



# Használati útmutató

HU

---



# SZABADONÁLLÓ ELEKTROMOS TŰZHELY

## Tisztelt Vásárlónk!



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

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

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

## Csatlakoztatási utasítások

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

A csatlakoztatást csak szakember végezheti.

## Adattábla

A készülék alap-adatait tartalmazó adattábla a sütő alsó szélén található és akkor látható, ha kinyitjuk a sütő ajtaját.

# TARTALOM

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>FONTOS - OLVASSA EL A KÉSZÜLÉK</b>                  | <b>6</b>  |
| <b>HASZNÁLATA ELŐTT</b>                                | <b>6</b>  |
| Biztonsági figyelmeztetések                            | 6         |
| Figyelmeztetések                                       | 7         |
| A készülék rendeltetése                                | 8         |
| <b>A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA</b>                              | <b>9</b>  |
| Jelfények                                              | 10        |
| Programóra                                             | 10        |
| <b>FŐZÉSI FELÜLET</b>                                  | <b>11</b> |
| A készülék első használata előtt (modelltől függően)   | 11        |
| Fontos figyelmeztetések                                | 11        |
| Edények                                                | 12        |
| Energiatakarékosság                                    | 12        |
| <b>A FŐZŐLAP MŰKÖDÉSE</b>                              | <b>13</b> |
| <b>A FŐZŐLAP MŰKÖDÉSE</b>                              | <b>14</b> |
| A kettős főzési mező és a sütőtál főzési mező működése | 14        |
| HI-Light főzési mezők                                  | 14        |
| <b>A SÜTŐ</b>                                          | <b>15</b> |
| A sütő első használata előtt                           | 15        |
| Fontos figyelmeztetések                                | 15        |
| ELEKTRONIKUS PROGRAMÓRA                                | 16        |
| A napi idő beállítása                                  | 16        |
| A sütő működtetése időzítés nélkül                     | 17        |
| A sütő működtetése időzítéssel                         | 17        |
| A stopper beállítása                                   | 18        |
| A beállítás kijelzése                                  | 19        |
| Egy beállítás törlése                                  | 19        |
| A sütő működtetése                                     | 19        |
| sütő működési módjai                                   | 20        |
| Szintek (modelltől függően)                            | 21        |
| Sütő-tartozékok (modelltől függően)                    | 22        |
| <b>ÉTELKÉSZÍTÉS</b>                                    | <b>23</b> |
| Tésztasütés                                            | 23        |
| Hús sütése                                             | 27        |
| Grillezés és pirítás                                   | 29        |
| <b>TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS</b>                       | <b>32</b> |
| Tisztítás                                              | 32        |
| Sütő-fiók                                              | 37        |
| Ajtózár (egyes modelleknél)                            | 38        |
| A készülék alkatrészeinek cseréje                      | 38        |
| <b>SPECIÁLIS FIGYELMEZTETÉSEK ÉS</b>                   | <b>39</b> |

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>HIBAÜZENETEK .....</b>                   | <b>39</b> |
| Fontos .....                                | 39        |
| <b>BESZERELÉSI ÉS CSATLAKOZTATÁSI .....</b> | <b>40</b> |
| <b>UTASÍTÁSOK .....</b>                     | <b>40</b> |
| Fontos figyelmeztetések .....               | 40        |
| A készülék beszerelése .....                | 41        |
| A készülék feldőlés elleni védelme .....    | 42        |
| Csatlakoztatás .....                        | 43        |
| <b>MŰSZAKI JELLEMZŐK .....</b>              | <b>45</b> |
| Adattábla .....                             | 45        |

# FONTOS - OLVASSA EL A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

## Biztonsági figyelmeztetések

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

- A sütőjató üvegének tisztítására ne használjon erős tisztítószeret vagy éles fém kaparót, mert ezek megsérthetik a felületet. Az ilyen sérülések miatt az üveg el is törhet.
- A készülék tisztítására ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót, mert ezek használata áramütést okozhat.
- A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel.

## Figyelmeztetések

- A készülék csatlakoztatását csak a szerviz vagy arra felhatalmazott szerelő végezheti el.
- A készüléken végzett nem szakszerű beavatkozások vagy javítások esetén fennáll a komoly sérülések, illetve a készülék károsodásának veszélye. A javításokat csak a szerviz, vagy arra felhatalmazott szerelő végezheti el.
- Ha a készülék közelében álló más készülékek csatlakozó kábelei becsipődnék a sütő ajtajába, megsérülhetnek és rövidzárlatot okozhatnak. Ezért ügyeljünk rá, hogy az egyéb készülékek csatlakozó kábelei megfelelő távolságra legyenek.
- A készülék kizárólag főzési célokra szolgál, ne használja semmilyen egyéb célra, pl. helyiségek melegítésére. A főzőlapra ne helyezzen üres edényt.
- Ha az üvegkerámia felületet tárolásra használja, az megsérülhet vagy megkarcolódhat. Alufóliába vagy műanyag edénybe csomagolt ételt soha ne melegítsen a főzőlapon, mert az megolvadhat, vagy tűzveszély léphet fel.
- 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, tisztítószer és sprayk), mert ezek a sütő használata közben tüzet okozhatnak. A készülék fiókját csak a tartozékok (lapos tepszi, csepp tálca, stb.) tárolására használja.
- Az ajtó csuklópántjai túlterhelés esetén károsodhatnak. Soha ne helyezzen nehéz edényeket a nyitott sütőajtóra, illetve ne támaszkodjon rá a sütő belsejének tisztításakor. A sütő tisztítása előtt távolítsa el az ajtót (lásd A sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése fejezetet). A nyitott ajtóra nem szabad rálépni vagy ráülni (gyerekek).
- Az öntöttvas főzőlapok hosszabb használata után azok felülete, illetve a főzési mező pereme elszíneződhet. Ezek szervizelése nem képezi a garancia tárgyát.
- A készüléket közvetlenül a padlón kell elhelyezni, bármiféle alátét használata nélkül.



