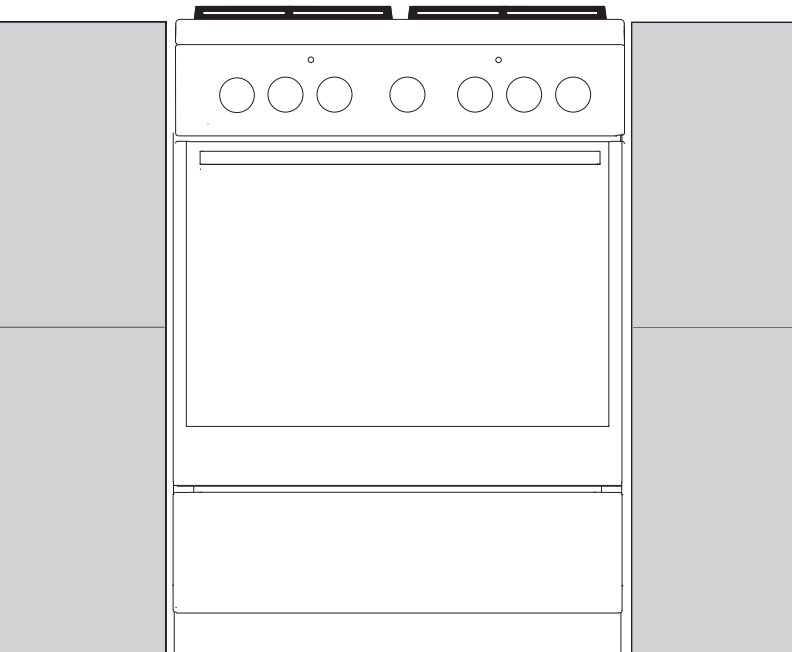


HU

RÉSZLETES HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ KOMBINÁLT SZABADON ÁLLÓ TŰZHELYHEZ

gorenje



FK6A...
FM6A...

Köszönjük Önnek a bizalmat és a készülék megvásárlását.

Ez a részletes használati útmutató megkönnyíti a termék használatát. Az útmutató segítségével a lehető leggyorsabban ismerheti meg új készülékét.

Győződjön meg arról, hogy sértetlen állapotban kapta meg a készüléket. Ha szállítás közben keletkezett sérülést észlel, vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, akitől a terméket megvásárolta, vagy a területi raktárral, ahonnan azt kiszállították. Ezek telefonszámát megtalálja a számlán vagy a szállítólevélen.

A használati útmutató csak abban az esetben érvényes, ha az Ön országának betűjele fel van tüntetve a készüléken. Ha a készüléken NINCS országjel, tanulmányozza át az arra vonatkozó műszaki utasításokat, hogy hogyan kell a készüléket átalakítani az adott országban érvényes használati követelményeknek megfelelően.

A készüléket az érvényes szabályozásnak megfelelően kell csatlakoztatni és csak jól szellőző helyiségben használható. A készülék csatlakoztatása és használata előtt olvassa el a használati útmutatót.

A használati útmutató honlapunkon is megtalálható:

<http://www.gorenje.com>



Fontos információ



Tipp, megjegyzés

TARTALOM

4 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK 8 A készülék csatlakoztatása előtt	BEVEZETŐ
9 KOMBINÁLT SZABADON ÁLLÓ TŰZHELY 13 Vezérlő egység 14 A készülék adatai - adattábla	
15 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA 15 A készülék első alkalommal történő használata előtt 15 Főzőlap (modelltől függően) 20 Sütő 22 A beállítások kiválasztása 22 A sütés folyamatának megkezdése 22 A sütő kikapcsolása 23 A sütési üzemmódok leírása és sütési táblázatok	A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA
39 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS 40 Hagyományos sütőtisztítás 40 A főzési mezők tisztítása 41 Gázégő 42 Az aqua clean funkció használata a sütő tisztítására 43 A huzal és a teleszkópos kihúzható sínek eltávolítása és tisztítása 44 A katalitikus betétek tisztítása és felhelyezése 45 A sütőajtó levétele és visszahelyezése 48 A sütőajtó üveglapjának kivétele és visszahelyezése 50 Izzócsere	KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS
51 SPECIÁLIS FIGYELMEZTETÉSEK ÉS HIBAÜZENETEK	HIBA-ELHÁRÍTÁS
53 ELHELYEZÉS ÉS A CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK	EGYÉB
59 FŰVÓKA TÁBLÁZAT	
61 ÁRTALMATLANÍTÁS	

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



OLVASSA ÁT FIGYELMESEN AZ UTASÍTÁSOKAT ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ

A készüléket akkor használhatják 8 évesnél idősebb gyerekek, valamint csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve megfelelő tudással és tapasztalattal nem rendelkező személyek, ha felügyeletük biztosított vagy ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértették az ezzel járó veszélyeket. A gyerekek nem szabad, hogy játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben igen felforrósodhatnak. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg ezeket a részeket. A 8 évesnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartan a készüléktől, vagy folyamatosan felügyelni szükséges őket.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék hozzáférhető részei működés közben felforrósodhatnak. Tartsa távol a kisgyerekeket a sütőtől.

A készülék használat közben igen felforrósodhat. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a sütő égőit.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon semmilyen tárgyat a főzési felületeken.

FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon olajban vagy zsírban való felügyelet nélküli sütés veszélyes lehet és tüzet is okozhat. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és takarja le a lángot – pl. egy fedővel vagy egy tűzálló takaróval.

FIGYELEM: A főzés folyamatát felügyelni szükséges. A rövid ideig tartó főzési folyamatot állandóan felügyelni kell.

FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a készülék áramtalanításra került-e – az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

FIGYELEM: A készülék kizárólag főzési célokra szolgál és nem használható más célokra, például helyiségek fűtésére.

A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval vezérelni.

FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a gyártó által készített tűzhelyvédő rácsot használjon, illetve olyat, ami a használati útmutatóban a gyártó részéről megfelelőként van feltüntetve – valamint olyat, ami be van építve a készülékbe. A nem megfelelő tűzhelyvédő rács használata balesetveszélyes lehet.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében. A készülék üveg vagy üvegkerámia főzőlappal rendelkezik, amelynek eltörése esetén: - kapcsolja ki az összes elektromos melegítő elemet és áramtalanítsa a készüléket.

Ha az üvegkerámia felület megrepedt, azonnal kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében.

A készülék csatlakoztatására használjon 5 x 1,5 mm²-es, H05VV-F5G1,5 jelölésű, vagy annál jobb kábelt. A kábelt a szakszerviz munkatársa vagy más megfelelően képzett szakember kell hogy felszerelje.

A készüléket közvetlenül a padlón kell elhelyezni, mindenféle alátét vagy tartó nélkül.

Az indukciós főzési mezőre ne helyezzen olyan tárgyakat, mint kések, villák, kanalak vagy fedők, mert ezek ott erősen felmelegedhetnek.

Használat után kapcsolja ki a főzési mezőt a megfelelő vezérlő elemekkel; ne bízza magát kizárólag az edényfelismerő rendszerre.

A sütőajtó üvegének vagy a főzőlap-fedél üvegének (ahol értelmezhető) tisztítására ne használjon erős tisztítószereket vagy éles fém kaparókat, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg töréséhez vezethet.

A készüléket nem szabad dekor ajtó mögé elhelyezni, a túlhevülés elkerülése érdekében.

A főzőlap tisztítására ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót, mert ezek áramütés okozhatnak.

Ha a csatlakozó kábel sérült, azt csak a gyártó, annak márkaszervize vagy más megfelelően képzett személy cserélheti ki, a veszélyek elkerülése érdekében.



- FIGYELEM: dőlésveszély.



- FIGYELMEZTETÉS: A készülék feldőlésének megelőzésére stabilizáló eszközt kell felszerelni. Olvassa el az elhelyezésre vonatkozó utasításokat.

Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használjon.

Ügyeljen rá, hogy a fedél tiszta legyen és mielőtt felemelné, nézze meg, hogy nincs-e rajta ráfröccsent folyadék. A fedél

lakkozott vagy üveg lehet. Csak akkor szabad lecsukni, ha a főzési mezők teljesen lehűltek.

A készüléket rögzített, a kábelezési szabályoknak megfelelő huzalozáshoz kell csatlakoztatni.

A készüléket olyan rögzített huzalozáshoz kell csatlakoztatni, amelybe megszakító is be van építve. A rögzített huzalozás meg kell hogy feleljen a kábelezési szabályoknak.

A készülék háztartásban való használatra készült. Ne használja semmilyen más célra, például helyiség fűtésére, házi vagy más állatok, papír, textíliák, fűszernövények, stb. szárítására – mivel ez sérülés- és tűzveszélyes lehet.

A készülék csatlakoztatását kizárólag a gázszolgáltató által arra felhatalmazott szakember végezheti el, vagy egy arra felhatalmazott szerviz.

A csatlakoztatás során meg kell felelni valamennyi, a gázcsatlakoztatásra vonatkozó jogszabálynak és a helyi gázszolgáltató műszaki feltételeinek.

A nem hozzáértő személy által végzett szervizelés és javítás robbanásveszéllyel, áramütéssel, rövidzárlattal és ezek következményeként személyi sérüléssel járhat, valamint a készülék meghibásodásához vezethet. Az ilyen feladatokat kizárólag arra felhatalmazott szakember végezheti el.

A készülék elhelyezése és csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a helyi csatlakoztatási feltételek és jellemzők (a gáz típusa és nyomása) megfelelnek-e a készülék kialakításának.

A készülék kialakítása az adattáblán van feltüntetve.

A készülék nincs csatlakoztatva égéstermék-elvezető berendezéshez. A készüléket az üzembe helyezésre vonatkozó érvényes előírásoknak megfelelően kell elhelyezni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó követelményeknek.

A készülék a 2/1 osztályba tartozik, ezért amikor sorban van elhelyezve, mindkét oldalon érintkezhet a szomszédos bútorelemekkel. Az egyik oldalán állhat a készüléknél magasabb szekrény, legalább 10 cm-re a készüléktől. A másik oldalán ilyen esetben csak egy, a készülékkel azonos magasságú bútorelem helyezhető el. Ügyeljen az égő részeinek megfelelő összeállítására.

A készüléket ne helyezze erős hőforrás (például szilárd tüzelésű kályha) mellé, mert a magas hőmérséklet kárt okozhat a készülékben.

Ha hosszabb ideig nem kívánja használni az égőket (pl. mielőtt nyaralni menne), zárja el a fő bemeneti szelepet.

Ha a csatlakozó kábel megsérül, azt csak a gyártó, annak márkaszervize vagy más megfelelően képzett személy cserélheti ki, a veszélyek elkerülése érdekében.

A készülék működése biztonságos a sínekkel és azok nélkül is.

Ha bármilyen hibát vesz észre a gázvezetéken, vagy ha gázszagot érez a helyiségben:

- azonnal zárja el a gázcsapot vagy a gázpalack szelepét;
- oltson el mindenféle nyílt lángot, beleértve a dohánytermékeket is;
- ne kapcsoljon be semmilyen elektromos készüléket (beleértve a lámpákat is);
- szellőztesse ki alaposan a helyiséget – nyissa ki az ablakokat;
- azonnal tájékoztassa a szervizet vagy a helyi gázszolgáltatót.

A sütő falait ne fedje be alufóliával, és ne helyezzen tepsiket vagy más edényeket a sütő aljára. Az alufólia gátolja a levegő keringését a sütőben, hátráltatja a sütési folyamatot és tönkre teszi a zománcbevonatot.

Működés közben a sütő ajtaja igen felforrósodhat. A kiemelt védelem érdekében a sütő ajtajába egy harmadik üveg is beépítésre került (csak egyes modelleknél), ami tovább csökkenti a külső felület hőmérsékletét.

A sütőajtó zsanérjai a túl nagy teheről megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz edényeket a nyitott sütőajtóra és ne támaszkodjon rá a sütőtér tisztítása közben. Soha ne álljon rá a nyitott sütőajtóra és ne engedje a gyerekeknek, hogy ráüljenek.

Ügyeljen rá, hogy a szellőzőnyílások soha ne legyenek letakarva vagy eltömődve.

FIGYELEM: A gáz főzőberendezések használata hő-, nedvesség- és égéstermék-képződéssel jár abban a helyiségben, ahol a készülék elhelyezésre került. Ügyeljen rá, hogy a konyha jól szellőzzék, különösen a készülék használata közben: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat vagy szereljen fel egy mechanikus szellőztető berendezést (mechanikus elszívót).

A készülék hosszabb ideig tartó intenzív használata esetén további szellőztetésre lehet szükség: például egy ablak kinyitására, vagy hatékonyabb szellőztetésre, például a mechanikus szellőztető teljesítményének növelésére, ahol ilyen készülék jelen van.

A készülék nehéz. Mozgatásához legalább 2 személy szükséges.

