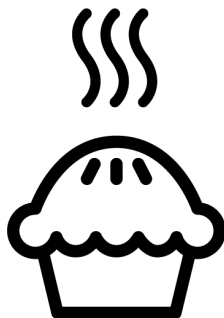




Sütő

Felhasználói kézikönyv



BGM 11226 EX

485940153_7/ HU/ R.AC/ 18.02.26 15:55
9152131009

Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módszerek ebben a kézikönyvben találhatók.

A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-
MEZTETÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

Beko Egypt Home Appliances Industries

Plot No. 104, Industrial Zone, South el asher 6 million -
10th of Ramadan City - Ash Sharqia Governorate, Egypt.

Made in Egypt

Tartalomjegyzék

1 Biztonsági utasítások.....	4
1.1 Rendeltetészerű használat	4
1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	4
1.3 Elektromos biztonság	5
1.4 Biztonság a gázzal való munkavégzés során.....	7
1.5 Szállítási biztonság	8
1.6 Telepítés biztonsága.....	9
1.7 A használat biztonsága.....	11
1.8 Hőmérséklet figyelmeztetések.....	11
1.9 Kiegészítők használata	12
1.10 A főzés biztonsága.....	12
1.11 Biztonságos karbantartás és tisztítás	14
2 Környezetvédelmi utasítások	14
2.1 Hulladékról szóló irányelv.....	14
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása	14
2.2 Csomagolási információk.....	14
2.3 Energiatakarékossági ajánlások ..	14
3 Az Ön készüléke	15
3.1 Termék bemutatása	15
3.1.1 Főzőegység	16
3.1.2 Főzőlap rész	16
3.2 A sütő vezérlőpultjának bemutatása.....	16
3.3 A sütő működési funkciói	17
3.4 Termék tartozékai	18
3.5 A termék tartozékainak használata.....	18
3.6 Műszaki adatok	21
4 Beszerelés	24
4.1 Megfelelő hely a telepítéshez	24
4.2 Elektromos csatlakoztatás	27
4.3 Gázcsatlakozás	27
4.4 A termék elhelyezése	30
4.5 Gázüzem átállítása.....	31
5 Első használat.....	33
5.1 Először idő beállítás	33
5.2 Kezdeti tisztítás	34

6 A főzőlap használata.....	34
6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk	34
6.2 A főzőlapok működtetése	35
7 A sütő használata	36
7.1 Általános információk a sütő használatához.....	36
7.2 A sütő vezérlőegységének működése	37
7.3 Beállítások.....	38
8 Általános információk a főzésről....	40
8.1 Általános tudnivalók a sütőben sütésről.....	40
8.1.1 Sütemények és sütőipari ételek	41
8.1.2 Hús, hal és baromfi	44
8.1.3 Grill	44
8.1.4 Tesztelt ételek	45
9 Karbantartás és tisztítás	46
9.1 Általános tisztítási információk..	46
9.2 Tisztító tartozékok	48
9.3 A főzőlap tisztítása	48
9.4 A kezelőpanel tisztítása	49
9.5 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)	49
9.6 Easy Steam tisztítás.....	50
9.7 A sütőajtó tisztítása	50
9.8 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása.....	51
9.9 A sütőlámpa tisztítása	52
10 Hibaelhárítás	53



1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termék címkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültérben. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.
- A sütő használható kiolvasztásra, sütésre, sütésre és grillezésre.
- Ez a termék nem használható tányérmelegítésre, szárításra törölközők vagy ruhák fagytyúra akasztásával.

1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága



- Ezt a terméket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekben fejletlen emberek használhatják, vagy akiknek nincs tapasztalata és ismerete, mindaddig, amíg felügyelik vagy kiképzik őket a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.



1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.

- A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A takarítást és a felhasználói karbantartást nem szabad gyermekek elvégezni, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
- Ezt a terméket nem szabad korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) használni, kivéve, ha felügyelet alatt tartják őket, vagy megkapják a szükséges utasításokat.
- A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítására, hogy ne játsszanak a termékkel.
- Az elektromos és/vagy gáztartalmú termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyermekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel vagy léphetnek be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat, amelyeket a gyermekek elérhetnek a terméken.
- Fordítsa az edények fogantyúját a pult oldalára, hogy a gyerekek ne tudják megragadni és megégni.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől elzárva. Fennáll a sérülés és a fulladás veszélye.
- Amikor az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyakat, vagy hagyja, hogy a gyerekek üljenek rajta. Előfordulhat, hogy a sütő felborul, vagy megsérülhet az ajtó zsanérja.
- Az elhasználódott és haszontalan termékek eldobása előtt:
 1. Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd húzza ki a kábelt a csatlakozóból.
 2. Vágja le a tápkábelt, majd húzza ki a csatlakozódugóval a termékből.
 3. Tegyen óvintézkedéseket, hogy megakadályozza a gyermekek belépését a termékbe.
 4. Ne engedje, hogy a gyerekek tétlen állapotban játsszanak a termékkel.



