HU

Használati, beszerelési és csatlakoztatási utasítások

Szabadonálló kombinált tűzhely

Szabadonálló kombinált tűzhely

Tisztelt Vásárlónk!

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

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

Ezek az utasítások csak abban az esetben érvényesek, ha a ország jele fel van tüntetve a készüléken. Amennyiben a készüléken NINCS országjelzés, kövessük a műszaki utasításokat, ahol mnden, a készüléknek az adott országban való használatához szükséges átalakításra vonatkozó útmutatást megtalálhatunk.

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.....3
A készülék leírása.....6
Főzési mezők.....9
A főzőlap működése.....12
A gázégők működtetése.....13
A sütő.....14
Ételkészítés.....21
Tisztítás és karbantartás.....32
Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek.....39
Beszerelési és csatlakoztatási utasítások.....41
Fúvóka-táblázat.....48
Műszaki jellemzők.....50

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.
- 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 tisztítószereket 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 tűzhely fedele: A fedél kinyitása előtt ellenőrizze, hogy tiszta-e és hogy nincs-e rajta kiömlött folyadék. A fedél lakkozott vagy üveg és csak akkor csukható le, amikor a főzési mezők már teljesen kihűltek. A terméken vagy a csomagolásán látható jelölés azt jelzi, hogy az üveg fedél elrepedhet, ha felmelegszik.

354435

Zárja el az összes égőt és várja meg, amíg a főzési mezők kihűlnek, mielőtt lezárná a fedelet.

- A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel.

Figyelmeztetések

- A készüléket csak a gázszolgáltató vagy a szakszerviz részéről arra felhatalmazott szakember csatlakoztathatja. Ugyancsak szükséges figyelembe venni a törvényi előírásokat és a helyi gázszolgáltató műszaki feltételeit a csatlakoztatásra vonatkozóan. Ezzel kapcsolatban fontos útmutatás olvasható A csatlakoztatásra vonatkozó utasítások fejezetben.
- A nem szakszerű beavatkozások és javítások robbanásveszélyhez, áramütéshez vagy rövidzárlathoz vezethetnek, amelyek miatt testi sérülések, vagy a készülék károsodása következhet be. Ezért az ilyen munkákat csak megfelelően képzett szakember végezheti el.
- A készülék elhelyezése és bekötése előtt győződjön meg róla, hogy a helyi bekötési feltételek (gáz típusa és nyomása) megfelelnek a készülék beállításainak.
- A készülék beállításai az adattáblán olvashatók. .
- A készülék nem csatlakozik a kéménybe vagy a szellőzőbe. Elhelyezését és bekötését a bekötésre vonatkozó, érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell elvégezni. A készülék működése közben hő, nedvesség és égéstermékek képződnek a helyiségben, ahol elhelyezésre került. Ügyeljen a konyha megfelelő szellőzésére, különösen a készülék használata közben. Nyissa ki a természetes szellőzőnyílásokat vagy helyezzen fel mechanikus szellőző berendezést (mechanikus konyhai elszívót).
- A készülék a 2/14 osztályba tartozik. Sorban történő elhelyezésnél a készülék mindkét oldalon érintkezhet a szomszédos bútorelemekkel. Az egyik oldalon - legalább 10 cm távolságra - elhelyezhető a készüléknél magasabb bútorelem, míg a másik oldalon csak vele azonos magasságú elem állhat.
- A készülék és a konyhai elszívó közötti távolság legalább 650 mm kell, hogy legyen - illetve minimálisan annyi, amennyi az elszívó beszerelésére vonatkozó használati utasításban fel van tüntetve.
- 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.
- Ügyeljen az égő részeinek megfelelő összeállítására.
- Ha a helyiségben gázszagot érez, zárja el a gázbevezető szelepet a palackon vagy a vezetéken, oltson el mindenféle lángot (a cigarettát is), azonnal szellőztesse ki a helyiséget és ne kapcsoljon be semmilyen elektromos készüléket. Hívjon gázszerelőt.
- Ugyanígy zárja el a gázbevezető szelepet, ha hosszabb ideig nem fogja használni az égőket (pl. nyári szabadság esetén).
- 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, tisztítószerek és sprayk), mert ezek a sütő használata közben tüzet okozhatnak. A készülék fiókját csak a tartozékok (lapos tepsi, 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.

Ha hibát veszünk észre a gázvezetéken, vagy ha gázszagot érzünk a helyiségben:

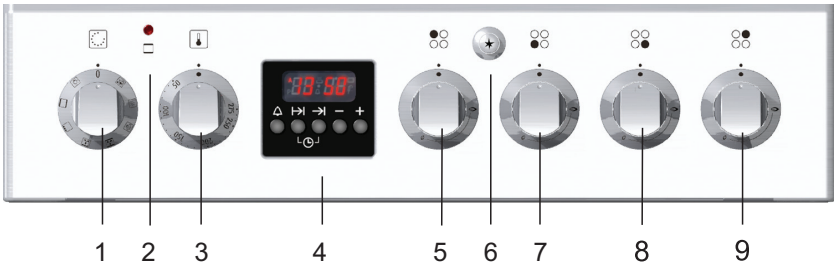
- Azonnal zárjuk el a gázt, illetve a gázpalack csapját.
- Oltsunk el minden nyílt lángot, beleértve a cigarettát és más dohánytermékeket is.
- Ne kapcsoljunk be elektromos készülékeket (lámpát sem).
- Szellőztessük ki alaposan a helyiséget – nyissuk ki az ablakokat!
- Azonnal értesítsük a szervizet vagy a gázszolgáltatót.

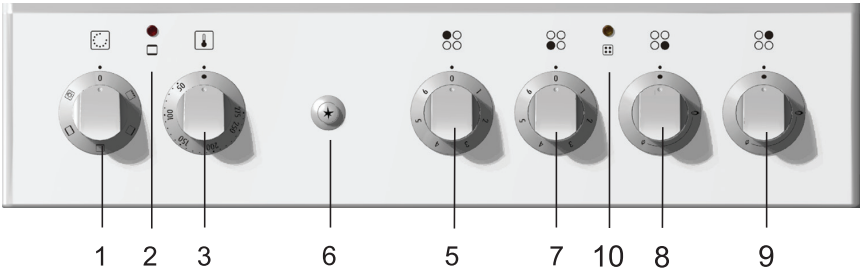
A készülék leírása

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

1 Főzőlap-fedél (egyes modelleknél)
2 Kivezető nyílás a gyúlékony anyagok és a gőz számára a sütőből
3 A főzési mezőket körülvevő rész
4 Vezérlő panel
5 Sütőajtó-fogantyú
6 Sütőajtó
7 Tűzhely-fiók
8 Alátét (egyes modelleknél)
9 Állítható lábazat; úgy állítható, ha a sütő fiókja eltávolításra került (egyes modelleknél)

1 Főzőlap-fedél (egyes modelleknél)
2 Kivezető nyílás a gyúlékony anyagok és a gőz számára a sütőből
3 A főzési mezőket körülvevő rész
4 Vezérlő panel
5 Sütőajtó-fogantyú
6 Sütőajtó
7 Tűzhely-fiók
8 Állítható lábazat; úgy állítható, ha a sütő fiókja eltávolításra került (egyes modelleknél)





1. Hőfok és egyébb beállítások kiválasztó gomb
2. Sütő jelfény. Világít, amíg a sütő felmelegszik és kialszik, amikor elérésre került a kívánt hőfok
3. Sütő hőfok-beállító gomb
4. Programovací hodiny (mají je jenom některé modely)
5. Bal hátsó főzési mező gomb, elektromos főzőlap
6. Sütőt megvilágító kapcsoló (csak egyes típusoknál)
7. Bal első főzési mező gomb, elektromos főzőlap
8. Jobb első főzési mező gomb, gázégő
9. Jobb hátsó főzési mező gomb, gázégő
10. Működést jelző jelfény. Akkor világít, ha a sütő vagy valamelyik főzési mező működik.

