

HU

HASZNÁLATI, BESZERELÉSI ÉS CSATLAKOZTATÁSI UTASÍTÁSOK



SZABADONÁLLÓ ELEKTROMOS TŰZHELY

SZABADONÁLLÓ ELEKTROMOS TŰZHELY

Tisztelt Vásárlónk!



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

A használati utasítás segítségével 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 adattábla a sütő alsó szélén található és akkor látható, ha kinyitjuk a sütő ajtaját.

FONTOS - OLVASSA EL A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT	5
Biztonsági figyelmeztetések.....	5
Figyelmeztetések	6
A készülék rendeltetése.....	7
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	8
Tűzhely-fedél	9
Hűtőventilátor	9
A hűtőventilátor működése	9
Jelfények.....	9
Programóra	9
Manuális időzítés	10
Kikapcsolás-időzítés - 120 perc (időkapcsoló)	10
ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP	11
Az indukciós főzőlap működési elve	11
Az indukciós főzőlapon való használathoz megfelelő edény.....	12
Főzési fokozatok	13
Energiatakarékossági tanácsok	14
A FŐZŐLAP MŰKÖDTETÉSE	15
Power Boost és Super Power Boost.....	15
Gyerekszár.....	15
A fennmaradó hő kijelzése	16
Gyors felmelegítés mechanizmus	16
Biztonsági kikapcsolás.....	17
Túlmelegedés elleni védelem.....	18
A SÜTŐ.....	19
A sütő első használata előtt.....	19
Fontos figyelmeztetések	19
A sütő működtetése	19
sütő működési módjai.....	20
Szintek (modelltől függően)	23
Teleszkópos kihúzható sínek (modelltől függően)	23
Sütő-tartozékok (modelltől függően).....	24
Zsírszűrő (modelltől függően).....	25
ÉTELKÉSZÍTÉS	25
Tésztasütés.....	25
Hús sütése.....	31
Grillezés és pirítás	33
Befőzés.....	36
Kiolvasztás	37
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	38
Tisztítás	38

Karbantartás (modelltől függően).....	42
Sütő-fiók	45
Ajtózár (egyres modelleknel).....	45
A készülék alkatrészeinek cseréje.....	45
SPECIÁLIS FIGYELMEZTETÉSEK ÉS HIBAÜZENETEK	46
Fontos.....	46
BESZERELÉSI ÉS CSATLAKOZTATÁSI UTASÍTÁSOK	47
Fontos figyelmeztetések	47
A készülék beszerelése.....	48
A készülék feldőlés elleni védelme	49
Csatlakoztatás.....	50
MŰSZAKI JELLEMZŐK	52
Adattábla.....	52

FONTOS - OLVASSA EL A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

Biztonsági figyelmeztetések

- A nyolc éven felüli gyerekek, valamint a csökkent fizikális, érzékszervi és szellemi képességekkel bíró személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, a készüléket csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, vagy abban az esetben, ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a készülék használatával járó veszélyeket. Ne engedjük a gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel. Ne engedjük, hogy a gyerekek felügyelet nélkül tisztítsák a készüléket, illetve karbantartási munkákat végezzenek rajta.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és bizonyos részei használat közben erősen felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket állandó felügyelet alatt szükséges tartani.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlap felületén.
- FIGYELMEZTETÉS: A felügyelet nélküli zsírral vagy olajjal történő főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat. Soha ne próbálja a tüzet vízzel eloltani. Kapcsolja ki a készüléket és takarja le a lángot egy fedővel vagy nedves ronggyal.
- A használatot követően kapcsolja ki a főzési mezőt a megfelelő vezérlő gomb segítségével - ne bízson meg teljes mértékben az edényfelismerő rendszerben.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. Kapcsolja ki az összes főzési mezőt és csavarja ki a biztosítékot, illetve kapcsolja le a főkapcsolót, a készülék teljes áramtalanítása érdekében.
- Az indukciós mezőre ne helyezzen olyan tárgyakat mint kések, villák, kanalak, fedők, mert ezek ott erősen felmelegedhetnek.
- Csak a sütőhöz ajánlott hússzondát használja.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a készülék áramtalanítva van-e, így elkerülheti az áramütés veszélyét.
- A sütőjató üvegének tisztítására ne használjon erős tisztítószeret vagy éles fém kaparót, mert ezek megsérthetik a felületet. Az ilyen sérülések miatt az üveg el is törhet.
- A készülék tisztítására ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót, mert ezek használata áramütést okozhat.
- A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel.

Figyelmeztetések

- A készülék csatlakoztatását csak a szerviz vagy arra felhatalmazott szerelő végezheti el.
- A készüléken végzett nem szakszerű beavatkozások vagy javítások esetén fennáll a komoly sérülések, illetve a készülék károsodásának veszélye. A javításokat csak a szerviz, vagy arra felhatalmazott szerelő végezheti el.
- Ha a készülék közelében álló más készülékek csatlakozó kábelei becsípődnek a sütő ajtajába, megsérülhetnek és rövidzárlatot okozhatnak. Ezért ügyeljünk rá, hogy az egyéb készülékek csatlakozó kábelei megfelelő távolságra legyenek.
- A készülék kizárólag főzési célokra szolgál, ne használja semmilyen egyéb célra, pl. helyiségek melegítésére. A főzőlapra ne helyezzen üres edényt.
- Ha az üvegkerámia felületet tárolásra használja, az megsérülhet vagy megkarcolódhat. Alufóliába vagy műanyag edénybe csomagolt ételt soha ne melegítsen a főzőlapon, mert az megolvadhat, vagy tűzveszély léphet fel.
- Az indukciós mezőre ne helyezzen késeket, villákat, kanalakat, mert felforrósodhatnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzési mezőt, illetve állítsa a főzési fokozatot 0-ra (ha az edényt eltávolítjuk a főzési mezőről, bekapcsol az edény-érzékelő, ez azonban csak megszakítja a mező működését, de nem kapcsolja ki azt).
- Legyen különösen elővigyázatos, ha a sütőben készít ételt. A magas hőmérséklet miatt a tepsik, a rács és a sütő belső tere igen felforrósodhat, ezért használjon védőkesztyűt.
- A sütő falait ne fedje be alufóliával és ne tegyen tepsiket a sütő aljára. Az alufólia akadályozza a levegő áramlását a sütőben, gátolja a sütést és tönkre teszi a zománcot.
- A sütő ajtaja működés közben erősen felmelegedhet. A nagyobb biztonság érdekében egy harmadik üveg is beépítésre került, ami csökkenti a sütőajtó külső üvegének hőmérsékletét (csak egyes modelleknél).
- A készülék fiókjában ne tároljon gyúlékony, robbanékony vagy hőre érzékeny tárgyakat (pl. papír, konyharuha, műanyag zacskók, tisztítószeres és sprayk), mert ezek a sütő használata közben tüzet okozhatnak. A készülék fiókját csak a tartozékok (lapos tepsik, csepp tálca, stb.) tárolására használja.

- Az ajtó csuklópántjai túlterhelés esetén károsodhatnak. Soha ne helyezzen nehéz edényeket a nyitott sütőajtóra, illetve ne támaszkodjon rá a sütő belsejének tisztításakor. A sütő tisztítása előtt távolítsa el az ajtót (lásd A sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése fejezetet). A nyitott ajtóra nem szabad rálépni vagy ráülni (gyerekek).
- Az öntöttvas főzőlapok hosszabb használata után azok felülete, illetve a főzési mező pereme elszíneződhet. Ezek szervizelése nem képezi a garancia tárgyát.
- A készüléket közvetlenül a padlón kell elhelyezni, bármiféle alátét használata nélkül.



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.

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.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

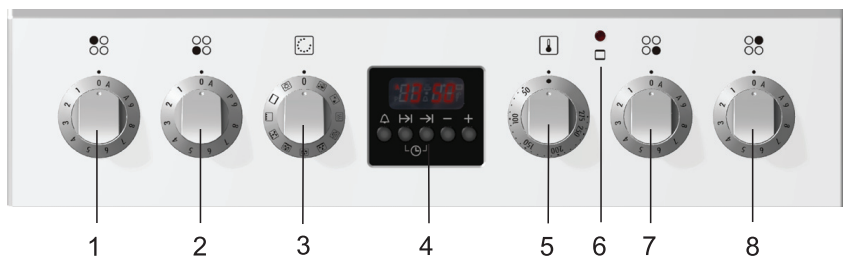
Az ábrán a modellek egyike látható. Mivel a termékcsoporthoz, amelyre ezek az utasítások vonatkoznak, különféle tulajdonságokkal rendelkezik, az utasításokban olyan funkciók leírása és olyan kiegészítők is lehetnek, amelyekkel az Ön készüléke nem rendelkezik.



- 1 Páramentesítő nyílás
- 2 Üvegkerámia főzőlap
- 3 Vezérlő panel
- 4 Sütő fogantyú
- 5 Sütőajtó
- 6 Sütőfiók
- 7 Alátét (egyes modelleknél)
- 8 Állítható lábazat; úgy állítható, ha a sütő fiókja eltávolításra került (egyes modelleknél)



- 1 Páramentesítő nyílás
- 2 Üvegkerámia főzőlap
- 3 Vezérlő panel
- 4 Sütő fogantyú
- 5 Sütőajtó
- 6 Sütőfiók
- 7 Állítható lábazat; úgy állítható, ha a sütő fiókja eltávolításra került (egyes modelleknél)



- | | |
|---|--|
| <p>1 Bal hátsó főzési mező gomb</p> <p>2 Bal első főzési mező gomb</p> <p>3 Be/kikapcsolás és működési mód gomb</p> <p>4 Programóra (egyres modelleknél)</p> <p>5 Sütő hőfok-beállító gomb</p> | <p>6 Sütő jelfény. Ez a jelfény akkor világít amikor a sütő felmelegszik; amint a beállított hőfok elérésre került, a jelfény kialszik. (csak egyes modelleknél)</p> <p>7 Jobb első főzési mező gomb</p> <p>8 Jobb hátsó főzési mező gomb</p> |
|---|--|

Tűzhely-fedél

A fedél kinyitása előtt győződjünk meg róla, hogy tiszta és nincs rajta folyadék. A tűzhely-fedél üvegből készült és lakkozott; csak akkor csukható le, ha a főzési mezők teljesen lehűltek.