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

## A készülék rendeltetése

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



# A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

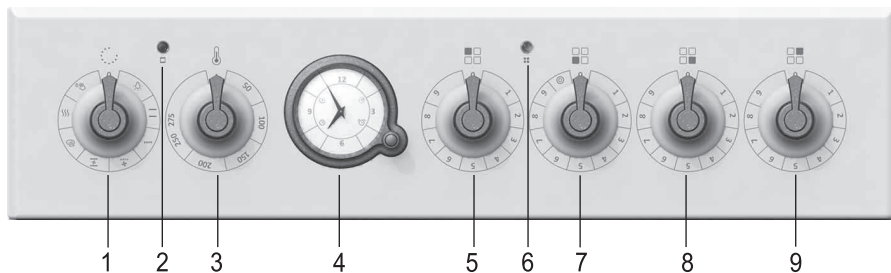
Az ábrán a modellek egyike látható. Mivel a termékcsoporthoz, amelyre ezek az utasítások vonatkoznak, különféle tulajdonságokkal rendelkezik, az utasításokban olyan funkciók leírása és olyan kiegészítők is lehetnek, amelyekkel az Ön készüléke nem rendelkezik.



- 1 Páramentesítő nyílás
- 2 Üvegkerámia főzőlap
- 3 Vezérlő panel
- 4 Sütő fogantyú
- 5 Sütőajtó



- 6 Sütőfiók
- 7 Alátét (egyes modelleknél)
- 8 Állítható lábazat; úgy állítható, ha a sütő fiókja eltávolításra került (egyes modelleknél)



- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1</b> Be/kikapcsolás és működési mód gomb</p> <p><b>2</b> Sütő jelfény. Ez a jelfény akkor világít amikor a sütő felmelegszik; amint a beállított hőfok elérésre került, a jelfény kialszik. (csak egyes modelleknél)</p> <p><b>3</b> Sütő hőfok-beállító gomb</p> <p><b>4</b> Programóra (egyes modelleknél)</p> | <p><b>5</b> Bal hátsó főzési mező gomb</p> <p><b>6</b> Működést jelző jelfény. Akkor világít, ha a sütő vagy valamelyik főzési mező működik.</p> <p><b>7</b> Bal első főzési mező gomb</p> <p><b>8</b> Jobb első főzési mező gomb</p> <p><b>9</b> Jobb hátsó főzési mező gomb</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### (egyes modelleknél)

## Jelfények

### Sárga jelfény

Akkor világít, amikor a készülék bármely funkciója aktív.

### Piros jelfény

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

### Világító gombok

(egyes modelleknél)

Egy-egy gomb akkor világít, amikor egy funkció kiválasztásra került. Az ilyen készülékeken nincs sárga jelfény.

## Programóra

A napi idő beállítása alapfeltétele a készülék működésének. A sütő működtetése csak akkor lehetséges, ha a napi idő beállításra került.

## A készülék első használata előtt (modelltől függően)

### Fontos figyelmeztetések

- Az **üvegkerámia főzőlapot** nedves ruha és kézi mosogatószer segítségével tisztítsuk – ne használjunk erős tisztítószereket, súrolószereket, rozsdá-eltávolítót vagy olyan szivacsot, amely karcot okozhat.
- 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 lobbánhat. Legyünk óvatosak, amikor zsír vagy olaj segítségével készítünk ételeket (pl. sült burgonya) és felügyeljük a főzési folyamatot állandóan.
- Ne helyezzünk nedves edényeket vagy párák 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 üvegkerámiai főzőlapot nem szabad munkalapként használni. Az éles tárgyak karcosodásokat 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 eltörtött, 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.

### Edényhasználati tippek

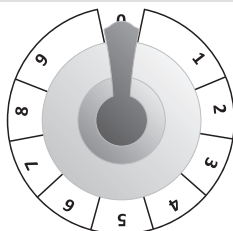
Csak jó minőségű, sima és stabil aljjal rendelkező edényeket használjunk.

- 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, amennyiben 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 visszérő 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 felforr, csökkentstük a teljesítmény-fokozatot annyira, hogy forráshoz közeli hőfokon tarstuk.

# 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).
- 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).

|            |                                                                   |
|------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>E</b>   |                                                                   |
| <b>0</b>   | Főzési mező kikapcsolva.                                          |
| <b>1-2</b> | A hőmérséklet fenntartása és kisebb mennyiségű ételek melegítése. |
| <b>3-4</b> | Melegítés.                                                        |
| <b>5-6</b> | Melegítés vagy nagyobb mennyiségek főzése.                        |
| <b>7</b>   | Folyamatos főzés / sütés (pl. omlett, stb.).                      |
| <b>8</b>   | Sütés olajban.                                                    |
| <b>9</b>   | Gyors melegítés.                                                  |

## A főzési mezők gombjai

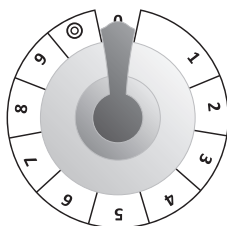
|                                                              |            |
|--------------------------------------------------------------|------------|
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>            | Bal első   |
| <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Bal hátsó  |
| <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> | Jobb hátsó |
| <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> | Jobb első  |