Elektromos gyújtás

(egyes modelleknélk)

A főzőlap gázégőit annak az elektromos gyújtógyertyának a segítségével is meggyújthatjuk, amely minden égő mellett megtalálható. Az elektromos gyújtás csak akkor működik, ha a csatlakozó kábel villásdugóját csatlakoztattuk az elektromos hálózat aljzatába. Ha az elektormos gyújtás nem működik – áramszünet vagy a gyertyák nedvessége miatt, az égőket egy gyufa vagy gázgyújtó segítségével is meggyújthatjuk. A sütő égőjét ugyanilyen módon gyújthatjuk meg.

354435

(egyes modelleknél)

Tűzhely-fedél

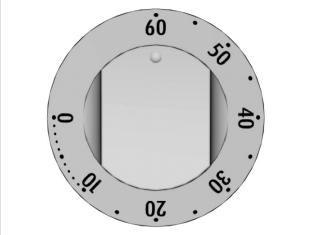
A fedél kinyitása előtt győződjünk meg róla, hogy tiszta és nincs rajta folyadék. A tűzhely-fedél üvegből készült és lakkozott; csak akkor csukható le, ha a főzési mezők teljesen lehűltek.

A terméken vagy annak csomagolásán feltüntetett szimbólum azt jelzi, hogy a készülék üveg fedele megrepedhet, ha felmelegszik. A fedél lezárása előtt feltétlenül kapcsoljuk ki az égőket és várjunk a főzőlap lehűléséig.

A hűtőventilátor működése (egyes modelleknél)

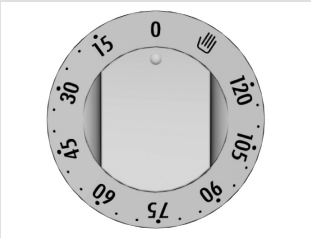
A sütő kikapcsolását követően a hűtőventilátor tovább működik még egy ideig, hogy tovább hűtse a készüléket.

Manuális időzítés



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.

Kikapcsolás-időzítés - 120 perc (időkapcsoló)



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.

Főzési mezők

A) Elektromos főzési mezők

A készülék első használata előtt (modelltől függően)

- 3-5 percre kapcsoljuk be valamennyi **főzési mezőt** a leg-l nagyobb fokozaton, edényt ne helyezzünk rájuk. Az első melegítés során a főzőlap védőrétege esetleg füstöt eresztheti. Ezáltal a védőréteg eléri maximális szilárdságát.
- Az **üvegkerámia főzőlapot** nedves ruha és kézi mosogatószer segítségével tisztítsuk – ne használjunk erős tisztítószereket, súrolószereket, rozsda-eltávolítót vagy olyan szivacsot, amely karcolást okozhat.

Fontos figyelmeztetések

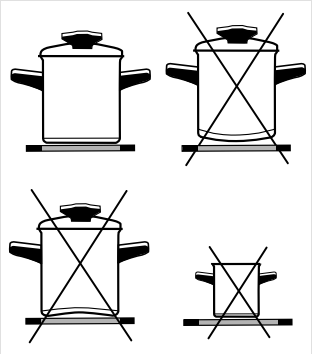
- Ne kapcsoljuk be a főzési mezőket, ha nincs rajtuk edény és soha ne használjuk őket fűtésre!
- Győződjünk meg róla, hogy a főzési mezők és az edények alja tiszta és száraz; így biztosítható a jó hőátadás és megelőzhetőek a főzési mező sérülései.
- A főzés során a túlhevült zsír vagy olaj lángra lobbanhat. Legyünk óvatosak, amikor zsír vagy olaj segítségével készítünk ételeket (pl. sült burgonya) és felügyeljük a főzési folyamatot állandóan.
- Ne helyezzünk nedves edényeket vagy párás fedőt a főzési mezőkre. A nedvesség kárt okozhat a főzési mezőkben.
- Ne hagyjuk a forró edényeket a főzési mezőkön kihűlni, mert a hűlés közben keletkező nedvesség korróziót okozhat.

Az üvegkerámia főzőlapra vonatkozó fontos figyelmeztetések

- A főzési mező nagyon gyorsan eléri a kiválasztott teljesítmény-fokozatot vagy hőfokot – miközben a főzési zóna környezete viszonylag hideg marad.
- A főzőlap ellenáll a hőfok-változásoknak.
- A főzőlap ütésálló – az edények erőteljesen is ráhelyezhetők, miközben a főzőlap nem sérül.
- Az üvegkerámai főzőlapot nem szabad munkalapként használni. Az éles tárgyak karcolásokat okozhatnak.
- A főzési mezőkön nem szabad vékony alumínium vagy műanyag edényekben lévő ételeket melegíteni. Ne helyezzünk műanyag tárgyakat vagy alufóliát az üvegkerámia főzőlapra.
- Ha az üvegkerámia főzőlap megkarcolódott, vagy eltörött, ne használjuk. Ha éles tárgy esik az főzőlapra, eltörheti az üvegkerámia lapot. Az ütés következményei vagy azonnal, vagy csak később válnak láthatóvá. Ha a főzőlapon repedés válik láthatóvá, azonnal kapcsoljuk ki és áramtalanítsuk.
- Ha cukor, vagy cukortartalmú étel ömlik a forró üvegkerámia lapra, azonnal töröljük le.

354435

Edények



Edényhasználati tippek

Csak jó minőségű, sima és stabil aljjal rendelkező edényeket használjunk.

- A hőátadás akkor a legjobb, amikor az edény és a főzési mező átmérője megegyezik és az edényt főzési mező közepén helyezzük el.
- Ha edzett üveget (Pyrex) vagy porcelánt használunk, kövessük a gyártó utasításait.
- 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 csökkentstük a teljesítményt a szenzorok segítségével – a gyártó utasításainak megfelelően. .
- Mindig győződjünk meg arról, hogy elegendő víz van-e az edényben, ugyanis ha üres edényt helyezünk a főzőlapra, az túlforrósodhat, ami kárt okoz úgy az edényben, mint a főzőlapban.
- Speciálisan csiszolt aljú edzett üveg (Pyrex) edényeket használhatunk a főzőlapon, amenyiben azok megfelelnek a főzési mező átmérőjének. A nagyobb átmérőjű edények a hőterhelés következtében eltörhetnek.
- Ha speciális, vagy nem hagyományos edényt használunk, kövessük a gyártó utasításait.

- Ha nagyon visszerő edényt (fényes fém felület) vagy vastag aljú edényt használunk az üvegkerámia főzőlapon, a főzési idő több perccel hosszabb lehet (akár 10 perc is). Ha nagyobb mennyiségű ételt szeretnénk melegíteni, sötét és egyenes fenekű edény használata javasolt.
- Ne használjunk agyagedényeket, mert azok megkarcolhatják az üvegkerámia főzőlapot.

Energiatakarékosság

- Az edény fenekének átmérője meg kellene hogy egyezzen a főzési mező átmérőjével. Ha az edény túl kicsi, hővesztés következik be, illetve túl kicsi edény használata esetén a főzési mező is károsodhat.
- A főzés során amikor csak lehet, használjunk fedőt.
- Az edény mérete meg kell hogy feleljen a készítendő étel mennyiségének. Kis mennyiségű étel nagy edényben való készítése energia-pazarlást okoz.
- Az olyan ételeket, amelyek elkészítése sok időbe telik, készítsük nyomás alatt működő edényben (kukta).
- Számos zöldséget (pl. burgonya, stb.) kis mennyiségű vízben is megfőzhetünk; a fedővel ilyenkor jól fedjük le az edényt. Ha a víz felforrt, csökkentsük a teljesítmény-fokozatot annyira, hogy forráshoz közeli hőfokon tarstuk.

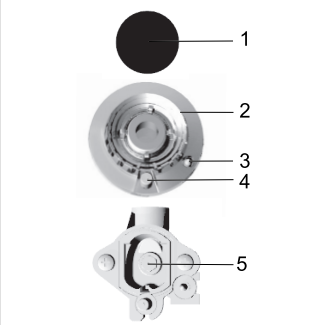
B) Gáz főzési mezők

A készülék első használata előtt

A gáztűzhelyek első használata előtt nem szükséges semmiféle különleges intézkedés.