A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT

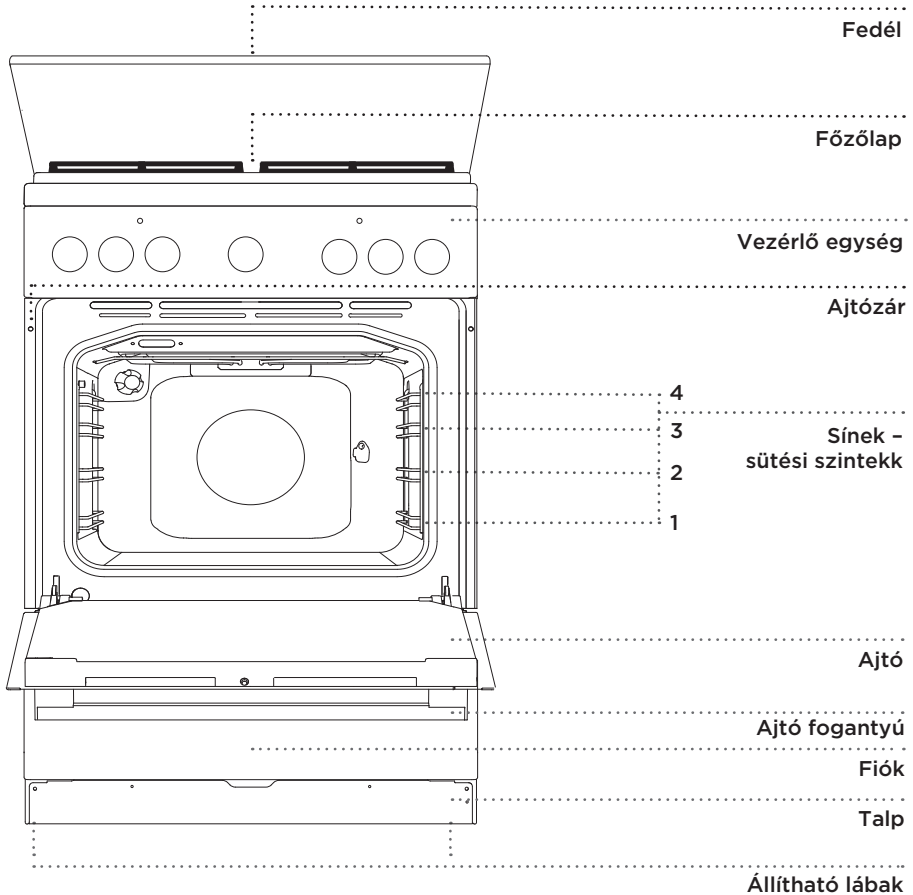


A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati útmutatót. A nem megfelelő csatlakoztatásból vagy használatból eredő garancia-igények vagy javítások nem képezik a garancia tárgyát.

KOMBINÁLT SZABADON ÁLLÓ TŰZHELY

A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK ISMERTETÉSE (modelltől függően)

Mivel a jelen útmutatóban ismertetett készülékek tartozékai modelltől függően eltérőek lehetnek, egyes, az útmutatóban szereplő funkciók vagy tartozékok lehetséges, hogy nincsenek jelen az Ön készülékénél.



A KÉSZÜLÉK FEDELE

Ügyeljen rá, hogy a fedél mindig tiszta legyen és hogy ne legyen rajta ráfröccsent folyadék, mielőtt felemelné. A fedél lakkozott vagy üveg lehet. Csak akkor szabad lezárni, ha már valamennyi főzési mező teljesen kihűlt.



A terméken vagy a csomagolásán feltüntetett jelölés azt jelenti, hogy az üvegfedél a hőtől elrepedhet. A fedél lehajtása előtt zárja el az összes égőt.

FIÓK



Ne tároljon gyúlékony, robbanékony, illékony vagy hőre érzékeny dolgokat (papír, konyharuha, műanyag zacskók, tisztítószerek, sprayk) a sütő tárolófiókjában, mivel ezek a sütő működése közben kigyulladhatnak és tüzet okozhatnak.

BENYOMHATÓ GOMB

Nyomja befelé egy kicsit gombot, amíg ki nem ugrik, majd forgassa el.



Minden egyes használat után forgassa vissza a gombot "off" helyzetbe és nyomja vissza be. A gomb csak akkor nyomható be, ha "off" pozícióban van.

JELFÉNYEK

Amikor a sütő be van kapcsolva, világít a **sárga jelfény**.

Sárga jelfény akkor világít, amikor a készülék bármely funkciója aktív (modelltől függően).

A piros jelfény akkor világít, ha a sütő égői működésben vannak. Amikor a beállított hőmérséklet elérésre kerül, a piros jelfény kialszik.

Egy-egy funkció kiválasztásakor a választott gomb felülete világítani kezd.

A sütő jelfényei automatikusan bekapcsolnak, amikor a sütési üzemmód kiválasztásra kerül.

SÍNEK

A sínek segítségével négy szinten lehetséges az ételkészítés (jegyezze meg, hogy a sínek/ szinten számozása alulról felfelé történik). A 3. és 4. szintek grillezésre szolgálnak.

TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK

A teleszkópos kihúzható sínek a 2., a 3. és a 4. szintekre szerelhetők be. Ezek a sínek részben, vagy teljesen húzhatók ki.

DOMBORNYPOMOTT SÍNEK

A sütő két oldalán három szinten mélyedések vannak, amelyek a rács behelyezésére szolgálnak.

AJTÓZÁR

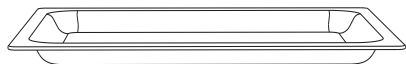
A zár kikapcsolja a sütő melegítését és a ventilátort, ha a sütő ajtaja működés közben kinyitásra kerül. Az ajtó bezárásakor a zár ismét bekapcsolja az égőket.

HŰTŐVENTILÁTOR

A készülék hűtőventilátorral van felszerelve, ami hűti a burkolatot és a készülék vezérlő paneljét.

A sütő kikapcsolását követően a hűtőventilátor egy ideig még tovább működik, a sütő hűtése érdekében.


A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI (modelltől függően)

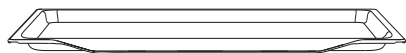


Az **ÜVEG SÜTŐTEPSI** valamennyi üzemmódban használható, továbbá tálaló edényként is szolgálhat.

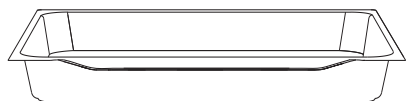


A **RÁCS** grillezéshez használható, vagy alátétként edényekhez, tepsikhez, sütőtálakhoz, amelyekben az étel van.


 A rácson van egy biztonsági retesz. A rácst, ha ki szeretné venni, emelje meg elől egy kicsit és úgy húzza ki a sütőből.




A **SÜTŐTEPSIT** mindenféle hús, hal és zöldség sütéséhez, valamint a rácson sült ételekről lecsöpögő zsír összegyűjtéséhez alkalmazzuk.

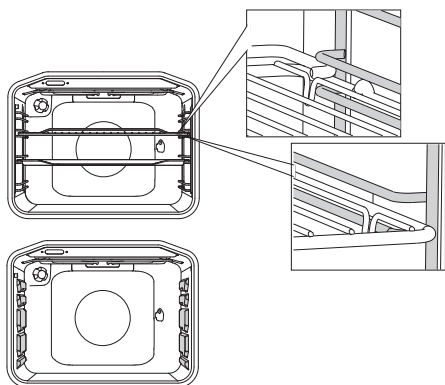


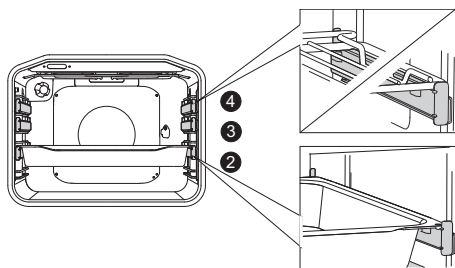
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** húсок és piskótatészta sütésére ideális, csepp tálcaként is használható.

 Sütésnél soha ne helyezze a mély tepsit az első sínre, kivéve ha csepp tálcaként használja grillezésnél vagy nyárson sütésnél.


 **A sütőkészlet formája a melegedés során megváltozhat, ami nincs kihatással a használhatóságára. Kihűlés után visszaáll az eredeti állapot.**

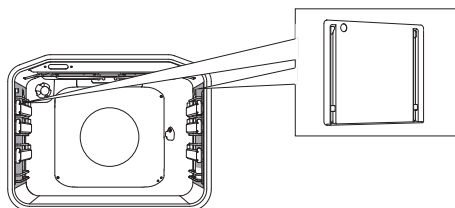
A rácst vagy a tálcát mindig a két huzalprofil közötti részbe kell behelyezni.





A teleszkópos kihúzható sínek esetében először húzza ki a síneket az egyik szinten, majd helyezze a rácsra a sütőtepsit. Ezt követően tolja be a síneket a kezével, amennyire csak lehet

 A sütőajtót csak akkor zárja be, ha a teleszkópos sínek már teljesen be vannak tolvaa a sütőbe.



A **KATALITIKUS BETÉTEK** segítségével megelőzhető, hogy a kifröccsenő zsír a sütőtér falaira tapadjon.



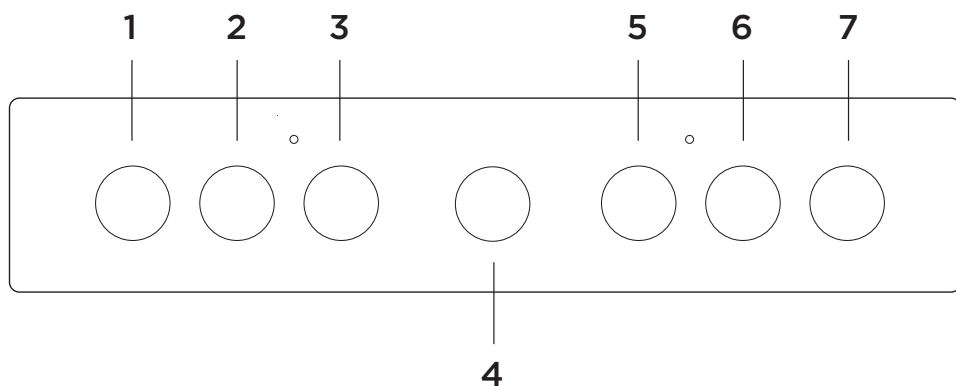
A **FORGÓNYÁRS** (húsnyárs) hús sütésére használható. A készlet egy nyárstartóból, egy csavarokkal ellátott nyársból és egy levehető nyélből áll.



A készülék és egyes elérhető részei működés közben felforrósodhatnak. Használjon védőkesztyűt.

VEZÉRLŐ EGYSÉG

(modelltől függően)



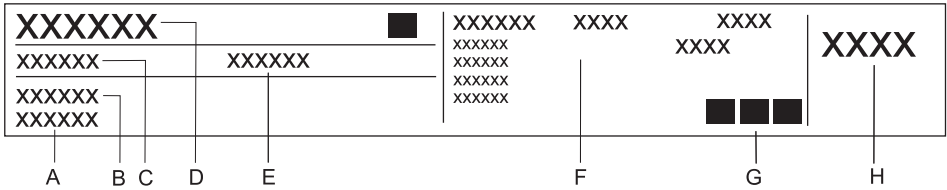
- 1 BAL ELSŐ FŐZÉSI MEZŐ GOMB
- 2 BAL HÁTSÓ FŐZÉSI MEZŐ GOMB
- 3 ÜZEMMÓD VÁLASZTÓ GOMB
- 4 STOPPER/GYÚJTÓGYERTYA GOMBJÁT (modelltől függően)
- 5 HŐFOK GOMB
- 6 JOBB HÁTSÓ FŐZÉSI MEZŐ GOMB
- 7 JOBB ELSŐ FŐZÉSI MEZŐ GOMB

MEGJEGYZÉS:

A sütési üzemmódok jelölései a gombon vagy a sütő első oldalán lehetnek (modelltől függően).

A KÉSZÜLÉK ADATAI - ADATTÁBLA

(modelltől függően)



- A Szériaszám
- B Modell
- C Típus
- D Védjegy
- E Kód
- F Műszaki információk
- G Megfelelőségi jelölések / ikonok
- H Gyári gáztípus-beállítások

A készülék fő adatait tartalmazó adattábla a sütő szélén található és a sütőajtó kinyitásával válik láthatóvá.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

A készülék átvételét követően távolítsa el mindent a sütőtérből – beleértve a szállításhoz használt segédeszközöket is.

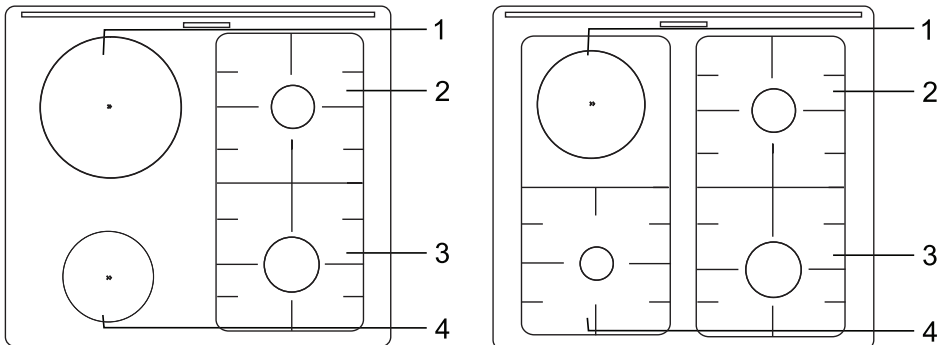
Tisztítsa meg a tartozékokat és egyéb eszközöket meleg víz és hagyományos tisztítószer segítségével. Ne használjon súroló hatású tisztítószereket.