# A FŐZŐLAP MŰKÖDÉSE

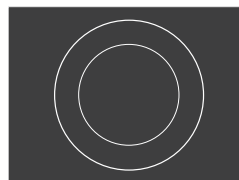
## A kettős főzési mező és a sütőtál főzési mező működése

(csak egyes modelleknél)

- A kettős főzési mező és a sütőtál főzési mező segítségével a főzési felület az edény méretéhez és formájához igazítható.
- A főzési mezőt a megfelelő gomb segítségével kapcsolhatjuk be és ki.
- A nagyobbik főzési mezőt a gomb teljes elforgatásával kapcsolhatjuk be (lásd a jelet; a gomb kattanni fog). Ezt követően állíthatjuk be a teljesítmény-fokozatot.
- Valamennyi főzési mezőt a gomb »0« (off) pozícióba történő forgatásával kapcsolhatjuk ki.



Az egy további főzési körrel / zónával rendelkező mező gombja



Kettős főzési mező

## 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.

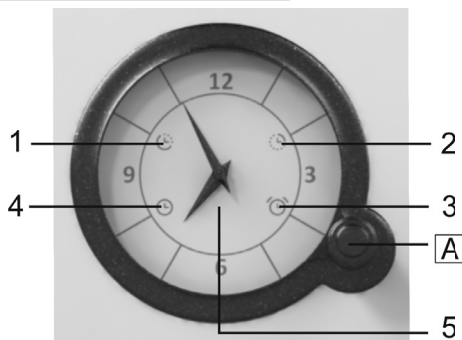
### A fennmaradó hő kijelzése

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 sütő első használata előtt

### Fontos figyelmeztetések

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



### A Funkcióválasztó gomb

- 1 Sütő késleltetett indítása
- 2 Sütő működésének vége
- 3 Stopper
- 4 Idő kijelzése
- 5 Óra

- Válassza ki az idő-beállításokat az (A) gomb többszöri egymás utáni megnyomásával. A kiválasztott jel villogni fog a kijelzőn. A funkció beállításához forgassa el az (A) gombot, majd nyomja meg a választás jóváhagyásához. Az óra ezután automatikusan átvált az idő kijelzésére. A beállítások ikonjai továbbra is világítani fognak.
- Az (A) gomb minden egyes megnyomását rövid hangjelzés kíséri.
- A beállított funkció törléséhez nyomja meg és tartsa benyomva 2 másodpercig az (A) gombot.

### A napi idő beállítása

- Ha az idő kijelzőjének jele (4) villog (a készülék első alkalommal történő bekapcsolását követően, vagy áramszünet után), nyomja meg az (A) gombot és tartsa benyomva 2 másodpercig, amíg a villogás le nem áll.
- Ezután az (A) gomb többszöri egymás utáni megnyomásával válassza ki az idő kijelzőjét (4). Ha a kiválasztás megtörtént, az idő kijelzője villogni fog.
- Az idő beállításához forgassa el az (A) gombot.
- A beállítást az (A) gomb ismételt megnyomásával hagyhatja jóvá. Ha semmilyen gomb nem kerül megnyomásra, a beállítás néhány másodperc elteltével automatikusan mentésre kerül.



## A sütő működtetése időzítés nélkül

- A készülék első alkalommal történő bekapcsolását követően, vagy áramszünet után az idő kijelző jele (4) villogni fog.
- A sütő működtetéséhez ilyenkor nyomja meg az (A) gombot és tartsa benyomva 2 másodpercig. Az idő kijelző villogása ekkor leáll.
- Ha semmilyen időzítés nem került beállításra, a sütő korlátozások nélkül használható.

## A sütő működtetése időzítéssel

A programóra kétféle módon használható a sütő működésének programozására:

- **A működés végének beállítása** - a sütő működése a beállított időpontban leáll.
- **A késleltetett indítás beállítása** - a sütő automatikusan működésbe lép, illetve leáll a beállított időpontban.

### A működés végének beállítása

Ez az üzemmód lehetővé teszi annak az időpontnak a beállítását, amikor azt szeretnénk, hogy a sütő működése leálljon. A leghosszabb beállítható időtartam az aktuális időponttól számítva 15 óra.

- Ellenőrizze, hogy pontosan be van-e állítva az órán a napi idő.
- Az (A) többszöri egymás utáni megnyomásával válassza ki a (2) ikont. Ekkor az ikon villogni kezd.
- Az (A) gomb elforgatásával állítsa be a működési idő végét.
- Hagyja jóvá a beállítást az (A) gomb újbóli megnyomásával. Az óra ezután visszaáll a napi idő kijelzésére. A sütő működésének vége ikon kigyullad.
- Kapcsolja be a sütőt (a működési mód és a hőfok beállításához használja a sütő gombjait). A sütő működésbe lép és a beállított sütési idő végén kikapcsol.
- Amikor az óra eléri a működési idő végének beállított időpontját, a sütő kikapcsol, amit szaggatott hangjelzés is kísér. A hangjelzés az (A) gomb megnyomásával kapcsolható ki; egyébként pedig 1 perc elteltével kapcsol ki automatikusan. Ilyenkor a (2) ikon villog. A főzés folytatásához nyomja meg az (A) gombot és tartsa 2 másodpercig benyomva, majd ha szükséges, állítson be új sütési időt.

## Késleltetett indítás beállítása

Ez az üzemmód lehetővé teszi a sütő működése kezdeti időpontjának (sütés kezdete) és végének (sütés vége) beállítását.

A sütés végének időpontja maximum 12 órával késleltethető az aktuális időhöz képest; a sütés időtartama pedig maximálisan 3 óra lehet.

