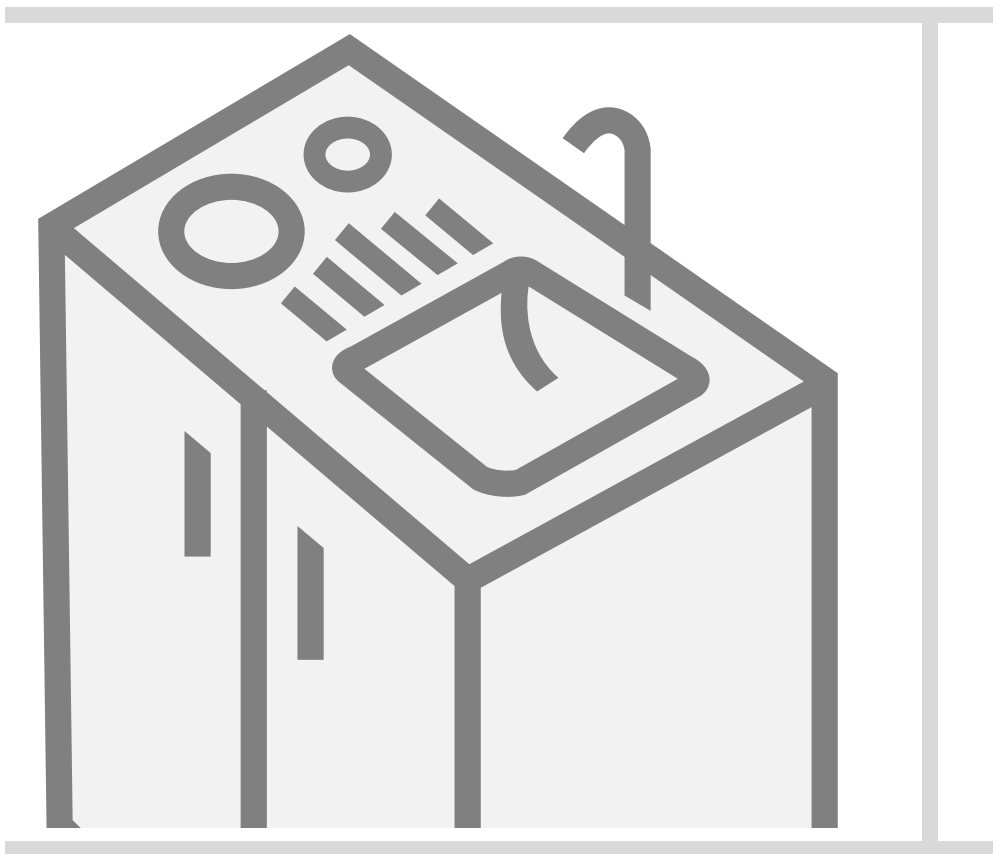


**HU** Használati utasítás



**Minikonyha**

**Köszönjük a megtisztelő bizalmat, amiért készülékünket választotta és reméljük, hogy sokáig örömét fogja lelni benne.**

A minikonyha háztartásban való használatra készült.

Alkotórészei: két elektromos főzőlap, hűtőszekrény és mosogató.

|                                      |          |                                            |           |
|--------------------------------------|----------|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Első használat előtt .....</b>    | <b>2</b> | <b>A minikonyha leírása .....</b>          | <b>6</b>  |
| Főzőlapok                            |          | <b>Főzőlapok .....</b>                     | <b>7</b>  |
| Hűtőszekrény                         |          | Fontos figyelmeztetések                    |           |
| Környezetvédelem                     |          | Figyelmeztetések a főzőlapokra vonatkozóan |           |
| <b>Energiaatakarékosság.....</b>     | <b>3</b> | A főzőlapok vezérlése                      |           |
| Hűtőszekrény                         |          | Gyorsfőzőlap                               |           |
| Főzőlapok                            |          | Kontroll-lámpa                             |           |
| Tanácsok edényvásárláshoz            |          | <b>Hűtőszekrény .....</b>                  | <b>8</b>  |
| Tanácsok az edények használatához    |          | Hűtőszekrény (A)                           |           |
| <b>Fontos figyelmeztetések .....</b> | <b>4</b> | Alacsony hőmérsékletű tér (B)              |           |
| Főzőlapok                            |          | Vezérlés                                   |           |
| Hűtőszekrény                         |          | Használat                                  |           |
| <b>Elhelyezés és bekötés.....</b>    | <b>5</b> | <b>Karbantartás és tisztítás .....</b>     | <b>11</b> |
| A hely megválasztása                 |          | Főzőlapok                                  |           |
| Elhelyezés                           |          | Hűtőszekrény                               |           |
| Az elektromos hálózatra való bekötés |          | Mosogató                                   |           |
| A vízvezetékbe való bekötés          |          | <b>Hibák elhárítása .....</b>              | <b>13</b> |

## Első használat előtt

A Használati Utasítás a minikonyha használoinak készült.

Az utasítás különböző típusokra / modellekre vonatkozik, így előfordulhat, hogy olyan funkciókat és felszereléseket is találunk benne, amilyenek a mi készülékünkön nincsenek. Olvassuk végig figyelmesen a Használati Utasítást, mert csak így ismerhetjük meg alaposan a minihonyhát és csak így tudjuk majd megfelelően és biztonságosan használni.

### Főzőlapok

Kapcsoljuk be a főzőlapokat edény nélkül és 3-5 percig hagyjuk őket bekapcsolva a legmagasabb fokozaton, hogy így füstölődjének ki. Ezzel a főzőlapok védőburkolata eléri legnagyobb szilárdságot.

### Hűtőszekrény

- Az elektromos hálózatra való kapcsolás előtt a készülék legalább 2 órát legyen nyugalmi helyzetben. Ezáltal csökkenthetjük a szállítási hatására a hűtőrendszerben esetlegesen jelentkező hibás működés lehetőségét.
- Alaposan tisztítsuk meg a készüléket, különösen belül (figyelembe véve a Tisztítás és karbantartás fejezetben leírtakat).
- Ha a belső alkatrészek nincsenek a helyükön, rendezzük el őket A készülék leírása című fejezetnek megfelelően (modelltől függően az alkatrészek különbözőek lehetnek).