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.

Jelfények

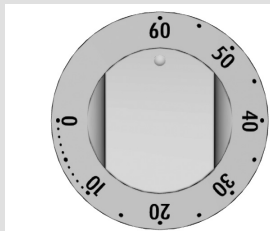
Piros jelfény

A sütő melegedése közben világít; amint a sütő eléri a beállított hőfokot, a jelfény kialszik.

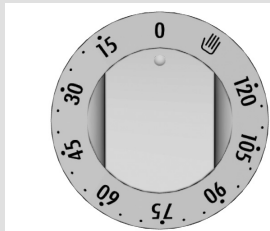
Programóra

Állítsuk be a napi időt a programórára vonatkozó utasításoknak megfelelően. A napi idő beállítása alapfeltétele a készülék működésének. A sütő működtetése csak akkor lehetséges, ha a napi idő beállításra került.

Manuális időzítés



Kikapcsolás-időzítés - 120 perc (időkapcsoló)

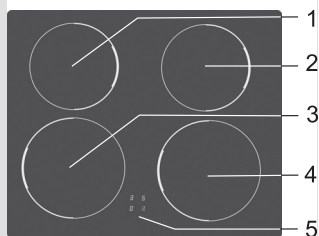


A maximális beállítás 60 perc. A beállított idő elteltével kb. 5 másodpercig tartó hangjelzés lesz hallható. A visszaszámlálást a gomb óramutató irányába történő elforgatásával állíthatjuk be körülbelül; majd a gomb ellenkező irányba történő forgatásával pontosíthatjuk.

A kikapcsolás időzítése 0 és 120 perc között lehetséges.

- Forgassuk el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a kívánt időtartamhoz nem érünk. A beállított idő elteltével a kiválasztott működési mód kikapcsol.
- Ha nem szeretnénk használni a kikapcsolás időzítése gombot, vagy ha a készítési idő 15 percnél rövidebb (előmelegítés, pizzakészítés, stb.) vagy 120 percnél hosszabb (hosszabb sütési időt igénylő ételek esetében), a manuális beállítás a javasolt.
- A manuális beállításhoz forgassuk el a gombot balra (az óramutató járásával ellentétes irányba), a  (kéz) jelre. A "0" pozícióban a sütő nem működik.

ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP



1. Bal hátsó indukciós főzési mező
2. Jobb hátsó indukciós főzési mező
3. Bal első indukciós főzési mező
4. Jobb első indukciós főzési mező
5. A teljesítmény-fokozat, illetve a fennmaradó hő kijelzésére szolgáló modul

Az indukciós főzőlap működési elve

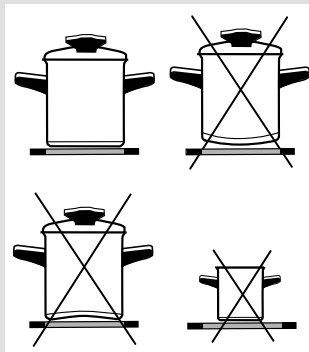
- A főzőlap nagy hatásfokú indukciós főzési mezőkkel van felszerelve. A hő közvetlenül az edény alján képződik, ahol a legnagyobb szükség van rá, anélkül, hogy bármilyen hővesztés történne az üvegkerámia felületen keresztül. Ezáltal az energiafelhasználása jelentősebb kisebb, mint a hagyományos égők esetében, amelyek a sugárzás elvén működnek.
- Az üvegkerámia lap nem közvetlenül melegszik fel, hanem az edény alja által leadott hőtől. Kikapcsolás után ez a hő jelenik meg mint »fennmaradó hő«. Az indukciós főzőlap esetében a melegítést az üvegkerámia felület alá beépített indukciós cséve (tekercs) idézi elő. A cséve mágneses mezőt hoz létre, aminek köszönhetően az edény aljában (amely mágnesezhető) örvények képződnek, amelyek felmelegítik az edényt.plotynku.

FONTOS!

Ha a forró üvegkerámia lapra cukor vagy erősen cukrozott étel kerül, azonnal töröljük le, illetve távolítsuk el a kaparó segítségével – függetlenül attól, hogy a főzőlap még meleg. Ezáltal megakadályozhatjuk a főzőlap esetleges sérüléseit.

Az üvegkerámia felület tisztítására ne használunk tisztítószeret, mert megsérthetik azt.

Az indukciós főzőlapon való használathoz megfelelő edény



- Az indukciós főzőlap csak abban az esetben működik hibátlanul, ha megfelelő edényt használunk.
- Főzés közben az edény legyen a főzési mező közepén.
- Olyan edények megfelelőek, amelyek lehetővé teszik az indukciót, például az acélból, zománcozott acélból, vagy acélöntvényből készült edények. Az acélöntvényből készült, bakrén vagy alumínium fenekű edények, valamint az üvegedények nem alkalmasak indukciós főzőlapon való használatra.
- Ha nyomás alatt működő edényt (kuktát) használunk, ne hagyjuk felügyelet nélkül mindaddig, amíg el nem értük a kívánt nyomást. A főzési mezőt állítsuk először a maximális fokozatra, majd a nyomás növekedésével csökkentsük a teljesítményt a szenzorok segítségével – a gyártó utasításainak megfelelően.
- Csak sima aljú edényeket használjon. A homorú vagy domború (rovátkolt vagy kidudorodó) alj gátolhatja a túlmelegedés elleni védelem működését, így a főzőlap túlságosan felforrósodhat. Ez az üvegfelület töréséhez és az edény aljának megolvadásához vezethet. A nem megfelelő edényhasználatból vagy edények üresen történő használatából eredő károk esetére a garancia nem érvényes.
- **Az edények vásárlásakor legyünk különösen figyelmesek az „indukciót lehetővé teszi” megjegyzésre.**

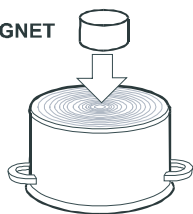


Csak elektromos vagy indukciós főzéshez való edényeket használjon, amelyek alja

- **vastag (legalább 2.25 mm)**
- **sima.**

Főzési mező	Az edény aljának minimális átmérője
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNET



Próba mágnessel

Egy kisebb mágnes segítségével könnyen ellenőrizhetjük, hogy az edény, illetve lábas alja mágnesezhető-e. Csak olyan edényt használjunk, amelynek aljára rátapad a mágnes.

Az edény felismerése

Az indukciós főzési mező egyik előnye az edényfelismerés. Abban az esetben is, ha a főzési mezőn nincs edény, vagy ha olyan edény van rajta, amelynek átmérője kisebb, mint a főzési mezőé, így nincs energia-vesztés. Ha az edény sokkal kisebb, mint a főzési mező, lehetséges, hogy a főzési mező nem ismeri fel. Amikor a főzési mező be van kapcsolva, a főzési fokozat kijelzőjén az »U« jelzés világít. Ha a következő tíz percben edényt helyezünk az indukciós főzési mezőre, az felismeri az edényt és bekapcsol a beállított fokozaton.

Abban a pillanatban, amikor az edényt elvesszük a főzési mezőről, az energia-ellátás megszakad. Ha pedig a főzési mezőre olyan kisebb edényt vagy lábast helyezünk, amelyet a főzési mező még felismer, a melegítéshez csak annyi energia kerül felhasználásra, amennyire az edény méretének megfelelően szükség van.

A főzési mező megsérülhet az alábbi esetekben:

- Ha üres edényt helyezünk rá.
- Mielőtt bármilyen edényt helyeznénk a főzőlapra, töröljük szárazra az alját, ezzel is javíthatjuk a hővezetést és védhetjük a főzőlapot az esetleges sérülésektől.
- A főzéshez és sütéshez olyan edényt használjunk, amely mágnesezhető – tehát acél, zománcozott vagy öntöttvas edényt. Az indukciós mező csak ebben az esetben fog működni.

Főzési fokozatok

A főzési mező melegítési teljesítménye 10 különböző szintre állítható be.

A táblázat az egyes fokozatok használatára sorol fel néhány példát.

Fokozat	Cél
0	Kikapcsolás, a fennmaradó hő kihasználása
1 - 2	Ételek melegen tartása, kisebb mennyiségek lassú főzése (legalacsonyabb fokozat)
3	Lassú főzés (a főzés folytatása erőteljesebb melegítés után)
4 - 5	Lassú főzés (a főzés folytatása) – nagyobb mennyiségű étel esetén, nagyobb darabok sütése
6	Sütés, ha pirosra szeretnénk sütni az ételt
7 - 8	Sütés
9	Nagy mennyiségek főzése, pirítás/párolás
P	»Power boost« beállítás a főzési folyamat kezdetére, alkalmazható nagyon nagy mennyiségű étel főzésekor is.