- Ellenőrizze, hogy pontosan be van-e állítva az órán a napi idő.
- A sütés kezdetének beállítása: Az (A) gomb megnyomásával válassza ki az (1) ikont. Forgassa el az (A) gombot a sütés kezdetének beállításához és a gomb megnyomásával hagyja jóvá a beállítást. A sütő működési idejének vége ikon (2) villogni kezd.
- A sütés végének beállítása: Forgassa el az (A) gombot a sütés végének beállításához és a gomb megnyomásával hagyja jóvá a beállítást.
- Az óra ezután visszaáll a napi idő kijelzésére. Az (1) és a (2) ikon kigyullad.
- Az időzítés megvárja a beállított sütési idő kezdetét.
- Állítsa be a sütőt – a működési mód és a hőfok beállításához használja a sütő gombjait.
- A sütő a beállított időpontban lép működésbe és a beállított időpontban kapcsol ki.
- Amikor az óra eléri a működési idő végének beállított időpontját, a sütő kikapcsol, amit szaggatott hangjelzés is kísér. A hangjelzés az (A) gomb megnyomásával kapcsolható ki; egyébként pedig 1 perc elteltével kapcsol ki automatikusan. Ilyenkor a (2) ikon villog. A főzés folytatásához nyomja meg az (A) gombot és tartsa 2 másodpercig benyomva, majd ha szükséges, állítson be új sütési időt.

## A stopper beállítása

Az óra stopperként is használható, ami hangjelzést ad a beállított időtartam elteltével.

A stopper funkció csak olyankor választható ki, amikor nincs időzítés beprogramozva.

- Az (A) gomb többszöri egymás utáni megnyomásával válassza ki a (3) ikont. Ekkor az ikon villogni kezd.
- Forgassa el az (A) gombot az időtartam beállításához, aminek elteltével szeretné, hogy a stopper figyelmeztesse. A leghosszabb beállítható időtartam 3 óra.
- A beállítást az (A) gomb újbóli megnyomásával hagyhatja jóvá. Az óra ezután visszaáll a napi idő kijelzésére és kigyullad a (3) ikon.
- Amikor a beállított időtartam eltelik, szaggatott

hangjelzés lesz hallható. A hangjelzés az (A) gomb megnyomásával kapcsolható ki; egyébként pedig 1 perc elteltével kapcsol ki automatikusan.

## A beállítás kijelzése

Az (A) gomb megnyomásával ellenőrizhető, be van-e állítva valamilyen időzítés. Az idő kijelzőjén ekkor egy időre a beállított érték lesz látható, majd pedig ismét az aktuális napi idő.

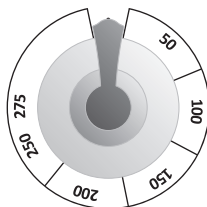
## Egy beállítás törlése

A beállítás az (A) gomb megnyomásával és 2 másodpercig történő benyomva tartásával törölhető. A törölt funkció jele kikapcsol.

## A sütő működtetése

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

Hőfok-beállító gomb



Be/kikapcsolás és működési mód gomb.



## sütő működési módjai



### Sütő világítás

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



### Felső / alsó fűtés

A sütő alsó és felső égője egyformán és egyenletesen melegíti 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.



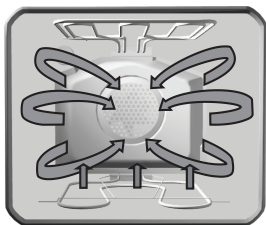
### Felső és alsó égő, ventilátorral

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 helyezzük, várjuk meg, amíg a jelfény (sütő működését jelző lámpa) kialszik. A jobb eredmény érdekében csak egy szinten süssünk – ha két szinten sütünk, az eredmény gyengébb lesz. A sütőt elő kell melegíteni. Használjuk alulról a második és negyedik szintet. A hőfokot állítsuk alacsonyabbra, mint a hagyományos sütés esetében.



### Alsó égő / Aqua Clean

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



### »PIZZA RENDSZER«

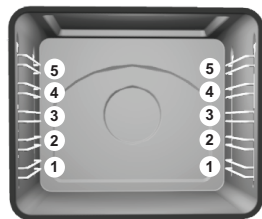
Ez az üzemmód ideális pizza készítésére. A pizzát süssük előmelegített sütőben, 190-210°C-on, 15-25 percig – a pizza nagyságától függően –, lapos tepsiben a 2. sínen.



### 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) 5. szinten helyezhetők el a sütőben.
- A sütők számozása mindig alulról kezdődik (az egyes szintek használata az alábbi sütési táblázatokban szerepel).
- Huzalból készült sínek esetében a rácsot és a tepsiket mindig a két szomszédos huzal közötti szűkebb részbe kell behelyezni.

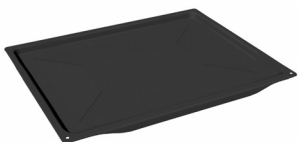
## Sütő-tartozékok (modelltől függően)



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



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



**A lapos teps**i tészták és sütemények sütésére használható



**A mély teps**i hús és nedves tészták sütésére használható, de csepp tálcaként is szolgálhat.



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

## Tésztasütés

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

### Utasítások

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



### Tésztasütés alsó és felső égő használata mellett

- A tésztát csak egy szinten süssük.
- Az alsó / felső égők kombinációja különösen alkalmas különféle típusú tészták, kenyér és hús sütésére.
- Sötét színű sötétedényeket 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.