1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanszerelővel végeztesse el. Ne használja a

terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.

- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.
- Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábel nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
- A sütő hátsó felülete használat közben felforrósodik. A gázcsatlakozások és/vagy az elektromos kábelek nem érhetnek a termék hátsó felületéhez. Ellenkező esetben megsérülhetnek.
- Ne szorítsa be az elektromos kábeleket a sütő ajtajába, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. Ellenkező esetben a kábelszigetelés megolvadhat, és rövidzárlat következtében tüzet okozhat.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
- Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
- Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhez vagy a hivatalos szervizközponthoz.
- A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak. Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által

meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.

- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlámpa cseréje előtt feltétlenül válassza le a terméket a hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Húzza ki a terméket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdozból.

Ha a termék rendelkezik tápkábelrel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, meglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szivároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.



1.4 Biztonság a gázzal való munkavégzés során

- **FIGYELMEZTETÉS:** A gáz szálcstermékek használata a helyiségben a hő, a páratartalom és az égés következtében felszabaduló anyagok képződését okozza. Ügyeljen arra, hogy a konyha jól szellőző legyen, különösen a termék használatakor: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereljen be mechanikus szellőztető eszközt (mechanikus elszívó / motorháztető). A termék hosszú ideig történő intenzív használata további szellőzést igényelhet: például ablaknyitás vagy hatékonyabb szellőzés, a mechanikus szellőztető készülék szintjének emelése, ha van ilyen, stb.
- Ezt a terméket olyan helyiségben kell használni, amely megfelelően beállított és működő szén-monoxid-érzékelővel rendelkezik. Győződjön meg arról, hogy a szén-monoxid-érzékelő megfelelően működik, és gyakran szervizelje az érzékelőt. A szén-monoxid-érzékelőt legfeljebb 2 méterre kell elhelyezni a terméktől.
- A készülék beállítási feltételei a címkén (vagy az adattáblán) vannak feltüntetve.

- Megfelelő égésre van szükség a gáz szakácstermékekben. Hiányos égés esetén szén-monoxid (CO) alakulhat ki. A szén-monoxid színtelen, szagtalan és nagyon mérgező gáz, amely még nagyon kis adagokban is halálos hatású. Megértheti, hogy a gáz jól ég, ha a lángok folyamatosak és kékek. Ha a láng hullámos, vágott és erősen sárga, a gáz nem ég jól.
 - Gáz szakács termékek és rendszerek rendszeresen ellenőrizni kell a megfelelő működését. A szabályozót, a tömlőt és annak szorítóját rendszeresen ellenőrizni kell, és a gyártó által javasolt időtartamon belül vagy szükség esetén cserélni kell.
 - Rendszeresen tisztítsa meg a gázfőzőlapok zónáit. Győződjön meg arról, hogy a gáz tisztítás után megfelelően ég.
 - Ne használjon a használati útmutatóban megadott méreteket meghaladó edényeket / serpenyőket. A megadottnál nagyobb serpenyők/edények használata szén-monoxid-mérgezést és a közeli felületek és kezelőgombok túlmelegedését okozhatja. A kisebb serpenyők/edények használata égési sérüléseket okozhat a lángok miatt.
 - Kérjen információt a gáz sürgősségi telefonszámairól és a gázszag esetén alkalmazott biztonsági intézkedésekről a helyi gázszolgáltatótól.
-  **Mi a teendő, ha gázszagot érez!**
- Ne használjon nyílt lángot, vagy ne dohányozzon. Ne használjon elektromos gombokat (pl. Ne használjon vezetékes vagy mobiltelefont).
 - Nyisd ki az ajtókat és ablakokat.
 - Kapcsolja ki az összes szelepet a gáz szakács termékek és gázmérő a fő szelep, kivéve, ha ez egy zárt térben vagy pincében.
 - Ellenőrizze az összes cső és csatlakozó tömítettségét. Ha még mindig gázszagot érez, hagyja el a házat.
 - Figyelmeztesse a szomszédokat.
 - Hívjd a tűzoltókat. Használjon telefont a házán kívül.
 - Hívja a hivatalos szervizt és a gázelosztó céget.
-  **1.5 Szállítási biztonság**
- A termék szállítása előtt válassza le a terméket a hálózatról, és válassza le a gázcsatlakozásokat.