Amikor a sütő első alkalommal melegszik fel, jellegzetes új szag lesz érezhető. Szellőztesse ki alaposan a helyiséget az első használat közben.

A készülék átvétele után törölje át nedves ruhával a főzőlapot – beleértve a főzési mezőket is.

Ha a főzőlap hagyományos főzési mezőkkel rendelkezik, kapcsolja be őket maximális fokozaton 3-5 percre úgy, hogy ne legyen rajtuk edény. Ahogy a főzési mezők melegednek, füst jelenhet meg a főzőlap felületén. A főzési mezők bevonata így éri el maximális ellenállását.

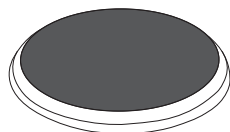
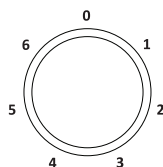
FŐZŐLAP (modelltől függően)




1. Bal hátsó főzési mező
2. Jobb hátsó főzési mező
3. Jobb első főzési mező
4. Bal első főzési mező


HAGYOMÁNYOS FŐZŐLAPOK

- Ügyeljen rá, hogy a főzési mező és az edény alja is tiszta és száraz legyen. Ezzel jobb lesz a hővezetés és megelőzhető a melegítő felület károsodása.
- A túlhevült zsír vagy olaj lángra kaphat a főzési mezőkön. Ezért legyen elővigyázatos, ha zsírral vagy olajjal főz és felügyelje folyamatosan a főzést.
- A főzési mezőkre ne helyezzen nedves edényeket vagy párák fedőket. A nedvesség kárt okozhat a főzési mezőkben.
- A forró edényeket ne hűtse a használaton kívüli főzési mezőkön, mert az edény alján lecsapódó nedvesség elősegíti a korrózió kialakulását.



A főzési mező bekapcsolásához forgassa el a gombot. A főzési mező teljesítményfokozata lépésenként 1 és 6 között, míg folyamatosan 1 és 6 között szabályozható.

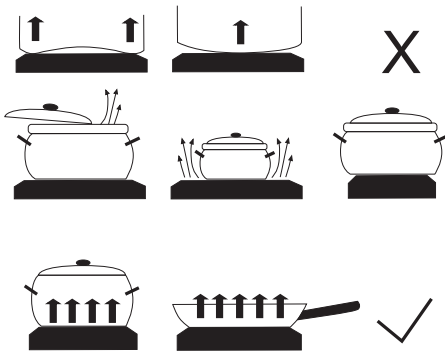
 A főzési mezőt 3-5 perccel a főzési folyamat vége előtt kapcsolja ki, így kihasználhatja a fennmaradó hőt és energiát takaríthat meg.

 **A gyors főzési mezők** (csak egyes modelleknél) a normál főzési mezőknél nagyobb teljesítménnyel működnek, ami azt jelenti, hogy gyorsabban melegsznek fel. Ezek a főzési mezők középen piros ponttal vannak jelölve. Többszöri melegítés és tisztítás után ez a pont eltűnhet.



Az öntöttvas lapok hosszabb használata után a lap felülete és a főzési mezők széle elszíneződhet. Az ilyen esetekre nem vonatkozik a garancia.

EDÉNYHASZNÁLATI TIPPEK



- Használjon minőségi, egyenes és stabil aljú edényt.
- Az edény alja és a főzési mező átmérője azonos kell hogy legyen.
- Különlegesen csiszolt aljú tűzálló üvegből készült edény akkor használható a főzési mezőkön, ha megfelel a főzési mező átmérőjének. A nagyobb átmérőjű edény a hőszűrlés miatt megrepedhet.
- Ügyeljen rá, hogy az edény a főzési mező közepén legyen.

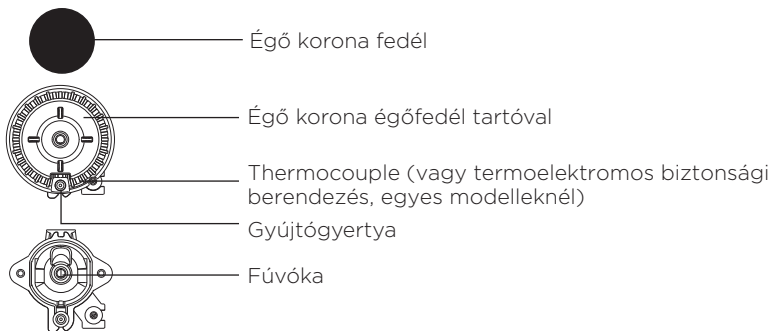
- Kukta használata esetén felügyelje a melegítés folyamatát mindaddig, amíg a megfelelő nyomás elérésre nem kerül. Először állítsa a főzési mezőt maximális fokozatra, majd a kukta gyártójának utasításai szerint használja a megfelelő szenzort a főzési teljesítmény csökkentéséhez a megfelelő időben.
- Ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen a kuktában vagy bármilyen más edényben. Ha üres edényt melegít a főzési mezőn, az – a túlhevülés következtében – kárt okozhat úgy az edényben, mint a főzési mezőben.
- Ha speciális edényt használ, tartsa be a gyártó utasításait.

ENERGIATAKARÉKSÁGI TIPPEK

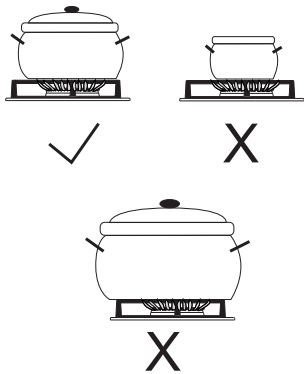
- Az edény átmérője meg kell hogy feleljen a főzési mező átmérőjének. Ha az edény túl kicsi, a hő egy része elvész és a főzési mező is károsodhat.
- Ha a főzési folyamat lehetővé teszi, használjon fedőt.
- Az edény mérete meg kell hogy feleljen a készíteni kívánt étel mennyiségének. Ha kis mennyiségű ételt készít egy nagyobb edényben, sok energia elveszhet.
- Ha egy étel főzése hosszú időt igényel, használjon kuktát.
- A zöldségek, burgonya, stb. kisebb mennyiségű vízben is főzhető. Az étel gyorsan megfő, ha az edény szorosan le van zárva egy fedővel. Ha a víz felforrt, csökkentse a hőt olyan szintre, ami elegendő a lassú forrás fenntartásához.

GÁZÉGŐK

- Az étel piritásához állítsa az égőt először maximális fokozatra, majd folytassa a főzést minimális fokozaton.
- Az égő fedelet mindig pontosan helyezze rá az égő koronára. Ügyeljen rá, hogy az égő korona nyílásai soha ne legyenek eltömődve.



EDÉNYHASZNÁLATI TIPPEK



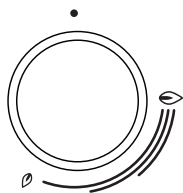
- megfelelő edényválasztás optimális főzési időt és gázfogyasztást tesz lehetővé. E tekintetben az edény átmérője a legfontosabb tényező.
- Ha egy edény túl kicsi, a lángok túlérnek az aljának a szélén és károsíthatják az edényt. Ezen felül a gázfogyasztás is nagyobb lesz.
- A gáz égéséhez levegőre is szükség van. Ha egy edény túl nagy, nincs elég levegő és az égés hatékonysága kisebb lesz.



Gázláng korlátozó (csak egyes modelleknél). A gázláng korlátozó használata akkor hasznos, ha kisebb átmérőjű edényben szeretne főzni. Helyezze rácsra, a kiegészítő égő fölé.

Égő típus	Edény átmérője
Nagy (3,0kW)	220–260 mm
Normál (1,9kW)	160–220 mm
Kiegészítő (1,0kW)	120–140 mm
Többgyűrűs égő (3,5kW)	220–260 mm



AZ ÉGŐ MEGGYÚJTÁSA ÉS MŰKÖDÉSE (modelltől függően)

 Mindig nyomja be a gombot mielőtt elforgatná.



A főzési teljesítmény-fokozatok a gombokon nagy és kis láng ikonokkal vannak jelölve. Forgassa el a gombot a nagy lángon  keresztül a kis lángra  majd vissza. A működési tartomány a két láng ikon között van.

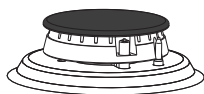
A  és a  közötti beállítások nem javasoltak. Ebben a tartományban a láng instabil és kialudhat.

 Helyezze az edényt az égő fölötti rácsra, még mielőtt meggyújtana a lángot (a háromgyűrűs, két gyűrűs és mini-wok égőkre vonatkozik). Az égő kikapcsolásához forgassa el a gombot jobbra,  pozícióba.

Egykezes gyújtás



A gázégő meggyújtásához nyomja meg a megfelelő gombot és forgassa el a maximális teljesítmény-fokozatra. A gyújtógyertyából elektromos szikra képződik és a gáz meggyullad.




Kétkezes gyújtás

A gázégő meggyújtásához nyomja meg a megfelelő gombot és forgassa el a maximális teljesítmény-fokozatra. **Nyomja meg a gyújtógyertya gombját.**

A gyújtógyertyából elektromos szikra képződik és a gáz meggyullad.



 Az elektromos gyújtás csak akkor működik, ha a csatlakozó kábel csatlakoztatva van a hálózatra. Ha az elektromos gyújtás áramkimaradás vagy a gyújtógyertya nedvessége miatt nem működik, a gáz egy gyufaszál vagy öngyújtó segítségével mindig meggyújtható. A gáz meggyújtását követően tartsa a gombot benyomva még körülbelül 10 másodpercig, amíg a láng nem stabilizálódik.

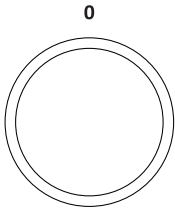


Ha az égő 15 másodpercen belül nem gyullad meg, zárja el és várjon legalább 1 percet. Ezután ismétlje meg a gyújtás folyamatát.

Ha a láng egy égőn elalszik (mindegy, milyen okból), zárja el az égőt és várjon 1 percet, mielőtt ismét megpróbálná meggyújtani.

SÜTŐ

AZ ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA (modelltől függően)



A sütési rendszer kiválasztásához forgassa el a gombot (jobbra vagy balra, modelltől függően) - lásd a program-táblázatot



A beállítások sütés közben is módosíthatók.

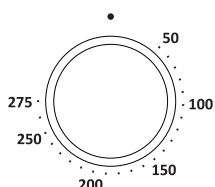
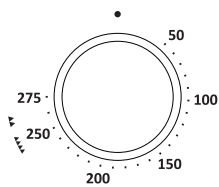
ÜZEMMÓD	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐMÉRSÉKLET °C
SÜTÉSI ÜZEMMÓDOK		
»»»»	GYORS ELŐMELEGÍTÉS E funkció segítségével a sütő a lehető legrövidebb idő alatt előmelegíthető. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre. Ha a sütő felmelegedett a kívánt hőfokra, a melegítés folyamata leáll.	160
==	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ E funkciónál a sütő aljában és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. Csak egy szinten süthető tészta vagy hús.	200
— —	FELSŐ ÉGŐ Csak a sütőtér tetején lévő égő sugározza a hőt az ételbe. Ideális az ételek felső részének pirítására (végső pirítás).	180
— —	ALSÓ ÉGŐ Csak a sütőtér alján lévő égő sugározza a hőt. Ez az üzemmód ideális az ételek aljának pirítására.	180
▼▼	GRILL Csak a grill égő, a nagy grill szett része, működik. Ez az üzemmód ideális kisebb mennyiségű melegszendvics és sörkolbász sütésére vagy kenyér pirítására. A maximális megengedett hőmérséklet: 230 °C.	220
▼▼▼	NAGY GRILL A felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütő tetejében elhelyezett grill égő sugározza. A melegítő hatás növelésére a felső égő is működik. Ez a kombináció ideális kisebb mennyiségű melegszendvics és sörkolbász sütésére vagy kenyér pirítására. A maximális megengedett hőmérséklet: 230 °C.	220
▼▼▼	GRILL ÉS LÉGKEVERÉS A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális hús grillezésére és nagyobb darab húсок vagy szárnyas egy szinten való sütésére. Ez a funkció használható ételek gratinírozására és ropogós kéreg sütésére is.	170



ÜZEMMÓD	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐMÉRSÉKLET °C
	FELSŐ ÉGŐ ÉS LÉGKEVERÉS A felső égő és a ventilátor működik. ez az üzemmód ideális nagyobb darab húsok és szárnyas sütésére. Ez a funkció használható ételek gratinírozására is.	170
	FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ Az alsó égő és a forró levegő funkció működik. Ez az üzemmód ideális pizza, piskóta, gyümölcstorta, kelt tészta és omlós tészta készítésére.	200
	FORRÓ LEVEGŐ A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos áramlását a sült vagy a tészta körül. Ez az üzemmód ideális hús sütésére és sütemény készítésére.	180
	ALSÓ ÉGŐ ÉS LÉGKEVERÉS Ez az üzemmód ideális kelt, de alacsonyabb tészták sütésére és gyümölcs, valamint zöldség befőzésére.	180
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ ÉS LÉGKEVERÉS Mindkét égő és a ventilátor működik. A ventilátor lehetővé teszi a forró levegő egyenletes keringését a sütőben. Ideális tészták sütésére, kiolvasztásra és gyümölcsök, zöldségek aszalására.	180
	EDÉNYMELEGÍTÉS Ez a funkció edények (tányérok, csészék) melegítésére szolgál, tálalás előtt, hogy az ételek tovább maradjanak melegek.	60
	LASSÚSÜTÉS (GENTLEBAKE) ¹⁾ Ez a funkció kímélő, lassú és egyenletes sütetést tesz lehetővé, ezért az így készített ételek puhák és szaftosak maradnak. Ideális húsok, halak és tészták sütésére, egy szinten. A hőmérsékletet 140 °C és 220 °C között állítsa be.	180
	KIOLVASZTÁS A levegő az égők bekapcsolása nélkül kering, csak a ventilátor működik. A funkció ételek lassú kiolvasztására szolgál.	-
	AQUA CLEAN Csak az alsó égő sugározza a hőt. E funkció segítségével távolíthatók el a sütőből a foltok és étel-lerakódások. A program időtartama 30 perc.	70

¹⁾ Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.