### Csomagolás

- A termékek környezetbarát anyagokba vannak csomagolva, amelyek környezetkárosítás nélkül újra felhasználhatók, raktározhatók vagy megsemmisíthetők. Ez jelölve van a csomagolóanyagokon is.
- A Használati Utasítás szintén újrafeldolgozott, klór nélkül fehérített papírra van nyomtatva.
- Ha a készüléket már nem kívánjuk használni, gondoskodjunk róla, hogy leselejtezésével ne okozzunk környezeti károkat. Adjuk le a használt háztartási gépek gyűjtőhelyén.
- A csomagolás műanyagokból (nagy keménységű polietilénből (PE-HD), alacsony keménységű polietilénből (PE-LD), polipropilénből (PP), polisztirolból (PS) stb.), valamint papírból, kartonból és más hasonló anyagokból készült.



PE-HD



PE-LD



PP



PS



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.



## Energiatakarékosság

A megfelelő használat és az itt leírt tanácsok alkalmazása takarékos energiafelhasználást eredményez.

### Hűtőszekrény

- Ne nyitogassuk a hűtőszekrény ajtaját a szükségesnél gyakrabban, ez különösen fontos meleg vagy párás időjárás esetén. Gondoskodjunk arról is, hogy az ajtó minél rövidebb ideig legyen nyitva.
- Időnként ellenőrizzük, hogy a készülék számára biztosított-e a megfelelő hűtés (a levegő szabad áramlása a készülék mögött).
- A termosztát gombját állítsuk magasabbról alacsonyabb fokozatra, amint azt a készülék használata és a körülmények lehetővé teszik
- A hűtőszekrényben való elhelyezés előtt hűtsük az élelmiszereket szobahőmérsékletre.
- A jég lerakódása növeli az energiafelhasználást, ezért rendszeresen távolítsuk el, amint eléri a 3-5 milliméteres vastagságot.
- A hátsó falon található kondenzátor mindig tiszta, por- és lerakódásmentes kell hogy legyen.

### Főzőlapok

Ha a lábas vagy fazék alja túl vékony, melegítéskor kidomborodhat. Ennek a következménye nagyobb energiafelhasználás és egyenetlen hőeloszlás.



*nem megfelelő*

Az edény túl nagy vagy túl kicsi. A főzőlap szélén túlnyúló hőálló üveg elrepedhet. A túl kicsi fazék, vagy a nem megfelelően elhelyezett fedő túlzott energiafogyasztást okoz.



*hibás*

A főzéshez megfelelő edény.

A folytatásban néhány, az energiatakarékos és hatékony főzést szolgáló tanácsot találunk.



#### Itt is érvényes a szabály:

Minél jobb minőségű az edény, annál kisebb az energiafelhasználás.

## Tanácsok edényvásárláshoz

- A jó edényt arról ismerjük fel, hogy egyenes és vastag az alja. Ha az edény alja nem egyenes, nagyobb lesz az energiafelhasználás és a főzés hosszabb ideig tart.
- Az edény vásárlásakor ügyeljünk arra is, hogy gyakran a felső átmérő mérete van feltüntetve, ami általában nagyobb, mint az edény aljának átmérője.
- A nyomás alatti főzéshez való fazekak (kukták), a zárt főzési tér és a magas nyomás miatt rövidebb főzési időt és kisebb energiafelhasználást tesznek lehetővé. A rövidebb főzési idő miatt a vitaminok is nagyobb mértékben megmaradnak.

## Tanácsok az edények használatához

- A hőátvitel akkor a legoptimálisabb, ha az edény alja és a főzőlap átmérője megegyezik és az edény a főzőlap közepén áll.
- A fazekak és lábasok átmérője lehet nagyobb, mint a főzőlapoké. Ha azonban kisebb, az energiavesztéssel jár és a főzőlapon felgyülemelő szennyeződés odaéghet.
- A fazekakat és lábasokat lehetőség szerint mindig fedjük le megfelelő fedővel.
- Mindig az étel mennyiségének megfelelő nagyságú edényt használjunk. Ha az edény csak részben van tele, több energiát használ el.
- A főzés során időben csökkentsük a főzőlap fokozatát, valamint a főzés végén néhány perccel előbb kapcsoljuk ki, hogy kihasználjuk a fennmaradó hőt.
- Mindig ügyeljünk arra, hogy a nyomás alatt lévő fazékban (kuktában) elegendő folyadék legyen, mert a folyadék kipárolgása és a túlmelegedés miatt megsérülhet a fazék vagy a tűzhely.
- A hőálló üvegből készült, különlegesen csiszolt aljú edény megfelelő a főzőlapon való használatra, amennyiben átmérője megfelel a főzőlap átmérőjének. A nagyobb átmérőjű edények a hőfeszültség miatt megrepedhetnek.
- Különböző edények használatánál vegyük figyelembe a gyártó utasításait.

## Fontos figyelmeztetések

- A minikonyha főzőlapjainak és hűtőszekrényének elektromos hálózatra való bekötését és minden további beavatkozást és javítást bizzunk szerelőre.
- A készülék legfontosabb adatait tartalmazó tábla a többfunkciós tér belső oldalán van.
- A készülék valamennyi biztonsági előírással összhangban készült, ennek ellenére nem ajánlott, hogy csökkent fizikai, mozgásszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve olyanok, akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és tudással, felügyelet nélkül használják. Ugyanez vonatkozik a készülék kiskorúak általi használatára is.
- Soha ne engedjük a gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.

### Főzőlapok

- A tűzhely nem megfelelő bekötése az elektromos hálózatra veszélyes. Hogy elkerüljük az áramütés veszélyét, a tűzhely bekötését bizzuk a szervízre, vagy szakemberre.
- Nem szakszerű beavatkozás és javítás esetén fennáll az áramütés vagy a rövidzárlat lehetősége, ezért testi épségünk és a készülék védelme érdekében ne végezzük ilyeneket. Az ilyen beavatkozásokat bizzuk a szervízre vagy szakemberre.
- Főzés és sütés során a forró zsiradék vagy olaj gyorsan kigyulladhat. Fennáll az égés és a tűz veszélye, ezért sütéskor mindig maradjunk a tűzhely mellett.
- Figyelem: az égésveszély különösen kicsi gyerekek, illetve a veszélyről tudomást nem vevő gyerekek esetében nagy. Mivel könnyen megégethetik magukat, a kicsi gyerekek maradjanak mindig megfelelő távolságra a tűzhelytől, a nagyobb gyerekek pedig csak felügyelet mellett használják a tűzhelyet.