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

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

## Tésztasütési táblázat felső és alsó égő ventilátorral működési módhoz

| Tészta típusa                    | Szint (alulról) | Hőfok (°C) | Sütési idő (perc) |
|----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>Édes tészták</b>              |                 |            |                   |
| 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 túróslapény        | 2               | 150-160    | 65-75             |
| Gyümölcsös, vajás 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             |
| <b>Sós tészták</b>               |                 |            |                   |
| Quiche Lorraine                  | 2               | 170-180    | 45-55             |
| Kenyér                           | 2               | 170-180    | 50-60             |
| Zsemle*                          | 3               | 180-190    | 15-20             |
| <b>Aprósütemények</b>            |                 |            |                   |
| 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             |
| <b>Fagyasztott tészták</b>       |                 |            |                   |
| Almás, túrós pite                | 2               | 170-180    | 50-70             |
| Túróslapény                      | 2               | 160-170    | 65-85             |
| Sütőben készített sült krumpli * | 2               | 170-180    | 20-35             |
| Krokett                          | 2               | 170-180    | 20-35             |

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

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

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

### Edényhasználati tippek

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

### Megjegyzések hússütéshez

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

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

| Hús típusa                                         | Tömeg (g) | Szint (alulról) | Hőfok (°C) | Sütési idő (perc) |
|----------------------------------------------------|-----------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>Marha</b>                                       |           |                 |            |                   |
| Marhasült                                          | 1000      | 2               | 200-220    | 100-120           |
| Marhasült                                          | 1500      | 2               | 200-220    | 120-150           |
| Steak, közepesen sült                              | 1000      | 2               | 220-230    | 30-40             |
| Steak, jól átsült                                  | 1000      | 2               | 220-230    | 40-50             |
| <b>Sertés</b>                                      |           |                 |            |                   |
| Bőrös sertéssült                                   | 1500      | 2               | 180-190    | 140-160           |
| Dagadó                                             | 1500      | 2               | 190-200    | 120-150           |
| Dagadó                                             | 2000      | 2               | 180-200    | 150-180           |
| Lapocka                                            | 1500      | 2               | 200-220    | 120-140           |
| Sertéstekercs                                      | 1500      | 2               | 200-220    | 120-140           |
| Kotlett                                            | 1500      | 2               | 180-200    | 100-120           |
| Darált húsból készült sült (sertés v. marhafasírt) | 1500      | 2               | 210-220    | 60-70             |
| <b>Borjú</b>                                       |           |                 |            |                   |
| Borjútekercs                                       | 1500      | 2               | 180-200    | 90-120            |
| Borjú bélszín                                      | 1700      | 2               | 180-200    | 120-130           |
| <b>Bárány</b>                                      |           |                 |            |                   |
| Bárány bélszín                                     | 1500      | 2               | 190-200    | 100-120           |
| Birka vesepecsenye                                 | 1500      | 2               | 190-200    | 120-130           |
| <b>Vadhús</b>                                      |           |                 |            |                   |
| Nyúl bélszín                                       | 1500      | 2               | 190-210    | 100-120           |
| Őz/szarvas bélszín                                 | 1500      | 2               | 190-210    | 100-120           |
| Vaddisznó pecsenye                                 | 1500      | 2               | 190-210    | 100-120           |
| <b>Szárnyas</b>                                    |           |                 |            |                   |
| Csirke, egész                                      | 1200      | 2               | 200-210    | 60-70             |
| Csirke                                             | 1500      | 2               | 200-210    | 70-90             |
| Kacsa                                              | 1700      | 2               | 180-200    | 120-150           |
| Liba                                               | 4000      | 2               | 160-170    | 180-200           |
| Pulyka                                             | 5000      | 2               | 150-160    | 180-240           |
| <b>Hal</b>                                         |           |                 |            |                   |
| Egész hal                                          | 1000      | 2               | 200-210    | 50-60             |
| Hal felfűjt                                        | 1500      | 2               | 180-200    | 50-70             |

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

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

### Tippek a grill funkció használatához

- A grill használata közben a sütőajtó legyen mindig zárva.
- A grillezésre vonatkozó sütési táblázat jelzi a javasolt hőfokot, szintet és sütési időt. Mivel a sütési idő jelentős mértékben függ a hús típusától, tömegétől és minőségétől, a javasolt értékek módosításra szorulhatnak.
- Hússütéskor javasolt a zsírszűrő használata (modelltől függően).
- Az infra égőt (Széles grill és Grill működési módok) 5 perccig elő kell melegíteni.
- Ha a rácson sütünk, javasolt bekenni egy kis olajjal, hogy a hús ne ragadjon rá.
- Helyezzük el a vékony hússzeleteket a rácson és tegyük a 5. szintre.
- Ebben az esetben helyezzük a csepp tálcaként szolgáló tepsit az első vagy a második szintre, hogy összegyűjtse a csöpögő zsírt és húslét.
- A grillezett húst a sütési idő felénél meg kell fordítani. Az első oldalt süssük valamivel tovább, mint a másodikat.
- Ha nagyobb darab húsokat (csirke, hall) grillezünk a rácson, helyezzük a rácsot a 3. szintre, a csepp tálcát pedig az elsőre.
- A vékonyabb szelet húsokat csak egyszer kell megfordítani, míg a vastagabbakat többször. A hús forgatásához használjunk húscsipeszt, hogy ne veszítsünk túl sok szaftot.
- A sötétebb hús jobban és hamarabb fog megpirulni, mint a sertés vagy borjú.
- A grill használata után mindig tisztítsuk meg a sütőt és a tartozékait, hogy a szennyeződés a sütő következő használatakor ne égjen rá.



