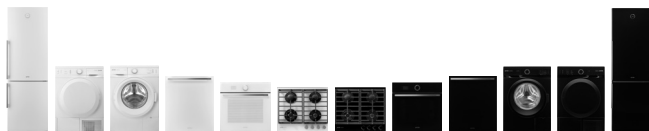




Használati útmutató

HU



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 tábla a sütő széléhez van erősítve és akkor látható, ha kinyitjuk a sütő ajtaját.

TARTALOM

FONTOS - OLVASSA EL A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT	5
Biztonsági figyelmeztetések.....	5
Figyelmeztetések	5
A készülék rendeltetése.....	6
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	7
Hűtőventilátor	8
Süllyeszthető gomb	8
A SÜTŐ.....	8
A sütő első használata előtt.....	8
Fontos figyelmeztetések	8
A sütő vezérlése.....	9
A sütő kikapcsolása	13
Szintek	13
Sütő-tartozékok (modelltől függően).....	13
ÉTELKÉSZÍTÉS	14
Tésztasütés.....	14
Hús sütése.....	18
Grillezés és pirítás	20
Befőzés.....	22
Kiolvasztás	23
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	24
Tisztítás	25
Ajtózár (egyres modelleknél).....	28
A készülék alkatrészeinek cseréje.....	28
SPECIÁLIS FIGYELMEZTETÉSEK ÉS	30
HIBAÜZENETEK	30
Fontos.....	30
BESZERELÉSI ÉS CSATLAKOZTATÁSI	31
UTASÍTÁSOK	31
Fontos figyelmeztetések	31
Beszerelés	31
Elektromos csatlakoztatás	32
MŰSZAKI JELLEMZŐK	34
Adattábla.....	34

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: 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.
- 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).
- 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).



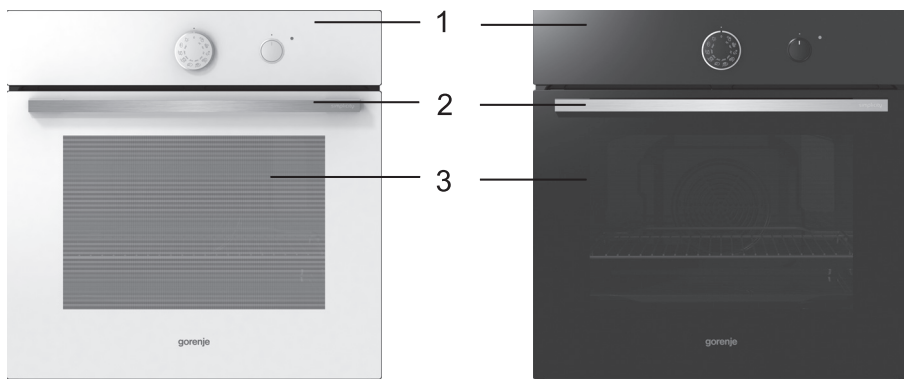
A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba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

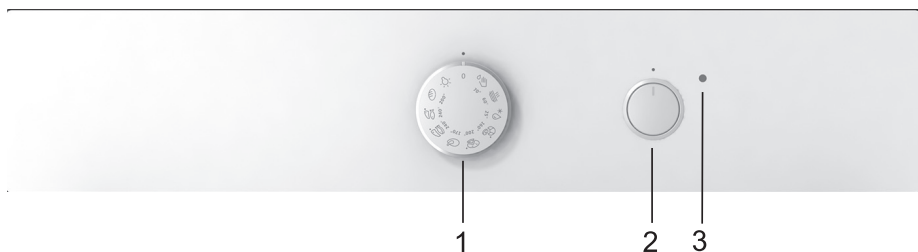
A készülék hagyományos, háztartásban való ételkészítésre való és nem használható más célokra. Az egyes használati módok részletesen bemutatásra kerülnek a használati utasításban.