- Vásárláskor figyeljünk arra a tényre, hogy az edényeken általában a felső rész átmérője van feltüntetve, ami gyakran nagyobb az edény aljának átmérőjénél.
- A nyomás alatt működő edények (pl. kukta), amelyek a szorosan lezárt belső térben megnövedett nyomást használják ki, különösen gazdaságosak – úgy az idő, mint az energia tekintetében. A rövidebb főzési idő miatt az ételben több vitamin marad.
- Ügyeljünk arra, hogy a kuktában mindig elég folyadék legyen, ugyanis abban az esetben, ha üres edény kerül a főzőlapra, az túlforrósodik, ami sérüléshez vezet úgy az edény, mint a főzőlap esetében.
- Az edényt, illetve a fazekat lehetőség szerint mindig fedjük be megfelelő méretű fedővel.
- Olyan méretű edényt használjunk, amely tökéletesen megfelel a készítendő étel mennyiségének. Ha nagy, csak részben teli edényt használunk, sokkal több energiát fogyasztunk.

A FŐZŐLAP MŰKÖDTETÉSE

- A főzési mezőket a vezérlő panelen elhelyezett gombok segítségével kapcsolhatjuk be.
- A gombok melletti jelek jelölik, melyik főzési mezőt melyik gombbal vezérelhetjük.
- A főzési mező teljesítménye kilenc különböző fokozatra állítható be (1-9), plusz a P (Power Boost) funkció.
- A teljesítmény-fokozat az üvegkerámia főzési felület kijelzőjén is látható.

A kijelző valamennyi főzési mező kikapcsolása után még tíz percig világít.

Power Boost és Super Power Boost

A főzés felgyorsítására bármely főzési mező esetében bekapcsolható a power boost funkció. Ez lehetővé teszi nagy mennyiségű étel gyors felmelegítését, különlegesen erős teljesítmény mellett.

Figyelem:

Az **SP**  P jelzéssel (Super Power Boost) jelzéssel ellátott főzési mező esetében a Super Power Boost funkció is rendelkezésre áll. Ezen a főzési mezőn a különlegesen erős teljesítmény-fokozat öt percig működik, majd visszakapcsol 9-es fokozatra.

A Power Boost funkció bekapcsolása

- Forgassa el a gombot jobbra, a »P« jelzésre.
A teljesítmény-fokozat kijelzőjén ekkor megjelenik a »P« jelzés.

A Power Boost funkció idő előtti kikapcsolása

- A Power Boost funkció a teljesítmény-fokozat csökkentésével bármikor kikapcsolható.

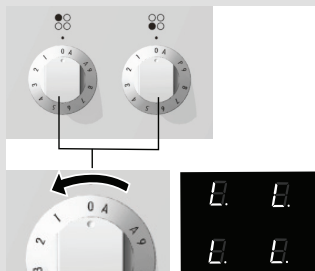
Gyerekszár



A gyerekszár bekapcsolásával megakadályozható a főzési mezők bekapcsolása vagy működtetése. Így ez egyfajta biztonsági rendszer is, ami megakadályozza, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel.

A gyerekszár bekapcsolása

- A gyerekszár akkor kapcsolható be, ha valamennyi főzési mező ki van kapcsolva.
- Forgassa el egyszerre balra, az A jelre és tartsa röviden benyomva a két (bal oldali főzési mezőkhöz tartozó) gombot. Ekkor valamennyi kijelzőn az »L« jelzés lesz látható. A gyerekszár ezzel bekapcsolásra került. Ha bármely gombot elforgatjuk, valamennyi kijelzőn kigyullad az »L« jelzés.



A gyerekzár kikapcsolása.

Forgassa el egyszerre balra, az A jelle és tartsa röviden benyomva a két (bal oldali főzési mezőkhöz tartozó) gombot.

A fennmaradó hő kijelzése

Az üvegkerámia főzőlap rendelkezik a fennmaradó hő kijelzése funkcióval – ilyenkor a kijelzőn a »H« jelzés látható. Bár a főzési mező közvetlenül nem melegszik, az edény aljától valamennyire mégis meleggé válik. Mindaddig, amíg a »H« jelzés világít egy-egy főzési mezőnél, miután az kikapcsolásra került, a fennmaradó hő felhasználható az ételek melegen tartására vagy olvasztásra. A főzési mező még akkor is forró lehet, amikor a »H« jelzés már kialudt. Legyen óvatos, mivel fennáll az égésveszély.

Gyors felmelegítés mechanizmus

Mind a négy főzési mező rendelkezik egy olyan speciális mechanizmussal, amelynél a főzési mező maximális teljesítmény-fokozaton kapcsol be, függetlenül az aktuális teljesítmény-fokozat beállításától. Egy kis idő elteltével a teljesítmény-fokozat visszakapcsol az aktuálisan beállított értékre (1 és 8 között).

A mechanizmus használatakor csak azt a teljesítmény-fokozatot kell kiválasztani, amit a gyors kezdeti melegítés kikapcsolása után használni kívánunk.

A gyors felmelegítési mechanizmus használata az alábbi esetekben javasolt:

- Olyan ételeknél, amelyek a főzés elején még hidegek és hosszabb ideig kell melegíteni vagy főzni őket (pl. marhapörkölt); a gyors felmelegítési mechanizmus lehetővé teszi, hogy úgy készíthessük ezeket az ételeket, hogy közben ne kelljen arra figyelniük, hogy változtassuk a teljesítmény-fokozat beállításokat..

A gyors felmelegítési mechanizmus használata nem javasolt az alábbi esetekben:

- Sütött vagy párolt ételek esetében, amelyeket gyakran meg kell fordítani, illetve amelyekhez a főzés során folyadékot kell adni vagy amelyeket kevergetni kell;
- Gombócok vagy tészta, amit sok vízben kell főzni;
- Olyan ételek, amelyeket hosszabb ideig kell kuktában forralni.

Az automatikus gyorsmelegítés funkció bekapcsolása

- Forgassa el a gombot teljesen jobbra az »A« jelzésre és tartsa benyomva két másodpercig, amíg sípolás nem lesz hallható. Állítsa be a kívánt teljesítmény-fokozatot. Ekkor az »A« jelzés és a kiválasztott teljesítmény-fokozat lesz felváltva látható a teljesítmény-fokozat kijelzőn. Amikor a gyorsmelegítés időtartama letelik, a főzőlap automatikusan a kiválasztott teljesítmény-fokozatra kapcsol – ezután már folyamatosan ez lesz látható a kijelzőn.
- A gyorsmelegítés funkció idő előtti kikapcsolása:
- A gyorsmelegítés funkció a teljesítmény-fokozat csökkentésével bármikor kikapcsolható.

Megjegyzés

- Ha a gyorsmelegítés utáni teljesítmény-fokozat »O«, azaz ha nem kerül kiválasztásra teljesítmény-fokozat, a gyorsmelegítés funkció három másodperc elteltével kikapcsol.
- Ha az edényt levesszük a főzési mezőről, majd 10 percen belül visszahelyezzük, a gyorsmelegítés folyamata először megszakad, majd folytatódik.

Kiválasztott teljesítmény-fokozat	Az automatikus, nagy teljesítmény-fokozaton történő melegítés időtartama (másodperc)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

Biztonsági kikapcsolás

Kiválasztott teljesítmény-fokozat	Az automatikus kikapcsolás előtti órák
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

A folyamatos működés minden egyes főzési mező esetében korlátozott; a fenti táblázatban minden egyes teljesítmény-fokozatra külön látható ez az időtartam. Amikor a biztonsági mechanizmus kikapcsol egy főzési mezőt, annak kijelzőjén a »0« vagy a »H« jelzés lesz látható (az utóbbi akkor, ha van fennmaradó hő). A főzési mező ezután a teljesítmény-fokozat beállító gombbal kapcsolható ki.

Példa:

Állítsa a főzési mezőt 6-os fokozatra és hagyja működni egy ideig. Ha a főzési mező beállítása nem változik, a biztonsági mechanizmus másfél óra múlva kapcsolja azt ki.

Túlmelegedés elleni védelem

- Valamennyi főzési mező rendelkezik hűtőventilátorral, ami a főzés során hűti az elektromos részeket és még a főzés végeztével is bekapcsolva marad egy ideig – mindaddig, amíg a kijelzőn látható a »H« jelzés.
- Az indukciós főzőlap rendelkezik túlmelegedés elleni védelemmel is, ami megelőzi az elektromos részek károsodását. A biztonsági mechanizmus több szinten működik. Amikor egy főzési mező hőfoka drasztikusan megemelkedik, a főzés teljesítmény-fokozata automatikusan lecsökken. Amennyiben ez nem elegendő, a forró főzési mezők teljesítmény-fokozata még tovább csökken, vagy akár ki is kapcsolódik teljesen, ha szükséges. Ebben az esetben a főzőlapon az »E2« üzenet lesz látható. Amint a főzőlap lehűlt, ismét használhatóvá válik a teljes rendelkezésre álló teljesítmény.