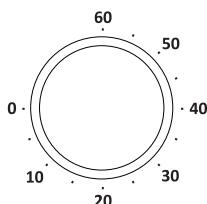
A BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

A SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA



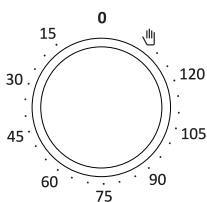
 Ha a nagy grill és grill sütési módot használja, állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot  helyzetbe.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA




STOPPER

Az idő beállításához forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba. Ezután pontosítsa a beállítást a gomb ellenkező irányba történő elforgatásával. A leghosszabb lehetséges beállítás 60 perc. Ha a beállított időtartam eltelt, hangjelzés lesz hallható, körülbelül 5 másodpercig.



A KIKAPCSOLÁS IDŐZÍTÉSE (időzítés kapcsoló)

Először válassza ki a sütési módot és a hőmérsékletet. Az idő beállításához forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba. Ha a beállított idő eltelt, a választott sütési mód kikapcsol.


 Ha nem szeretné használni az időzítés kapcsolót, illetve ha az idő 15 percnél rövidebb vagy 120 percnél hosszabb, a manuális beállítás javasolt. Forgassa el a gombot balra, az ikon (kéz) kiválasztásához. Ha a gomb "0" pozícióban van, a sütő nem működik.

A SÜTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZÉSE

Állítsa be a sütési módot, majd kezdje meg a sütés folyamatát.

A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

Forgassa el a SÜTÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA gombot "0" pozícióba.

 A sütés folyamatának végeztével a hűtőventilátor egy ideig még működik, hőmérséklettől függően. Ha az ételt a sütőben hagyja, nedvesség szabadulhat fel belőle, ami a sütő első lapján és ajtaján csapódik le.

A SÜTÉSI ÜZEMMÓDOK LEÍRSA ÉS SÜTÉSI TÁBLÁZATOK

Ha az elkészíteni kívánt ételt nem találja a táblázatban, keressen hasonló típusú ételt. A táblázatban lévő információk egy szinten való sütésre vonatkoznak.

A táblázatban egy javasolt hőmérséklet-tartomány van feltüntetve. Kezdje az alacsonyabb hőmérséklettel és ha úgy találja, hogy az étel nem sül eléggé, vegye magasabbra a hőfokot.

A sütési idők becslések és bizonyos feltételektől függően eltérőek lehetnek.

Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha az a táblázatokban lévő receptek alapján szükséges. Az üres sütő melegítése nagy energiafelhasználással jár. Ezért a tészták több szinten való sütésével vagy pizzák egymás után történő sütésével sok energia takarítható meg, mivel ilyen esetben a sütő már elő lesz melegítve.

Használjon sötét, szilikon-bevonatú vagy zománcozott tepsiket, mert ezek igen jól vezetik a hőt.

Ha sütőpapírt használ, győződjön meg róla, hogy az ellenáll-e a magas hőmérsékletnek is.

Ha nagyobb darab húsokat vagy tésztát készít, sok gőz szabadulhat fel a sütő belsejében, ami lecsapódhat a sütő ajtaján. Ez természetes jelenség, ami nem befolyásolja a készülék működését. A sütési folyamat végeztével törölje szárazra a sütő ajtaját és annak üvegét.

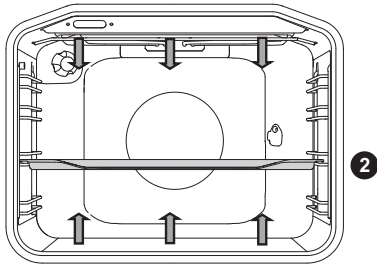
A sütőt a sütés folyamatának vége előtt körülbelül 10 perccel kapcsolja ki, így energiát takaríthat meg és kihasználhatja a felgyülemllett hőt.

A kondenzáció (pára) elkerülése érdekében ne hűtse a már elkészült ételt a zárt sütőben.

Különbéle típusú húrok általános átsütségi foká és javasolt végső maghőmérséklete

Ételtípus	Étel maghőmérséklete (°C)	A hús keresztmetszeti színe, a szaftok színe
MARHA		
Angolos	40-45	piros, mint a nyers hús, kevés szaft
Közepesen angolos	55-60	világos piros, sok világospiros szaft
Közepesen átsült	65-70	pink, kevés halványrózsaszín szaft
Jól átsült	75-80	egyenletesen szürkésbarna, kevés színtelen szaft
BORJÚ		
Jól átsült	75-85	piros-barna
SERTÉS		
Közepesen átsült	65-70	világos rózsaszín
Jól átsült	75-85	sárgás-barna
BÁRÁNY		
Jól átsült	79	szürke, rózsaszínes szaft
BIRKA		
Angolos	45	húsosan piros
Közepesen angolos	55-60	világos piros
Közepesen átsült	65-70	középen rózsaszín
Jól átsült	80	szürke
KECSKEHÚS		
Közepesen átsült	70	világos rózsaszín, rózsaszín szaft
Jól átsült	82	szürke, enyhén rózsaszín szaft
SZÁRNYAS		
Jól átsült	82	világos szürke
HAL		
Jól átsült	65-70	fehértől szürkésbarnáig

FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ



A sütőtér alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe.

Hús sütése:

Használjon zománcozott, edzett üveg, agyag, vagy öntöttvas edényt vagy tepsit. A rozsdamentes acélból készült tepsik meg megfelelőek, mert erősen visszaverik a hőt.

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Sertéssült	1500	2	180-200	90-110
Sertés lapocka	1500	2	180-200	100-120
Sertés rolád	1500	2	180-200	120-140
Fasírt	1500	2	200-210	60-70
Marhasült	1500	2	170-190	120-140
Borjú rolád	1500	2	180-200	90-120
Bárány pecsenye	1500	2	180-200	80-100
Nyúl pecsenye	1500	2	180-200	50-70
Szarvascomb	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Csirke	1500	2	190-210	70-90
HAL				
Párolt hal	1000	2	210	50-60

Használja ezt az üzemmódot csirke sütésére, ha a készülék nem rendelkezik üzemmóddal. Használja azet az üzemmódot pizza sütésére, ha a készülék nem rendelkezik üzemmóddal.

A * jelölés azt jelenti, hogy a választott főzési módnál a sütőt elő kell melegíteni.

Tészta sütése:

Csak egy szintet és sötét tepsit használjon. A világos színű tepsikben a tészta lassabban sül, mert ezek visszaverik a hőt. A tepsit mindig a rácsra tegye. Ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot. A sütési idő rövidebb lesz, ha a sütő már elő van melegítve.

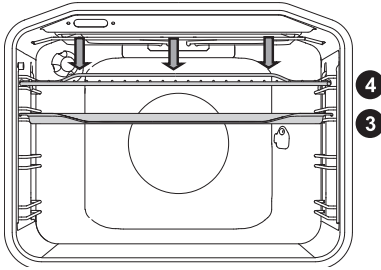
Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Zöldségfelfújt	2	190-200	30-35
Édes felfújt	2	190-200	30-35
Zsemle *	2	190-210	20-30
Fehér kenyér *	2	180-190	50-60
Hajdina kenyér *	2	180-190	50-60
Teljes kiőrlésű kenyér *	2	180-190	50-60
Rozskenyér *	2	180-190	50-60
Tönköly kenyér *	2	180-190	50-60
Diós kalács	2	170-180	50-60
Piskóta torta *	2	160-170	25-30
Túrós kalács	2	170-180	65-75
Cupcake	2	170-180	25-30
Aprósütemény leveles tésztából	2	200-210	20-30
Káposztás pirog	2	185-195	25-35
Gyümölcs torta	2	150-160	40-50
Habcsók	2	80-90	120-130
Bukta (Buchtel)	2	170-180	30-40

A * jelölés azt jelenti, hogy a választott főzési módnál a sütőt elő kell melegíteni.



Ne használja a mély tepsit az első szinten.

NAGY GRILL, GRILL



Ha a nagy grillel készít ételeket, a felső égő és a sütőtér felső részén elhelyezett grill égő fog működni.

Ételek grillezésekor a felső égő és a sütőtér felső részén elhelyezett grill égő fog működni.

A nyárs használata esetén a maximális hőmérséklet 230°C lehet.

Melegítse elő az infravörös (grill) égőt öt perccig.

Felügyelje folyamatosan a sütés folyamatát. A magas hőfok miatt a hús hamar odaéghet. A grill égővel való sütés ideális kolbászok, hús- és halszeletek (steak, szelet, lazacsteak vagy szelet, stb.) vagy pirítós kenyér zsírszegény módon történő ropogósra sütésére.

Ha közvetlenül a rácson grillez, kenje be olajjal, hogy a hús ne tapadjon rá és a 4. szinten helyezze el. Helyezze be a csepp tálcát az 1. vagy a 2. szintre. Ha tepsiben grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen az étel alatt, hogy ne égjen oda.

Fordítsa meg a húst sütés közben.

A grillezést követően tisztítsa meg a sütőt, a tartozékait és az eszközöket.

Grillezési táblázat – kis grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Beefsteak, véres	180 g / darab	3	230	15-20
Sertésárja szeletek	150 g / darab	3	230	18-22
Hússzeletek / darabok	280 g / darab	3	230	20-25
Grillkolbász	70 g / darab	3	230	10-15
PIRÍTOTT KENYÉR				
Pirított kenyér	/	4	230	3-6
Melegszendvics	/	4	230	3-6

Grillezési táblázat - nagy grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Beefsteak, véres	180 g / darab	3	230	15-20
Beefsteak, jól átsült	180 g / darab	3	230	18-25
Sertésárja szeletek	150 g / darab	3	230	20-25
Hússzeletek / darabok	280 g / darab	3	230	20-25
Borjúszelet	140 g / darab	3	230	20-25
Grillkolbász	70 g / darab	3	230	10-15
Löncshús (Leberkäse)	150 g / darab	3	230	10-15
HAL				
Lazacszeletek/filé	200 g / darab	3	230	15-25
PIRÍTOTT KENYÉR				
Pirított kenyér	/	4	230	1-3
Melegszendvics	/	4	230	2-5

Amikor tepsiben lévő ételeket grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen alatta, hogy ne égjen oda. Sütés közben fordítsa meg a húst.

Ha pisztrángot süt, törölje a halat szárazra egy papírtörülő segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácásra. Ne fordítsa meg grillezés közben.



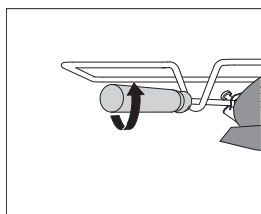
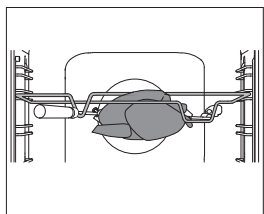
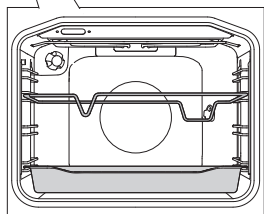
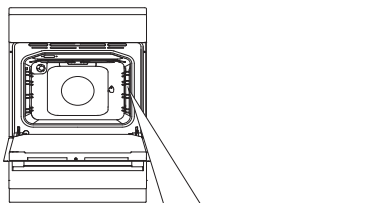
A grill (infravörös) használata során mindig tartsa zárva a sütő ajtaját.

A grill égő, a rács és a sütő egyéb tartozékai igen felforrósodhatnak grillezés közben, ezért használjon védőkesztyűt vagy hűsfogó csipeszt.

Sütés a forgónyárrsal (modelltől függően)



A forgónyárs használatakor lehetséges maximális hőmérséklet: 230°C.



1 Helyezze be a nyárstartót alulról a 3 szintre és tegye a csepp tálcaként funkcionáló mély tepsi az első szintre.

2 Szúrja rá a húst a nyársra és szorítsa meg a csavarokat.

Helyezze a nyárs nyelét az első nyárstartóba és illessze a csúcsát a sütőtér hátsó falának jobb oldalán lévő nyílásba (a nyílást egy forgatható fedél védi).