- Figyelem: égésveszély. Az edények és evőeszközök használat közben erősen felmelegedhetnek. Ezért az edény megfogásához mindig használjuk ruhát vagy kesztyűt és óvatosan bányunk az edénnyel, hogy elkerüljük az égésveszélyt.
- A tűzhely közelében lévő készülékek elektromos vezetékei a forró főzési felületekkel való érintkezés miatt rövidzárlatot okozhatnak. Ezért az ilyen vezetékek legyenek megfelelő távolságra a tűzhelytől.
- Az elektromos tűzhely ételkészítésre való, más célokra ne használjuk!

## Hűtőszekrény

- Ha van a háztartásban olyan hűtő-fagyasztó szekrény, amelyet már nem használunk, és olyan zár van rajta, ami belülről nem nyitható, tegyük működésképtelenné. Így megakadályozhatjuk azt, hogy a gyerekek bezárják magukat.
- Működés közben ne nyúljunk a készülékbe vizes vagy nedves kézzel, mert bőrünk hozzáfagyhat a készülék belső részeihez.
- Ne fagyasszunk üveges italokat, különösen ne szénsavasakat (ásványvíz, pezsgő, sör, coca cola stb.), mert a folyadék térfogata fagyás közben megnő és az üveg elrepedhet.

- Ne együnk fagyasztott élelmiszert (kenyér, gyümölcs, zöldség), mert a fagyástól égési sérüléseket szenvedhetünk.
- Ha bármelyik élelmiszer szaga vagy színe gyanús, dobjuk el, mert elfogyasztása veszélyes lehet.
- Javítás, tisztítás, vagy az izzó cseréje előtt mindenképp áramtalanítsuk a készüléket (a javítást csak szakember végezheti)..
- A készüléket ne olvasszuk elektromos készülékekkel (hajszárító, stb.) és a jeget ne próbáljuk éles tárgyakkal eltávolítani.
- A környezet védelme érdekében ügyeljünk arra, hogy ne sértsük meg a készülék hátsó részét (a kondenzátort vagy a csöveket például a leselejtezett gép szállítása közben), illetve a hűtőrendszert a készülék belsejében.
- A készülék hűtőfolyadékot és olajat tartalmaz, ezért a sérült gépet a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően távolítsuk el.
- Ha a csatlakozó kábel sérült, azt a gyártó, a szerviz vagy szakember cserélheti ki, így elkerülhetjük a veszélyt.
- Az adattábla a készülék belsejében, vagy hátsó oldalán található.

# Elhelyezés és bekötés

## A hely megválasztása

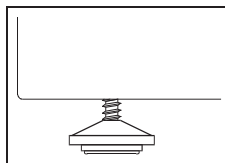
A minikonyhát száraz és rendszeresen szellőztetett helyiségben helyezzük el. A készülék megfelelő működéséhez szükséges környezeti hőmérséklet a készülék típusától (osztály) függ, ami fel van tüntetve a készülék adattábláján. A minikonyhát ne állítsuk hőforrások (pl. radiátor, vízmelegítő, stb.) közelébe és ne tegyük ki közvetlen napsugárzásnak.

| Osztály          | Környezet hőmérséklet   |
|------------------|-------------------------|
| SN (szubnormál)  | + 10°C és + 32°C között |
| N (normál)       | + 16°C és + 32°C között |
| ST (szubtrópusi) | + 16°C és + 38°C között |
| T (trópusi)      | + 16°C és + 43°C között |

## Elhelyezés

- A minikonyha egyenesen és stabilan, szilárd talajon kell hogy álljon.
- Az elem első részén három állítható láb található. Kettővel a hűtőszekrényt állíthatjuk be, a harmadikkal pedig az egész elemet.

- A szellőzőnyílások elöl és a főzőlap vezérlőgombjai mellett vannak, ezért a minikonyhát betolhatjuk a falig.
- Tűzbiztonság tekintetében a minikonyha az Y védelmi osztályba tartozik. Ez azt jelenti, hogy a minikonyha mindkét oldalán elhelyezhetünk bútorelemeket, amelyek közül az egyik olyan magas kell hogy legyen, mint a minikonyha, a másik lehet magasabb is.
- Figyelem! A készüléket nem szabad beépíteni beépíthető elemekbe!



## Az elektromos hálózatba való bekötés

A csatlakozó kábel segítségével kössük rá a főzőlapokat és a hűtőszekrényt az elektromos hálózatra.

A csatlakozó kábel földelt érintkezővel kell hogy rendelkezzen (biztonsági villásdugó).

Az előírt névleges feszültség és frekvencia a főzőlapok és a hűtőszekrény adattábláján van feltüntetve.

Az elektromos hálózatba való bekötés és a készülék földelése meg kell hogy feleljen az érvényes standardoknak és előírásoknak

A hűtőszekrény kibír kisebb feszültség-ingadozásokat, de ezek -6% és +6% között kell

hogy legyenek. Ha a minikonyhához nem tartozik csatlakozó kábel és dugó, az állandó installációban el kell helyezni egy, a pólusoknak a táphálózattól való elválasztására szolgáló készüléket, amelyben az érintkezők közötti távolság nyitott helyzetben minimum 3 mm kell hogy legyen. Ezt csak szakember végezheti el. Amennyiben a csatlakozó kábel sérült, azt csak a gyártó kijelölt szerelője cserélheti ki, mert ahhoz speciális szerszámra van szükség.

## A vízvezetékbe való bekötés

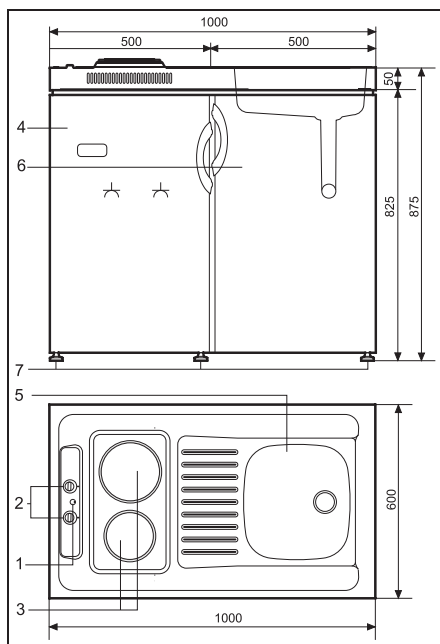
A mosogatót az érvényes előírásoknak megfelelően szakember kösse rá a vízvezetékre.