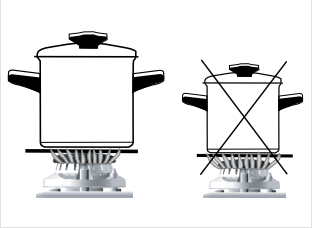
Fontos figyelmezetések

- Az ételek gyors pirításához először állítsuk a gázégőt a legnagyobb fokozatra, majd a legalacsonyabb fokozaton folytassuk a sütést.
- Egyes modellek esetében a gázégők termoelektromos védelemmel rendelkeznek. Ha az égő lángja hirtelen kialszik (pl. kifutott étel vagy huzat miatt), a gáz-bevezetés automatikusan elzáródik. Így kizárt annak a lehetősége, hogy gáz kerüljön a helyiségbe.
- Ha egy termoelektromos védelemmel nem rendelkező gázégő lángja hirtelen kialszik, gáz fog szivárogni a helyiségbe!
- A gázégő fedelét mindig figyelmesen kell a koronára helyezni. Ügyeljünk arra, hogy a korona rései mindig szabadok legyenek.



1 Égőkorona-fedél
2 Égőkorona az égőfedél tartójával
3 Termo-elem (csak védelemmel ellátott égők esetében, egyes modelleknél)
4 Gyújtógyertya
5 Fúvóka

Edények



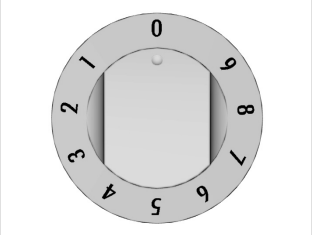
- A megfelelően megválasztott edények optimális főzési időt és gázfogyasztást tesznek lehetővé. A legfontosabb paraméter az edény átmérője.
- Egy túl kicsi edény alján túlérő lángok kárt okozhatnak az edényben és ilyen esetekben a gázfogyasztás is nagyobb.
- Az égéshez a gáznak levegőre is szüksége van. Ha egy edény túl nagy, az égő levegő-ellátása elégtelen, ennek eredményeként az égés hatásfoka is kisebb.
- **Figyelem!** Az edényeket (fazekakat és lábasokat) legalább 15 mm-re kell tenni a készülék szélétől, így megelőzve a szomszédos konyhaszekrény túlzott melegedését. A szomszédos szekrények nem lehetnek magasabbak, mint a készülék felső felülete.

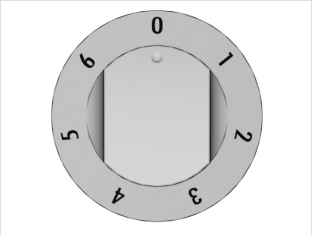
Rács-kiegészítő (egyes modelleknél)
A kiegészítőt kisebb átmérőjű edényeknél használjuk. Helyezzük a kiegészítőt a segéd-égő feletti rácsra.

354435

Égő-típus	Edény-átmérő
Nagy (3,0 kW)	220-240 mm
Normál (1,9 kW)	180-220 mm
Segéd (1,0 kW)	120-180 mm
Tripla (3,5 kW)	220-240 mm

A főzőlap működése





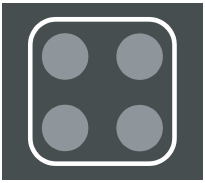
- A vezérlő panelen található gomb segítségével kapcsoljuk be a főzési mezőt.
- Az egyes gombok melletti jelek mutatják, melyik főzési mezőt működtetik.
- A főzési mezők teljesítmény-fokozata fokozatosan (1-9) vagy lépésenként (1-6) szabályozható.
- A lépésenként szabályozó gombok mindkét irányba forgathatók. A fokozatos szabályozó gombok esetében a teljesítmény-fokozat az óramutató járásával megegyező irányba történő forgatással növelhető és az ellenkező irányba történő forgatással csökkenthető.
- A főzési mezőt a főzés befejezése előtt 3-5 perccel kikapcsolhatjuk, ezáltal kihasználva a fennmaradó hőt és takarékoskodva az energiával. (a következő táblázat felsorol néhány példát az egyes teljesítmény-fokozatok használatára).

E	S	
0	**0**	KIKAPCSOLÁS pozíció, a fennmaradó hő kihasználása.
1-2	**1**	A hőmérséklet fenntartása, kisebb mennyiségű ételek melegítése (legkisebb fokozat).
3	**2**	További főzés.
4-5	**3**	Nagyobb mennyiségű ételek további főzése, nagyobb darab ételek további sütése.
6	**4**	Sütés, rántás készítése.
7-8	**5**	Sütés.
9	**6**	Forralás, pirítás, sütés **(legnagyobb fokozat).**

A gyors főzési mezők (csak egyes modelleknél) maximális teljesítményükben különböznek a hagyományos főzési mezőktől. Ennek köszönhetően gyorsabban képesek felmelegedni.
E főzési mezők közepe piros ponttal van jelölve; idővel - a használat és a tisztítás miatt - ezek a pontok eltűnhetnek.

HI-Light főzési mezők

A Hi-Light főzési mezők a melegedés gyorsaságában különböznek a hagyományos főzési mezőktől. A főzési folyamat e főzési mezők esetében nagyon hamar megkezdhető..



A fennmaradó hő kijelzése

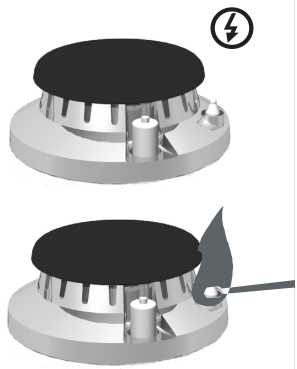
Valamennyi főzési mező rendelkezik egy jelfénnyel, amely akkor világít, ha a főzési mező forró. Amikor a főzési mező lehűlt, a jelfény kialszik. A fennmaradó hő jelfénye kigyulladhat olyankor is, ha forró edényt helyezünk a főzési mezőre még ha a főzési mezőt nem is használtuk egy ideje.

A gázégők működtetése

Vezérlő gomb

●	gázcsap elzárva
🔥	maximum teljesítmény
🔥	minimum teljesítmény

Az égők meggyújtása és működtetése (modelltől függően)



- Az égőket a tűzhelyen lévő gombok segítségével működtethetjük. A gombokon a teljesítmény-fokozatokat kis és nagy láng jelöli. (lásd a Készülék leírása fejezetet).
- Forgassuk el a gombot a nagy láng (🔥) jelölésen keresztül a kis láng jelölésig (🔥) és vissza. Az égők működtetése e két jelzés között lehetséges.
- A főzőlap gázégőit annak az elektromos gyújtógyertyának a segítségével gyújthatjuk meg, amely minden égő mellett megtalálható (csak egyes modelleknél).

⚠ **A gombot elforgatás előtt be kell nyomni.**

Egykezes gyújtás

- A gázégő meggyújtásához nyomjuk be a kiválasztott gázégő gombját és forgassuk el a maximum teljesítmény (láng) helyzetbe. Automatikusan elektromos szikra keletkezik, amely meggyújtja a gázt.
- Ha az elektormos gyújtás nem működik – áramszünet vagy a gyertyák nedvessége miatt, az égőket egy gyufa vagy gázgyújtó segítségével is meggyújthatjuk.

354435

Kétkezes gyújtás

- A gázégő meggyújtásához nyomjuk be a kiválasztott gázégő gombját és forgassuk el a maximum teljesítmény (láng) helyzetbe. Ezután nyomjuk meg a gyújtószerkezet gombját. Automatikusan elektromos szikra keletkezik, amely meggyújtja a gázt.
- Ha az elektormos gyújtás nem működik – áramszünet vagy a gyertyák nedvessége miatt, az égőket egy gyufa vagy gázgyújtó segítségével is meggyújthatjuk.
- A gáz meggyújtását követően kb. 10 másodpercig tartsuk benyomva a vezérlő gombot, amíg a láng megnyugszik.
- Ezután a lángot a legmagasabb és a legalacsonyabb fokozatok között szabályozhatjuk. A (🔥) és (●) közötti beállítások nem javasoltak. Ebben a tartományban a láng nem stabil és kialudhat.

⚠ **Ha a gomb megnyomását követő 15 másodperc alatt az égő nem gyulladt meg, zárjuk el és várjunk legalább egy percig. Ezt követően ismételjük meg a gyújtási folyamatot.**

⚠ **Ha az égő lángja kialszik (bármilyen ok miatt), zárjuk el az égőt és várjunk legalább 1 percig, mielőtt újra megpróbálnánk meggyújtani.**

- Megjegyzés: Az égők meggyújtása közben (a tripla és dupla, valamint a Mini Wok égőkre vonatkoozik) az edények már legyenek az égő feletti rácsra helyezve.
- Az égő kikapcsolásához forgassuk el a vezérlő gombot jobbra, az OFF helyezet felé (●).