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. Vezérlő panel
2. Sütőajtó-fogantyú
3. Sütőajtó



- 1 Be/kikapcsolás és működési mód-választás gomb
- 2 A sütő hőfokának beállítására szolgáló gomb
- 3 Sütő jelfény. Akkor világít, amikor a sütő melegszik és kialszik, amint elérésre került a beállított hőfok (csak egyes típusoknál).

(egyres modelleknek)

Hűtőventilátor

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

Süllyeszthető gomb

- Először nyomjuk meg enyhén a gombot, hogy a vezérlő panelből kiemelkedjen. Ezután válasszuk ki a működési módot és a hőfokot, vagy a főzési mező teljesítményfokozatát.
- A gombot minden egyes használat után forgassuk vissza kikapcsolt pozícióba és nyomjuk be süllyesztett helyzetbe, a vezérlő panellel egy szintbe.

A SÜTŐ

A sütő első használata előtt

- 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 melegeése közben.

Fontos figyelmeztetések

- Használjunk sötét, fekete szilikonnal bevont vagy zománcozott tepsiket, mert ezek különösen jól vezeték 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.
- **Megjegyzés:** A sütés befejeztével a hűtőventilátor leáll. Ha az ételt a sütőben hagyjuk, gőz képződhet, ami lerakódik a sütő első lapján és ajtaján. A nedvesség lecsapódását úgy előzhetjük meg, ha a programválasztó gombot »világítás« pozícióba állítjuk. Így a hűtőventilátor továbbra is működik, hűti a sütőt, ezzel pedig megelőzi a pára-lecsapódást.

A sütő vezérlése



A sütő vezérlésére a be/kikapcsolás és működési mód-választás, illetve a hőfok-beállítás gombok szolgálnak.

Hőfok-beállítás gomb.

Forgassuk el a gombot a kívánt sütési módra / rendszerre, vagy a kívánt ételtípusra.

Sütés az ételtípus vagy a működési mód megválasztásával

Ezt az üzemmódot bármilyen típusú és mennyiségű ételt elkészítéséhez használhatjuk. Ennél az üzemmódnál magunk választhatjuk meg a melegítési rendszert és a hőfokot. Az előre

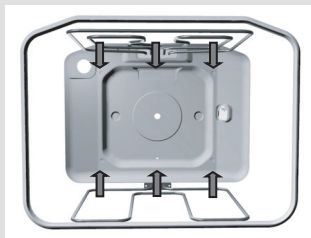
Sütési táblázat egyes étel-típusokhoz

Jelzés	Étel/ Funkció	Gyári hőfok-beállítás (°C)	Maximális lehetséges hőfok-beállítás (°C)	Javasolt sütési idő (h/min)	Tömeg (kg)	Szint (magasság) (alulról)	Melegítés	Gyári működési mód-beállítás
	Kenyér	200	275	0:55	1	2	Sütés lapos tepsiben.	
	Kotlett, hal (kisebb adag)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Sütés a sütőrácsra, a 4., 3* szinten, a második szinten helyezzük el a csepp-tálcát. A sütő ajtaját tartjuk csukva. Félidőben fordítsuk meg a húst.	
	Kotlett, hal (nagyobb adag)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Sütés a sütőrácsra, a 4., 3* szinten, a második szinten helyezzük el a csepp-tálcát. A sütő ajtaját tartjuk csukva. Félidőben fordítsuk meg a húst.	
	Csirke	170	275	1:05	1	2	Csirke sütése sütőrácsra, a 2. szinten, a csepp-tálcát helyezzük az alsó szintre.	
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2	Sütés lapos tepsiben.	
	Aprósütemény, keksz	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Sütés lapos tepsikben, egyszerre 2 szinten.	
	Kiolvasztás	-	-	-	-	2	Az ételt helyezzük a sütőrácsra, a csepp tálcát pedig az alsó sínre.	
	Tányér-melegítés	60	230			2		
	Tisztítás	70	90	0:30	-	2	Töltsünk a tepsibe 0,5 l vizet és helyezzük az alsó szintre. 30 perc elteltével a sütő zománczott részeire lerakódott ételmaradékok feloldódnak és nedves ruhával letörölhetők lesznek.	