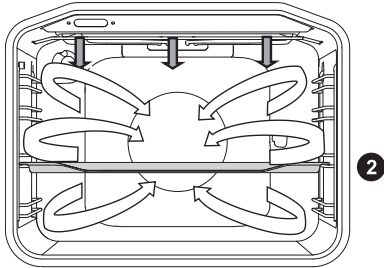
3 Vegye le a nyárs nyelét és csukja be a sütő ajtaját.

Kapcsolja be a sütőt és válassza ki a NAGY GRILL üzemmódot



A grill csak akkor fog működni, ha a sütő ajtaja be van zárva.

GRILL VENTILÁTORRAL

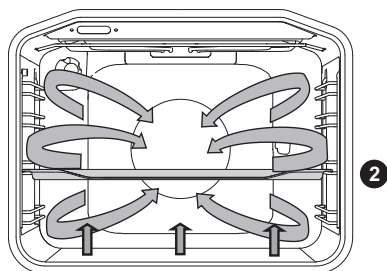


Ennél az üzemmódnál a grill égő és a ventilátor működik egyszerre. Ideális hús, halak és zöldségek grillezésére.

(Lásd a GRILL funkciónál felsorolt leírásokat és tippeket.)

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Kacsa	2000	2	150-170	80-100
Sertéssült	1500	2	160-170	60-85
Sertéstarja	1500	2	150-160	120-160
Sertéscomb	1000	2	150-160	120-140
Fél csirke	700	2	190-210	50-60
Csirke	1500	2	190-210	60-90
HAL				
Pisztráng	200 g / darab	2	200-220	20-30

FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ



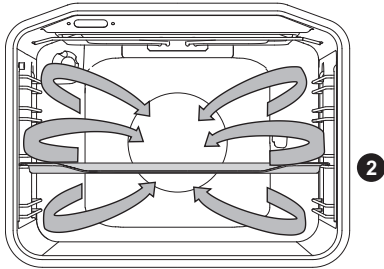
Az alsó égő és a forró levegő ventilátor működik. Ideális pizza, almás pite és gyümölcstorta sütésére.

(Lásd a FELSŐ és ALSÓ ÉGŐ funkcionál szereplő leírásokat és tippeket.)

Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Túrós kalács, omlós tészta	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, omlós tészta	2	180-200	35-40
Almás kalács, kelt tészta	2	150-160	35-40
Almás rétes, rétestészta	2	170-180	45-65

A * jelölés azt jelenti, hogy a választott főzési módnál a sütőt elő kell melegíteni.

FORRÓ LEVEGŐ



A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falában elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő állandó áramlását a sült vagy a tészta körül.

Hús sütése:

Használjon zománcozott, edzett üveg, agyag vagy öntöttvas edényt vagy tepsit. A rozsdamentes acélból készült tepsik nem megfelelőek, mert erősen visszaverik a hőt.

Ügyeljen rá, hogy a sütés során elegendő folyadék legyen a hús alatt, hogy ne tudjon odaégni. Fordítsa meg a húst a sütés közben. A sült szaftosabb lesz, ha lefedi.

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Sertéssült, bőrös	1500	2	170-180	140-160
Kacsa	2000	2	160-170	120-150
Liba	4000	2	150-160	180-200
Pulyka	5000	2	150-170	180-220
Csirkemell	1000	3	180-200	60-70
Töltött csirke	1500	2	170-180	90-110

Tészta sütése:

Javasolt a sütőt előmelegíteni.

A kekszek és aprósütemények lapos tepsikben egyszerre több szinten is süthetők (2. és 3. szint).

A sütési idők akkor is eltérőek lehetnek, ha a sütéshez használt tepsik ugyanolyanok. A felső tepsiben lévő sütemények előbb megsülhetnek, mint az alsóban lévőek.

A tepsiket mindig a rácson helyezze el. Ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot.

Az egyenletes sülés érdekében ügyeljen rá hogy a sütemények vastagsága azonos legyen.

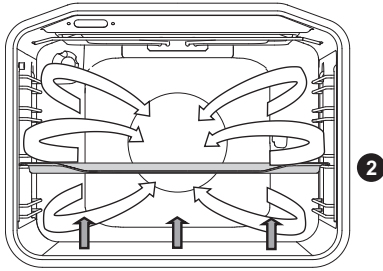
Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Piskóta tészta	2	150-160	25-35
Morzsasütemény	2	160-170	25-35
Gyümölcstorta, piskóta tésztából	2	150-160	45-65
Piskótatekercs*	2	160-170	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	2	160-170	50-70
Almás rétes	2	170-180	40-60
Keksz, omlós tészta*	2	150-160	15-25
Keksz, nyomózsákból*	2	140-150	15-25
Aprósütemény, kelt tésztából	2	170-180	20-35
Aprósütemény, leveles tésztából	2	170-180	20-30
TÉSZTA - FAGYASZTOTT			
Almás és túrós rétes	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Sült burgonya, sütésre előkészített	2	170-180	20-35
Krokett, sütésre előkészített	2	170-180	20-35

A * jelölés azt jelenti, hogy a választott főzési módnál a sütőt elő kell melegíteni.



Ne tegye a mély tepsit az 1. szintre.

ALSÓ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR



Ez az üzemmód ideális kelt, de alacsonyabb tészták sütésére, valamint gyümölcsök és zöldségek befőzésére. Használja alulról a második szintet és egy laposabb tepsit, hogy a forró levegő szabadon tudjon áramolni az étel felső részénél.

Befőzés

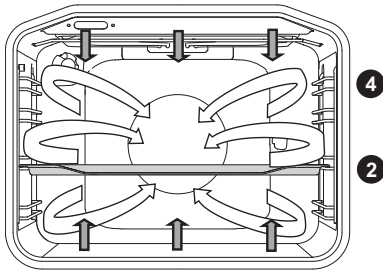
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és a befőttes üvegeket. Használjon gumi tömitőgyűrűvel és üveg fedéllel rendelkező befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros, vagy fém fedelű befőttes üvegeket, illetve fém dobozokat. Ügyeljen rá, hogy a befőttes üvegek azonos méretűek legyenek, ugyanaz legyen a tartalmuk és hogy szorosan le legyenek zárva.

Töltsön 1 liter forró (kb. 70°C) vizet a mély tepsibe és helyezzen a tepsibe 6 db 1 literes befőttes üveget. Tegye be a tepsit a sütőbe, a 2. szintre.

A befőzés során figyelje az ételt és addig főzze, amíg az üvegekben lévő folyadék forrni nem kezd, – amíg az első üvegekben meg nem jelennek a buborékok.

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Párolási idő (perc)	Hőmérséklet és idő a párolás megkezdése után	Pihentetési idő a sütőben (perc)
GYÜMÖLCS					
Eper	2	160-180	30-45	/	20-30
Csonthéjas gyümölcsök	2	160-180	30-45	/	20-30
Gyümölcskása	2	160-180	30-45	/	20-30
ZÖLDSÉG					
Ecetes uborka	2	160-180	30-45	/	20-30
Bab / sárgarépa	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

LSÓ ÉS FELSŐ ÉGŐ LÉGKEVERÉSEL



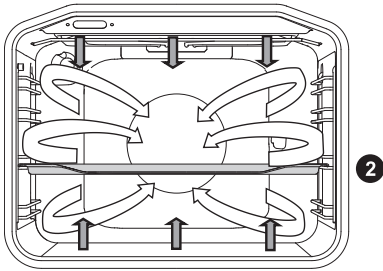
Ideális mindenféle tészta sütésére, kiolvasztásra, valamint gyümölcsök és zöldségek aszalására. Mielőtt az ételt az előmelegített sütőbe helyezné, várja meg, amíg első alkalommal kialszik a jelfény. A legjobb eredmény elérése érdekében süssön csak egy szinten. A sütőt elő kell melegíteni. Használja alulról a második vagy a negyedik szintet.

Táblázat tészták sütéséhez alsó-felső égők és ventilátor használata mellett

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Márványkalács	2	140-150	45-55
Sütemény szögletes tepsiben	2	130-140	45-55
Túróslepény	2	130-140	55-65
Gyümölcsös sütemény - omlós	2	140-150	35-45
Piskóta	2	140-150	25-35
Gyümölcsös piskóta	2	130-140	35-45
Piskótakekercs	2	140-150	15-25
Karácsonyi cipő	2	130-140	50-60
Lekvátos bukta	2	150-160	25-35
Kuglóf	2	130-140	40-50
Omlós sütemények	2	140-150	15-25
Nyomóval készített sütemények*	2	130-140	10-15
Aprósütemény, kelt tészta	2	140-150	15-20
Kenyér*	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Almás rétes	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Rétestészta	2	150-160	18-25

A * jelölés azt jelenti, hogy a választott főzési módnál a sütőt elő kell melegíteni.

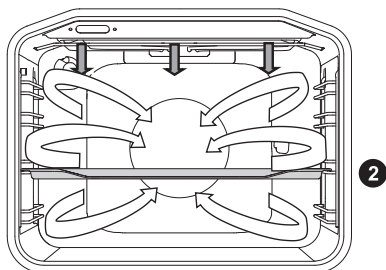
LASSÚSÜTÉS (GENTLEBAKE)



Ez a funkció kímélő, lassú és egyenletes sütést tesz lehetővé, ezért az így készített ételek puhák és szaftosak maradnak. Ideális húsok, halak és tészták sütésére, egy szinten.

Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS			
Sertéssült, 1 kg	2	190	90 - 120
Marhasült, 1 kg	2	190	100-130
Marha vesepecsenye, 200 g / darab	2	180	40-50
Csirke, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Csirkemell filé 200 g / darab	2	200	45 - 60
Borjúsült, 1 kg	2	180	95 - 120
HAL			
Egész hal, 200 g / darab	2	190	35 - 45
Halfilé, 100 g / darab	2	190	25 - 35
TÉSZTA			
Omlós keksz	2	150	25-40
Nyomott keksz	2	150	35-50
Kis cupcake	2	170	35-50
Piskótatekercs	2	170	40-55
Gyümölcstorta, omlós tésztából	2	170	65-85

(A kihúzható vagy rácsos sínekkel igen, de forró levegős rendszerrel nem rendelkező készülékekre vonatkozik )



Étel	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Kacsa	2000	2	150	90-110
Sertéssült	1500	2	160	80-100
Sertéstarja	1500	2	150	130-160
Sertéscomb	1000	2	150	130-150
Fél csirke	700	2	190	60-70
Csirke	1500	2	190	80-100
HAL				
Pisztráng	200 g / darab	2	200	20-30

KIOLVASZTÁS



Ennél az üzemmódnál a levegő működő égők nélkül kering a sütőben.

A kiolvasztásra alkalmas ételek közé tartoznak a tejszínes vagy vajkrémes torták, tészták, kenyerek és zsemlek, valamint a gyorsfagyasztott ételek.

Az esetek többségében javasolt a tésztát kivenni a csomagolásból (ne felejtse el kivenni a fém kapcsokat is).

A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg vagy keverje fel az ételt, illetve válassza szét az összefagyott darabokat.

EDÉNYMEGÍTÉS



Ez a funkció edények (tányérok, csészék) melegítésére szolgál tálalás előtt, hogy hosszabb ideig maradjon meleg az étel.

AQUA CLEAN



Csak az alsó égő sugározza a hőt. Ez a funkció ideális a foltok és étel-lerakódások sütőből való eltávolítására. A program időtartama 30 perc.

KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS



Ügyeljen rá, hogy áramtalanítsa a készüléket és várja meg, amíg lehűl.

Gyererek megfelelő felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket.

Alumínium bevonat

Az alumínium bevonatot ilyen felületekhez való, nem súroló hatású tisztítószerrel tisztítsa. A tisztítószer nedves ruhára tegye és azzal tisztítsa a felületet. Ezután öblítse át a felületet vízzel. Ne vigye fel a tisztítószer közvetlenül az alumínium bevonatra. Ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy szivacsokat.

Megjegyzés: A felület nem szabad, hogy érintkezzék sütőtisztító spraykkel, mert azok látható és tartós kárt okozhatnak benne.

A burkolat elején lévő rozsdamentes acél lap

(modelltől függően)

A felületet kímélő tisztítószerrel tisztítsa (szappanhab) és puha szivaccsal, ami nem karcolja meg a bevonatot. Ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy oldószert tartalmazó tisztítószerrel, mert ezek kárt okozhatnak a felületben.

Lakkozott felületek és műanyag részek

(modelltől függően)

Ne tisztítsa a gombokat, fogantyúkat, matricákat és adattáblákat súroló hatású tisztítószerekkel vagy súrolószerekkel, illetve alkohol-alapú tisztítószerekkel vagy alkohollal. A foltokat azonnal próbálja meg eltávolítani nem súroló hatású ronggyal és vízzel, hogy elkerülhető legyen a felület károsodása.

Használhat ilyen felületekhez való speciális tisztítószereket is, azok gyártójának utasításai szerint.



Az alumínium-bevonatú felületek nem szabad, hogy érintkezzenek sütőtisztító spraykkel, mert azok látható és tartós kárt okozhatnak bennük.