- A termék rendkívül nehéz, azt mindig legalább két személy emelje és szállítsa.
- Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a termék szállítására vagy mozgására.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülékre. A készüléket függőlegesen hordozza.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szorosan ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközpontoz.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Soha ne helyezze a terméket szőnyeggel borított padlóra. Termék Ellenkező esetben a termék alatti légáramlás hiánya az elektromos alkatrészek túlmelegedését okozhatja. Ez problémákat fog okozni a termékkel.
- A terméket közvetlenül tiszta, sima és kemény felületre kell helyezni. Nem szabad talpazatra vagy ágyazólapra helyezni. A termékeket nem szabad karton- vagy műanyag tányérokra helyezni.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Fennáll annak a veszélye, hogy a fűzőláng meggyújtja a fűzőlap körüli függönyöket és gyúlékony anyagokat. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.



1.6 Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezeték, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!

- A túlmelegedés elkerülése érdekében a termék beépítése nem történhet dekoratív burkolatok mögött.
- Abban az esetben, ha a termék számára kijelölt telepítési terület mögött gázcső/cső vagy műanyag vízvezeték található, feltétlenül biztosítani kell, hogy a termék és ezek a közművezetékek ne érintkezzenek egymással. Ellenkező esetben a tömlő/cső megtörhet.
- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.
- Nem lehet gázcső, műanyag vízvezeték és aljzat a termék beépítési helyének hátsó vagy oldalsó falán. Ellenkező esetben a főzőlap működtetésekor a hőhatás miatt deformálódhatnak, és ez biztonsági kockázatot jelenthet.
- A gázszerelési munkálatok megkezdése előtt zárja el a gázellátást. Robbanásveszély áll fenn.
- A termék csatlakoztatását a gázelosztó rendszerhez csak felhatalmazott és szakképzett személy végezheti. Robbanás- vagy mérgezésveszély áll fenn a nem szakképzett személyek által végzett javítások miatt.
- A gáztömlőt úgy kell csatlakoztatni, hogy ne érintse a mozgó alkatrészeket azon a területen, ahol elhelyezték, és ne akadjon be, amikor a mozgó alkatrészek mozognak (pl. fiók). Ezenkívül a gáztömlő nem helyezhető el olyan helyen, ahol fennáll az elakadás lehetősége.
- A gázcsövet nem szabad összenyomni, összehajtani, elakasztani, és nem szabad a termék forró részeihez és a terméken lévő főzőedényekhez érinteni. A gázcső sérülése miatt robbanásveszély áll fenn.
- Győződjön meg róla, hogy a termék gázcsatlakoztatása után ellenőrizze a gázszivárgást. Győződjön meg róla, hogy nincs gázszivárgás. Ne használja a terméket, ha gázszivárgás van.
- Ez a készülék nincs égéstermékek elszívó berendezéséhez csatlakoztatva. A hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell telepíteni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőztetésre vonatkozó követelményekre.

1.7 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból. Zárja el a fő gázcsapot.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőr-höz vagy a hivatalos szervizközpontoz.
- Ne használja a terméket, ha az előlő ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés és a környezeti károk veszélye.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében válassza le a terméket a hálózatról.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap üvegfelülete törött:

Kapcsolja ki az összes gáz- és (adott esetben) elektromos főzőlapot. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.

- Ne érintse meg a készülék felületét.

- Ne használja a készüléket.
- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.
- Soha ne használja a terméket, ha ítéloképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. A termék használatakor ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textíliákat a fogantyúra.
- A termék ajtajának zsanérjai az ajtó nyitásakor és zárásakor elmozdulhatnak, és elakadhatnak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja meg a zsanérokkal ellátott részt.
- Ne zárja be a felső ajtót, amíg a főzőlapok le nem hűltek. Ellenkező esetben a fedél megrepedhet és sérülést okozhat.
- Ez a termék nem alkalmas távirányítóval vagy külső órával való használatra.

1.8 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy

ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.

- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.
- Tartson távolságot, amikor a sütő ajtaját a sütés közben vagy a sütés végén kinyitja. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Működés közben a termék forró. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, a sütő belsejét és a fűtőelemeket.
- A termék kezelésénél mindig viseljen hőálló sütőkesztyűt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

1.9 Kiegészítők használata

- Fontos, hogy a termékhez mellékelte tartozékokat megfelelően használja. Részletes információkat a "**A termék tartozékainak használata**" című részben talál.