Előtte mindenképp ellenőrizni szükséges a mosogató víztartóását.

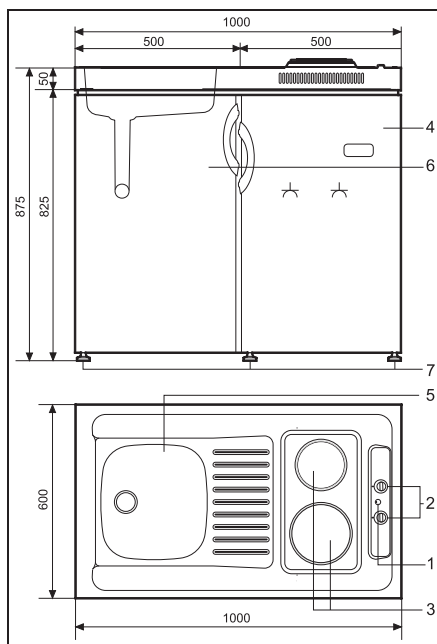
## A minikonyha leírása

A minikonyha főzőlapjai a hűtőszekrény fölött helyezkednek el. A mosogató alatti részt tisztítószerek, szemetes vagy más háztartási eszközök tárolására használhatjuk.

A minikonyha jobbos és balos változatban kapható.



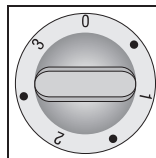
- 1 – Kontroll-lámpa
- 2 – A főzőlapok vezérlésére szolgáló gombok
- 3 – Főzőlap
- 4 – Hűtőszekrény



- 5 – Mosogató
- 6 – Többfunkciós tér
- 7 – A kiegészítést szolgáló lábak

# Főzőlapok

A vezérlőgombok a főzőlapok mellett találhatóak, a főzési fokozatok 1-től 3-ig vannak feltüntetve rajtuk. A főzés ereje 1-es fokozatban a legalacsonyabb és 3-as fokozatban a legnagyobb. 0 pozícióban a főzőlap ki van kapcsolva. A köztes fokozatokat tetszés szerint választhatjuk meg és állíthatjuk be.



## Fontos figyelmeztetések

- Ne kapcsoljuk be a főzőlapokat, ha nincs rajtuk edény és ne használjuk őket a helyiség fűtésére!
- Ügyeljünk arra, hogy úgy a főzőlapok, mint az edények alja tiszta és száraz legyen, ezáltal biztosítva a jó hővezetést és megelőzve a főzőlap felületének esetleges sérülését.
- **A főzőlapokra gyorsan rászáradhat a forró zsíradék vagy olaj. Ezért a zsíradékban vagy olajban készülő ételeket elővigyázatosan és állandó felügyelet mellett készítsük.**

## Figyelmeztetések a főzőlapokra vonatkozóan

- A főzőlapokra nem szabad nedves edényt vagy párás fedőt tenni. A nedvesség árt a főzőlapoknak.
- Soha ne tegyünk forró edényeket az éppen nem használt főzőlapokra, mert ez rozsdá kialakulásához vezethet.

## A főzőlapok vezérlése

- A főzőlapokat a vezérlőlapon elhelyezett gombok segítségével kapcsolhatjuk be.
- A gombok melletti jelek mutatják, melyik gomb melyik főzőlaphoz tartozik.
- A főzőlapok főzési ereje 0-tól 3-as fokozatig állítható.
- A főzés befejezése előtt 3-5 perccel már kikapcsolhatjuk a főzőlapot, ezzel kihasználjuk a fennmaradó hőt és energiát takarítunk meg.
- A táblázatban találunk példákat az egyes fokozatok használatára.

| Fokozat  | Mire alkalmas?                                                                               |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>S</b> |                                                                                              |
| <b>0</b> | KIKAPCSOLVA helyzet, a fennmaradó hő kihasználása                                            |
| •        | Melegen tartás, a főzés folytatása kisebb mennyiségek esetén <b>(legalacsonyabb fokozat)</b> |
| <b>1</b> | A főzés folytatása                                                                           |
| •        | Nagyobb mennyiségek főzésének folytatása, nagyobb darabok sütésének folytatása               |
| <b>2</b> | Sütés, rántás készítése                                                                      |
| •        | Sütés                                                                                        |
| <b>3</b> | Forralás, piritás, sütés <b>(legmagasabb fokozat)</b>                                        |

## Gyorsfőzőlap

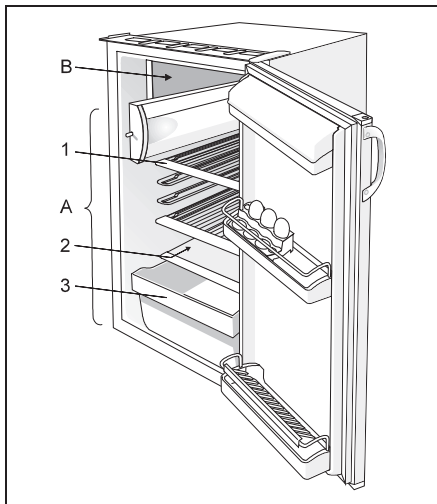
**A gyorsfőzőlapok** a nagyobb főzési erőben különböznek a normál főzőlapoktól, ami azt jelenti, hogy gyorsabban felmelegszenek.

**Középen piros ponttal vannak jelölve, ez a többszöri melegítés és tisztítás során eltűnik.**

## Kontroll-lámpa

A kontroll-lámpa a vezérlőgomb mellett található és olyankor világít, amikor a főzőlap be van kapcsolva.

# Hűtőszekrény



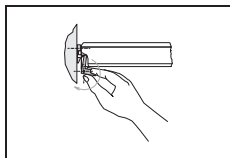
## Hűtőszekrény (A)

A hűtőszekrényben friss élelmiszereket tárolhatunk.