Megjegyzés: Ha az étel jele mellett egy pont is látható, a sütőt elő kell melegíteni a szükséges hőfokra, mielőtt az ételt behelyeznénk. A nagy és a kicsi grill-égő esetében az előmelegítés körülbelül 5 percig tart.

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 égői egyformán és egyenletesen melegítik a sütő belsejét. Tésztát és húst csak egy szinten süthetünk.

Javasolt sütési idő 200°C.



Grill

Csak a nagy grill részét képező infra égő működik. Megfelelő kisebb mennyiségű melegszendvics, kolbász, vagy pirított kenyér készítésére.

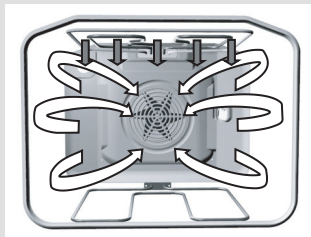
Javasolt sütési idő 240°C.



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 steak, sült, borda stb. készítéséhez.

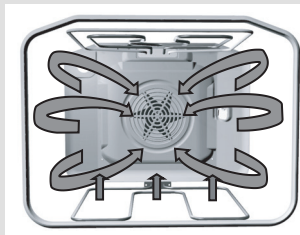
Javasolt sütési idő 240°C.



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.

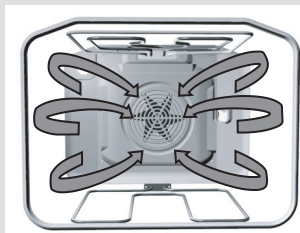
Javasolt sütési idő 170°C.



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.

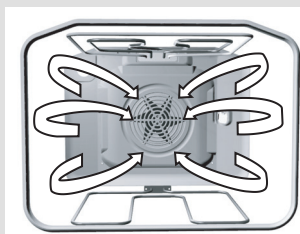
Javasolt sütési idő 200°C.



Forró levegő

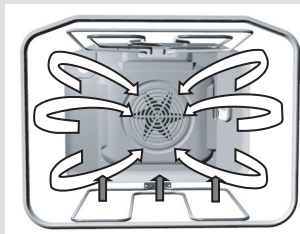
Ennél a működési módnál a kerek égő és a ventilátor működik. A sütő hátsó falán lévő ventilátor keringeti a forró levegőt a sült vagy tészta körül. E működési mód megfelelő húskok vagy tészták több szinten történő sütéséhez. A sütési hőfokot alacsonyabbra kell állítanunk, mint a hagyományos működési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

Javasolt sütési idő 160°C.



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

Ezen üzemmód esetében az alsó égő és a ventilátor is működik. Tányérok melegítésére szolgál. Használható még alacsony kelt tészták és befőttek (zöldség és gyümölcs) készítésére.

Használjuk alulról az első szintet és nem túl magas edényeket, hogy a meleg levegő az étel felső oldalán is szabadon áramolhasson.

Javasolt sütési idő 60°C.



Alsó égő

Az alsó égőt a sütő tisztítására használhatjuk. Részleteket a sütő tisztításával kapcsolatban a Tisztítás és karbantartás fejezetben olvashatunk.

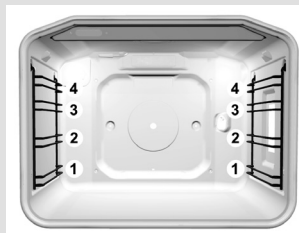
Hőt ebben az esetben csak a sütő alján elhelyezett égő bocsát ki.

Ezt a sütési módot akkor válasszuk, ha erősebben szeretnénk megsütni a sütemény alsó részét (például nedves, gyümölcsös tészta sütése esetén).

A sütő kikapcsolása

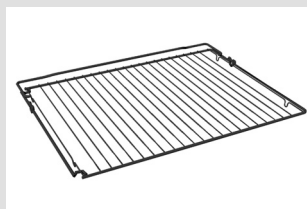
A sütés befejeztével forgassa el a programválasztó gombot és a hőfok-választó gombot vissza az alappozícióba.