A sütő

A sütő első használata előtt

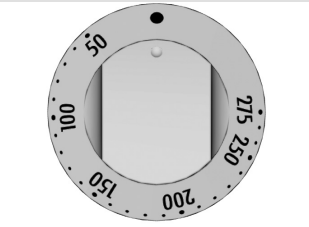
- Vegyünk ki valamennyi tartozékot a sütőből és tisztítsuk meg őket meleg víz és tisztítószer segítségével. Ne használjunk súrolószereket.
- Amikor a sütőt első alkalommal melegítjük fel, speciális »új készülék« szagot fogunk érezni; ezért alaposan szellőztessük ki a helyiséget a sütő melegedése közben.

Fontos figyelmeztetések

- 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.



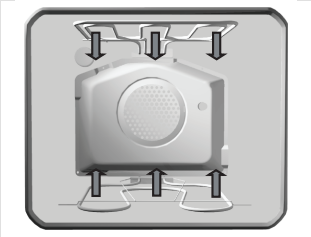
Hőfok-beállító gomb

Be/kikapcsolás és működési mód gomb.

354435

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.

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

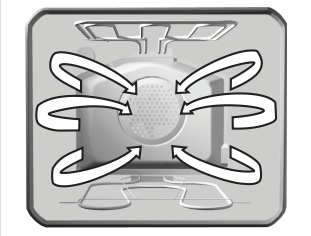
Ebben az üzemmódban egyszerre működik az alsó égő és a forró levegő ventilátor. Ez a kombináció ideális nedves vagy nehéz sütemények, élesztős vagy omlós tésztából készült gyümölcstorták, valamint túrótorta készítésére.

»PIZZA RENDSZER«

Ez a sütőprogram pizza készítéséhez ajánlott. A pizzát előmelegített sütőben 190 - 210°C-kon sütjük 15-25 percig a pizza nagyságától függően a lapos tepsiben a második sütőrácson.

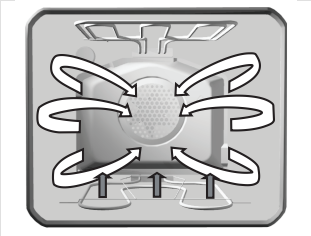
Forró levegő

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



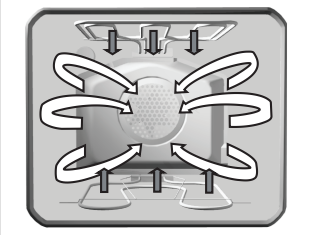
Kiolvasztás

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 sütésekor vagy gyümölcsök és zöldségek befőzésekor használható. Használjuk a legalsó sütési szintet és lapos tepsit, hogy a meleg levegő szabadon keringhessen az étel felső része körül.



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.

354435

Alsó égő / Aqua Clean

A hőt csak a sütő alján lévő égő sugározza. Válasszuk ezt a működési módot, ha alaposabban meg szeretnénk sütni az étel alját (pl. nedves, gyümölccsel töltött sütemény). A hőfok-választó gomb segítségével állítsuk be a hőmérsékletet. Az alsó égő a sütő tisztításakor is használható. Részletek a »Tisztítás és karbantartás« fejezetben olvashatók.

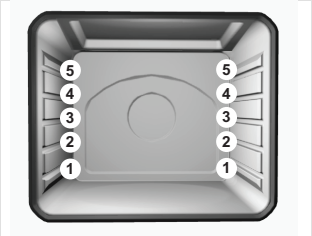
Felső égő

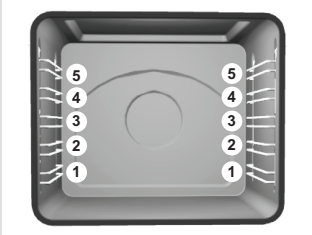
A hőt csak a sütő felső falán elhelyezett égő sugározza. Ezt a működési módot akkor válasszuk, ha az étel tetejét szeretnénk alaposabban megsütni (pl. pirítás esetén).

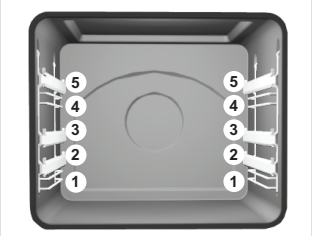
Melegen tartás

(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)



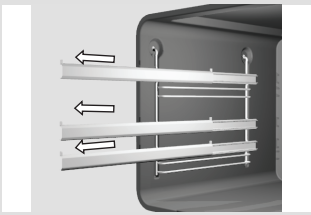




- A tartozékok (rács, lapos és mély tepsik) négy 5. helyezhetők el a sütőben.
- A sütők számozása mindig alulról kezdődik (az egyes szintek használata az alábbi sütési táblázatokban szerepel).
- A sínek lehetnek elnyújtottak, huzalból készültek vagy teleszkóposak (modelltől függően). A teleszkópos (kihúzható vagy behúzható) sínek a 2., 3. és 5. szinteken helyezkednek el. Huzalból készült sínek esetében a rácsot és a tepsiket mindig a két szomszédos huzal közötti szűkebb résbe kell behelyezni.

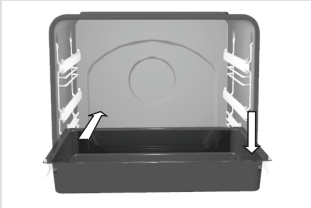
Teleszkópos kihúzható sínek (modelltől függően)

A teleszkópos (kihúzható vagy behúzható) sínek a 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.**

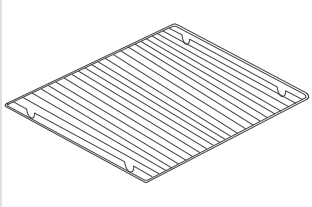


- A rács, a sütőtepsi vagy a csepp tálca behelyezéséhez először húzzuk ki a kívánt szint teleszkópos sínjeit.
- Helyezzük a rácsot vagy a tepsit a kihúzható sínre és kézzel toljuk be a sütőbe. A sütő ajtaját csak akkor csukjuk be, ha a teleszkópos sínek teljesen visszatolt állapotban vannak.

354435

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 elhelyzésre. 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.**

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.

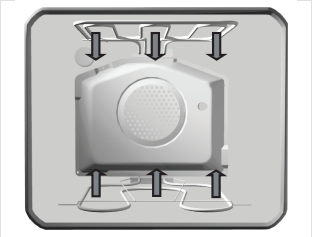
Ételkészítés

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 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 2. és a 4. sínek használata. Ez a mód megfelelő nedves tészták és gyümölcsök sütemények sütésére is (ebben az esetben csak egy szinten süssünk).

354435

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

Tésztasütési tippek

Teljesen elkészült már a tészta?

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

A tészta szétfolyt

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

A tészta túl világos

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

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

Legközelebb csökkentsük a hőfokot és növeljük meg a sütési időt.

Megjegyzések a tésztasütési táblázathoz:

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

Megjegyszés: 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.

354435

Beállítások táblázata a meleg levegő és alsó égő használatával készülő tésztákhoz

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Túróslepény (750g túró) - vajas tészta	2	150-160	65-80
Quiche Loraine – vajas 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.

354435

Hús sütése

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

Edényhasználati tippek

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

Megjegyzések hússütéshez

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

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

Hús típusa	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Marha						
Marhasült	1000	**2**	**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
Szárnyas						
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 speiális húscsipeszt.
- A megszúrt húsból (pl. kolbászból) forró zsír spriccelhet ki. Ennek elkerülésére használjunk húscsipeszt.
- Húsok grillezésekor felügyeljük állandóan a folyamatot. A magas hőfok miatt a hús hamar odaéghez!
- Ne hagyjuk a gyerekeket a grill közelében.
- Az infra égővel történő sütés javasolt grillkolbászok, húsok és halak (steak, borda, lazacfilé, stb.) pirításához és zsírmentes elkészítéséhez vagy kenyérpirításhoz.