## Fagyasztótér (B)

A fagyasztótér a friss élelmiszerek lefagyasztására és a már lefagyasztott ételek tárolására alkalmas.

### A mélyhűtő szekrény ajtajának kinyitása



## Polc (1)

(ezek száma a típustól függ)

A polcot tetszés szerint helyezhetjük el a készülék beljében lévő síneken. A polc védve van a kicsúszás ellen. Ha ki szeretnénk venni a polcot a készülékből, először emeljük meg enyhén a hátsó részét, majd húzzuk ki.

Az üvegpolcok (csak néhány típus esetében vannak ilyenek) műanyag védőlapokkal rendelkeznek. Ha szeretnénk kihúzni a polcot, először magunk felé kell húznunk a műanyag

védőlapot. Ezeket el is távolíthatjuk, de őrizzük meg őket esetleges későbbi szállítások esetére. A gyorsan romló élelmiszereket tároljuk a polc hátsó részén, ahol a leghidegebb van.

## Az olvadt víz kifolyására szolgáló nyílás (2)

A hűtőszekrény belsejét hűtő hűtőlemez alatt egy csatona és egy nyílás található, ide folyik az olvadt víz.

Nem szabad, hogy a csatorna vagy a nyílás eltömődjön (például ételmaradéktól), ezért többször ellenőrizzük és szükség szerint tisztítsuk (pl. műanyag szívószál segítségével).

## Zöldség- és gyümölcs tároló edény (3)

Az edény a hűtőszekrény alján, az üvegpolc alatt található. Így biztosított a tárolt zöldségekre és gyümölcsökre kedvezően ható nedvesség (kisebb mértékű kiszáradás).

## A hűtőszekrény ajtajának belső része

Az ajtó belső falán polcok és egyéb tárolóhelyek vannak, amelyek sajt, vaj, tojás, joghurt és más kisebb csomag, tubus, konzerv, stb. tárolására alkalmasak.

Az ajtó alsó részében található hely üvegpalackok számára.

## A hűtőszekrény belsejének világítása

A hűtőszekrény belsejének megvilágítására szolgáló lámpa akkor világít, amikor a készülék ajtaja nyitva van (tekintet nélkül a termosztát gombjának helyzetére).

## MEGJEGYZÉS:

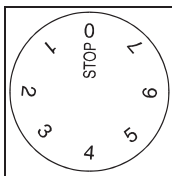
- A készülék belső felszereltsége típustól függően különböző lehet.
- Az ajtónyitótól függően szintén különböző lehet.
- Kívánság szerint a Gorenje szervizekben, a partner szervizekben és a nagyobb technikai szaküzletekben fűszertartó edényt, tubustartót, vagy további polcokat vásárolhatunk.

## Vezérlés

A készüléket a hűtőszekrény belsejének jobb felső részében található gombbal vezérelhetjük (a **STOP (0)** helyzettől a **7** fokozatig és vissza forgatható).

### Hőfokválasztás

- A magasabb fokozatok (**7** felé) alacsonyabb (hidegebb) hőmérsékletet jelentenek a hűtőszekrényben. A hűtőszekrény belsejének hőmérséklete  $0^{\circ}\text{C}$  alá is eshet. A magasabb fokozatokat csak akkor használjuk, ha szükséges és ajánlott az alacsonyabb hűtési hőmérséklet.  
Normál környezeti hőmérséklet esetén közepes beállítás javasolt.
- A környezet hőmérsékletének változása hat a készülékben lévő hőmérsékletre is. Ennek megfelelően állítsuk be a termosztát gombját.
- A **STOP (0)** helyzetben a készülék nem működik (a hűtőrendszer ki van kapcsolva), de áram alatt van (amikor kinyitjuk az ajtót, a lámpa világít).
- A hűtőszekrény és a fagyasztó hőmérséklete az ajtó nyitásának gyakoriságától is függ.



- A magas alkoholtartalmú italokat tartalmazó üvegeket zárjuk jól le és álló helyzetben tároljuk.
- Az élelmiszerek nem szabad hogy a hűtőszekrény hátsó falához érjenek.
- Tárolás előtt minél jobban hűtsük le az ételeket.
- Az érzékeny élelmiszereket tartsuk a hűtőszekrény leghidegebb részén.
- Ne nyitogassuk túl gyakran a hűtőszekrény ajtaját.
- A termosztátot állítsuk a megfelelő hőmérséklet eléréséhez szükséges fokozatra. A beállítást fokozatosan végezzük, úgy, hogy az élelmiszerek nehegy megfagyjanak.  
A hűtőszekrény egyes részeinek hőmérsékletét hőmérővel ellenőrizhetjük úgy, hogy azt vízzel teli üvegedénybe helyezzük. A hőmérsékletet néhány óra eltelte után olvassuk le.
- Ha egyes szerves oldatok és illó olajok a citrom és a narancs héjából vagy a vaj savanyagai, stb. hosszú ideig érintkeznek a készülék műanyag felületeivel vagy a tömítéssel, az sérüléseket, illetve a készülék idő előtti "előregedését" okozhatja.
- A kellemetlen szag arra figyelmeztet, hogy a készülék belseje szennyezett, vagy tartalma romlott. A kellemetlen szagot eltávolíthatjuk vagy mérsékelhetjük, ha a mosogatóvízbe kevés ecetet teszünk.  
Javasolt továbbá aktív szenet tartalmazó filter használata, ami tisztítja a levegőt, illetve semlegesíti a szagokat.
- Ha hosszabb időre elutazunk otthonról, a hűtőszekrényből távolítsuk el a romlandó élelmiszereket.

## Használat

### Élelmiszerek tárolása a hűtőszekrényben

A készülék helyes használata, az élelmiszerek megfelelő csomagolása, megfelelő hőmérséklet biztosítása, illetve az élelmiszerhigiénia szem előtt tartása nagy mértékben hat az élelmiszerek tárolásának minőségére.