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).
- Huzalból készült sínek esetében a rácsot és a tepsiket mindig a két szomszédos huzal közötti szűkebb részbe kell behelyezni.

Sütő-tartozékok (modelltől függően)



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



A rácson és a síneken egy biztonsági ütköző került elhelyezésre. A sínt 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.



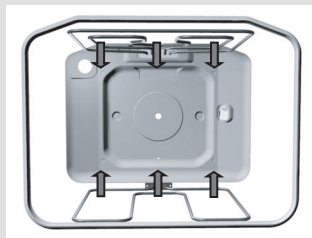
Hacsak nem használjuk a grillt, csepp tálcaként használva a mély tepsit, azt nem szabad az első szinten használni.

Tésztasütés

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

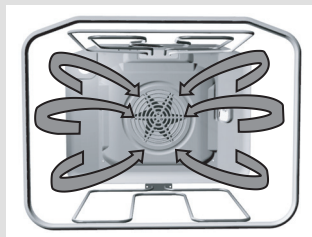
Utasítások

- 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 tészta 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 tepszi esetében különbözhet. Egy vagy két tepsit lehet, hogy előbb ki kell vennünk (ezt általában a felső tepszi).
- 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 sütőt 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	1	160-170	1	150-160	50-70
Négyszögletes alakú kalács	1	160-170	1	150-160	55-70
Formában készült kalács	1	160-170	2	150-160	45-60
Formában sült túróslepény	1	170-180	2	150-160	65-85
Gyümölcsös, vajas sütemény	1	180-190	2	160-170	50-70
Gyümölcsös sütemény öntettel	1	170-180	2	160-170	60-70
Piskótatészta*	1	170-180	2	150-160	30-40
Sütemény cukormázzal	2	180-190	2	160-170	25-35
Gyümölcsös kalács, kevert tészta	2	170-180	2	150-160	45-65
Meggyes sütemény	2	180-200	2	150-160	35-60
Piskótatekercs*	2	180-190	2	160-170	15-25
Kelt tészta	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (kelt tészta)	2	180-200	2	160-170	35-50
Karácsonyi kalács	2	170-180	2	150-160	45-70
Almás pite	2	180-200	2	170-180	40-60
Sütőben sült fánk	1	170-180	2	150-160	40-55
Sós tészták					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Kenyér	2	190-210	2	170-180	50-60
Zsemle*	2	200-220	2	180-190	30-40
Aprósütemények					
Vajas tészta - aprósütemények *	2	160-170	2	150-160	15-25
Habcsók *	2	160-170	2	150-160	15-28
Kelt tészta	2	180-190	2	170-180	20-35
Felfújt sütemény	2	190-200	2	170-180	20-30
Krémmel töltött sütemény	2	180-190	2	180-190	25-45
Felfújtak					
Rizsfelfújt	1	190-200	2	180-190	35-50
Francia sajtfelfújt	1	190-200	2	180-190	40-50
Fagyasztott tészták					
Almás, túrós pite	2	180-200	2	170-180	50-70
Túróslepény	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Sütőben készített sült krumpli *	2	200-220	2	170-180	20-35
Krokett	2	200-220	2	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) - vajas tészta	2	150-160	65-80
Pizza * - kelt tészta	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine - 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

- 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 húsek 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

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	210-220	2	180-200	30-50
Steak, jól átsült	1000	2	210-220	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
Bírka 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
Szárnycs						
Csirke, egész	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
Csirke	1500	2	190-200	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	190-200	2	170-180	50-60
Hal felfűjt	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Figyelem: A szintekre vonatkozó utasítások a mély tepsire vonatkoznak, a kisebb tepsiket helyezzük a rácsra, amit az első szintre - □ - vagy az 1-2. szintre ⊕ - helyezzünk. (A mély tepsit nem szabad az 1. szintre helyezni.)