A SÜTŐ

A sütő első használata előtt

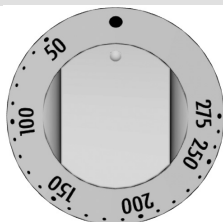
Fontos figyelmeztetések

- Vegyünk ki valamennyi tartozékot a sütőből és tisztítsuk meg őket meleg víz és tisztítószer segítségével. Ne használjunk súrolószereket.
- Amikor a sütőt első alkalommal melegítjük fel, speciális »új készülék« szagot fogunk érezni; ezért alaposan szellőztessük ki a helyiséget a sütő melegedése közben.
- Használjunk sötét, fekete szilikonnal bevont vagy zománcozott tepsiket, mert ezek különösen jól vezetik a hőt.
- Csak akkor melegítsük elő a sütőt, ha a recept vagy a használati utasítás táblázatai szerint erre szükség van.
- Az üres sütő felmelegítése sok energiát igényel; ezért nem kevés energiát takaríthatunk meg, ha többfajta süteményt sütünk egymás után, mivel a sütő már meleg.
- A sütőt már körülbelül tíz perccel a sütés tervezett vége előtt kikapcsolhatjuk. Így energiát takaríthatunk meg és kihasználhatjuk az fennmaradó hőt.

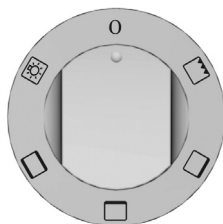
A sütő működtetése

A sütő a be/kikapcsolás és működési mód gomb és a hőfok-beállító gomb segítségével működtethető.

Hőfok-beállító gomb



Be/kikapcsolás és működési mód gomb.



sütő működési módjai

Sütő világítás

Egyes modellek két belső lámpával rendelkeznek: egy a sütő hátsó falának felső részén, egy pedig a jobb oldalfal közepén található. A sütő világítás önmagában is kiválasztható, bármely más funkció kiválasztása nélkül. Minden más működési mód bekapcsolása esetén a sütő világítása automatikusan bekapcsol, amikor a működési módon kiválasztjuk.

Felső / alsó fűtés

A sütő alsó és felső égője egyformán és egyenletesen melegítik a sütő belsejét. Tésztát és húst csak egy szinten süthetünk.

Grill

Ebben az üzemmódban az infra égő működik. A hőt közvetlenül az infra égő sugározza, ami a sütőtér tetején került elhelyezésre.

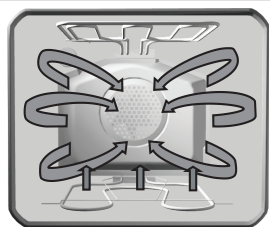
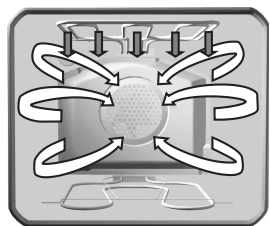
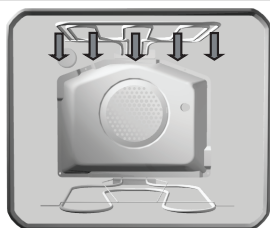
Ez a működési mód ideális olyan kisebb darab húsok sütésére, mint például a steak-ek, kolbászok, hússzeletek, kotlettek, stb.

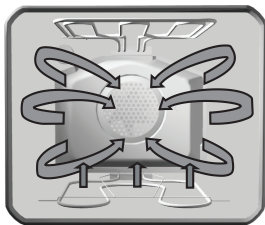
Grill & légkeverés

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.

Forró levegő és alsó égő

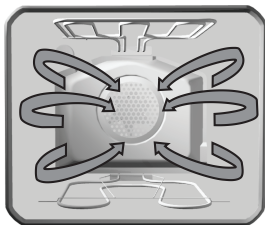
Ebben az üzemmódban egyszerre működik az alsó égő és a forró levegő ventilátor. Ez a kombináció ideális nedves vagy nehéz sütemények, élesztős vagy omlós tésztából készült gyümölcstorták, valamint túró torta készítésére.





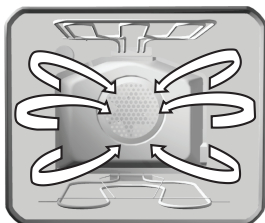
»PIZZA RENDSZER«

Ez az üzemmód ideális pizza készítésére. A pizzát süssük előmelegített sütőben, 190-210°C-on, 15-25 percig – a pizza nagyságától függően –, lapos tepsiben a 2. sínen.



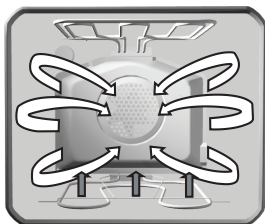
Forró levegő

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 húсок vagy tészták több szinten történő sütéséhez. A sütési hőfokot alacsonyabbra kell állítanunk, mint a hagyományos működési módok esetében.



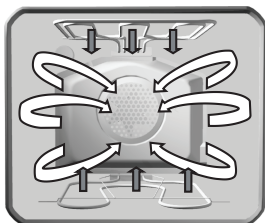
Kiolvasztás

E működési mód esetében a levegő bármely égő bekapcsolása nélkül kering, csak a ventilátor működik. Fagyasztott élelmiszerek lassú kiolvasztásakor használjuk.



Alsó égő és ventilátor

Ennél a működési módnál az alsó égő és a ventilátor működik egyszerre. Alacsony kelt tészták sütésakor 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.



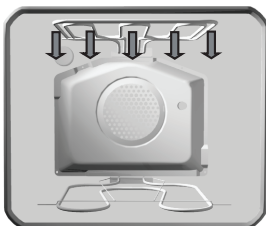
Felső és alsó égő, ventilátorral

A felső és az alsó égő is működik, míg a ventilátor lehetővé teszi a forró levegő egyenletes áramlását a sütőben. Ez a működési mód ideális mindenféle tészta sütésére, ételek kiolvasztására vagy zöldségek és gyümölcsök szárítására. Mielőtt az ételt az előmelegített sütőbe helyeznénk, várjuk meg, amíg a jelfény (sütő működését jelző lámpa) kialszik. A jobb eredmény érdekében csak egy szinten süssünk – ha két szinten sütünk, az eredmény gyengébb lesz. A sütőt elő kell melegíteni. Használjuk alulról a második és negyedik szintet. A hőfokot állítsuk alacsonyabbra, mint a hagyományos sütés esetében.



☐ **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, gyümölcscsel töltött sütemény). A hőfok-választó gomb segítségével állítsuk be a hőmérsékletet. Az alsó égő a sütő tisztításakor is használható. Részletek a »Tisztítás és karbantartás« fejezetben olvashatók.



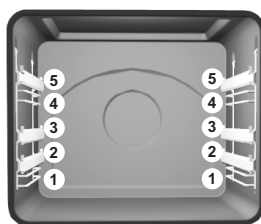
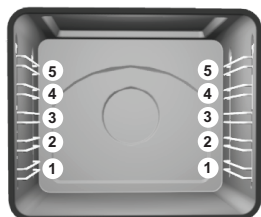
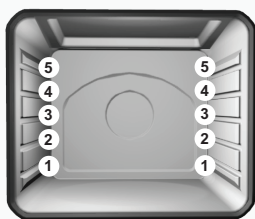
☐ **Felső égő**

A hőt csak a sütő felső falán elhelyezett égő sugározza. Ezt a működési módot akkor válasszuk, ha az étel tetejét szeretnénk alaposabban megsütni (pl. piritás esetén).

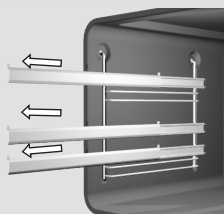
☐ **Melegen tartás**

(Az ételt a 2. sínen elhelyezett tartórácsra helyezzük.) Ezt a funkciót a már elkészített ételek felmelegítésére használhatjuk. A hőfok-szabályozó gombot állítsuk 70 °C-ra. A melegítés időtartama szabadon megválasztható, de ügyeljünk rá, hogy ne legyen túl rövid ahhoz, hogy az étel alaposan felmelegedjen.

Szintek (modelltől függően)



Teleszkópos kihúzható sínek (modelltől függően)



- A tartozékok (rács, lapos és mély tepsik) 5. 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 2., 3. és 5. szinteken helyezkednek el. Huzalból készült sínek esetében a rácsot és a tepsiket mindig a két szomszédos huzal közötti szűkebb részbe kell behelyezni.

A teleszkópos (kihúzható vagy behúzható) sínek 2., 3. és 5. szinteken helyezkednek el. Három szinten találhatók meg a sütő jobb és bal falán.

A kihúzható szintek részei (modelltől függően):

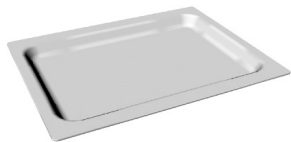
- három részben kihúzható sín,
- egy teljesen és két részben kihúzható sín, vagy
- három teljesen kihúzható sín.



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.

Sütő-tartozékok (modelltől függően)



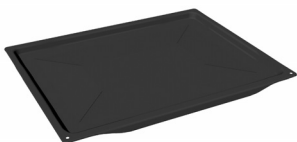
Az üvegtálca ételek sütésére szolgál, de tálaló edényként is használható.



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



A rácson és a síneken egy biztonsági ütköző került elhelyezésre. A sít ahhoz, hogy teljesen ki lehessen húzni, enyhén fel kell emelni, amikor az ütközőhöz ér.



A lapos tepsi tészták és sütemények sütésére használható



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

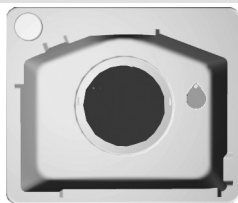


Hacsak nem használjuk a grillt, csepp tálcaként használva a mély tepsit, azt nem szabad az első szinten használni.



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.