- A hűtőszekrényben tárolt élelmiszerek megfelelő csomagolással kell hogy rendelkezzenek (polietilén zacskó, fólia, alufólia, zsírpapír, zárt edények és üvegek, stb) és nem szabad sem szagot, sem nedvességet eresztetniük vagy átvenniük.
- A hűtőszekrényben való elhelyezés előtt távolítsuk el a bolti csomagolást (pl. csomagolópapírt) az élelmiszerekről.
- Szisztematikusan csomagoljunk, úgy, hogy az élelmiszerek ne érjenek egymáshoz (ne keveredjenek az ízek és szagok), és hogy a levegő szabadon áramoljon körülöttük.
- A hűtőszekrényben ne tároljunk gyúlékony, párolgó vagy robbanásveszélyes anyagokat.

## Az élelmiszerek hűtőszekrényben való tárolhatóságának időtartama

| Élelmiszer                                            | Tárolási idő (napokban) |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------|-------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
|                                                       | 1                       | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Vaj                                                   | +                       | + | + | + | + | + | + | = | = | =  | =  |    |    |    |
| Tojás                                                 | +                       | + | + | + | + | + | + | + | + | +  | =  | =  | =  | =  |
| Hús: nyers egy darabban<br>nyers szeletelt<br>fűstölt | +                       | + | = |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |
|                                                       | +                       | = |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |
|                                                       | +                       | + | + | + | + | + | + | + | + | +  | =  | =  | =  | =  |
| Halak                                                 | +                       | = |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |
| Pácok                                                 | +                       | + | + | + | + | + | + | + | + | +  | =  | =  | =  | =  |
| Gyökerek                                              | +                       | + | + | + | + | + | + | + | = | =  | =  | =  | =  | =  |
| Sajt                                                  | +                       | + | + | + | = | = | = | = | = | =  | =  | =  | =  | =  |
| Édességek                                             | +                       | + | = | = | = | = |   |   |   |    |    |    |    |    |
| Gyümölcs                                              | +                       | + | = | = | = | = | = | = | = | =  |    |    |    |    |
| Készételek                                            | +                       | + | = | = |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |

Jelmagyarázat: + javasolt tárolási időtartam

= lehetséges tárolási időtartam

### Élelmiszerek fagyasztása

A készülék helyes használata, az élelmiszerek megfelelő csomagolása, megfelelő hőmérséklet biztosítása, illetve az élelmiszerhigiénia szem előtt tartása nagy mértékben hat a friss élelmiszerek fagyasztására, illetve tárolására.

- A fagyasztóban csak olyan élelmiszereket fagyasszunk, amelyek arra alkalmasak és jól viselik az alacsony hőmérsékletet. Az élelmiszer legyen friss és minél jobb minőségű.
- Válasszunk az élelmiszernek megfelelő csomagolást és jól csomagoljuk be.
  - A csomagolás nem engedheti át a levegőt és a nedvességet, ami az élelmiszerek kiszáradásához és vitamintartalmuk elvesztéséhez vezetne..
  - A fóliák és zacskók puhák kell hogy legyenek, hogy szorosan tapadjanak a bennük tárolt élelmiszerekhez.
- A becsomagolt élelmiszerekre írjuk rá fajtájukat és mennyiségüket, valamint a fagyasztás dátumát.
- Fontos, hogy az élelmiszerek minél gyorsabban megfagyjanak, ezért javasolt nem túl nagy csomagokat készíteni és az élelmiszereket fagyasztás előtt lehűteni.
- A 24 óra alatt behelyezhető és lefagyasztható friss élelmiszer mennyisége fel van tüntetve az adattáblán (fagyasztási teljesítmény). Nagyobb mennyiség esetén a fagyasztás minősége rosszabb és romlik a már lefagyasztott élelmiszerek minősége is.

### A fagyasztás folyamata

- A fagyasztás megkezdése előtt 24 órával forgassuk el a termosztát gombját **3-5** helyzetbe. Ezután helyezzük a friss élelmiszereket a fagyasztóba. Körülbelül 24 órával a friss élelmiszerek behelyezése után forgassuk a termosztát gombját működési hőmérsékletre (A Hőfokválasztás című fejezetben leírtaknak megfelelően).
- Későbbi fagyasztás esetén ismételjük meg a leírt folyamatot. A friss élelmiszerek ne érintkezzenek a már lefagyasztott csomagokkal.
- Kisebb mennyiségek (1 kg alatt) fagyasztásához nem szükséges a termosztát beállítását megváltoztatni (lásd A Hőfokválasztás című fejezetben leírtakat).

### Fagyasztott élelmiszerek tárolása

A fagyasztott élelmiszereket tároljuk alul, vagy a fagyasztó polcán.

### Iparilag fagyasztott élelmiszerek

A gyorsfagyasztott élelmiszerek csomagolásán fel van tüntetve a tárolási időtartam és a tárolási hőmérséklet. A tárolás és a használat során vegyünk figyelembe az élelmiszer gyártójának utasításait. Csak megfelelően csomagolt élelmiszert válasszunk, amelyen valamennyi adat fel van tüntetve és amit olyan fagyasztóban tároltak, amelynek hőmérséklete legkevesebb -18°C. Ne vásároljunk olyan élelmiszert, amin jég réteg van, mert azt már többször kiolvastották. Óvjuk az élelmiszereket a kiolvadástól, mert a hőmérséklet emelkedése lerövidíti tárolhatósági idejüket és rontja minőségüket.

## Fagyasztott élelmiszerek tárolási ideje

| Élelmiszer       | Tárolási idő (hónapokban) |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
|------------------|---------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
|                  | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Zöldség          |                           |   |   |   |   |   |   | + | + | +  |    |    |
| Gyümölcs         |                           |   |   |   |   |   |   |   |   | +  | +  | +  |
| Kenyér, sütemény |                           |   | + |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| Tej              |                           |   | + |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| Készételek       |                           |   | + |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| Hús: marha       |                           |   |   |   |   |   |   |   |   | +  | +  | +  |
| borjú            |                           |   |   |   |   |   |   | + | + | +  |    |    |
| sertés           |                           |   |   | + | + | + |   |   |   |    |    |    |
| szármvas         |                           |   |   |   |   |   |   | + | + | +  |    |    |
| vad              |                           |   |   |   |   | + | + | + |   |    |    |    |
| darált           |                           |   |   | + |   |   |   |   |   |    |    |    |
| Füstölt kolbász  | +                         |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| Hal: sovány      |                           |   | + |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| zsíros           | +                         |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| Kisebb darabok   |                           | + |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |

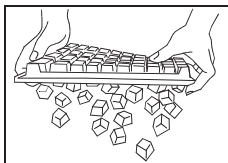
## A lefagyasztott élelmiszerek kiolvasztása

A kiolvadt élelmiszereket mielőbb használjuk fel. A fagyasztás konzerválja ugyan az élelmiszereket, de nem semmisíti meg azokat a mikroorganizmusokat, amelyek kiolvadás után gyorsan aktivizálódnak és az élelmiszer romlásához vezetnek. A részleges kiolvasztás csökkenti az élelmiszerek tápértékét, különösen a gyümölcs és a zöldség, valamint a készételek esetében.