- 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.) pírításához és zsírmentes elkészítéséhez vagy kenyérpírításhoz.

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 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 rácst a második 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.

Sütési táblázat – széles grill

Étel típusa	Tömeg (g)	Szint (alul-ról)	Hőfok (°C)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Hús és kolbászkok					
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 borjúszelek	"	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
Pírtott 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, míg 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 grillezzük húst, helyezzük el a mély tepsit a második szinten, így csepp tálcaként funkcionál (lásd grill funkció használatára vonatkozó tippeket).

Javaslat: A pisztrángot töröljük szárazra papírtörölő segítségével. Tegyük a belsejébe egy kis petrezselymet, sót, fokhagymát. Kívülről olajozzuk meg és helyezzük a rácsra. Ne fordítsuk meg a grillezés során.

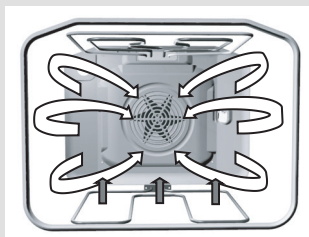
* Ez a típusú hús a forgónyáron is elkészíthető (lásd a forgónyárs használatára vonatkozó utasításokat).

** A zöldségeket először félig megfőzzük, majd besamel mártással leöntjük és reszelt sajttal megszórjuk. Használjuk a kisebb üvegtepsit és a rácson helyezzük el.

Sütési táblázat - grill

Étel típusa	Tömeg (g)	Szint (alul-ról)	Hőfok (°C) 	Hőfok (°C) 	Sütési idő (perc)
Húsok és kolbászkok					
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
Pírtott 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

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 forni – ekkor buborékok jelennek meg az üvegben. Tartsuk be az alábbi befőzési táblázatban javasolt főzési időket.

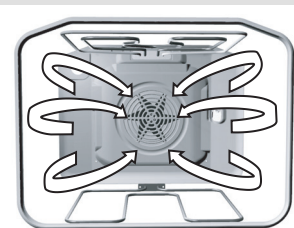
Befőzési táblázat

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 áramló levegő felgyorsíthatja a fagyasztott ételek kiolvasztásának folyamatát. Ehhez állítsuk a sütőt a »Kiolvasztás« opcióra.
- Kiolvasztásra alkalmas élelmiszerek a nehéz vagy vajas krémmel töltött sütemények, más sütemények és tészták, kenyér, zsemle és gyorsfagyasztott gyümölcsök.
- Higiéniai okokból a húsok 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 szennyeződések; 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.

A gombok mosogatógépben való tisztítása nem javasolt.

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 szennyeződésekéről van szó.
- A sütő rendszeres tisztítására (minden egyes használat után) a következő folyamat javasolt: Töltsön 0.6l vizet egy tepsibe és helyezze be az alsó sínre. Miután a sütő kihűlt, forgassa el a programválasztó gombot  pozícióba és állítsa a hőfokot 70 °C-ra. 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.

Praktikus tipp

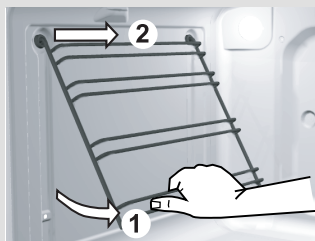
- Nagyobb, zsírosabb húsok sütése esetén javasolt azokat alufóliába vagy sütőzacskóba csomagolni, hogy a zsiradék ne fröcskölje össze a sütő belső falait.
- Ha húst grillezünk a rácson, helyezzünk alá egy csepp tálcát.

Tartozékok

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

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.



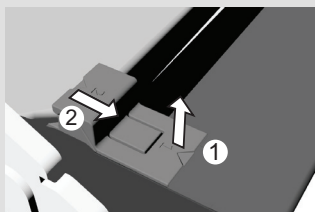
A sínrács kivétele

A sütő könnyebb tisztíthatósága érdekében a sínrács eltávolítható.