### Sütés forgónyáron (egyes modelleknél)

- A forgónyárs-készlet egy levehető nyéllal rendelkező forgónyársból és két csavaros, a hús rögzítésére szolgáló villából áll.
- A forgónyárs használatakor, először helyezzük el a tartókeretet alulról a 4. szinten.
- Húzzuk a nyársra a befűszerezett húst és szúrjuk bele a rögzítő villákat mindkét oldalról, hogy biztonságosan rögzíteni tudjuk. Ezt követően húzzuk meg a csavarokat a villákon.
- Helyezzük rá a fogantyút a forgónyárs első részére. A nyárs hegyes végét akasszuk a sütő hátsó falának jobb oldalán lévő, forgó zsaluval védett nyílásba. A nyárs első részét helyezzük a tartókeret legalsó részére.
- Az 1. vagy a 2. sínre helyezzük el a csepp-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)                   |
|----------------------------------|-----------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Hús és kolbászkok</b>         |           |                 |                                                                                               |                                                                                               |                                     |
| 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)<br>23-28 (2. old.) |
| <b>Hal</b>                       |           |                 |                                                                                               |                                                                                               |                                     |
| Lazac szeletek                   | 400       | 4               | 230                                                                                           | -                                                                                             | 19-22                               |
| Hal alufóliában                  | 500       | 4               | -                                                                                             | 220                                                                                           | 10-13                               |
| <b>Pírtott kenyér</b>            |           |                 |                                                                                               |                                                                                               |                                     |
| 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                                 |
| <b>Hús / szárnyas*</b>           |           |                 |                                                                                               |                                                                                               |                                     |
| Kacsa*                           | 2000      | 1               | 190-210                                                                                       | 150-170                                                                                       | 80-100                              |
| Csirke*                          | 1000      | 3               | 190-210                                                                                       | 160-170                                                                                       | 60-70                               |
| Sertéssült                       | 1500      | 3               | -                                                                                             | 140-160                                                                                       | 90-120                              |
| Sertéslapocka                    | 1500      | 3               | -                                                                                             | 140-160                                                                                       | 100-180                             |
| Sertés pecsenye                  | 1000      | 3               | -                                                                                             | 140-160                                                                                       | 120-160                             |
| Roastbeef / marha steak          | 1500      | 3               | -                                                                                             | 170-180                                                                                       | 40-80                               |

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

# TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

## A sütő első része

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

## Alumínium felületek

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

## Rozsdamentes acél első lapok (egyes modelleknél)

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

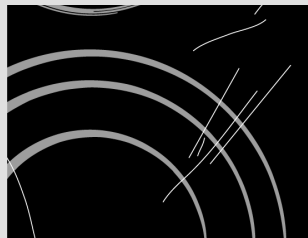
## Lakkozott és műanyag felületek

(egyes modelleknél)

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

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

## Tisztítás



ábra 1

## Üvegkerámia főzőlap

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

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





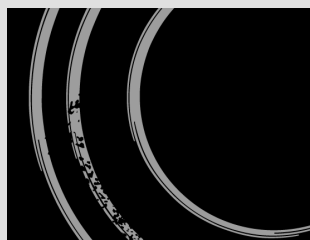
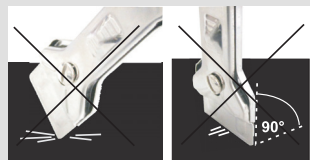
ábra 2



ábra 3



ábra 4



ábra 5

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

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

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

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

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

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



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

A kaparót 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.

### **Sütő**

- A sütőt tisztíthatjuk hagyományos módon (tisztítószer, sütő spray), de csak akkor, ha nagyon szennyezett és különösen makacs szennyeződésekéről van szó.
- A sütő rendszeres tisztítására (minden egyes használat után) a következő folyamat javasolt: forgassuk el a működési mód kiválasztása gombot  pozícióba. Állítsuk a hőfok-választó gombot 70°C-ra. Öntsünk 0,6 liter vizet egy tepsibe és tegyük a legalsó szintre. Harminc perc elteltével zománcra rakódott ételmaradékok feloldódnak, így könnyedén letörölhetők egy nedves ruha segítségével.

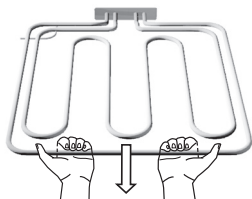
### **Makacs szennyeződések esetén ügyeljünk a következőkre:**

Tisztítás előtt a sütő ki kell hogy hűljön.

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

### **Praktikus tipp**

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



### A sütő felső falának tisztítása (egyes modelleknél)

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

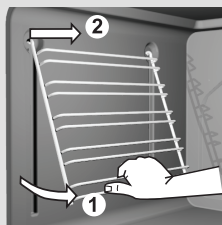
A sütő tisztítása előtt vegyük ki belőle a tepsiket, a rácsot és a síneket. Ezután húzzuk a vízszintes égőt magunk felé. Húzzuk az égőt addig, amíg a keresztrúd ki nem ugrik a jobb és bal oldali tartóiból (lásd az ábrát). A tisztítást követően helyezzük vissza az égőt ugyanezt a folyamatot követve: a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

### 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.



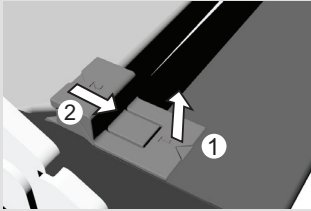
### A sínrács kivétele

A sütő könnyebb tisztíthatósága érdekében a sínrács eltávolítható.