- Zárja be a sütő ajtaját, miután a tartozékokat teljesen a sütőtérbe tolta, különben azok az ajtóüvegnek ütközhetnek és megsérülhetnek.

1.10 A főzés biztonsága

- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Szilárd vagy folyékony zsírokkal történő főzés esetén veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, ami tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; válassza le a terméket a hálózatról, majd fedje le a lángokat takaróval vagy tűzoltó ruhával (stb.).
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.
- A főzőterületen lévő ételmарadékok, például az olaj, meggyulladhatnak. Főzés előtt távolítsa el ezeket a maradékokat.
- Ételmérgezés veszélye: Sütés előtt vagy után ne hagyja az ételt 1 óránál hosszabb ideig a

sütőben állni. Ellenkező esetben ételmérgezést vagy betegségeket okozhat.

- Zárt konzervdobozokat és üvegedényeket ne melegítsen a sütőben. A konzervdobozban/üvegben felgyülemelő nyomás miatt az szétrobbanhat.
- Amikor a sütő használatban van, SOHA ne helyezzen sütőlapot, tálakat vagy alufóliát közvetlenül a sütő aljára. A hő felgyülemelése károsíthatja a sütő alját, sőt, akár a sütőszekrényt vagy a konyha padlóját is károsíthatja.

A zsíros pergamenpapír vagy hasonló anyagok használatakor ügyeljen a következő óvintézkedésekre:

- Helyezze a zsírpapírt egy edénybe vagy a sütő tartozékára (tálca, drótrács stb.) az étellel együtt, és tegye az előmelegített sütőbe.
- Annak érdekében, hogy ne érjen a sütő fűtőelemeihez és a forró levegő áramlását nem akadályozza, távolítsa el a tartozékokról vagy edényekről lelógó zsírpapír felesleges részét. Ne használjon zsírpapírt a gyártó által megadott maximális hőmérsékletnél magasabb sütőhőmérsékleten. Soha ne tegyen zsírpapírt a sütő aljára.

- Előmelegítés közben ne tegye a tartozékokra.
- Mindig nyomja le egy tányérral vagy hasonló tárggyal, hogy megakadályozza, hogy az anyag a sütőben lévő légáramlás miatt szétrepüljön.
- Csak a szükséges területet fedje le a tálca belsejében.
- Minden használat után a tálcát meg kell tisztítani, és a tálcában használt zsírpapírt vagy hasonló anyagokat ki kell cserélni. Ellenkező esetben a tálcára csepegő folyadékot füstöt okoznak, de akár meg is gyulladhatnak.
- A termék fedelének kinyitása során megváltozik a légáramlás. A zsírpapír érintkezhet a fűtőelemekkel és meggyulladhat.
- Grillsütő használata esetén egy tálcát kell az alsó rácsra helyezni. Ellenkező esetben a sütő aljára csöpögő étolaj és egyéb összetevők erős füstöt képezhetnek, és lángokhoz vezethetnek.
- Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságo-

san hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.

- Helyezze a főzőedényeket a főzőlap közepére. Figyeljen arra, hogy a láng az edényt tartalmazó főzőlapon ne terjedjen át a főzőedény oldalára.



1.11 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, súrolóbetéteket, mosogatószerát vagy fehérítőt a sütő elülső ajtóüvegének és a sütő felső ajtóüvegének (ha van ilyen) tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcolódását és törését okozhatják.

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam

végén ne a normál háztartási és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártal-

matlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

2.3 Energiatakarékossági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelt elismervényen találhatóak.

Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassa ki a fagyasztott ételeket.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott edényeket, amelyek jobban átadják a hőt.
- Ha a recept vagy a használati útmutató előírja, mindig melegítse elő. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Hosszan tartó sütés esetén a sütés vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% villamos energiát is megtakaríthat.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre is főzhet, ha két sütőedényt helyez a drótrácsra. Ráadásul,

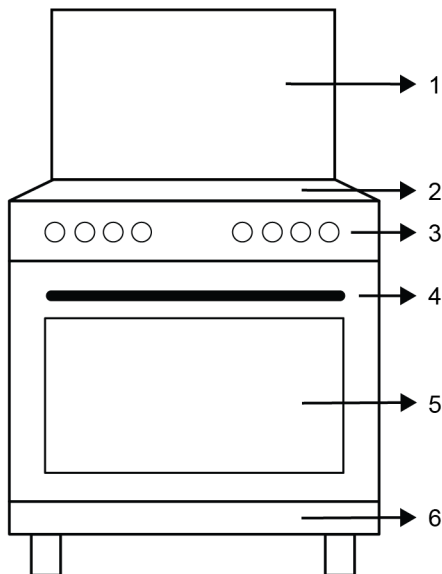
ha az ételeket egymás után főzi meg, energiát takarít meg, mert a sütő nem veszíti el a hőjét.

- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nincs kinyitva, a belső hőmérsékletet az energiatakarékosság érdekében a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban optimalizálják, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.
- Használjon a főzőzónának megfelelő méretű és fedelű edényeket/serpenyőket. Az ételekhez válassza mindig a megfelelő méretű edényt. A nem megfelelő méretű edények esetében szükségesnél több energiára van szükség.
- Tartsa tisztán a főzőlap sütési területeit és az edények alját. A szennyeződés csökkenti a hőátadást a sütőfelület és az edényalap között.

3 Az Ön készüléke

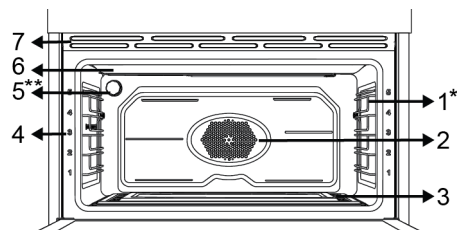
Ebben a részben a termék vezérlőpanelének áttekintését és alapvető felhasználási módjait találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képekben és egyes jellemzőkben.

3.1 Termék bemutatása



- 1 Felső fedél
- 2 Főzőlap szekció
- 3 Kezelőpanel
- 4 Kezelés
- 5 Ajtó

3.1.1 Főzőegység

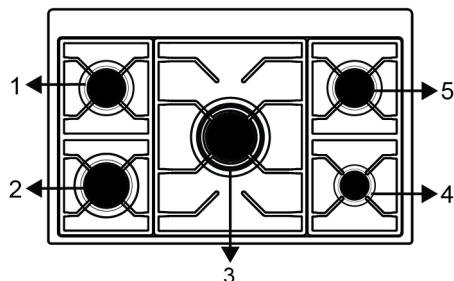


- 1 Rácsos polcok
- 2 Ventilátor motor (az acéllemez mögött)
- 3 Alsó fűtőtest (az acéllemez alatt)
- 4 Polcpozíció
- 5 Lámpa
- 6 Felső fűtőtest
- 7 Szellőzőnyílások

* A modeltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik drótállvánnyal. A képen egy drótállványos termék látható példaként.

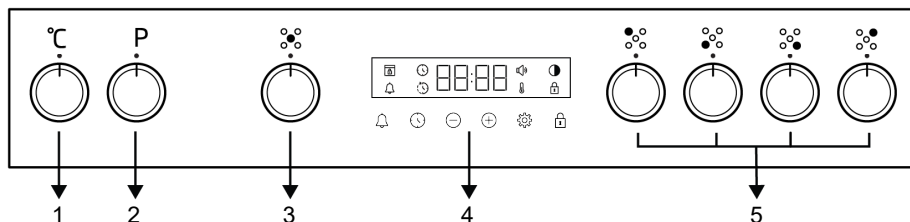
** A modeltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik lámpával, vagy a lámpa típusa és helye eltérhet az ábrán láthatótól.

3.1.2 Főzőlap rész



- 1 Bal hátsó - Normál égő
- 2 Bal első - Gyors égő
- 3 Középső - Wok égő
- 4 Jobb első - Gyors égő
- 5 Jobb hátsó - Normál égő

3.2 A sütő vezérlőpultjának bemutatása



- 1 Hőmérséklet kiválasztó gomb
- 2 Funkcióválasztó gomb
- 3 Főzőlap tekerőgomb
- 4 Időzítő
- 5 Főzőlap tekerőgomb

Ha vannak olyan gombok, amelyek vezérik a terméket, egyes modelleknél ez/ezek a gombok úgy lehetnek, hogy megnyomásakor kijönnek (eltemetett gombok). Az ezekkel a gombokkal végzett beállításokhoz először nyomja be a megfelelő gombot, majd húzza ki a gombot. A beállítás elvégzése után nyomja be újra, és helyezze vissza a gombot.

Funkcióválasztó gomb

A sütő működési funkcióit a funkcióválasztó gombbal választhatja ki. Zárt (felső) helyzetből balra/jobbra forgassa a kiválasztáshoz.