ÉTELKÉSZÍTÉS

Tésztasütés

- Tésztákhoz használjuk a  és  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 bízunk 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 rácst.
- 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 2. és a 4. sínek használata. Ez a mód megfelelő nedves tészták és 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 tepsik esetében különbözhet. Egy vagy két tepsit lehet, hogy előbb ki kell vennünk (ezt általában a felső tepsik).
- Ha lehetséges, az aprósüteményeket azonos vastagságúra és magasságúra készítjük. Az egyenetlen méretű tészták egyenetlenül sülnek!
- Ha többféle típusú tésztát sütünk egyidőben, 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 sütit elő kell melegíteni a kiválasztott megfelelő működési módban.
- Sütőpapír használata esetén győződjünk meg róla, hogy magas hőfoknak is ellenáll-e.

Tésztasütési táblázat kombinált felső és alsó égő vagy forró levegő működési módban

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőfok (°C) 	Szint (alulról)	Hőfok (°C) 	Sütési idő (perc)
Édes tészták					
Márványkalács, kuglóf	2	160-170	2	150-160	55-70
Négyszögletes alakú kalács	2	160-170	2	150-160	60-70
Formában készült kalács	2	160-170	2	150-160	45-60
Formában sült túróslepény	2	170-180	3	150-160	60-80
Gyümölcsös, vajas sütemény	2	180-190	3	160-170	50-70
Gyümölcsös sütemény öntettel	2	170-180	3	160-170	60-70
Piskótatészta*	2	170-180	2	150-160	30-40
Sütemény cukormázzal	3	180-190	3	160-170	25-35
Gyümölcsös kalács, kevert tészta	3	170-180	3	150-160	50-70
Meggyes sütemény	3	180-200	3	150-160	30-50
Piskótatekercs*	3	180-190	3	160-170	15-25
Kelt tészta	3	160-170	3	150-160	25-35
Hefezopf (kelt tészta)	2	180-200	3	160-170	35-50
Karácsonyi kalács	2	170-180	3	150-160	45-70
Almás pite	2	180-200	3	170-180	40-60
Sütőben sült fánk	2	170-180	3	150-160	40-60
Sós tészták					
Quiche Lorraine	2	180-190	3	170-180	45-60
Kenyér	2	190-210	3	170-180	50-60
Zsemle*	2	200-220	3	180-190	30-40
Aprósütemények					
Vajas tészta - aprósütemények *	3	170-180	3	150-160	15-25
Habcsók *	3	170-180	3	150-160	20-30
Kelt tészta	3	180-200	3	170-180	20-35
Felfújt sütemény	3	190-200	3	170-180	20-30
Krémmel töltött sütemény	3	180-190	3	180-190	25-45
Fagyasztott tészták					
Almás, túrós pite	2	180-200	3	170-180	50-70
Túróslepény	2	180-190	3	160-170	65-85
Sütőben készített sült krumpli *	2	200-220	3	170-180	20-35
Krokett	2	200-220	3	170-180	20-35

Megjegyzés: A szint száma arra a szintre vonatkozik, ahol a kisebb sütőedényeket vagy tepsiket el kell helyezni, illetve a lapos tepsire. A mély tepsit nem szabad az első szinten elhelyezni.

Beállítások táblázata a meleg levegő és alsó égő használatával készülő tésztákhoz

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőfok (°C) 	Sütési idő (perc)
Túróslepeny (750g túró) - vajás tészta	2	150-160	65-80
Quiche Loraine – vajás tészta kéreggel	2	180-200	35-40
Almás pite öntettel – kelt tészta	3	150-160	35-40
Gyümölcsös kalács, kevert tészta	3	150-160	45-55
Almás pite – leveles tészta	3	170-180	45-65

Tésztasütési táblázat felső és alsó égő ventilátorral működési módhoz

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőfok (°C) 	Sütési idő (perc)
Édes tészták			
Márványkalács, kuglóf	2	150-160	50-60
Négyszögletes alakú kalács	2	150-160	55-65
Formában készült kalács	2	150-160	45-55
Formában sült túróslepény	2	150-160	65-75
Gyümölcsös, vajas sütemény	2	150-160	45-65
Gyümölcsös sütemény öntettel	2	160-170	55-65
Piskótatészta*	2	150-160	25-35
Sütemény cukormázzal	3	160-170	25-35
Gyümölcsös kalács, kevert tészta	3	150-160	40-60
Meggyes sütemény	3	150-160	30-40
Piskótatekercs*	3	160-170	15-23
Kelt tészta	3	150-160	25-35
Hefezopf (kelt tészta)	2	160-170	35-45
Karácsonyi kalács	2	150-160	45-65
Almás pite	2	160-170	50-60
Sütőben sült fánk	2	150-160	35-45
Sós tészták			
Quiche Lorraine	2	170-180	45-55
Kenyér	2	170-180	50-60
Zsemle*	3	180-190	15-20
Aprósütemények			
Vajas tészta - aprósütemények *	3	150-160	15-25
Habcsók *	3	150-160	15-25
Kelt tészta	3	160-170	18-23
Felfújt sütemény	3	170-180	20-30
Krémmel töltött sütemény	3	170-180	25-45
Fagyasztott tészták			
Almás, túrós pite	2	170-180	50-70
Túróslepény	2	160-170	65-85
Sütőben készített sült krumpli *	2	170-180	20-35
Krokett	2	170-180	20-35

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

A * jelölés azt jelenti, hogy a sütőt elő kell melegíteni a kiválasztott megfelelő működési módban.

- 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 tepszi 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 töröljük szárazra az ajtót és az üveget.
- A páráképződés megakadályozása érdekében ne hagyjuk az ételeket a sütőben kihűlni.

Hűssütési 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	200-220	2	180-190	100-120
Marhasült	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Steak, közepesen sült	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Steak, jól átsült	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
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	200-220	2	160-170	120-140
Sertéstekercs	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kotlett	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Darált húsból készült sült (sertés v. marhafasírt)	1500	2	210-220	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	190-210	2	180-190	100-120
Őz/szarvas bélszín	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Vaddisznó pecsenye	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Szárnycs						
Csirke, egész	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Csirke	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Kacsa	1700	2	180-200	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	200-210	2	170-180	50-60
Hal felfújt	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Figyelmeztetés: A sín a tartórácsra vonatkozik. A kisebb tepsiket az 1. vagy a 2. sínen elhelyezett rácson helyezzük el (a mély tepsit nem szabad az 1. sínen elhelyezni).

- 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 speciális húscsipeszt.
- A megszárt 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.) piritásához és zsírmentes elkészítéséhez vagy kenyérpíritáshoz.

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 perccig 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 5. 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 3. szintre, a csepp tálcát pedig az elsőre.
- A vékonyabb szelet húsokat csak egyszer kell megfordítani, míg a vastagabbakat többször. A hús forgatásához használjunk 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 forgónyáron (egyes modelleknél)

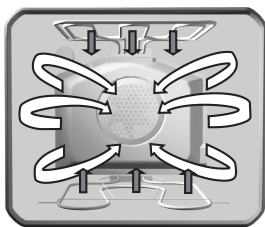
- A forgónyárs-készlet egy levehető nyéllal rendelkező forgónyársból és két csavaros, a hús rögzítésére szolgáló villából áll.
- A forgónyárs használatakor, először helyezzük el a tartókeretet alulról a 4. szinten.
- Húzzuk a nyársra a befűszerezett húst és szúrjuk bele a rögzítő villákat mindkét oldalról, 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.
- Az 1. vagy a 2. sínre helyezzük el a csepp-tálcaént funkcionáló mély tepsit, ami a húsból csöpögő zsíradék felfogására szolgál.
- A grill funkciót a »grill«  üzemmód kiválasztásával kapcsolhatjuk be.
- 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 - grill

Étel típusa	Tömeg (g)	Szint (alul-ról)	Hőfok (°C) 	Hőfok (°C) 	Sütési idő (perc)
Hús és kolbászkok					
2 bélszín-szelet, gyengén átsült	400	5	230	-	14-16
2 bélszín-szelet, közepesen sült	400	5	230	-	16-20
2 bélszín-szelet, jól átsült	400	5	230	-	20-23
2 sertésszelet	350	5	230	-	19-23
2 kotlett	400	5	230	-	20-23
2 borjústeak	700	5	230	-	19-22
4 bárány kotlett	700	5	230	-	15-18
4 grillkolbász	400	5	230	-	9-14
2 db fasírozott	400	5	230	-	9-13
1/2 csirke	1400	3	-	210-220	28-33 (1. oldal) 23-28 (2. old.)
Hal					
Lazac szeletek	400	4	230	-	19-22
Hal alufóliában	500	4	-	220	10-13
Pirított kenyér					
4 szelet fehér kenyér	200	5	230	-	1,5-3
2 szelet kenyér kevert lisztből	200	5	230	-	2-3
Melegszendvics	600	5	230	-	4-7
Hús / szárnyas*					
Kacsa*	2000	1	190-210	150-170	80-100
Csirke*	1000	3	190-210	160-170	60-70
Sertéssült	1500	3	-	140-160	90-120
Sertéslapocka	1500	3	-	140-160	100-180
Sertés pecsenye	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef / marha steak	1500	3	-	170-180	40-80

* Ez a típusú hús a forgónyáron is elkészíthető (lásd a forgónyár használatára vonatkozó utasításokat).

Befőzés



Befőzéshez használjuk az alsó égő + ventilátor működési módot

A szokásos módon készítsük elő a tartósítani kívánt élelmiszert 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 élelmiszerral 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.