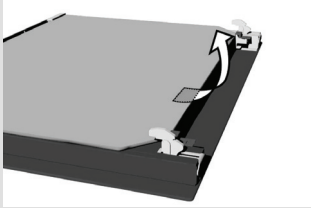
- Fogjuk meg a rácsot az alsó részén és fordítsuk befelé; ezután emeljük ki a felül elhelyezkedő lyukakból.
- A rácsot hagyományos tisztítószerekkel tisztítsuk.
- A tisztítást követően egyszerűen akasszuk vissza a rácsot a lyukakba és húzzuk lefelé.

## A BELSŐ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA – CSAK A PREMIUM TELJES ÜVEGAJTÓRA VONATKOZIK

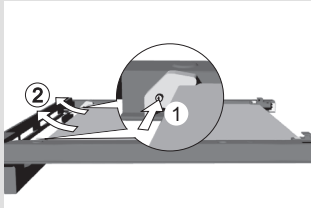
Az ajtó üvege a belső oldalról is tisztítható, de az ajtót először le kell venni (lásd a sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése részt).



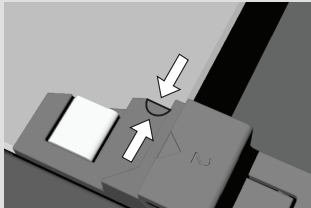
ábra 1



ábra 2



ábra 3



ábra 4

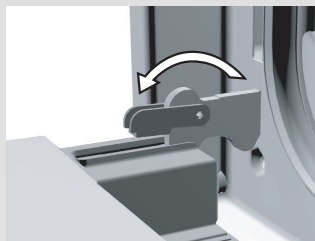
- Emelje fel enyhén az ajtó jobb és bal oldalán található rögzítőket (1-es jelölés a rögzítőn) és húzza őket az üvegtől elfelé (2-es jelölés) (lásd 1. ábra).

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

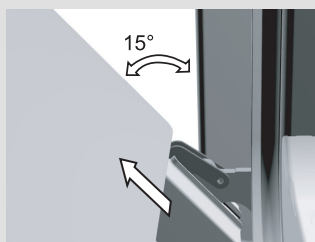
- A harmadik belső üveg (csak egyes modelleknél) eltávolításához csavarozza ki a jobb és a bal oldali tömítések csavarjait (3. ábra). Emelje ki az üveget (a 2. nyíl irányába).

- Az ajtó visszahelyezéséhez kövesse a fenti lépéseket fordított sorrendben.

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



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 tartókban, amikor az ajtót visszahelyezzük. Ha nem így van, a fő zsanér, amelyet egy erős rugó működtet kilazítható az ajtó felszerelése vagy levétele közben bármikor. Fizikai sérülés veszélye.

### Sütő-fiók

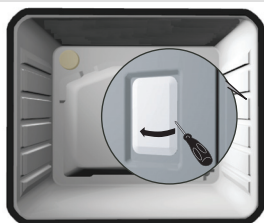
- A sütő-fiók védve van a véletlen kinyílás ellen. Ha szeretnénk kinyitni, kicsit emeljük felfelé. Abban az esetben, ha szeretnénk a fiókot eltávolítani, először húzzuk kifelé amíg meg nem akad, majd emeljük még egyszer felfelé, azután húzzuk ki teljesen.
- A tűzhely fiókjában ne tároljunk tűz- és robbanásveszélyes,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

## A készülék alkatrészeinek cseréje

### A sütő izzójának aljzata és foglalatja áram alatt van.

#### Áramütés veszélye!

A sütő izzójának cseréje előtt áramtalanítsuk a készüléket a biztosítékok eltávolításával vagy a főkapcsoló kikapcsolásával.

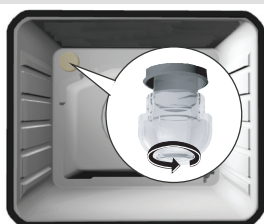


### Sütő izzó

(egyes modelleknél)

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

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



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

# SPECIÁLIS FIGYELMEZTETÉSEK ÉS HIBAÜZENETEK

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

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

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

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

## Fontos

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

A következőkben általános problémák megoldására vonatkozó tanácsokat olvashatunk.

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A fő biztosíték egymás után többször kimegy | • <b>Vegyük fel a kapcsolatot a szervizzel!</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| A sütő belső világítása nem működik         | • <b>Az izzócsere folyamata »A készülék alkatrészeinek cseréje« fejezetben került ismertetésre</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| A sütő nem melegszik fel...                 | • Megfelelően került kiválasztásra a hőfok és a működési mód?<br>• Be van zárva a sütőajtó?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| A tészta nem sül át...                      | • Eltávolítottuk a zsírszűrőt?<br>• Betartottuk a »Tészta sütése« részben foglalt utasításokat?<br>• <b>Kövtük a sütési táblában lévő utasításokat?</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| A programóra kijelzője villog               | • Áramkimaradás volt, vagy a sütőt éppen most csatlakoztattuk az elektromos hálózatra. Minden beállított idő kitörlődött.<br>• Állítsuk be a napi időt a készülék működéséhez.<br>• A programóra által vezérelt működés (automata működés) után a sütő kikapcsol, a napi idő kerül kijelzésre és egy ideig hangjelzés is hallható. Vegyük ki az ételt a sütőből és forgassuk el a működési mód-választó gombot kiinduló helyzetbe. Válasszuk a »Manuális mód« funkciót, hogy lehetővé tegyük a sütő hagyományos módon való használatát (időzítés nélkül). |

436921

A működés jelfénye  
nem világít...