Hőmérséklet kiválasztó gomb

A főzni kívánt hőmérsékletet a hőfokszabályozó gombbal választhatja ki. A választáshoz forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a zárt (felső) helyzetből.

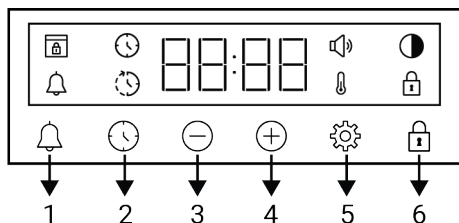
Sütő belső hőmérséklet jelző

A sütő belső hőmérsékletét az időzítő kijelzőjén lévő hőmérséklet szimbólumból ismerheti meg. A hőmérséklet szimbólum megjelenik a kijelzőn, amikor a főzés elkezdődik, és a hőmérséklet szimbólum eltűnik, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet. Ha a sütő belsejében a hőmérséklet a beállított hőmérséklet alá csökken, a hőmérséklet szimbólum ismét megjelenik.

Főzőlap tekerőgomb

A főzőlapját a főzőlap vezérlőgombjaival működtetheti. Mindegyik gomb a megfelelő égőt működteti. A vezérlőpulton lévő szimbólumokból következtethet arra, hogy melyik égőt vezérli.

Időzítő



1 Riasztás gomb

- 2 Idő beállítás gomb
- 3 Csökkentés gomb
- 4 Növelés gomb
- 5 Beállítások gomb
- 6 Nyomógomb zár gomb

Szimbólumok megjelenítése

- : Sütési idő szimbólum
- : Sütés végének szimbóluma *
- : Riasztás szimbólum
- : Fényerő szimbólum
- : Nyomógomb zár szimbólum
- : Hőmérséklet szimbólum
- : Hangerőszint szimbólum
- : Ajtó zár szimbólum *

*A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

3.3 A sütő működési funkciói

A funkció táblázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje elterhet a terméken található elrendezéstől.

Funkció szimbólum	Funkció leírás	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és használat
	Sütő lámpája	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Működtetés ventilátorral	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Felső és alsó fűtés	*	Az ételt egyszerre melegítik felülről és alulról. Alkalmas süteményekhez, süteményekhez vagy süteményekhez és pörköltékhez sütőformákban. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Légkeveréses alsó fűtés	*	Az alsó fűtőtest által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan szétosztja a sütőben. A főzés egyetlen tálcával történik. Ezt a funkciót az easysystem tisztításhoz is használni lehet.
	Ventilátor fűtés	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.

	Eco ventilátor fűtés	*	Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót használhatja a „Ventilátor fűtés”. De; a főzési idő valamivel hosszabb lesz.
	Pizza funkció	*	Az alsó fűtés és a ventilátor fűtés működik. Pizza főzésére alkalmas.
	Teljes grill	*	A sütő mennyezetén lévő nagy grill működik. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.

* A termék a hőmérséklet gombon megadott hőmérsékleti tartományban működik.

3.4 Termék tartozékai

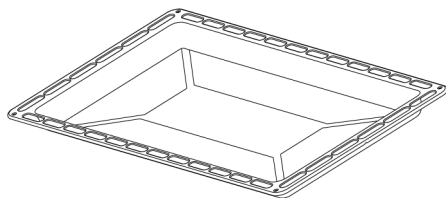
Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A mellékelt tartozékok a termékmodelltől függően eltérőek. Előfordulhat, hogy nem áll rendelkezésre a felhasználói kézikönyvben leírt összes tartozék az Ön termékéhez.



A készülék belsejében lévő tálcák a hő hatására deformálódhatnak. Ez nincs hatással a funkcionalitásra. A deformáció megszűnik, amikor a tálca lehűl.

Standard tálca

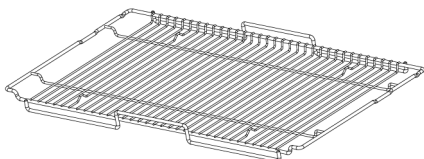
Süteményekhez, fagyasztott élelmiszerekhez és nagy darabok sütéséhez használják.