## Jégkocka-készítés

Jégkocka készítéséhez a termosztátot közepes fokozatra javasolt állítani. A jégkocka készítésére szolgáló tartót töltsük meg kétharmadáig hideg vízzel vagy más fagyasztásra alkalmas folyadékkal és állítsuk a jégkockatartó tartójába, vagy a hűtőlemezre.

A jég elkészítésének ideje függ helyiség környezeti hőmérsékletétől, a termosztát beállításától és az ajtó nyitogatásának gyakoriságától. A jég elkészítéséhez 2-6 órára van szükség a hűtőszekrénytől (a hűtőlemez nagyságától) függően. Kisebb készülékek esetében, illetve ha nagyobb mennyiségre van szükségünk, javasolt jégkészlet készítése (a kockákat egy másik, zárt edényben is tárolhatjuk). A jégkockát úgy esnek ki a tartóból, ha azt megfordítjuk, leöntjük hideg vízzel és enyhén behajlítjuk (kinyomjuk).



# Karbantartás és tisztítás

A minikonyhát meleg vízzel, folyékony tisztítószerrel és puha ruhával tisztítsuk. Ne használjunk erős tisztítószereket és éles tárgyakat. Az odaégett vagy odaszáradt ételmaradékok nedvesítsük be vizes ruhával és oldjuk fel tisztítószerrel. A rozsdamentes fémből készült részeket az ilyen anyagok tisztításához használatos szerrel tisztítsuk, ezeket azonban nem szabad alumínium tisztítására használni.

## Főzőlapok

A tűzhelyet nem szabad forró párával vagy nagynyomású párával működő készülékkel tisztítani. Tisztítás előtt a tűzhelyet kapcsoljuk ki és hagyjuk a főzőlapokat kihűlni. **A főzőlapok környékét** meleg vízzel és mosogatószerrel tisztítsuk. A makacs szennyeződésekét szivacs segítségével oldjuk fel.

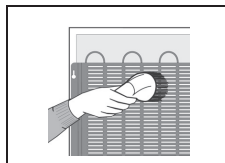
A **főzőlapokat** minden alkalommal, amikor piszkosak, alaposan meg kell tisztítani. Ha kevésbé szennyezettek, elegendő, ha mosogatószeres nedves ruhával letöröljük őket. Erősebb szennyeződés esetén használunk tisztítószerrel átitatott fémszivacsot. Ezt követően a főzőlapokat feltétlenül töröljük szárazra. A sötétlalmazó folyadékok, a kifolyt étel, illetve a nedvesség káros a főzőlapokra. Ezért kell mindig tisztáknak és szárazaknak lenniük.

A **főzőlapok ápolására** időnként használunk varrógépekhez használatos olajat, vagy az üzletekben kapható tisztító és ápolószereket. Soha ne használunk vaját, szalonnát és hasonlót ilyen célokra (rozsdásodás veszélye). Ha a főzőlap meleg, a tisztítószer gyorsabban bejut a pórusokba.

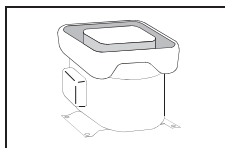
A **főzőlapok szélei rozsdamentes fémből vannak** és a főzés közbeni hőterhelés miatt enyhén sárgára színeződhetnek. Ez fizikai jelenség. A megsárgult részeket fémtisztító szerek segítségével eltávolíthatjuk. Az edényekhez használatos erős tisztítószeresek e célra nem alkalmasak, mert megkarcolhatják a fémeket.

Ne használunk erős, illetve agresszív tisztítószereseket, mert azokkal megsérthetjük a hűtőszekrény felületét. Tisztításnál ügyeljünk arra, hogy a tisztítószeresek minden maradványát eltávolítsuk.

- A **készülék külső részét** tisztítsuk vízzel és folyékony tisztítószerrel. A lakkozott részeket puha ruhával és alkohol alapú tisztítószeresekkel (pl. ablaktisztító) tisztítsuk. E célra használhatunk alkoholt is (etanolt vagy izopropil alkoholt). A műanyag és lakkozott felületekhez erős és agresszív tisztítószereseket (mint például a rozsdamentes fémhez való tisztítószeresek) ne használjunk!
- Távolítsuk el a **kivehető részeket** a készülék belsejéből és töröljük át őket vízzel és folyékony tisztítószerrel. A műanyag részek nem alkalmasak mosogatógépben való tisztításra!
- A kiürített hűtőszekrény **belsejét** mossuk át langyos ecetes vízzel.
- A gép hátsó oldalán található **kondenzátorról** időnként puha, nem fémből készült kefével vagy porszívóval tisztítsuk le a port.



- Tisztítsuk meg a kompresszor fölött található **edényt** is (de ne vegyük ki).



Tisztítás után a készüléket kapcsoljuk vissza az elektromos hálózatra, kapcsoljuk be és rakjuk vissza az élelmiszereket.

## A készülék használatból való kivonása

Ha a készüléket hosszabb ideig nem fogjuk használni, fordassuk a termosztát gombját **STOP (0)** helyzetbe. Áramtalanítsuk a gépet, ürítsük ki, olvasszuk le, tisztítsuk meg és hagyjuk nyitva az ajtaját.

## Mosogató

A mosogató rozsdamentes fémből készült. Tisztítására és ápolására használjunk megfelelő tisztítószereset és tartsuk be a tisztítószeresek gyártójának utasításait.

## Hűtőszekrény

### A hűtőszekrény automatikus leolvadása

A hűtőszekrényt nem kell leolvasztani, mert a jég a hátsó falon automatikusan leolvad. A készülék hátsó falán a kompresszor működése közben keletkező jég a kompresszor működésének szüneteiben leolvad és lecsöpög, majd a hűtőszekrény hátsó falában lévő nyíláson keresztül belefolyik a kompresszor feletti edénybe, ahol elpárolog.