HAGYOMÁNYOS SÜTŐTISZTÍTÁS

Alkalmazhatja a hagyományos tisztítási eljárást a makacs szennyeződések sütőből való eltávolítására (tisztítószer vagy sütő spray használata). Az ilyen tisztítást követően öblítse le alaposan a tisztítószer maradványait a sütő falairól.

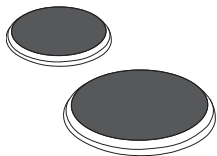
A sütőt és a tartozékait minden egyes használat után tisztítsa meg, így megelőzhető, hogy a szennyeződések ráégjenek a felületre. A zsiradék eltávolításának legegyszerűbb módja a szappanhab használata, amíg a sütő még meleg.

A makacs szennyeződésekre és a koromra használjon hagyományos sütőtisztítót. A tisztítószer maradványainak eltávolítása érdekében öblítse le alaposan a sütő falait tiszta vízzel. Soha ne használjon erős tisztítószerket, súrolószereket, súrolószivacsokat, folt- vagy rozsdaeltávolító szereket, stb.

A tartozékokat (sütőtepsik, rácsok, stb.) meleg vízzel és tisztítószerrel tisztíthatja meg.

A sütő, a sütőtér és a tepsik speciális zománcbevonattal rendelkeznek, ami simává és ellenállóvá teszi a felületüket. Ennek a speciális bevonatnak köszönhetően a tisztítás szobahőmérsékleten könnyebb.

A FŐZÉSI MEZŐK TISZTÍTÁSA



A főzési mezők körüli területet forró víz és egy kis mosogatószer segítségével tisztítsa meg.

A makacs szennyeződések eltávolítására használjon mosogatószerrel átitatott fémszivacsot, majd öblítse le a főzőlapot és törölje szárazra.

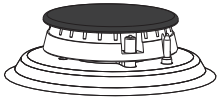
A só-tartalmazó folyadékok, a kifutott folyadékok és a nedvesség káros hatással vannak a főzési mezőkre. Tisztítsa meg mindig a főzési mezőket.

A főzési mezők karbantartására használjon hagyományos tisztítószerket és az üzletekben rendelkezésre álló ápolószereket. Ha a főzési mező egy kicsit még meleg, a tisztítószer hatékonyabban eléri a lap pórusait.

A főzési mezők gyűrűi rozsdamentes acélból készültek. Mivel hőnek vannak kitéve, bizonyos idő után sárgás árnyalatúvá változhatnak.


Ez természetes jelenség. A sárgás foltok fémtisztítók segítségével távolíthatók el. Az erős mosogatószerek nem alkalmasak a gyűrűk tisztítására, mert karcolásokat okozhatnak.

GÁZÉGŐ

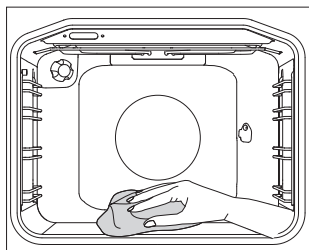
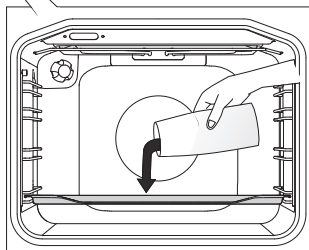
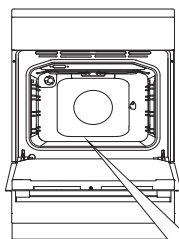


A rács, a főzési felület és az égő részei meleg vízzel és mosogatószerrel tisztíthatók. Ne próbálja ezeket mosogatógépben tisztítani.

A termoelemet és a gyújtógyertyát egy puha ecsettel tisztíthatja meg. A megfelelő működés érdekében ezeknek a részeknek makulátlanul tisztáknak kell lenniük. Tisztítsa meg az égő koronáját és fedelét. Ügyeljen rá, hogy az égőkorona rései ne legyenek eltömődve. A tisztítást követően szárítsa meg alaposan az alkatrészeket, majd szerelje össze őket megfelelő módon. Ha bármely alkatrészt ferdén helyez el, az égő meggyújtása nehezebb lesz.

 Az égőfedelek fekete zománcbevonattal rendelkeznek. A magas hőmérsékletek miatt ezek elszíneződése elkerülhetetlen. Ez ugyanakkor nem befolyásolja az égő működését.

AZ AQUA CLEAN FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁRA



1 Forgassa el a SÜTÉSI ÜZEMMÓD VÁLASZTÓ GOMBOT Aqua Clean pozícióba. 2. Állítsa a HŐMÉRSÉKLET GOMBOT 70 °C-ra.

2 Töltsön 0.6 l vizet egy pohárba vagy egy lapos sütőedénybe és helyezze be az alsó szintre.

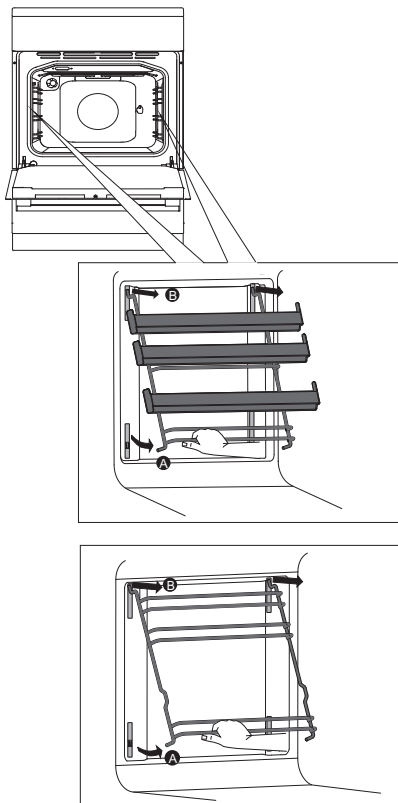
3 30 perc elteltével a sütő zománczott falaira lerakódott ételmaradékok felpuhulnak és egy nedves ruhával könnyedén letörölhetők lesznek.



Csak akkor használja az Aqua Clean üzemmódot, ha a sütő már teljesen kihűlt.

A HUZAL ÉS A TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



A Tartsa a síneket az alsó részüknél fogva és húzza őket a sütőtér közepe felé.

B Emelje ki a síneket a felül található nyílásokból.

A sínek visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben.

FIGYELMEZTETÉS:

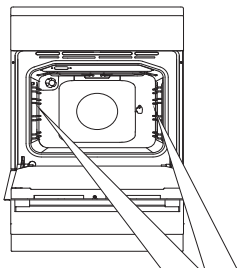
Do not remove the clamps inserted in the oven.



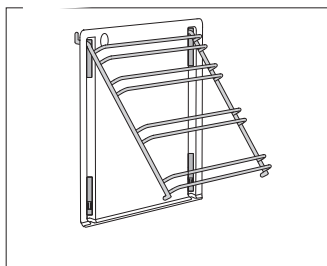
A kihúzható síneket ne tisztítsa mosogatógépben.

A KATALITIKUS BETÉTEK TISZTÍTÁSA ÉS FELHELYEZÉSE

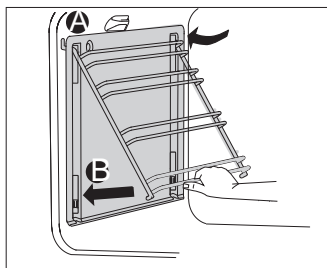
A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



Távolítsa el a huzal- vagy kihúzható síneket.



1 Rögzítse a síneket a katalitikus betétbe.



2 Akassza a betéteket és a hozzájuk rögzített síneket a lyukakba és húzza felfelé őket.

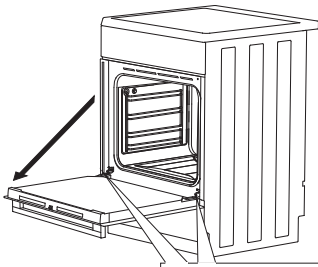
A Illessze a síneket a felül lévő nyílásba.

B Nyomja őket az alul található csapózárba.

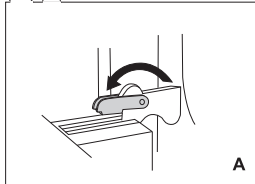


A katalitikus betéteket ne tisztítsa mosogatógépből.

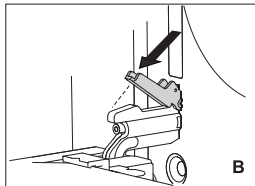
A SÜTŐAJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE



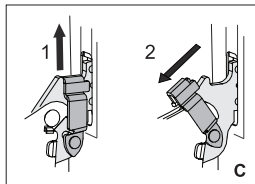
1 Először nyissa ki teljesen a sütő ajtaját (amennyire lehet).



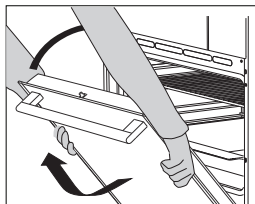
2^A Forgassa el a rögzítőket teljesen hátra (hagyományos záródás esetén).




B Puha ajtózár-rendszer esetén forgassa el a rögzítőket 90°-kal hátrafelé.



C Ha a készülék finoman záródó (Gentle Close) rendszerrel rendelkezik, emelje enyhén felfelé az ajtó zsanérjait és húzza őket maga felé.



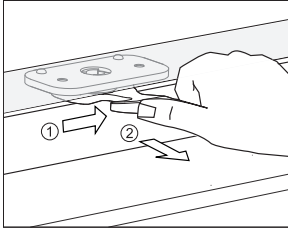
3 Lassan csukja be az ajtót, hogy a zsanérok a helyükre kerüljenek. Emelje enyhén felfelé az ajtót és húzza ki a készüléken található mindkét zsanértartóból.

 Az ajtó visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Ha az ajtó nem nyílik vagy zárul megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérokon lévő vágatok egyvonalban vannak-e a zsanértartókkal.




Az ajtó visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a zsanér-rögzítők megfelelően vannak-e a zsanértartókba helyezve, hogy ne kerülhessen sor a fő zsanér hirtelen bezáródására, ami egy erős fő rugóval van összekötve. Ilyen esetben fennáll a sérülésveszély.


AJTÓZÁR (modelltől függően)



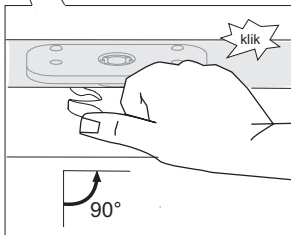
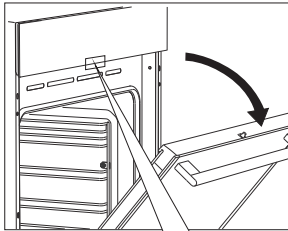
Ha ki szeretné nyitni az ajtózárat, nyomja hüvelykujjával finomat jobbra és ezzel egyeidőben húzza kifelé az ajtót.

 **Az ajtó bezárásakor az ajtózáár automatikusan visszaáll az alaphelyzetbe.**

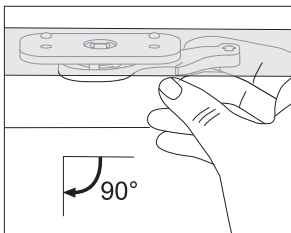
AZ AJTÓZÁR BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

 **A sütő teljesen kihűlt állapotban kell, hogy legyen.**

Először nyissa ki a sütő ajtaját.



Fordítsa el az ajtózárat hüvelykujjával 90°-kal jobbra, amíg egy kattantást nem hall. A zár ezzel kikapcsolásra került.



Az ajtózáár ismételt bekapcsolásához nyissa ki a sütő ajtaját és jobb mutatóujjával húzza a kart maga felé.

PUHA AJTÓZÁRÁS (modelltől függően)

A sütő ajtaja egy olyan mechanizmussal van felszerelve, ami tompítja az ajtó zárásának erejét, 75 fokos szögnél kezdve. Lehetővé teszi az ajtó egyszerű, csendes és puha zárását. Egy finom nyomás (a zárt ajtópozícióhoz képest 15 fokos szögben) elegendő az ajtó automatikus és puha bezárásához.



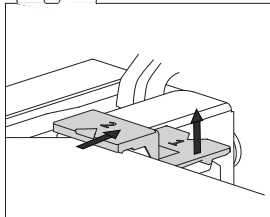
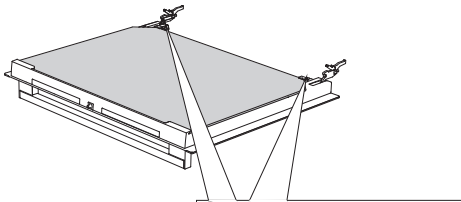
Ha az ajtó bezáráshoz alkalmazott erő túl nagy, a funkció hatása csökken, vagy a mechanizmus biztonsági okokból kihagyásra kerül.

A SÜTŐAJTÓ ÜVEGLAPJÁNAK KIVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

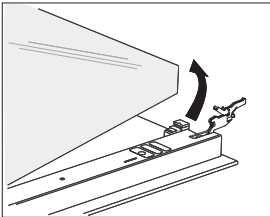
A sütőajtó üvege belülről tisztítható, de először ki kell venni. Vegye le a sütő ajtaját (lásd A sütőajtó levétele és visszahelyezése részt).