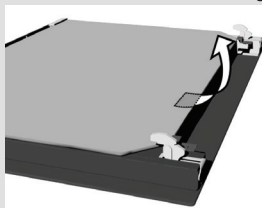
- Fogjuk meg a rácsot az alsó részén és fordítsuk befelé; ezután emeljük ki a felül elhelyezkedő lyukakból.
- A rácsot hagyományos tisztítószerekkel tisztítsuk.
- A tisztítást követően egyszerűen akasszuk vissza a rácsot a lyukakba és húzzuk lefelé.

A BELSŐ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA – CSAK A PREMIUM TELJES ÜVEGAJTÓRA VONATKOZIK

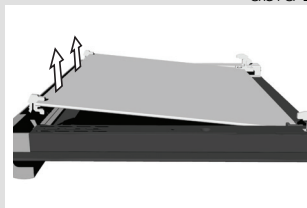
Az ajtó üvege a belső oldalról is tisztítható, de az ajtót először le kell venni (lásd a sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése részt).



ábra 1



ábra 2

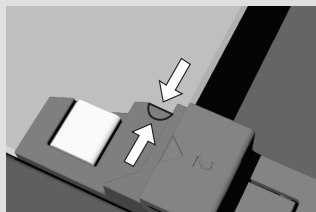


ábra 3

- 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 emelje azt fel és vegye ki. Távolítsa el az üvegen elhelyezett tömítéseket is. (3. ábra).



ábra 4

- 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).

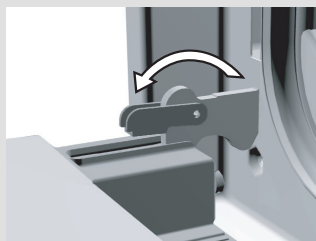
A SÜTŐ AJTAJÁNAK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS ÁTHERYEZÉSE EGYTENGELYŰ CSUKLÓPÁNT ESETÉN (modellről függően)

a) Hagyományos záródás

b) **GentleClose** – a rendszer elnyeli az ajtó zárásából eredő ütdést. 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.

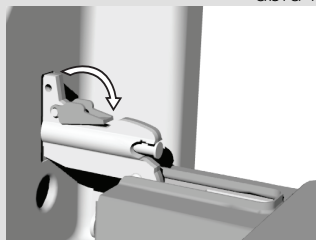


Ha az ajtó bezárásakor túl nagy nyomást gyakorolunk, a GentleClose rendszer hatása csökken, vagy a rendszer biztonsági okokból egyáltalán nem működik.



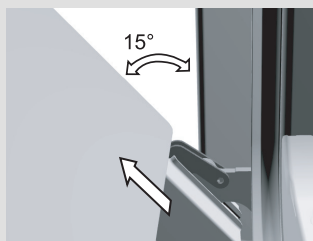
ábra 1

- 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).



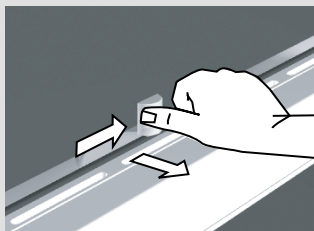
ábra 3

- 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.

Ajtózár (egyes modelleknél)



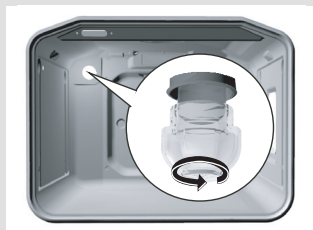
- A sütőajtó zárral van felszerelve, ami megakadályozza, hogy kinyíljon amíg a zárat ki nem nyitjuk. Az ajtózárát úgy nyithatjuk ki, ha a hüvelykujjunkkal jobbra toljuk és ezzel egyidőben kifelé húzzuk az ajtót.
- Ha az ajtót becsukjuk, a zár automatikusan visszaugrik eredeti helyzetébe.

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

A készülék 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.

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.

A fő biztosíték egymás után többször kimegy	• Vegyük fel a kapcsolatot a szervizzel!
A sütő belső világítása nem működik	• Az izzócsere folyamata »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? • Követtük a sütési táblában lévő utasításokat?