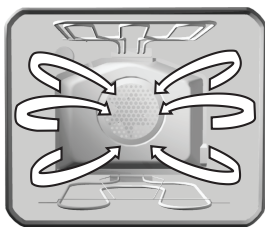
Befőzési táblázat

Befőzendő étel	Mennyiség	 T=180°C, forrásig (perc)	A buborékok megjelenése után	Pihentetési idő (a sütőben) (perc)
Gyümölcs				
Eper	6x1 liter	kb. 30	kapcsoljuk ki	25
Csonthéjas gyümölcsök	6x1 liter	kb. 30	kapcsoljuk ki	30
Almapüré	6x1 liter	kb. 40	kapcsoljuk ki	35
Vegetables				
Savanyú uborka	6x1 liter	kb. 30 do 40	kapcsoljuk ki	30
Bab, sárgarépa	6x1 liter	kb. 30 do 40	állítsuk 130°C-ra, 60 - 90 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 üvegben.

Fontos: Nézzük figyelmesen, mikor jelennek meg a buborékok az első üvegben.

Kiolvasztás



- A sütőben áramló levegő felgyorsíthatja a fagyasztott ételek kiolvasztásának folyamatát. Ehhez állítsuk a sütőt a »Kiolvasztás« opcióra.



Ha a hőfok-beállító gombot véletlenül aktiváltuk, a sütő jelfénye világítani fog, de az égők nem működnek.

- Kiolvasztásra alkalmas élelmiszerek a nehéz vagy vajas krémmel töltött sütemények, más sütemények és tészták, kenyér, zsemle és gyorsfagyasztott gyümölcsök.
- Higiéniai okokból a húсок és szárnyasok sütőben való kiolvasztása nem javasolt. Ha lehetséges, fordítsuk meg az ételt vagy keverjük meg többször, hogy egyenletesen olvadjon ki.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A készülék tisztítására ne használjunk gőztisztítót vagy magas nyomású tisztítókat. Mielőtt elkezdenénk tisztítani a sütőt, 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 azok 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 érintkeznie 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.

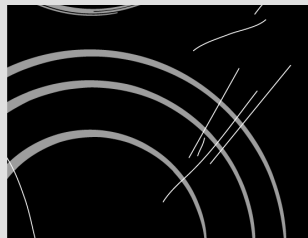
Lakkozott és műanyag felületek

(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..

Tisztítás



ábra 1

Üvegkerámia főzőlap

Az **üvegkerámia főzőlap** minden egyes használata után várjuk meg, amíg lehűl és tisztítsuk meg; ellenkező esetben a legkisebb ételmaradék is ráég a forró felületre a készülék következő használatakor.

Az üvegkerámia felület rendszeres tisztítására és karbantartására használjunk speciális tisztítószereket, amelyek védőréteget képeznek a főzőlap felületén, így óvva azt a szennyeződésektől. Minden egyes használat előtt töröljük le a főzőlap felületéről és az edények aljáról a port és egyéb szennyeződéseket, mivel ezek megkarcolhatják a főzőlapot (1. ábra). **Figyelem:** az



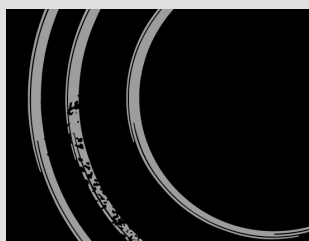
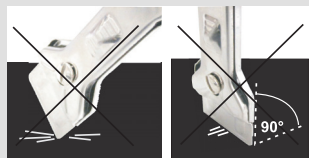
ábra 2



ábra 3



ábra 4



ábra 5

üveggyapot, erős szivacsok és tisztítószeres megsérthetik a főzőlap felületét. Az üvegkerámia felületben kárt okozhatnak az erős sprayk és nem megfelelően összekevert folyékony tisztítószeres is (1. és 2. ábra).

A mintázat lekaphat, ha erős vagy karcoló tisztítószereseket, illetve sérült fenékű edényt használunk (2. ábra).

A világos foltokat puha, nedves ruhával távolítsuk el, majd töröljük szárazra a felületet (3. ábra).

A vízfoltokat gyenge ecetes oldat segítségével távolíthatjuk el, de ne használjuk ezt az oldatot a keret tisztítására (csak egyes modellek esetében, mivel az fénytelené válhat). Ne használjunk erős sprayket vagy vízkő-oldó szereket (3. ábra).

Az erősebb foltokat speciális, üvegkerámia főzőlapok tisztítására való tisztítószeres és szerszámok segítségével távolíthatjuk el. Az ilyen termékek használata során mindig tartuk be a gyártó utasításait. **Ügyeljünk arra, hogy a tisztítószeres minden maradékát alaposan eltávolítsuk a főzőlapról, mivel azok kárt okozhatnak a főzőlapban a következő felmelegedés során** (3. ábra).

A makacs vagy ráégett szennyeződések kaparó segítségével távolíthatjuk el (4. ábra). A sérülések elkerülése érdekében legyünk elővigyázatosak a kaparó használata során.



Csak akkor használjuk a kaparót, ha a szennyeződés nem távolítható el nedves ruhával vagy speciális, üvegkerámia felületek tisztítására szolgáló tisztítószeresekkel.

A kaparót tartuk **megfelelő szögben** (45° - 60°). **Nyomjuk enyhén a kaparót** az üvegre és csúsztassuk a jelzés fölött, a szennyeződések eltávolítása érdekében. Ügyeljünk rá, hogy a kaparó műanyag nyele (egyes modelleknél) ne érintkezzen a forró főzési mezővel.



Ne nyomjuk a kaparót az üvegre merőlegesen a főzőlapra és ne sértsük meg a főzőlap felületét a kaparó élével vagy pengéjével.

A cukor és a cukortartalmú ételek örökre kárt okozhatnak az üvegkerámia felületben (5. ábra), ezért ezeket amint lehet, azonnal el kell távolítani a főzőlapról – akkor is, ha az még forró (4. ábra). **Az üvegkerámia felület színének megváltozása** nincs kihatással a főzőlap működésére, illetve a felület stabilitására. Az ilyen elszíneződések leggyakrabban a ráégett ételmaradékok vagy alumínium, illetve réz edények használata miatt keletkeznek; az ilyen foltokat nehéz eltávolítani.

Figyelem: A fent leírt sérülések döntő mértékben esztétikai károk, tehát a készülék megjelenése nincs közvetlen kihatással annak funkcionalitására. Az ilyen hibák nem részei a garanciának.

Sütő

- A sütőt tisztíthatjuk hagyományos módon (tisztítószer, 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: forgassuk el a működési mód kiválasztása gombot  pozícióba. Állítsuk a hőfok-választó gombot 70°C-ra. Öntsünk 0,6 liter vizet egy tepsibe és tegyük a legalsó szintre. Harminc perc elteltével zománcra rakódott ételmaradékok feloldódnak, így könnyedén letörölhetők egy nedves ruha segítségével.

Makacs szennyeződések esetén ügyeljünk a következőkre:

Tisztítás előtt a sütő ki kell hogy hűljön.

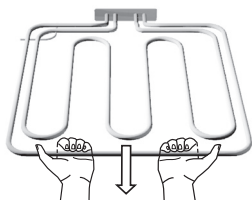
- A sütőt és tartozékait minden egyes használat után tisztítsuk meg, hogy a szennyeződés ne tudjon ráégni.
- A zsiradék eltávolításának legegyszerűbb módja, hogy szappanos vízzel áttöröljük amíg a sütő még meleg.
- Különösen makacs szennyeződések eltávolítására használjuk a hagyományos sütőtisztítókat. Ezután töröljük át a sütőt alaposan tiszta vízzel és távolítsuk el a tisztítószert.
- Soha ne használjunk súrolószereket és -eszközöket, úgy mint erős szivacsok, felteltávolítók, 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 zsíradék 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 rácst és a síneket. Ezután húzzuk a vízszintes égőt magunk felé. Húzzuk az égőt addig, amíg a kereszttrúd ki nem ugrik a jobb és bal oldali tartóiból (lásd az ábrát). A tisztítást követően helyezzük vissza az égőt ugyanezt a folyamatot követve: a kereszttrudat vissza kell helyezni a két tartókonzolba.

Tartozékok

A tartozékokat (tepsik, rácst, 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.

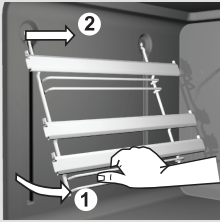
Könnyen tisztítható betétek (csak egyes modelleknél)

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

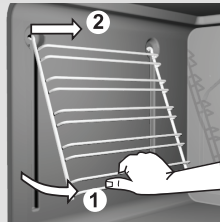
A sütő belső falainak könnyebb tisztíthatósága érdekében a kihúzható teleszkópos sínek kivehetőek a sütőből.

- Fogjuk meg a sínrácsot az alsó részén és fordítsuk befelé; ezután emeljük ki a felül elhelyezkedő lyukakból.
- A rácsot és a teleszkópos síneket szokványos tisztítószerrel 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.



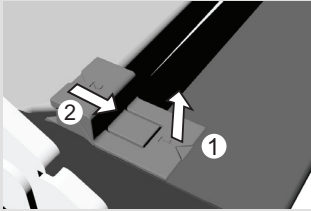
A sínrács kivétele

A sütő könnyebb tisztíthatósága érdekében a sínrács eltávolítható.

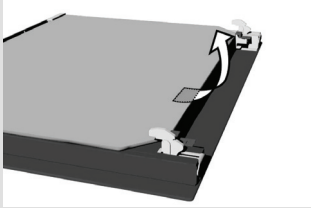
- Fogjuk meg a rácsot az alsó részén és fordítsuk befelé; ezután emeljük ki a felül elhelyezkedő lyukakból.
- A rácsot hagyományos tisztítószerrel tisztítsuk.
- A tisztítást követően egyszerűen akasszuk vissza a rácsot a lyukakba és húzzuk lefelé.