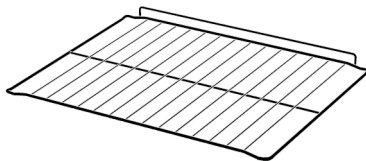
Grill rács

Sütésre, illetve a sütni, sütni, párolni kívánt ételeket a kívánt polcra helyezni.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



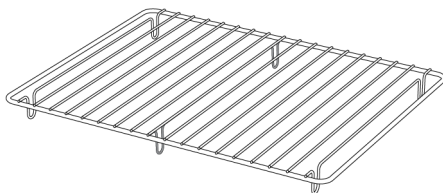
A rácsos polc nélküli modelleknél :



Grill rács tálcában

A tepsibe helyezésével (ha van) biztosítható, hogy a grillezés közben kifolyó olajok összegyűljenek a tálcában, és így elkerülhető legyen a sütő szennyeződése.

A tálcás rács nem alkalmas mélytálcsa használatra.

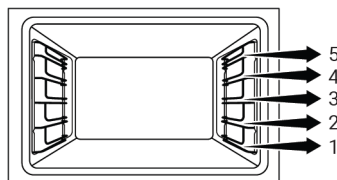


3.5 A termék tartozékainak használata

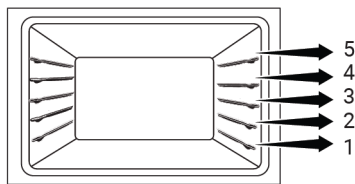
Főzőpolcok

A főzőtérben 5 szintes polcpozíció áll rendelkezésre. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokból is láthatja.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



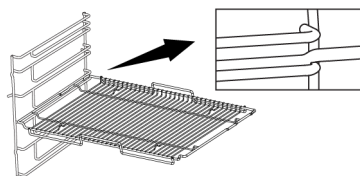
A rácsos polc nélküli modelleknél :



A huzalrács elhelyezése a szakácsolcokon

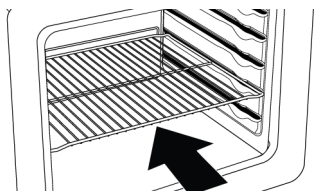
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Alapvető fontosságú, hogy a huzalrácsot megfelelően helyezze a huzaloldali polcokra. Miközben a huzalrácsot a kívánt polcra helyezi, a nyitott szakasznak elől kell lennie. A jobb szakács, a huzal grill rögzíteni kell a huzal polc megállási pont. Nem szabad áthaladnia a megállási ponton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

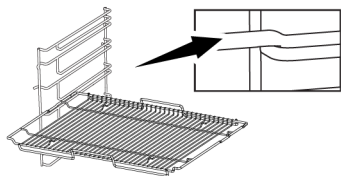
Alapvető fontosságú, hogy a huzalrácsot megfelelően helyezze az oldalsó polcokra. A huzalrácsnak egy iránya van, amikor a polcra helyezi. Miközben a huzalrácsot a kívánt polcra helyezi, a nyitott szakasznak elől kell lennie.



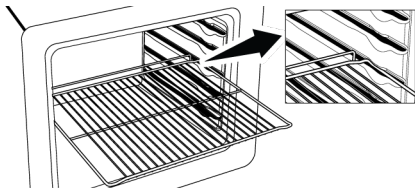
A grillrács megállító funkciója

Van egy megállító funkció, amely megakadályozza, hogy a grillrács kibillenjen a drótpolcra. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kivetheti az ételt. A grillrács eltávolítása közben húzza előre, amíg el nem éri a megállási pontot. Ezen a ponton át kell haladnia, hogy teljesen eltávolítsa.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

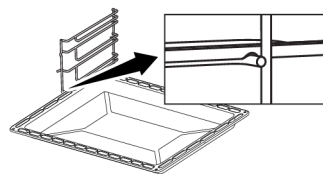


A rácsos polc nélküli modelleknél :



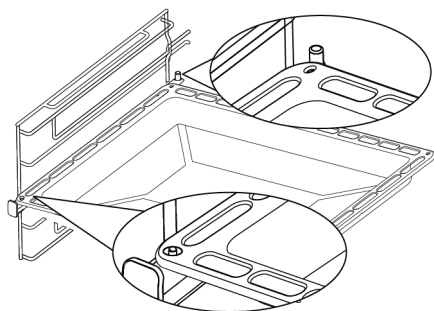
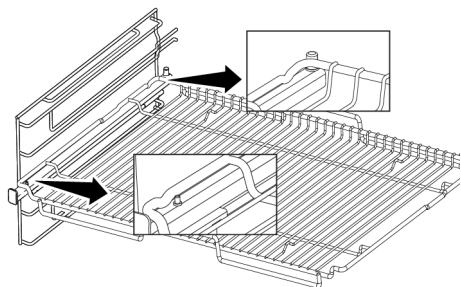
Tálca megállító funkció - A rácsos polcokkal ellátott modelleken

Van egy megállító funkció is, amely megakadályozza, hogy a tálca kibillenjen a drótpolcra. A tálca eltávolítása közben engedje ki a hátsó megállító aljzatból, és húzza maga felé, amíg eléri az előlő oldalt. A teljes eltávolításhoz át kell haladnia ezen a megállító aljzaton.