Modelltől függően az üveg és az ajtó vagy az 1. MÓDSZER, vagy a 2. MÓDSZER részben leírtaknak megfelelően távolítható el.

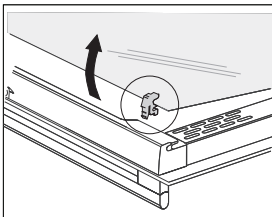
1. MÓDSZER (modelltől függően)



1 Emelje fel egy kicsit az ajtó job és bal oldalán lévő rögzítőket (1-es jelölés a rögzítőn) és húzza el őket az üveglaptól (2-es jelölés a rögzítőn).



2 Tartsa az ajtó üveglapját az alsó széléne fogva; emelje fel egy kicsit, hogy már ne érintkezzék a rögzítővel és vegye ki.

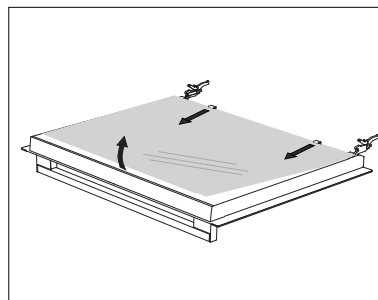
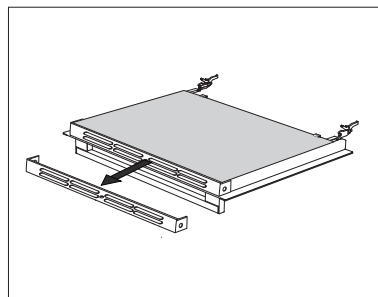
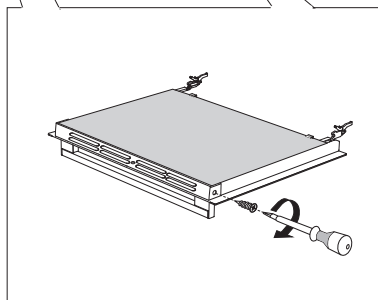
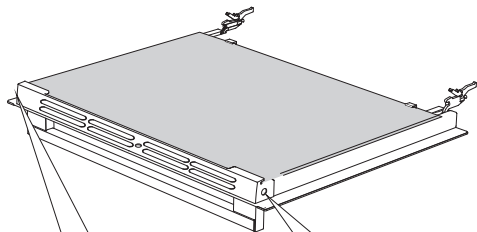


3 A harmadik üveglap (csak egyes modelleknél) úgy távolítható el ha felemeli, majd kivesszi. Távolítsa el az üveglapon található gumi tömitéseket is.



Az üveglap visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Az ajtón és az üveglapon található jelöléseknek (félkör) átfedésben kell lenniük.

2. MÓDSZER (modelltől függően)



1 Csavarozza ki a rögzítő csavarokat az ajtó mindkét oldalán.

2 Távolítsa el a rögzítőt.

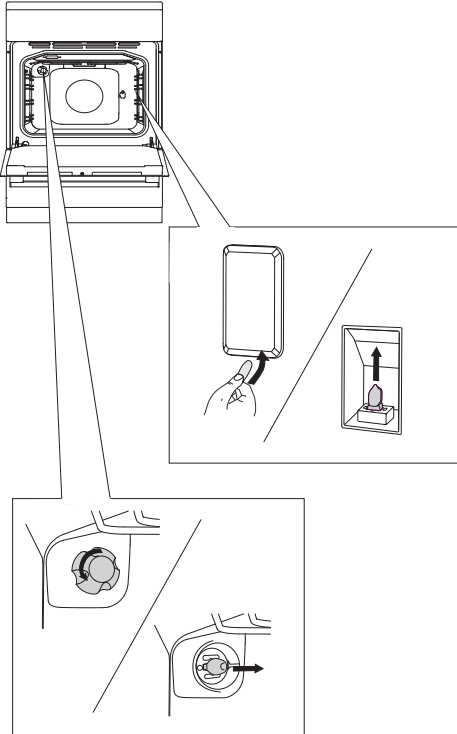
3 Emelje enyhén felfelé az ajtó üvegét és vegye ki az ajtó alsó részén található kapcsokból.

Az ajtó üvegének visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben.

IZZÓCSERE

Az izzó fogyóeszköz, így nem képezi a garancia tárgyát. Az izzó cseréje előtt vegye ki a tepsiket, a rácsot és a síneket.

(Halogén lámpa: G9, 230 V, 25 W; hagyományos izzó: E14, 25 W, 230 V)



Egy lapos csavarhúzóval lazítsa meg a fedelet, majd vegye le. Cserélje ki az izzót.

💡 Ügyeljen rá, hogy ne sértse meg a zománcot.

.....
Csavarja le a fedelet és távolítsa el az izzót.

💡 A sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.

SPECIÁLIS FIGYELMEZTETÉSEK ÉS HIBAÜZENETEK

A garanciális időszak alatt csak egy, a gyártó által arra felhatalmazott szerviz végezheti el a javításokat.

Mindenféle javítás megkezdése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék áramtalanításra került-e, azaz eltávolításra került-e a biztosíték vagy kihúzta-e a villásdugót a fali aljzatból.

A készülékkel való nem hozzáértő babrálás vagy a hibák megjavításának kísérlete áramütéssel vagy rövidzárlattal járhat; ezért nem próbálja sajátkezűleg kijavítani a tűzhely hibáit. Bízza az ilyen feladatokat szakemberre vagy a márkaszervizre.

Kisebb hibák vagy a készülék működési során tapasztalt problémák esetén ellenőrizze az alábbi táblázatban foglaltakat, hogy nem tudja-e esetleg saját maga megoldani a kérdést.

FONTOS

Ha bebizonyosodik, hogy a készülék meghibásodása a nem megfelelő használat miatt következett be, a szerelő garanciális időszak alatti látogatásának költségei a felhasználót terhelik. A használati útmutatót olyan helyen tárolja, ahol mindig kéznél van; ha a készüléket más személy részére átadja, mellékelje hozzá a használati útmutatót is.

A következő táblázatban néhány általános probléma megoldásához talál tanácsokat.

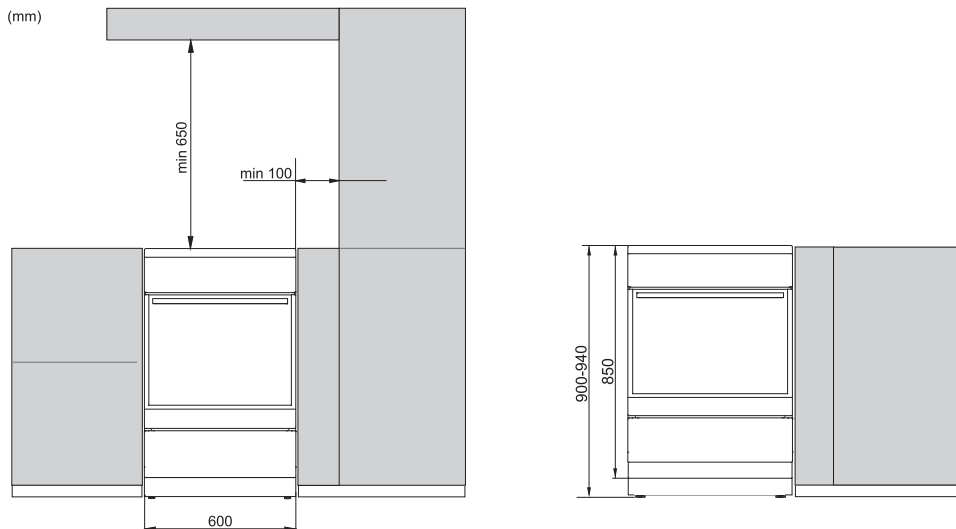
Probléma / hiba	Ok
A háztartás fő biztosítóka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzó cseréjének folyamat a Karbantartás és tisztítás fejezetben került ismertetésre.
A tészta nem sült át.	Megfelelő hőmérsékletet és sütési módot választott? A sütő ajtaja be van zárva?
A égők nem egyenletesen égnek.	Ellenőriztesse egy szakemberrel a gáz-beállításokat.
Az égő lángja hirtelen változik, a gombot tovább kell nyomva tartani az égő meggyújtásához.	Ügyeljen rá, hogy az égő megfelelően legyen összeállítva.
A láng a gyújtást követően elalszik.	Tartsa a gombot hosszabb ideig nyomva. Mielőtt elengedné a gombot, nyomja erősebben.
Elszíneződés a rácson az égő környezetében.	Ez természetes jelenség, ami a magas hőmérséklet miatt következik be. Tisztítsa meg a rácsot fémtisztítóval.

Probléma / hiba	Ok
Az elektromos égőgyújtás nem működik.	Óvatosan tisztítsa meg a gyújtógyertya és az égő közötti nyílást. . Tisztítsa meg az égőfedeleket fémtisztítóval. Ügyeljen rá, hogy az égőfedél megfelelően legyen felhelyezve.

Ha a probléma a fenti tanácsok követése ellenére továbbra is fennáll, hívjon szerelőt. A készülék nem megfelelő csatlakoztatásából vagy használatából eredő javítások vagy garancia-igények esetére a garancia nem érvényes. Ilyen esetekben a felhasználó fedezi a javítás költségeit.

ELHELYEZÉS ÉS A CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

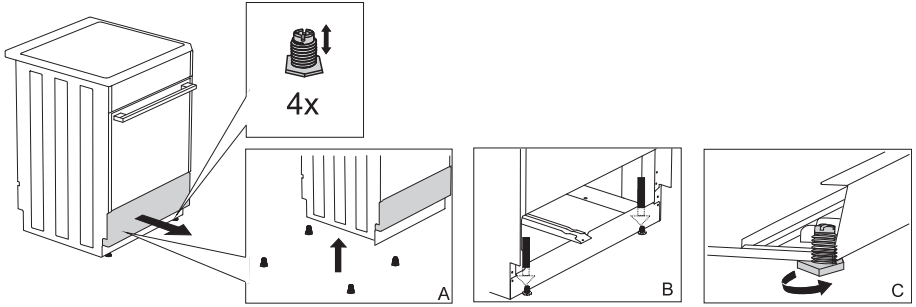
A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE (modelltől függően)



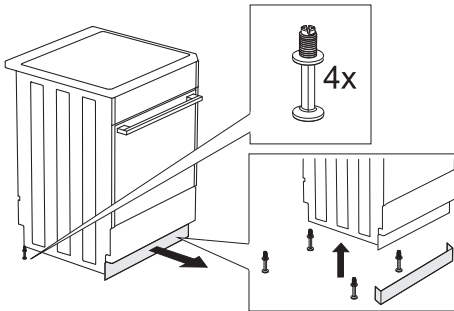
A készülékkel szomszédos falak vagy bútor-elemek (padló, hátsó konyhafal, oldalfalak) legalább 90 °C-ig hőállóak kell hogy legyenek.

A KÉSZÜLÉK VÍZSZINTBE ÁLLÍTÁSA ÉS TOVÁBBI TÁMASZTÉK

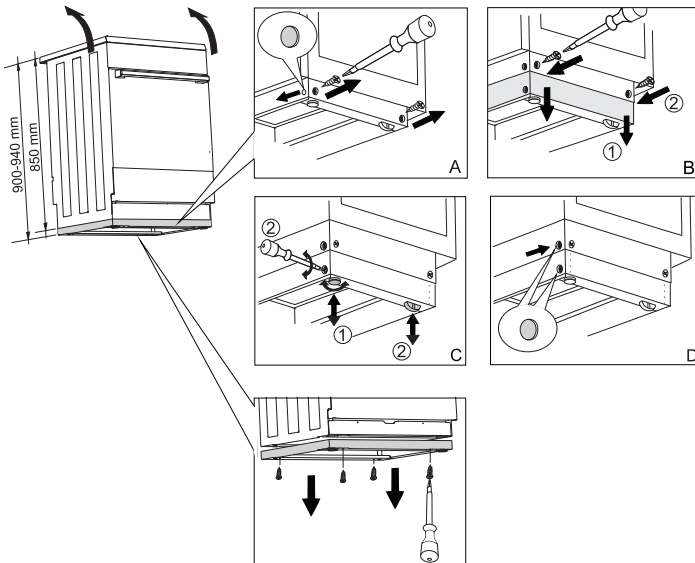
A)



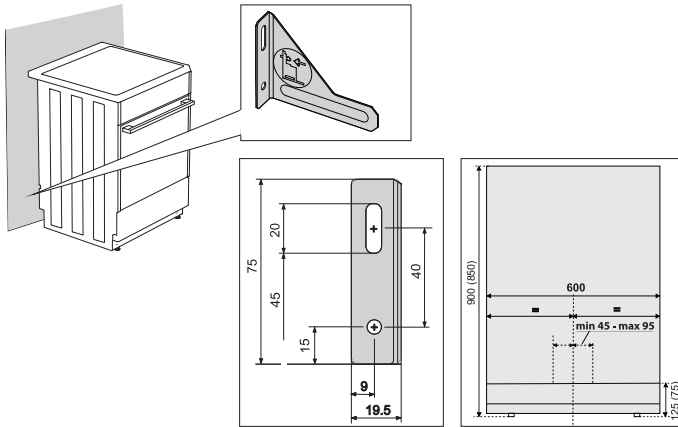
B)