A BELSŐ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA - CSAK A PREMIUM TELJES ÜVEGAJTÓRA VONATKOZIK

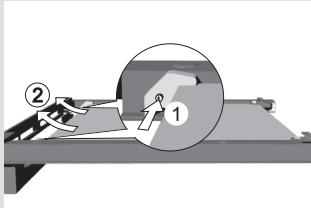
Az ajtó üvege a belső oldalról is tisztítható, de az ajtót először le kell venni (lásd a sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése részt).



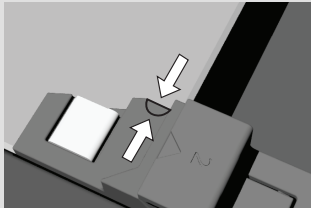
ábra 1



ábra 2



ábra 3



ábra 4

- Emelje fel enyhén az ajtó jobb és bal oldalán található rögzítőket (1-es jelölés a rögzítőn) és húzza őket az üvegtől elfelé (2-es jelölés) (lásd 1. ábra).

- Tartsa az ajtó üvegét az alsó részénél fogva, enyhén emelje meg úgy, hogy már ne érintkezzen a rögzítővel és vegye ki (2. ábra).

- A harmadik belső üveg (csak egyes modelleknél) eltávolításához csavarozza ki a jobb és a bal oldali tömítések csavarjait (3. ábra). Emelje ki az üveget (a 2. nyíl irányába).

- Az ajtó visszahelyezéséhez kövesse a fenti lépéseket fordított sorrendben.

Megjegyzés: Az üveg visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a (félhold alakú) jelölések az ajtón és az üvegen egyvonalban legyenek (4. ábra).

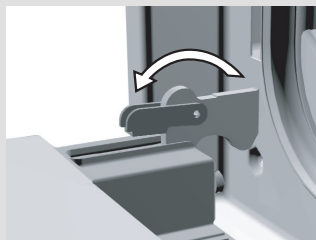
A SÜTŐ AJTAJÁNAK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS ÁTHELYEZÉSE EGYTENGELYŰ CSUKLÓPÁNT ESETÉN (modelltől függően)

a) Hagyományos záródás

b) **GentleClose** – a rendszer elnyeli az ajtó zárásából eredő ütődést. Egyszerű, csendes és zökkenőmentes záródást tesz lehetővé. Egyetlen enyhe nyomás elegendő (a bezárt ajtó pozíciójához képest 15°-os szögben) ahhoz, hogy az ajtó automatikusan, könnyedén bezáródjék.

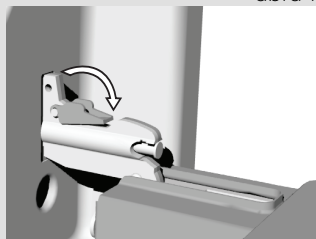


Ha az ajtó bezárásakor túl nagy nyomást gyakorolunk, a GentleClose rendszer hatása csökken, vagy a rendszer biztonsági okokból egyáltalán nem működik.



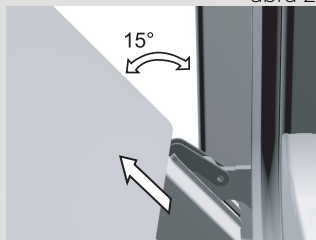
ábra 1

- Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját és forgassa el teljesen hátra a dugaszokat – az ajtó hagyományos bezárására vonatkozik (1. ábra).



ábra 2

- A **GentleClose** ajtózáró rendszer esetében 90°-kal forgassa el hátrafelé a dugaszokat (2. ábra).



ábra 3

- 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 (3. ábra).
- Az ajtót az utasításokat fordított sorrendben végrehajtva helyezhetjük vissza. 15°-os szögben helyezük 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.

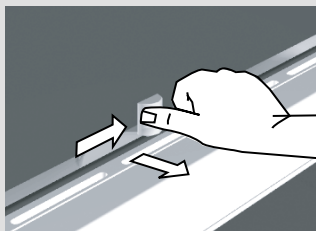
Figyelem

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.

Sütő-fiók

- A sütő-fiók védve van a véletlen kinyílás ellen. Ha szeretnénk kinyitni, kicsit emeljük felfelé. Abban az esetben, ha szeretnénk a fiókot eltávolítani, először húzzuk kifelé amíg meg nem akad, majd emeljük még egyszer felfelé, azután húzzuk ki teljesen.
- A tűzhely fiókjában ne tároljunk tűz- és robbanásveszélyes, illetve hőre érzékeny anyagokat, tárgyakat.
- Egyes készülékek esetében a fiókot úgy helyezhetjük be, hogy az alsó hátsó csúszkáját a tűzhely sínjére helyezzük. Ha pedig a fiók oldalsó sínekkel és kerekkel rendelkezik, úgy helyezzük be, hogy a kerekeket a sínekbe vezetjük és bezárjuk a fiókot.

Ajtózár (egyes modelleknél)



- A sütőajtó zárral van felszerelve, ami megakadályozza, hogy kinyíljon amíg a zárat ki nem nyitjuk. Az ajtózárát 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 alkatrészainak cseréje

A sütő izzójának aljzata és foglata 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.

A készülékhez használt izzók speciálisak, csak háztartási készülékekben használhatók. Nem alkalmasak helyiségek megvilágítására.

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 bizzuk 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.

Nincs válasz a gombokkal megtett beállításokra; a kijelző lefagyott.	• Áramtalanítsuk a sütőt pár percre (távolítsuk el a biztosítékot vagy kapcsoljuk ki a főkapcsolót); ezután csatlakoztassuk újra az elektromos hálózatra és kapcsoljuk be a sütőt
A fő biztosíték egymás után többször kimegyt	• Vegyük fel a kapcsolatot a szervizzel!
A sütő belső világítása nem működik	• Az izzócseré folyamatára »A készülék alkatrészeinek cseréje« fejezetben került ismertetésre
A sütő nem melegszik fel...	• Megfelelően került kiválasztásra a hőfok és a működési mód? • Be van zárva a sütőajtó?
A tészta nem sül át...	• Eltávolítottuk a zsírszűrőt? • Betartottuk a »Tészta sütése« részben foglalt utasításokat? • Köveltük a sütési táblában lévő utasításokat?
A programóra irreális számokat mutat vagy kontrollálatlanul kapcsol be és ki	• A programóra működése esetén áramtalanítsuk a készüléket néhány percre (távolítsuk el a biztosítékot vagy kapcsoljuk ki a főkapcsolót); ezután csatlakoztassuk újra és állítsuk be a napi időt.

A programóra kijelzője villog	• Áramkimaradás volt, vagy a sütőt éppen most csatlakoztattuk az elektromos hálózatra. Minden beállított idő kitörlődött. • Állítsuk be a napi időt a készülék működéséhez. • A programóra által vezérelt működés (automata működés) után a sütő kikapcsol, a napi idő kerül kijelzésre és egy ideig hangjelzés is hallható. Vegyük ki az ételt a sütőből és forgassuk el a működési mód-választó gombot kiinduló helyzetbe. Válasszuk a »Manuális mód« funkciót, hogy lehetővé tegyük a sütő hagyományos módon való használatát (időzítés nélkül).
A működés jelfénye nem világít...	• Aktiváltuk a szükséges vezérlőket? • Nem ment ki a hálózati biztosíték? • Megfelelően van beállítva a hőfok-választó és a működési mód-választó gomb?

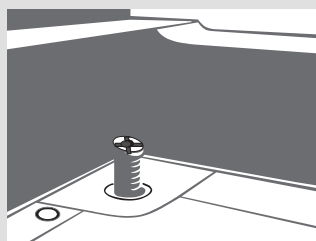
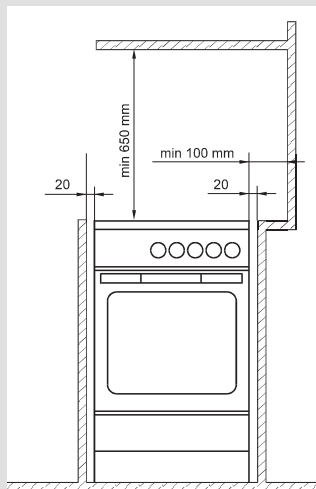
Ha a probléma a fenti utasítások betartása mellett is fennáll, vegyük fel a kapcsolatot a szervizzel. Az olyan hibák elhárítása, amelyek a készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt léptek fel, nem képezi a garancia tárgyát. Ilyen esetekben a javítás költségeit a felhasználó viseli.

BESZERELÉSI ÉS CSATLAKOZTATÁSI UTASÍTÁSOK

Fontos figyelmeztetések

- A készülék bekötését csak képzett szakember végezheti el.
- A készüléket olyan berendezéssel kell ellátni, ami kikapcsolja a háztartási hálózat valamennyi pólusából (omnipoláris kapcsoló), amelynek érintkezői között nyitott helyzetben legalább 3 mm távolság van. LS-kapcsolók vagy biztosítékok megfelelőek e célra.
- A készülék bekötéséhez használjunk gumi bevonatú (HO5RR-F típusú, zöld/sárga földelő huzallal), PVC-szigetelt (HO5VV-F típusú, zöld/sárga földelő huzallal) vagy egyéb ezekkel egyenértékű vagy jobb minőségű kábelt.
- A főzőlap és a konyhai elszívó közötti távolság nem lehet kevesebb az elszívó használati utasításában megadottnál.
- A tűzhely melletti bútorok furnér, ragasztott vagy műanyag felülete hőkezelt kell hogy legyen (>75°C). Ha a furnér nem hőálló, deformálódhat.
- A különálló tűzhely mögötti hálózati kábelt olyan módon kell elhelyezni, hogy ne érintkezzen a tűzhely hátsó falával, mivel működés közben a hátsó fal erősen felmelegedhet.
- A csomagolóanyagokat (műanyag fólia, habszivacs, stb.) a gyerekektől távol kell tartani, mivel számukra veszélyforrást jelenthet. A kisebb darabokat lenyelhetik, a fólia pedig fulladásveszélyt jelent.