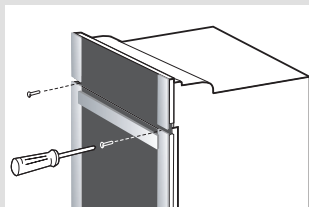
Ha a probléma a fenti utasítások betartása mellett is fennáll, vegyünk fel a kapcsolatot a szervizzel. Az olyan hibák elhárítása, amelyek a készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt léptek fel, nem képezi a garancia tárgyát. Ilyen esetekben a javítás költségeit a felhasználó viseli.

BESZERELÉSI ÉS CSATLAKOZTATÁSI UTASÍTÁSOK

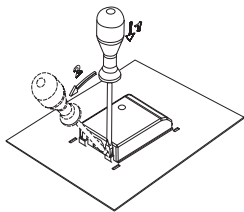
Fontos figyelmeztetések

- A készülék bekötését csak képzett szakember végezheti el.
- Az elektromos áramkörnek tartalmaznia kell egy, az érintkezők között legalább 3 mm-es távolsággal rendelkező omnipoláris kapcsolót, amely ha szükséges, elválasztja a készüléket a fővezetékktől. Erre megfelelnek az LS-kapcsolók, biztosítékok.
- A készülék csatlakoztatásához használjunk gumi-bevonatú elektromos kábelt (HO5RRR-F típusú zöld-sárga földelő kábel), PVC-szigetelt vezeték (HO5VV-F típusú zöld-sárga földelő kábel), vagy ezekkel egyenértékű, illetve ezeknél jobb minőségű vezeték.
- A tűzhely melletti bútorok furnér, ragasztott vagy műanyag felülete hőkezelt kell hogy legyen ($>75^{\circ}\text{C}$). 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.

Beszercelés



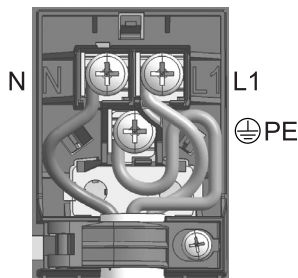
- A konyhabútor furnérját vagy más típusú burkolatát, amelybe a készülék beépítésre kerül hőálló ragasztóval (100°C) kell kezelni, ellenkező esetben a burkolat deformálódhat.
- A készülék beszerelése előtt távolítsuk el annak a konyhai, bútorelemnek a hátsó falát amelybe a készülék beépítésre kerül, 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 kerül.
- A bútorelemet, amelybe a készüléket beépítjük, védeni kell elmozdulás ellen, pl. a szomszédos konyhai elemekhez való rögzítéssel.
- Töljük 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.



Folyamat

- A készülék hátsó oldalán csavarhúzó segítségével nyissuk ki a csatlakozó fedelét. Ennek során a csavarhúzóval lazítsuk ki kapcsokat, a csatlakozó fedelén jelzett módon.
- A csatlakozó kábelt feltétlenül a feszültség-mentesítőn kell keresztülvezetni, ami megakadályozza, hogy kihúzódjon.

230V~



A vezetékek színei

L1 = külső, a feszültséget vezető kábel. Színe általában: fekete, barna.

N = semleges vezeték

Színe általában kék.

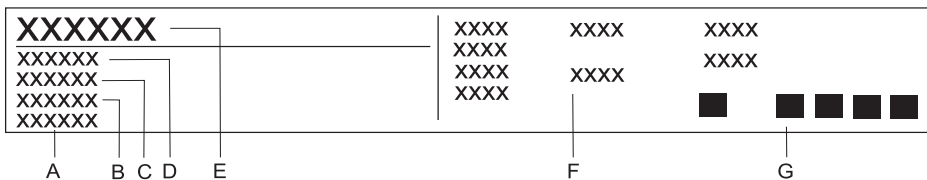
Ügyeljünk a helyes N-csatlakozásra!

PE = védő (földelő) vezeték

Színe 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> />

www.gorenje.com