- Aktiváltuk a szükséges vezérlőket?
- Nem ment ki a hálózati biztosíték?
- Megfelelően van beállítva a hőfok-választó és a működési mód-választó gomb?

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

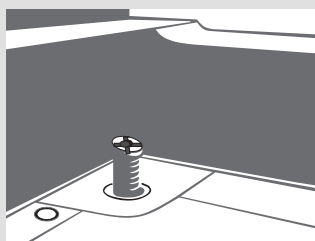
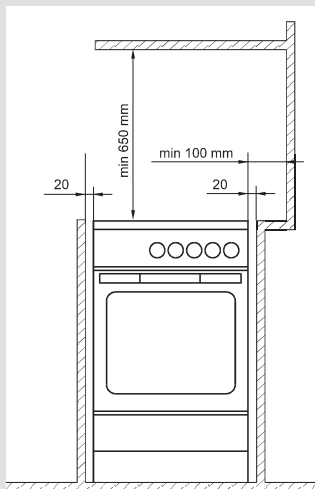
## BESZERELÉSI ÉS CSATLAKOZTATÁSI UTASÍTÁSOK

### Fontos figyelmeztetések

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



## A készülék beszerelése



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

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

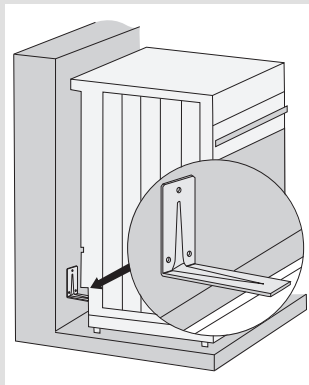
A szomszédos falak vagy konyhabútor lapok (padló, környező falak) legalább 100°C-ig hőálló anyagból kell hogy legyenek.

### A tűzhely kiegyenlítése és kiegészítő alátét

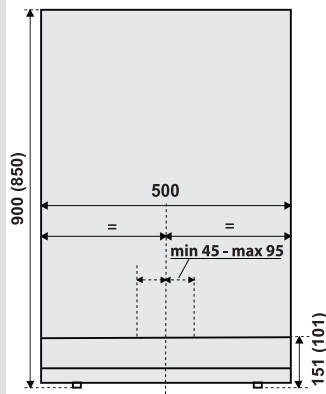
A tűzhely magassága az alátétet is beleértve 90 cm, az alátét nélkül 85 cm. Az alátét két görgővel rendelkezik – hátul jobb és bal oldalon, amelyek megkönnyítik a tűzhely mozgását. Elöl, jobb és bal oldalon az alátét állítható csavarokkal van rögzítve, amelyek segítségével a tűzhely vízszintesen kiegyenlíthető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

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

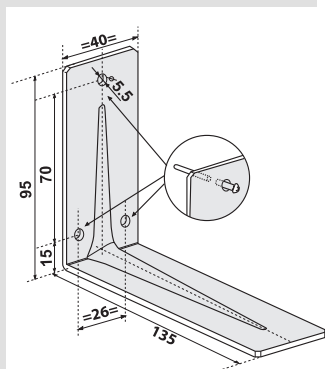
## A készülék feldőlés elleni védelme



ábra 1



ábra 2



ábra 3

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

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

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

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

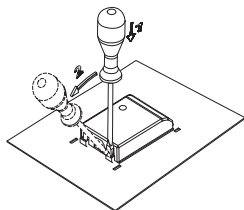
### MEGJEGYZÉSEK:

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

## Csatlakoztatás

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

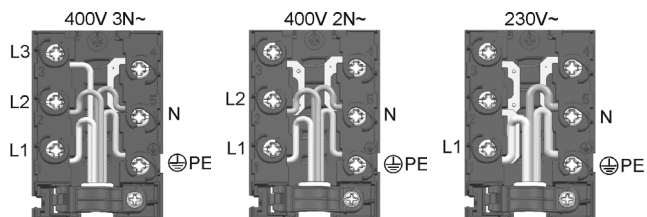
- Egy csavarhúzó segítségével nyissuk ki a csatlakozóvéget - a fedélen látható ábrának megfelelően.
- A háztartás hálózati feszültségét (230V: N) megfelelő felszereléssel szakember kell hogy ellenőrizze.
- A csatlakozó hidakat a hálózati csatlakozásnak megfelelően kell elhelyezni.
- Csatlakoztatás előtt győződjünk meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megfelel-e az aktuális hálózati feszültségnek.
- Az elektromos kábel hossza legalább 1,5 méter kell hogy legyen; így a készülék csatlakoztatható azelőtt, hogy a falhoz tolnánk.
- Az elektromos vezeték hosszát aszerint kell igazítani, hogy amennyiben terhelés éri, a földelő kábelben később jelentkezzen a feszültség, mint a feszültség alatti vezetékeken.



### Folyamat

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

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



### Vezeték színek

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

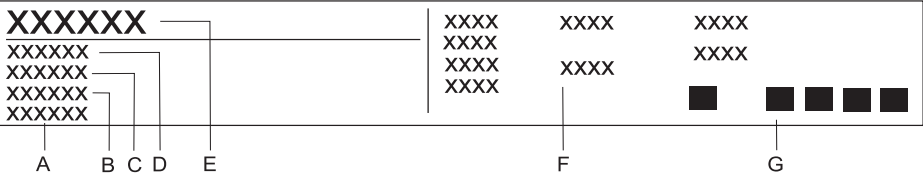
N = neutrális vezeték, általában kék.

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

PE = védő vagy földelő vezeték, általában zöld-sárga.

# MŰSZAKI JELLEMZŐK

## Adattábla



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

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





[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



Cooking with passion.