Tippek a grill funkció használatához

- A grill használata közben a sütőajtó legyen mindig zárva.
- A grillezésre vonatkozó sütési táblázat jelzi a javasolt hőfokot, szintet és sütési időt. Mivel a sütési idő jelentős mértékben függ a hús típusától, tömegétől és minőségétől, a javasolt értékek módosításra szorulhatnak.
- Hússütéskor javasolt a zsírszűrő használata (modelltől függően).
- Az infra égőt (Széles grill és Grill működési módok) 5 percig elő kell melegíteni.
- Ha a rácson sütünk, javasolt bekenni egy kis olajjal, hogy a hús ne ragadjon rá.
- Helyezzük el a vékony hússzeleteket a rácson és tegyük a 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 használjun húscsipeszt, hogy ne veszítsünk túl sok szaftot.
- A sötétebb hús jobban és hamarabb fog megpirulni, mint a sertés vagy borjú.
- A grill használata után mindig tisztítsuk meg a sütőt és a tartozékait, hogy a szennyeződés a sütő következő használatakor ne égjen rá.

Sütés forgónyárson
(egyes modelleknél)

- A forgónyárs-készlet egy levehető nyéllel rendelkező forgónyársból és két csavaros, a hús rögzítésére szolgáló villából áll.
- A forgónyárs használatakor, először helyezzük el a tartókeretet alulról a 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-tálcaként 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.

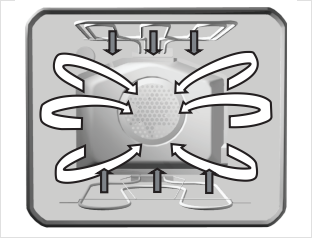
Sütési táblázat – grill

Étel típusa	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Hús és kolbászok					
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 forgónyárson is elkészíthető (lásd a forgónyárs használatára vonatkozó utasításokat).

354435

Befőzés



Befőzéshez használjuk az alsó égő + ventilátor működési módot

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

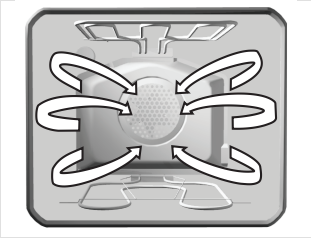
- Csak friss élelmiszert használjunk.
- Öntsünk körülbelül egy liter forró vizet (körülbelül 70°C) egy mély tepsibe, hogy a sütő nedvességi foka megfelelő legyen. Helyezzük el az üvegeket a sütőben úgy, hogy ne érintkezzenek sem a sütő falával, sem egymással (lásd az ábrát). A gumi tömítéseket használat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

Befőzési táblázat

Befőzendő étel	Mennyiség	T=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 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.

⚠ **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 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 sütöt, áramtalanítsuk és hagyjuk kihűlni.

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

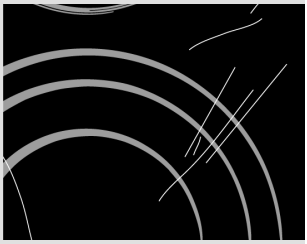
Alumínium felületek
Az alumínium felületeket enyhe, az ilyen típusú felületek tisztítására való tisztítószer segítségével tisztítsuk. A tisztítószert tegyük nedves ruhára és tisztítsuk meg a felületet, majd öblítsük le vízzel. Ne használjuk a tisztítószert közvetlenül az alumínium felületen. Ne használjunk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

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

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

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

Tisztítás

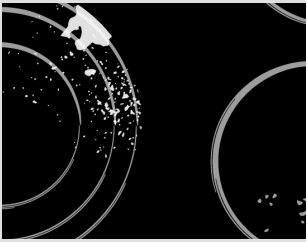


ábra 1

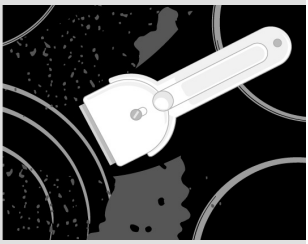
Üvegkerámia főzőlap
Az **üvegkerámia főzőlap** minden egyes használata után várjuk meg, amíg lehűl és tisztítsuk meg; ellenkező esetben a legkisebb ételmaradék is ráég a forró felületre a készülék következő használatakor.
Az üvegkerámia felület rendszeres tisztítására és karbantartására használjunk speciális 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 üveggyapot, erős szivacsok és tisztítószerek megsérthetik a főzőlap felületét. Az üvegkerámia felületben kárt okozhatnak az erős sprayk és nem megfelelően összekevert folyékony tisztítószerek is (1. és 2. ábra).

354435

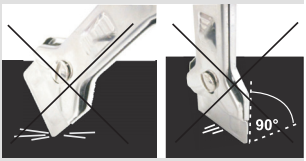
ábra 2

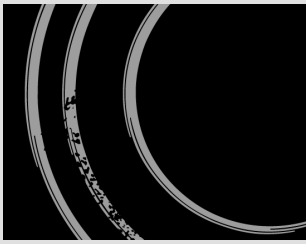


ábra 3



ábra 4





ábra 5

A mintázat lekophat, ha erős vagy karcoló tisztítószereket, illetve sérült fenekű 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 fénytelenné válhat). Ne használjunk erős sprayket vagy vízkő-oldó szereket (3. ábra).
Az erősebb foltokat speciális, üvegkerámia főzőlapok tisztítására való tisztítószerek és szerszámok segítségével távolíthatjuk el. Az ilyen termékek használata során mindig tartsuk be a gyártó utasímtásait. **Ügyeljünk arra, hogy a tisztítószerek minden maradékát alaposan eltávolítsuk a főzőlapról, mivel azok kárt okozhatnak a főzőlapban a következő felmelegedés során** (3. ábra).
A makacs vagy ráégett szennyeződéseket kaparó segítségével távolíthatjuk el (4. ábra). A sérülések elkerülése érdekében legyünk elővigyázatosak a kaparó használata során.

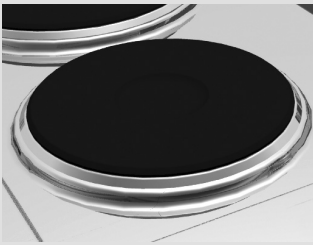
⚠ **Csak akkor használjuk a kaparót, ha a szennyeződés nem távolítható el nedves ruhával vagy speciális, üvegkerámia felületek tisztítására szolgáló tisztítószerekkel.**

A kaparót tartsuk **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.**

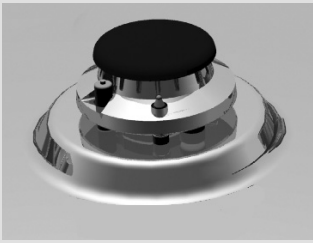
A cukor és a cukortartalmú ételek örökre kárt okozhatnak az üvegkerámia felületben (5. ábra), ezért ezeket amint lehet, azonnal el kell távolítani a főzőlapról – akkor is, ha az még forró (4. ábra). **Az üvegkerámia felület színének megváltozása** nincs kihatással a főzőlap működésére, illetve a felület 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.

354435



Főzőlap

- A főzőgyűrűk (vagy főzőlapok) környékének tisztítására használjunk mosogatószerel kevert meleg vizet. Ezt megelőzen egy szivacs segítségével oldjuk fel a makacs szennyeződéseket.
- A szennyezett főzési mezőket használat utána azonnal alaposan meg kell tisztítani. Ha a főzési mezők csak enyhén foltosak, elegendő azokat egy langyos, tisztítószeres vízbe áztatott ruhával megtörölni. Ha a főzőlap erősen szennyezett, használjunk tisztítószerbe áztatott acélszivacsot. Tisztítás után a főzőlapokat mindig töröljük szárazra.
- A sótartalmú folyadékok, a kifutott ételek vagy a nedvesség kárt okozhatnak a főzőlapban, ezért mindig töröljük tisztára és szárazra.
- **A főzőlap ápolására** használjunk időnként egy kis varrógép-olajat, vagy a piacon kapható más tisztító és ápoló szereket. Soha ne használjunk ilyen célra vajat, szalonnát vagy hasonló anyagokat (korrózió-veszély). Ha a főzőlap langyos, a tisztítószer hamarabb be tud hatolni a pórusaiba.
- **A főzőlapok rozsdamentes acélból készültek;** a főzés során fellépő hőterhelés következtében enyhén sárgára színeződhetnek. Ez a jelenség fizikai folyamatok eredménye. A sárga foltok fémtisztító szerek segítségével eltávolíthatóak. Ne használjunk erős, éles szerszámokat a tisztításra, mivel azok megkarcolhatják a főzési mezőket.