### A hűtőszekrény kézi leolvasztása

A fagyasztó belsejében jég képződhet, amit akkor tanácsos leolvasztani, amikor eléri a 3-5mm vastagságot.

- A termosztát gombját állítsuk **STOP (0)** helyzetbe és áramtalanítsuk a készüléket. Ürítsük ki a fagyasztót, a lefagyasztott élelmiszereket tegyük olyan helyre, ahol nem olvadnak ki.
- A jég leolvadása után megfelelő ruhával töröljük szárazra a fagyasztót. A leolvasztás gyorsabb, ha a fagyasztó ajtaját nyitva hagyjuk.
- Leolvasztáskor ne használjunk olvasztó spray-eket, mert kárt tehetnek a műanyag részekben és az egészségre is ártalmasak.

### A készülék tisztítása

**A tisztítás megkezdése előtt áramtalanítsuk a készüléket!**



# Hibák elhárítása

Használat közben működési zavarok léphetnek fel. Ezen az oldalon vannak felsorolva azok a hibák, amelyek legtöbbször a nem megfelelő használat eredményei és amelyeket saját magunk is megszüntethetünk.

## A készülék az elektromos hálózatra való bekötés után nem működik

- Ellenőrizzük, hogy van-e feszültség a villásdugóban és hogy be van-e kapcsolva a készülék (a termosztát gombja működési helyzetben van-e).

## A hűtőrendszer már hosszabb ideje megszakítás nélkül működik

- Az ajtó túl gyakori nyitogatása, illetve túl sokáig nyitva tartott ajtó.
- Helytelenül becsukott ajtó (idegen tárgy az ajtónyílásban, elromlott ajtó, tömítés, ...).
- Túl nagy mennyiségű friss élelmiszer helyezettünk a hűtőszekrénybe.
- A kompresszor és a kondenzátor nem elegendő hűtése miatt ellenőrizzük a levegő áramlását a gép mögött és tisztítsuk meg a kondenzátort.

## A hűtőszekrény belső hátsó falán jég képződik

Amíg a víz a csatornán és a nyíláson keresztül belefolyik a kompresszoron található edénybe, biztosított az automatikus leolvadás.

Abban az esetben, ha a hűtőszekrény belső hátsó falán túl sok (3-5 mm) jég képződik, olvasszuk le kézi olvasztással. A termosztát gombját forgassuk **STOP (0)** helyzetbe és hagyjuk nyitva a hűtőszekrény ajtaját. A jeget ne próbáljuk elektromos készülékekkel (hajszárító, stb.) leolvasztani, vagy éles tárgyakkal eltávolítani.

A leolvasztás befejezése után forgassuk a gombot a kívánt helyzetbe és csukjuk be a hűtőszekrény ajtaját.

Túlzott jégképződés az alábbi okok miatt léphet fel:

- az ajtók rossz tömítése (ha a tömítés szennyezett vagy sérült, tisztítsuk meg, vagy cseréljük ki),
- az ajtó túl gyakori nyitogatása, illetve túl sokáig nyitva tartott ajtó,
- meleg ételeknek a hűtőgépbe való helyezése,
- az étel vagy az edény a hűtőszekrény belső hátsó falához ér.

## A hűtőszekrényből víz folyik

Akkor folyik víz a hűtőszekrényből, ha a vízelvezető nyílás eltömődött, vagy ha az olvadó víz a vízgyűjtő csatorna mellé csöpög.

- Tisztítsuk meg az eltömődött nyílást, például műanyag szívószállal.
- A túl vastag jeget olvasszuk le kézi olvasztással (lásd A hűtőszekrény hátsó falán jég képződik című részt).

## Zaj

A hűtő-fagyasztó szekrényekben való hűtést kompresszoros hűtőrendszer biztosítja, aminek működése bizonyos zajjal jár. A zaj erőssége az elhelyezéstől, a megfelelő használattól és a gép korától függ.

- hangját hallhatjuk, a működés szüneteiben pedig a hűtőfolyadék folyásának hangját. Ez természetes és semmilyen hatással nincs a készülék élettartamára.
- **A készülék beindítása után** a kompresszor működése és a hűtőfolyadék folyása hangosabb lehet. Ez nem a meghibásodás jele és nincs hatással a készülék élettartamára. Idővel e zajok erőssége mérséklődik.
- Időnként a készülék működése közben **szokatlan és erősebb zajok** is jelentkezhetnek, amelyek nem jellemzőek a készülékre és legtöbbször a nem megfelelő elhelyezés következményei:
  - A készülék egyenesen és stabilan, szilárd talajon kell hogy álljon.
  - Nem érhet a falhoz vagy a szomszédos elemekhez.
  - Ellenőrizzük, hogy a belső alkatrészek a helyükön vannak-e, illetve egymással érintkező konzervdobozok, üvegek vagy más edények okozzák-e a zajt.

## Izzócsere

Az izzó cseréje előtt mindenképp áramtalanítsuk a gépet.

Ujjaink segítségével nyomjuk a hátsó oldalon az izzót takaró fedelet az 1. nyíl irányába, hogy kiugorjon a helyéről. Ezután vegyük le a fedelet (a 2-es nyíl irányába) és cseréljük ki az izzót.

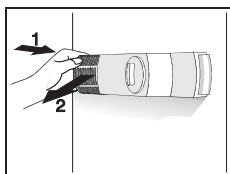
(E 14, max. 15 W).

A kiégett izzót ne dobjuk a szerves hulladékok közé.

**Az izzó fogyóeszköz és nem vonatkozik rá a garancia!**

Amennyiben a fenti tanácsok figyelembe vétele után sem szűnnek meg a működési zavarok, hívjunk szerelőt.

A nem megfelelő bekötés, vagy a készülék nem megfelelő használata miatt fellépő hibákra és reklamációkra a garancia nem vonatkozik. Az ilyen javítások költségeit a használó fedezi.



A KÉSZÜLÉK FUNKCIONALITÁSÁT NEM BEFOLYÁSOLÓ VÁLTOZTATÁSOK JOGÁT FENNTARTJUK.



MK100 4\*



hu (01-10)