A készülék beszerelése



A készülék az 1. osztályba és a 2. osztály 1. alosztályába került besorolásra. Úgy kell beszerelni, hogy legalább 20 mm-re legyen a szomszédos elemektől. Az egyik oldalán magasabb elem is elhelyezkedhet. Ilyen esetben a készüléktől való távolság legalább 100 mm kell hogy legyen. A készülék másik oldalán elhelyezett elem nem lehet magasabb, mint a készülék maga.

A készülék és a konyhai elszívó közötti távolság akkora kell hogy legyen, amekkora az elszívó használati utasításában meg van adva. A függőleges távolság a készülék és a felette lévő konyhai bútorelem között legalább 650 mm kell hogy legyen.

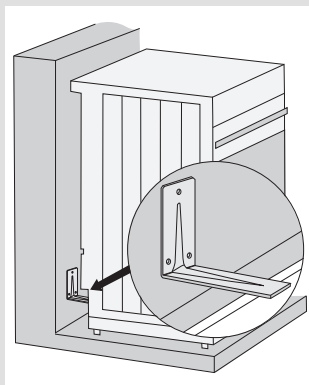
A szomszédos falak vagy konyhabútor lapok (padló, környező falak) legalább 100°C-ig hőálló anyagból kell hogy legyenek.

A tűzhely kiegyenlítése és kiegészítő alátét

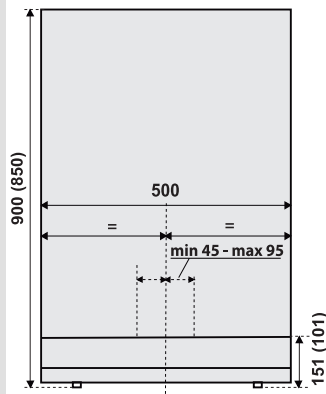
A tűzhely magassága az alátétet is beleértve 90 cm, az alátét nélkül 85 cm. Az alátét két görgővel rendelkezik – hátul jobb és bal oldalon, amelyek megkönnyítik a tűzhely mozgását. Elöl, jobb és bal oldalon az alátét állítható csavarokkal van rögzítve, amelyek segítségével a tűzhely vízszintesen kiegyenlíthető és felső széle a mellette álló bútorhoz igazítható (ha van ilyen).

Az állítható lábakhoz úgy tudunk hozzáférni, ha a tűzhely fiókját eltávolítjuk. Ha szükséges, az állítható lábak segítségével növelhetjük vagy csökkenthetjük a tűzhely magasságát, amíg a készülék nem kerül teljesen vízszintes helyzetbe. Az állítható csavarok könnyen mozgathatóak, ha kicsit megdöntjük a tűzhelyt. A kiegészítő alátétet el is távolíthatjuk, az alsó részén található négy csavar kicsavarozásával. Ezek a csavarok rögzítik az alátétet a tűzhely oldalsó falaihoz. Ilyen esetben távolítsuk el az állítható csavarokat az alátétől és helyezzük el a tűzhely első tartó falának jobb és bal oldalán. A fent leírtak szerint egyenlítsük ki vízszintesen a készüléket. Egyes tűzhelyek négy állítható csavarral rendelkeznek (kettő elöl, kettő hátul); ezek segítségével korrigálhatók a padló egyenetlenségei vagy a tűzhely magassága a mellette álló konyhai elemek magasságához igazítható.

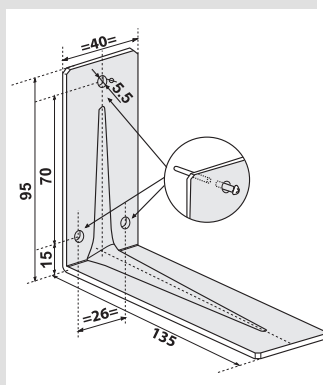
A készülék feldőlés elleni védelme



ábra 1



ábra 2



ábra 3

A készüléket a mellékelt fali konzol használatával védhetjük meg a feldőléstől. (angle bracket)
Mielőtt a végleges helyére tennénk, javasolt a készüléket az állítható lábak segítségével vízszintbe állítani (lásd A készülék vízszintbe állítása és további rögzítés fejezetet).

Tanulmányozza át a 2. ábrát, amin fel vannak tüntetve a készülék beépítési méretei, a felszerelt fali konzollal és a teljesen behúzott lábakkal.

Ügyeljen rá, hogy a fali konzol a megjelölt területen belülré kerüljön.

- Válassza ki a készülék végleges helyét és tolja be a készüléket teljesen a falig.
- Húzza ki a készülék fiókját.
- Egy ceruza segítségével jelölje meg a készülék közepét a falon, a készülék alsó részén található nyíláson keresztül. Ezután tegyen egy másik jelölést a készülék közepétől jobbra, 45 – 95 milliméterre (2. ábra).
- Helyezze a fali konzol rövidebb végét a falon lévő jelhez. A konzol hosszabbik végének érintkeznie kell a készülék hátulján lévő profil felső felületével (1. ábra).
- A készülék alsó részén található lyukakon keresztül jelölje meg a három, 5,5 milliméter átmérőjű lyuk közepét. Ezek a lyukak a falhoz nyomott konzol rövidebb végén találhatók (3. ábra).
- Húzza ki a készüléket. Fúrjon három lyukat a megjelölt helyekre és helyezze be a mellékelt műanyag tipliket.
- A mellékelt csavarok segítségével rögzítse a falhoz a konzolt.
- Tolja vissza a készüléket az eredeti helyére és helyezze vissza a fiókot.

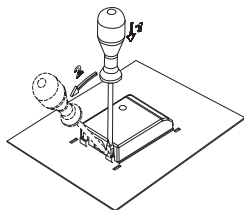
MEGJEGYZÉSEK:

- A zárójelben lévő méretek a konzol beépített méreteit jelölik, további rögzítő nélkül.
- Ha a mellékelt csavarok és tiplik nem teszik lehetővé a konzol megfelelő rögzítését falhoz úgy, hogy az biztosítsa, hogy a készülék ne billenjen meg, használjon más típusú rögzítőket a konzol felszereléséhez, amelyek lehetővé teszik annak biztonságos rögzítését a falhoz.

Csatlakoztatás

A készüléket csak a szakszerviz dolgozója vagy szakképzett villanyszerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra. A nem megfelelő csatlakoztatás következtében a készülék egyes részei megsérülhetnek vagy tönkremehetnek. Ilyen esetekre nem érvényes a garancia.

- Egy csavarhúzó segítségével nyissuk ki a csatlakozóvéget - a fedélen látható ábrának megfelelően.
- A háztartás hálózati feszültségét (230V: N) megfelelő felszereléssel szakember kell hogy ellenőrizze.
- 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 készülék csatlakoztatható azelőtt, hogy a falhoz tolnánk.
- Az elektromos vezeték hosszát aszerint kell igazítani, hogy amennyiben terhelés éri, a földelő kábelben később jelentkezzen a feszültség, mint a feszültség alatti vezetékeken.

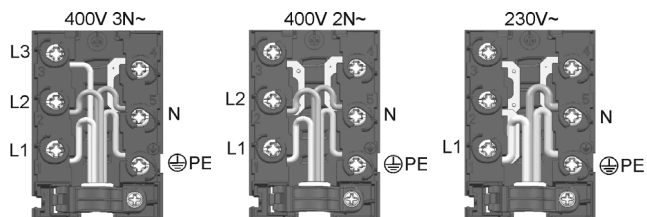


Folyamat

- Egy csavarhúzó segítségével nyissuk ki a csatlakozó terminál fedelét a készülék hátsó részén. A fedélen jelzett módon lazítsuk ki a két kapcsolót.
- 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.



MEGJEGYZÉS: A csatlakozó hidak a csatlakozó terminál nyílásaiban találhatók. A csatlakozó csavarok már nyitva vannak és nem szükséges tovább lazítani őket. A csavarok a becsavarozáskor kattanni fognak, ami azt jelzi, hogy teljesen be kell őket csavarozni.



Vezeték színek

L1, L2, L3 = külső, feszültség alatti vezetékek. A vezeték színe általában fekete, fekete, barna.

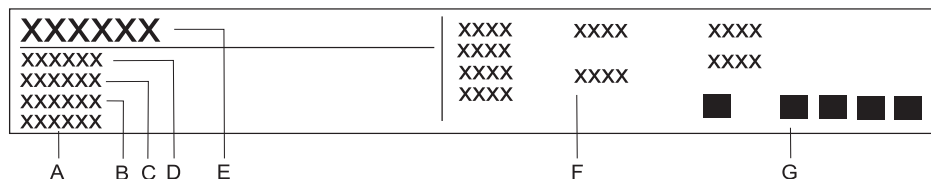
N = neutrális vezeték, általában kék.

Győződjünk meg róla, hogy az N-vezeték megfelelően van-e csatlakoztatva!

PE = védő vagy földelő vezeték, 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.

A készülék használati utasítása megtalálható
honlapunkon is: www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