Gáz főzési mezők

- A rács, a főzőlap felületi és az égő részei meleg, mosogatószeres vízzel tisztíthatók. Ne tisztítsuk mosogatógépben.
- A termo-elemet és a gyújtógyertyát puha ecsettel tisztíthatjuk. Ezeket az elemeket tökéletesen tisztán kell tartani, hiszen ezektől függ a főzőlap megfelelő működése.
- Tisztítsuk meg a koronát és az égő-fedelet. Különösen ügyeljünk arra, hogy a korona nyílásai tiszták és szabadok legyenek.
- A tisztítást követően a főzőlap valamennyi részét szárítsuk meg alaposan és helyezzük vissza őket. A ferdén visszahelyezett részek miatt az égők meggyújtása nehezebb lehet.

Figyelem: Az égő-fedeleket fekete zománc fedi. A magas hőfokok miatt ezek elszíneződhetnek, ami nincs kihatással az égők működésére.

Sütő

- A sütőt tisztíthatjuk hagyományos módon (tisztítószerek, sütő spray), de csak akkor, ha nagyon szennyezett és különösen makacs szennyeződésekről van szó.
- A sütő rendszeres tisztítására (minden egyes használat után) a következő folyamat javasolt: 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 letörölhetőek egy nedves ruha segítségével.

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

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

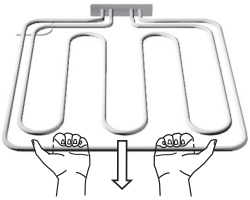
Katalitikus réteg (egyes modelleknél)

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

Praktikus tipp

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

354435



A sütő felső falának tisztítása (egyes modelleknél)

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

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

Tartozékok

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

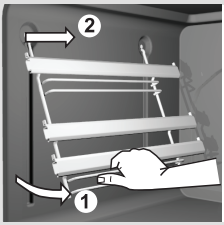
Zsírszűrő (csak egyes modelleknél)

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

Speciál is zománc-bevonat

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

Karbantartás (modelltől függően)



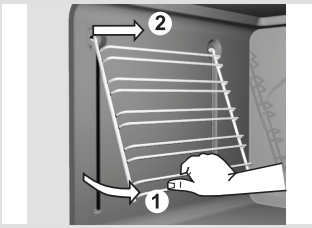
A teleszkópos kihúzható sínek eltávolítása

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

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

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

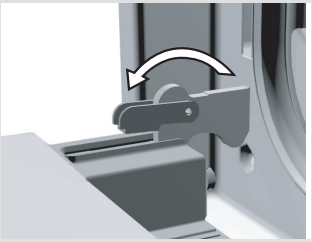
A tisztítást követően egyszerűen helyezzük vissza a sínrácsot – fordított sorrendben követve az utasításokat.



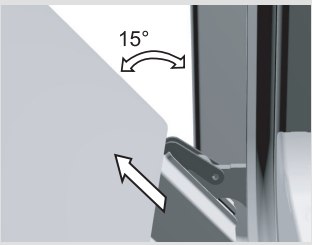
A sínrács kivétele

A sütő könnyebb tisztíthatósága érdekében a sínrács eltávolítható.

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



ábra 1



ábra 2

A sütőajtó levétele és visszatétele egytengelyű zsanérral

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

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

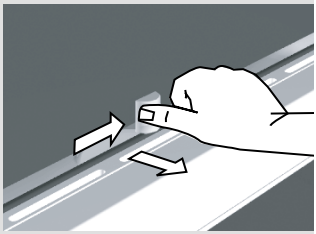
Figyelem

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

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 kerekekkel 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 ajtózárat úgy nyithatjuk ki, ha a hüvelykujjunkkal jobbra toljuk és ezzel egyidőben kifelé húzzuk az ajtót.
- Ha az ajtót becsukjuk, a zár automatikusan visszaugrik eredeti helyzetébe.

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

A készülék alkatrészeinek cseréje

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

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

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

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 bízzuk szakemberre.

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

Fontos

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

A következőkben általános problémák megoldására vonatkozó tanácsokat olvashatunk.

A 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?**
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 s 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).

354435

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?
A láng egyenetlen / instabil	• Szakemberrel ellenőriztessük a gázvezetéket!
Az égők lángja hirtelen megváltozik	• Állítsuk össze helyesen az égőt.
A láng a meggyújtás után kialszik	• Hosszabb ideig tartsuk benyomva a gombot. • Mielőtt elengednénk a gombot, nyomjuk erősebben.
Az égő közelében a rács elszíneződött	• Természetes jelenség a magas hőfok miatt; tisztítsuk meg a rácsot fémtisztító segítségével.
Az égők elektromos gyújtása már nem működik	• Ellenőrizzük a biztosítékot és a biztosíték-dobozt és cseréljük ki, ha elromlott. • Az égők fedelét fémtisztítóval tisztítsuk.

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.

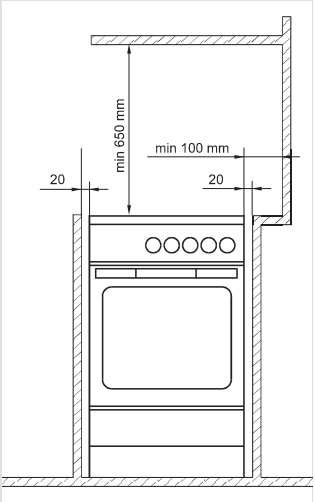
Beszerelési és csatlakoztatási utasítások

Fontos figyelmeztetések

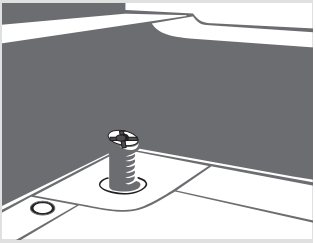
- A készülék bekötését csak a gázszolgáltató vagy a szakszerviz szakembere végezheti el.
- A helyiséget, ahol a készüléket elhelyezzük, rendszeresen szellőztetni kell.
- A gáz típusa, amelyre a készüléket gyárilag beállították, a készülék adattábláján látható.
- A készülék bekötése előtt győződjünk meg róla, hogy a bekötésre vonatkozó helyi követelmények (gáz és nyomás) kompatibilisek a készülék beállításaival.
- A készüléket nem kell az égéstermék elvezetésére szolgáló berendezésre (pl. kémény) csatlakoztatni. A beszerelésre és csatlakoztatásra vonatkozó érvényes előírásoknak megfelelően kell elhelyezni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell szentelni a szellőztetésre vonatkozó követelményeknek.
- A tűzhely és a konyhai elszívó közötti távolság legalább akkora kell hogy legyen, amekkorát az elszívó használati utasításában a gyártó megkövetel.
- A készülék beépíthető két konyhai bútorelem közé (2/1 osztály). A tűzely egyik oldalán állhat a készüléknél magasabb konyai elem. A magas szekrénytől vagy a faltól való távolság legalább 100 mm kell hogy legyne. A készülék másik oldalán csak vele azonos magasságú konyhai bútorelem állhat. A fali elemeket olyan magasságba kell felszerelni, hogy ne zavasják a munkafolyamatot. A készülék és az elszívó közötti távolság legalább 650 mm kell hogy legyen.
- Ha az általunk használt gáz nem felel meg a készülék beállításainak, hívjuk ki a szakszervizet vagy a gázszolgáltatót. A szakember gyorsan és szakszerűen átalakítja a készüléket úgy, hogy az megfeleljen az általunk használt gáz típusának.
- A készülék minden olyan javítását, amelyhez szerszám használata szükséges, csak szakember végezheti el.
- A felhasználó csak olyan feladatokat végezhet el, amelyekhez nem szükséges szerszám használata.
- A készülékhez legközelebb álló falak, illetve konyhai bútorelemek (padló, hátsó konyhai fal, oldalsó falak) legalább 90°-ig hőállóak kell hogy legyenek.
- A készülék hátsó oldala mögötti csatlakozó kábelt úgy kell vezetni, hogy ne érjen a készülék hátsó falához, mivel az működés közben erősen felmelegszik.