C)

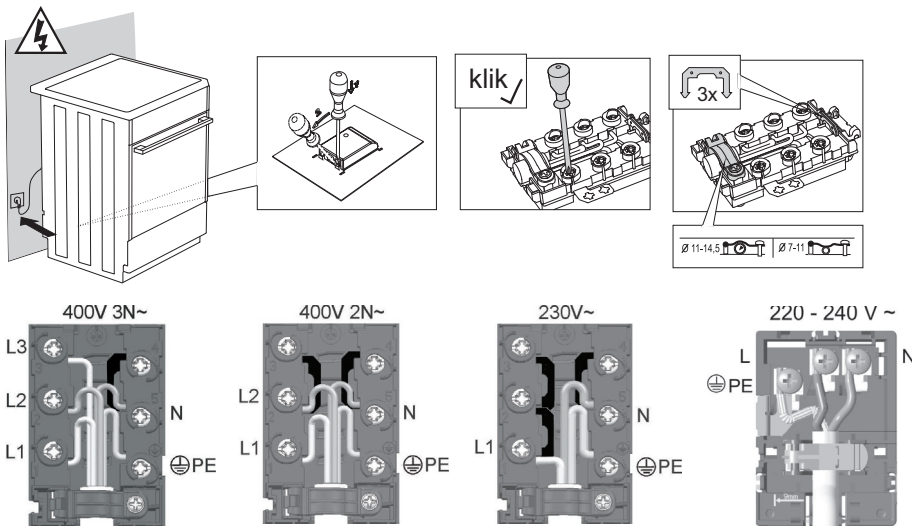


DŐLÉSVÉDELEM



💡 A zárjelben feltüntetett méretek a tartókonzol beépítési méretei a további támaszték nélkül. Ha a készülékhez mellékelt, a dőlésvédelmet biztosító elem a hozzá tartozó csavarok és tiplik segítségével nem rögzíthető megfelelően a falhoz, használjon másfajta szerelvényeket (csavarokat és tipliket), amelyek biztosítani tudják, hogy a konzol ne mozduljon el a faltól.

AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATRA VALÓ CSATLAKOZTATÁS



A mellékelt fedelet a csatlakozó kapocsra kell helyezni.

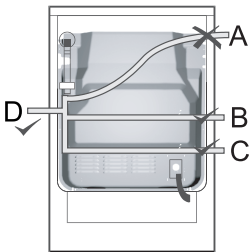
GÁZ CSATLAKOZÁS

GYÁRI BEÁLLÍTÁSOK

- A gázkészülékek tesztelve vannak az CE jelöléssel vannak ellátva.
- A gázkészülékek H vagy E (20 mbar) típusú földgázra vagy cseppfolyós gázra (50 vagy 30 mbar) beállított égőkkel kerülnek leszállításra.
Az információ a készülék adattábláján található meg, ami a sütő belsejében került elhelyezésre és akkor válik láthatóvá, amikor a sütő ajtaját kinyitjuk.
- A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a gázcsatlakozásra vonatkozó helyi követelmények (a gáz típusa és nyomása) kompatibilisek-e a készülék beállításával.
Ha a háztartásában használt gáz nem kompatibilis a készülék aktuális beállításával, hívjon szerelőt, vagy vegye fel a kapcsolatot a márkakereskedővel.
- A főzőlap más típusú gázra való átalakításához szükséges a fűvókák cseréje is (lásd a FŰVÓKA TÁBLÁZAT részt).
- Javítás esetén, vagy a tömítés megsérül, a funkcionális részeket tesztelni és újratömíteni szükséges, az üzembe helyezésre vonatkozó utasításoknak megfelelően. A funkcionális részek közé tartoznak a következők: fix fűvóka nagy lánghoz és állítható szabályozó csavar kis lánghoz. .

CSATLAKOZTATÁS A GÁZHÁLÓZATRA

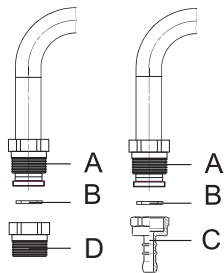
- A készüléket a helyi gázszolgáltató utasításainak megfelelően kell a gázhálózatra vagy a gázpalackhoz csatlakoztatni.
- A készülék jobb oldalán van egy EN ISO 228-1 típusú, külső menetes gázcsatlakozó dugasz, ami további adapter és tömítés segítségével EN ISO 10226-1 / -2 típusúvá alakítható (a gáz csatlakoztatásra az adott országban vonatkozó előírásoktól függően).
- Egy cseppfolyós gáz-csatlakozó és egy nem fém tömítés is mellékelve van a készülékhez (modelltől függően).
- A készülék gázhálózatra való csatlakoztatása során az csatlakozó illesztéket a helyén kell tartani, hogy forduljon el.
- Használjon bevizsgált nem fém tömítéseket és ragasztókat a csatlakozópontok tömítésére. Minden tömítést csak egyszer használjon fel. A lapos nem fém tömítések vastagsága 25%-ig deformálható.
- A készüléket bevizsgált flexibilis csővel csatlakoztassa a gázhálózatra. A cső nem érintkezhet a készülék alsó falával, hátsó falával vagy a sütő tetejével.



Csatlakoztatás flexibilis csővel

Ha a készülék csatlakoztatása flexibilis csővel történik, az "A"-val jelölt cső-útvonal nem elfogadható.

Fém cső használata esetén az A opció is lehetséges.



Gázcsatlakozó

- A** EN ISO 228-1 csatlakozó
- B** 2 mm vastagságú nem fém tömítés
- C** Vakkarima cseppfolyós földgázhoz (a csatlakoztatásra az adott országban vonatkozó előírásoktól függően)
- D** EN 10226-1/-2 típusú vakkarima (a csatlakozásra az adott országban vonatkozó előírásoktól függően)

A csatlakoztatást követően ellenőrizze az égők működését. Az égők közepe láthatóan kék és zöld lánggal kell hogy égjen. Ha a láng instabil, növelje a minimális teljesítményt szükség szerint. Magyarázza el a felhasználónak az égők működését és tekintsek át együtt a használati útmutatót.



A készülék csatlakoztatása után ellenőrizze a tömítést valamennyi csatlakozóponton.

AZ ÉGŐK ÁTALAKÍTÁSA MÁS TÍPUSÚ GÁZHOZ

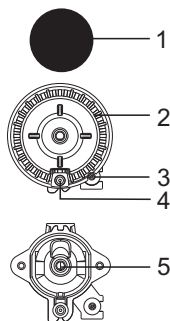
- Az égők más típusú gázhoz való átalakításához nem szükséges a főzőlapot a konyhapultból kiemelni.
- Az átalakítás megkezdése előtt áramtalanítsa a készüléket és zárja el a gázszelepet.
- Cserélje ki a névleges hőterheléshez való meglévő fűvókákat az új típusú gázhoz szükséges fűvókákra (lásd a táblázatot)
- Ha a készüléket cseppfolyós gázhoz alakítja át, szorítsa meg a minimális hőterhelés szabályozó csavart teljesen, a minimális hőterhelés eléréséhez.
- Ha a készüléket földgázhoz alakítja át, a minimális hőterhelés eléréséhez lazítsa ki a minimális hőterhelés szabályozó csavart, de 1,5 fordulatnál ne többel.

Miután a készüléket átalakította más típusú gázhoz, cserélje ki a gáztípusra vonatkozó információt tartalmazó régi matricát (az adattáblán) az új, aktuális matricára és ellenőrizze a készülék funkcionalitását és tömítéseit.

Ügyeljen rá, hogy az elektromos vezetők, a termosztát hajszálcsöve és a termoelemek nem érnek bele a gázáramlás területébe.

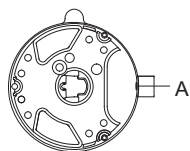
Szabályozó elemek

- Az égők minimális hőterhelését szabályozó alkatrészek a vezérlő panel nyílásain keresztül érhetők el.
- Távolítsa el a tartórácsot, az égőfedeleket és az égőkoronákat.
- Távolítsa el a vezérlő gombokat.



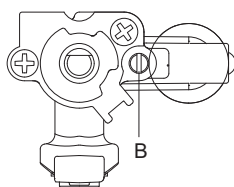
Égő

- 1 Égőkorona fedél
- 2 Égőkorona égőfedél-tartóval
- 3 Termoelem (csak egyes modelleknél)
- 4 Gyújtógyertya
- 5 Fúvóka



Hármas (háromgyűrűs) égő

- A Fúvóka



Gázzelep biztonsági mechanizmussal

- B Minimális hőterhelés szabályozó csavar

FÚVÓKA TÁBLÁZAT

Gáztípus, nyomás		Kiegészítő égő		Normál égő	
		max	min	max	min
Földgáz H Wo=45,7, 54,7 MJ/m ³ G20 p=25 mbar	Névleges hőterhelés (kW)	1,1	0,55	2,1	0,55
	Fogyasztás (l/h)	105	52	200	52
	Fűvóka típus (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	Fűvóka ID	690771		568169	
Földgáz S Wo=29,7, 33,2 MJ/m ³ G25.1 p=25 mbar	Névleges hőterhelés (kW)	1,05	0,46	1,84	0,46
	Fogyasztás (l/h)				
	Fűvóka típus (1/100 mm)	77	26		26
	Fűvóka ID	690786			
Cseppfolyós gáz 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Névleges hőterhelés (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Fogyasztás (g/h)	73	35	138	35
	Fűvóka típus (1/100 mm)	50	26	68	26
	Fűvóka ID	690780		568175	

Gáztípus, nyomás		Nagy égő		Többgyűrűs égő	
		max	min	max	min
Földgáz H Wo=45,7, 54,7 MJ/m ³ G20 p=25 mbar	Névleges hőterhelés (kW)	3,3	0,85	4,1	1,75
	Fogyasztás (l/h)	319	81	391	167
	Fűvóka típus (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Fűvóka ID	574285		568170	
Földgáz S Wo=29,7, 33,2 MJ/m ³ G25.1 p=25 mbar	Névleges hőterhelés (kW)	3,16	0,76	3,5	1,56
	Fogyasztás (l/h)				
	Fűvóka típus (1/100 mm)	134	33		57
	Fűvóka ID	690788			
Cseppfolyós gáz 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Névleges hőterhelés (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Fogyasztás (g/h)	218	55	255	114
	Fűvóka típus (1/100 mm)	86	33	94	57
	Fűvóka ID	574286		568176	

Gáztípus, nyomás		Sütő égő		Infra égő
		max	min	
Földgáz H Wo=45,7 , 54,7 MJ/m ³ G20 p=25 mbar	Névleges hőterhelés (kW)	3	0,9	2,2
	Fogyasztás (l/h)	286	86	210
	Fűvóka típus (1/100 mm)	115	33	100
	Fűvóka ID	690773		574488
Földgáz S Wo=29,7 , 33,2 MJ/m ³ G25.1 p=25 mbar	Névleges hőterhelés (kW)	3	0,8	2,2
	Fogyasztás (l/h)			
	Fűvóka típus (1/100 mm)	124	33	110
	Fűvóka ID			
Cseppfolyós gáz 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Névleges hőterhelés (kW)	3	0,8	2,2
	Fogyasztás (g/h)	218	58	160
	Fűvóka típus (1/100 mm)	82	33	75
	Fűvóka ID	568177		568178

- A cseppfolyós gázhoz való szabályozó csavarok gyárilag olyan gáztípusra vannak felszerelve és beállítva, amilyenre a gyári beállítások vonatkoznak.
- Ha a készüléket más típusú gázra kell átállítani, a szabályozó csavart meg kell szorítani vagy ki kell lazítani a kívánt gázáramlás beállításához (a szabályozó csavart ne lazítsa ki 1,5 fordulatonál jobban).

Az égő teljesítménye a felső Hs kalóriaérték figyelembe vételével került feltüntetésre.



Ezeket a feladatokat csak a gázszolgáltató szakembere vagy más arra felhatalmazott szerviz végezheti el.

ÁRTALMATLANÍTÁS



A csomagolás olyan környezetbarát anyagokból készült, amelyek a környezet károsítása nélkül újrahasznosíthatók, tárolhatók vagy megsemmisíthetők. A csomagolóanyagok ennek megfelelően vannak jelölve.

A terméken vagy a csomagolásán feltüntetett jelölés azt jelenti, hogy a terméket nem szabad hagyományos háztartási hulladékként kezelni, hanem hasznos élettartama végén egy arra felhatalmazott, hulladék elektromos és elektronikus termékek feldolgozásáért felelős gyűjtőhelyen kell leadni.

A termék megfelelő ártalmatlanításával elkerülhetők azok a környezet és az emberi egészség vonatkozásában felmerülő esetleges negatív következmények, amelyek a termék nem megfelelő ártalmatlanítása miatt jelentkeznének. A termék leadásával és újrahasznosításával kapcsolatos részletes információkért vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelésért felelős önkormányzati szervezettel, a kommunális vállalattal vagy az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

Fenntartjuk a módosítások és hibák jogát a használati útmutatóban.

K_MULTI



hu (03-20)