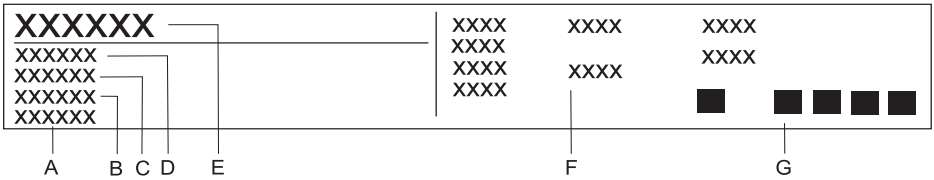
- Egy csavarhúzó segítségével nyissuk ki a csatlakozó terminál fedelét a készülék hátsó részén. A fedélen jelzett módon lazítsuk ki a két kapcsot.
- A hálózati vezetéket a feszültség-mentesítő berendezésbe kell vezetni, amely védi a kábelt a kihúzástól. Amennyiben még nincs felszerelve feszültség-mentesítő berendezés, úgy szereljük fel, hogy az egyik végén a csatlakozó terminál házába szoruljon.
- Ezt követően csatlakoztassuk a készüléket az ábrákon jelzett utasításoknak megfelelően. Ha a hálózati feszültség különbözik, a csatlakozó hidakat ki kell cserélni.
- Erősítsük fel a feszültség-mentesítőt és zárjuk le a fedelet.

Vezetékek színei

L1, L2, L3 = külső, feszültség alatti vezetékek. A vezeték színe általában fekete, fekete, barna.
N = neutrális vezeték, általában kék.
Győződjünk meg róla, hogy az N-vezeték megfelelően van-e csatlakoztatva!
PE = védő vagy földelő vezedék, általában zöld-sárga.

Műszaki jellemzők

Adattábla



A Szériaszám
B Kód
C Modell
D Típus
E Védjegy
F Műszaki információk
G Megfelelőségi jelölések

FENNTARTJUK MINDEN OLYAN VÁLTOZTATÁS JOGÁT, AMELY NEM BEFOLYÁSOLJA A KÉSZÜLÉK FUNKCIONALITÁSÁT.

329435