354435

A készülék beszerelése

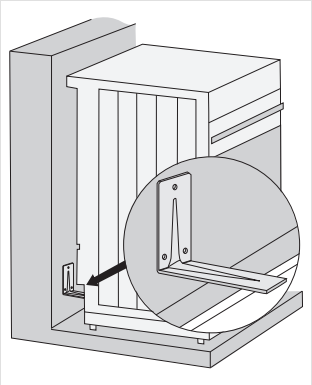


A készülék az 1. osztályba és a 2. osztály 1. alosztályába került besorolásra. Úgy kell beszerelni, hogy legalább 20 mm-re legyen a szomszédos elemektől. Az egyik oldalán magasabb elem is elhelyezkedhet. Ilyen esetben a készüléktől való távolság legalább 100 mm kell hogy legyen. A készülék másik oldalán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

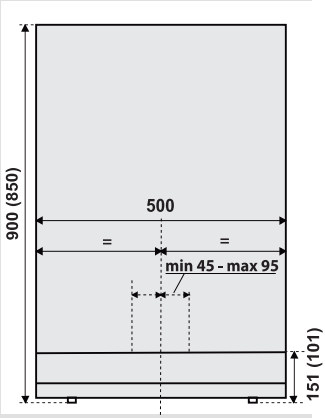


A tűzhely kiegyenlítése és kiegészítő alátét
A tűzhely magassága az alátétet is beleértve 90 cm, az alátét nélkül 85 cm. Az alátét két görgővel rendelkezik – hátul jobb és bal oldalon, amelyek megkönnyítik a tűzhely mozgatását. Elöl, jobb és bal oldalon az alátét állítható csavarokkal van rögzítve, amelyek 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 alátéttől 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.

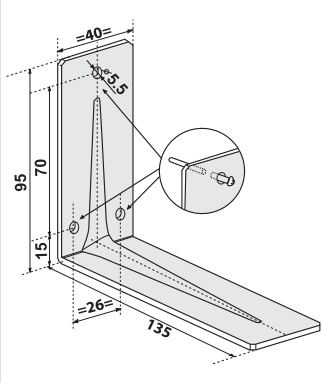
A készülék feldőlés elleni védelme



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 fail konzollal és a teljesen behúzott lábakkal.
Ügyeljen rá, hogy a fail konzol a megjelölt területen belülre 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 fail konzol rövidebb végét a falon lévő jelhez. A konzol hosszabbik végének érintkeznie kell a készülék hátulján lévő profil felső felületével (1. ábra).
- A készülék also 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.

354435

A gáz-hálózatra való csatlakoztatás

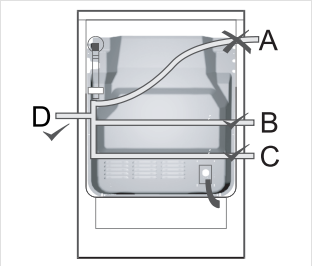
Gyári beállítások

- A gázkészülékek tesztelésre kerültek és CE jelöléssel vannak ellátva.
- A gázkészülékek lepecsételve kerülnek szállításra; H vagy E (20 mbar) típusú földgázhoz, vagy folyékony gázhoz (50 vagy 30 mbar). Az erre vonatkozó adatok a készülék adattábláján vannak feltüntetve, ami a sütő belső oldalán található és akkor látható, amikor a sütő ajtaja nyitva van.
- Az egyes égők terhelése és gázfogyasztása az utasításban található táblázatban olvasható.
- Amikor a készüléket más típusú gázhoz alakítjuk át, a fúvókákat is ki kell cserélni (lásd a »Fúvóka-táblázta« részt).
- Javítás esetén, vagy ha a pecsét sérült, a beszerelési utasításnak megfelelően valamennyi funkcionális részt szükséges tesztelni és újra lepecsételni. A funkcionális részek a következők: fix fúvóka a nagy lánghoz és állítható szabályozó csvar a kis lánghoz.

A gáz-hálózatra történő csatlakoztatás

- Amikor a készüléket a gázvezetékre vagy gázpalackra csatlakoztatjuk, kövessük a helyi gázszolgáltató előírásait.
- A főzőlap jobb oldalán található a gázcsatlakozó, EN 10226-1 / -2 vagy EN ISO 228-1 (Az egyes országok csatlakoztatási előírásaitól függően.) külső menettel.
- A készülék tartozéka egy folyékony gáz-adapter és egy nemfém tömítés.
- Csatlakoztatáskor az R1/2 csatlakozót erősen kell tartani, hogy ne forduljon el.
- A csatlakozó kötések tömítésére használjunk nemfém biztonsági tömítéseket és biztonsági tömítőanyagokat. .
- A tömítéseket csak egyszer használjuk. A lapos nemfém tömítések vastagsága nem deformálódhat 25%-nál nagyobb mértékben.
- A készüléket bevizsgált flexibilis cső segítségével csatlakoztassuk a gázhálózatra. A cső nem szabad, hogy érintkezzen a készülék alsó, hátsó vagy felső falával.

⚠ **A tűzhely csatlakoztatását követően ellenőrizzük a tömítéseket.**

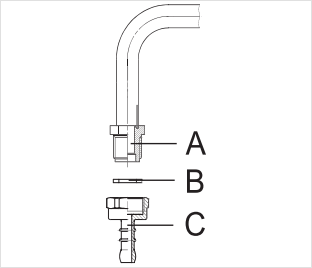


Csatlakoztatás flexibilis cső segítségével

- Ha a készüléket flexibilis csővel csatlakoztatjuk, a cső útja nem lehet olyan, mint az A ábrán látható.
- Ha a csatlakoztatás fémcsővel történik, az A lehetőség is engedélyezett.

A működés kezdete

A készükéket a használati utasításban foglaltaknak megfelelően kezdjük el használni. Kapcsoljuk be valamennyi égőt és ellenőrizzük a láng stabilitását alacsony és magas fokozaton. A lángnak közepe kékes-zöld kell hogy legyen.



A gázcsatlakozóhoz való csatlakoztatás

A EN ISO 10226-1 / -2 vagy EN ISO 228-1 (Az egyes országok csatlakoztatási előírásaitól függően.) csatlakozó
B 2 mm vastag nemfém tömítés
C Cső-alátét folyékony gázhoz (modelltől függően)

A csatlakoztatást követően ellenőrizük, hogy az égők megfelelően működnek-e. A lángok közepe láthatóan kékes-zöld kell hogy legyen. Ha a láng instabil, növeljük a minimális teljesítményt. Magyarázzuk el az égők működését a felhasználónak és együtt olvassuk el a használati utasítást.

Átalakítás más típusú gázhoz

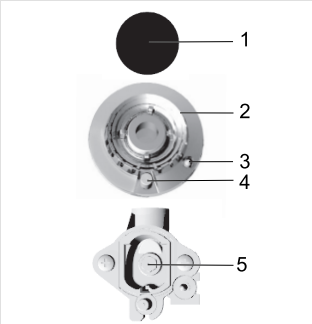
- A más típusú gázhoz történő átalakítás előtt a tűzhelyet nem kell a munkalapból kihúzni.
- Az átalakítás előtt húzzuk ki a készüléket az elektromos hálózatból és zárjuk el a gázcsapot.
- Cseréljük ki a meglévő, névleges hőterheléshez való fúvókákat az új gáz típusának megfelelőekre (lásd a táblázatot alább).
- A folyékony gázhoz való átalakításkor a minimális hőterhelés szabályozó csavarját csavarozzuk be teljesen, minimális hőterhelés elérése érdekében.
- A földgázhoz való átalakításkor a minimális hőterhelés elérése érdekében engedjük meg a minimális hőterhelés szabályozó csavarját, de ne forgassuk el 1,5 fordulatnál nagyobb mértékben.

Miután a készülék átalakításra került más típusú gázhoz, a készülék adattábláján lévő régi cimkét cseréljük ki az új adatokat tartalmazóra és próbáljuk ki a készülék funkcionalitását, valamint tömítéseit.
Ügyeljünk arra, hogy az elektromos vezetők, a termosztát kapillárisa és a termo-elemek ne kerüljenek a gáz áramlásának területére!

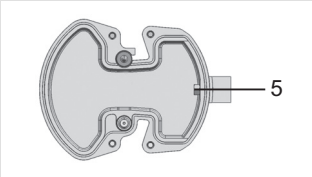
354435

Beállító elemek

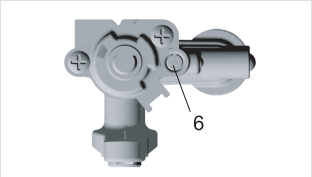
- Az égők minimális terhelésének beállítására szolgáló elemek a vezérlő panel nyílásain keresztül érhetőek el.
- Távolítsuk el a tartórácsot és az égő-fedeleket a koronával.
- Távolítsuk el a vezérlő gombokat.



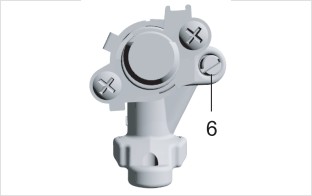
Tűzhely-égő (1. ábra)
1 Égő-korona fedél
2 Égő-korona a fedél tartójával
3 Termo-elem (csak a biztonsági égők esetében, csak egyes modelleknél)
4 Gyújtógyertya
5 Fúvóka



Mini wok (2. ábra)
5 Fúvóka



Biztonsági gázcső (3. ábra)
6 Minimum hőterhelés szabályozó csavar



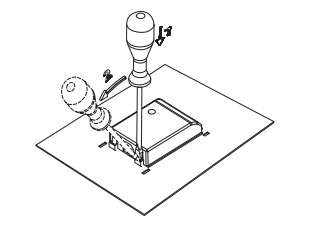
Nem biztonsági gázcső (4. ábra)
6 Minimum hőterhelés szabályozó csavar

Tűzhely-égő	Ábra száma	Elem jele
Névleges hőterhelés	1,2	5
Minimális hőterhelés	3,4	6

Csatlakoztatás

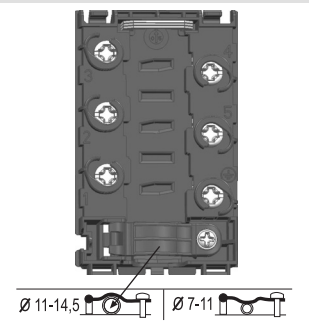
A készüléket csak a szakszerviz dolgozója vagy szakképzett villanyszerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra. A nem megfelelő csatlakoztatás következtében a készülék egyes részei megsérülhetnek vagy tönkremehetnek. Ilyen esetekre nem érvényes a garancia.

- 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 kábelen később jelentkezzen a feszültség, mint a feszültség alatti vezetékeken.



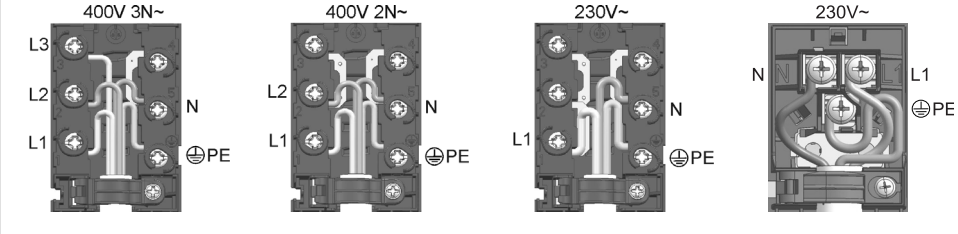
Folyamat

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



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 kattani fognak, ami azt jelzi, hogy teljesen be kell őket csavarozni.

354435



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 vezedék, általában zöld-sárga.

Fúvóka-táblázat

Gáztípus, nyomás		Kiegészítõ égõ				Normál égõ		Nagy égõ	
Wobe szám		Standard		Gyors					
		max	min	max	min	max	min	max	min
Földgáz H, G20 p=25 mbar Wo=45,7÷ 54,7 MJ/ m^3	Névleges hőterhelés (kW)	1,12	0,40	1,12	0,40	2,12	0,51	3,35	0,85
	Fogyasztás (l/h)	106,2	38,1	106,2	38,1	202,3	48,6	319,8	80,9
	Fúvóka-típus (1/100mm)	77	*	78	*	104	*	129	*
	Fúvóka-kód	162081		162082		162083		162084	
Földgáz S, G205.1 p=25 mbar Wo=36,29÷ 41,58 MJ/ m^3	Névleges hőterhelés (kW)	1,05	0,36	1,05	0,36	2,00	0,46	3,16	0,76
	Fogyasztás (l/h)	116,5	39,8	116,5	39,8	221,4	50,9	349,6	84,1
	Fúvóka-típus (1/100mm)	85	*	83	*	114	*	145	*
	Fúvóka-kód	162111		162112		162114		162115	
Folyékony gáz 3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m^3 G30 p=30 mbar	Névleges hőterhelés (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Fogyasztás (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3
	Fúvóka-típus (1/100mm)	50	29/24	50	29/24	69	33/26	87	43/33
	Fúvóka-kód	162162		162162		162164		162165	

354435

Gáztípus, nyomás		Mini Wok		Sütõ égõ		Infra égõ
Wobe szám						
		max	min	max	min	
Földgáz H, G20 p=25 mbar Wo=45,7÷ 54,7 MJ/ m^3	Névleges hőterhelés (kW)	3,69	1,74	3,5	0,81	3,02
	Fogyasztás (l/h)	351,3	165,7	333,5	77,1	287,5
	Fúvóka-típus (1/100mm)	134	*	129	*	120
	Fúvóka-kód	162086		660687		609287
Földgáz S, G205.1 p=25 mbar Wo=36,29÷ 41,58 MJ/ m^3	Névleges hőterhelés (kW)	3,48	1,56	3,5	0,81	2,84
	Fogyasztás (l/h)	385,1	172,6	387,3	89,6	314,2
	Fúvóka-típus (1/100mm)	142	*	149	*	139
	Fúvóka-kód	162118		660688		621114
Folyékony gáz 3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m^3 G30 p=30 mbar	Névleges hőterhelés (kW)	3,3	1,56	3,5	0,81	2,7
	Fogyasztás (g/h)	239,9	113,4	250,9	58,9	193,5
	Fúvóka-típus (1/100mm)	91	57/57	90	42/42	81
	Fúvóka-kód	162167		609290		609289

- A gyárilag beépített szabályozó csavarok folyékony gázhoz valók; ugyanakkor ahhoz a gázhoz vannak beállítva, amelyhez a készülék gyárilag beállításra került.
- Amikor a készüléket más típusú gázhoz alakítjuk át, a szabályozó csavart meg kell szorítani vagy ki kell lazítani, hogy megfeleljen a szükséges gáz-áramlásnak (ugyanakkor a szabályozó csavart nem szabad a teljesen becsavart állapotnál 1,5 fordulattal nagyobb mértékben kilazítani.

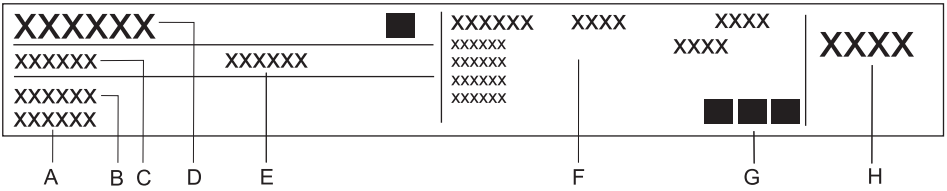
Az égők teljesítménye a fenti Hs kalória-értékek figyelembe vételével került megadásra.

Figyelem: ezeket a feladatokat csak a gázszolgáltató szakembere vagy a szakszerviz munkatársa végezheti el.

354435

Műszaki jellemzők

Adattábla



A Szériaszám
B Modell
C Típus
D Védjegy
E Kód
F Műszaki információk
G Megfelelőségi jelzések
H Gáztípus gyári beállítása

FENNTARTJUK AZ OLYAN VÁLTOZTATÁSOK JOGÁT, AMELYEK NEM BEFOLYÁSOLJÁK A KÉSZÜLÉK FUNKCIONALITÁSÁT.

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

354435