A grillrács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos síneken -A rácsos polcokkal ellátott és a teleszkópos modelleken

A teleszkópos síneknek köszönhetően a tálcák vagy drótpolcok egyszerűen fel- és levezethetők. Ügyeljen arra, hogy a tálcákat és a drótpolcokat a teleszkópos sínekre helyezze az alábbi ábra szerint.



3.6 Műszaki adatok

HU

Általános előírások	
Product external dimensions (magasság/szélesség/mélység) (mm)	min. 845 - max. 900 /900 /600
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50/60 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Teljes energiafogyasztás (kW)	3.5 kW
Teljes gázfogyasztás (kW)	11,9 kW (865 g/h - G30)
Sütő típusa	Többfunkciós sütő
Bal hátsó	Kiegészítő égő
Teljesítmény	2,0 kW (145 g/h – G30)
Bal első	Gyors égő
Teljesítmény	2,9 kW (211 g/h – G30)
Középső	Wok égő
Teljesítmény	4,0 kW (291 g/h – G30)
Jobb első	Gyors égő
Teljesítmény	1,0 kW (73 g/h – G30)
Jobb hátsó	Kiegészítő égő
Teljesítmény	2,0 kW (145 g/h – G30)
A terméken beállított gáz típusa/nyomása:	
G20 20 mbar	
G20 25 mbar	
Gáztermék kategória	
Cat II 2H3B/P	
Cat II 2H3+	
Cat II 2ELs3B/P	
Cat I 2H	
Gáztípusok/nyomások, amelyekre a termék átalakítható:	
G2 350 13 mbar	
G30 30 mbar	
G30 37 mbar	
G30/G31 28-30/37 mbar	



A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.



A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.



A termék címkéin vagy a termékhez mellékelte dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

Ország gázkategóriák/típusok/nyomás

Az alábbi táblázatban megtalálja a termék telepítési országában használható gáztípust, nyomást és gázkategóriát.

ORSZÁGKÓDOK	KATEGÓRIÁK		GÁZ TÍPUSA ÉS NYOMÁSA			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
HU	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
átfutási idő	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

ORSZÁGKÓDOK	KATEGÓRIÁK		GÁZ TÍPUSA ÉS NYOMÁSA			
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injektor táblázat

Az alábbi táblázat a befecskendező szelepek értékeit tartalmazza a gázátalakításhoz használt éghető anyagok összes gáztípusára. A befecskendező szelepek értékeit úgy érheti el, ha megnézi a műszaki táblázatot az éghető anyag és ország szerint átalakítható gáztípusokról. Előfordulhat, hogy az injektorokat nem szállítjuk a termékhez. Beszerezheti a hivatalos szervizektől, vagy onnan, ahol a terméket vásárolta.

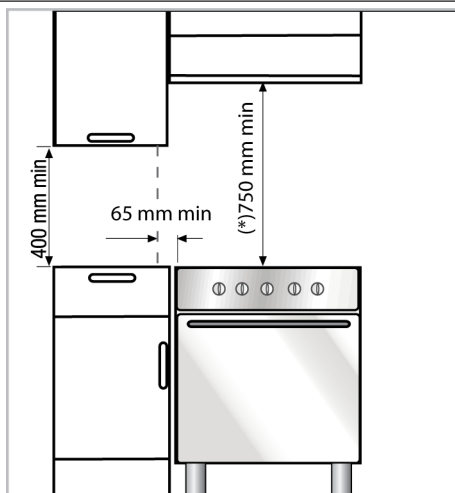
Fűzőzóna									
Teljesítmény	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75
4,0 kW	144	101	-	-	138	138	-	97	92

⚠ Általános figyelmeztetések

- A termék beszerelését bízva hivatalos szerelőre! Mielőtt kihívná a hivatalos szerelőt, győződjön meg róla, hogy a szükséges elektromos- és gázforrások rendelkezésre állnak. Ha ezek nem állnak rendelkezésre, akkor előbb hívjon villany- vagy gázszerelőt ezeknek a csatlakozásoknak a kialakításához. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.
- A hely biztosítása, valamint az elektromos és gázcsatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.
- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét.

4.1 Megfelelő hely a telepítéshez

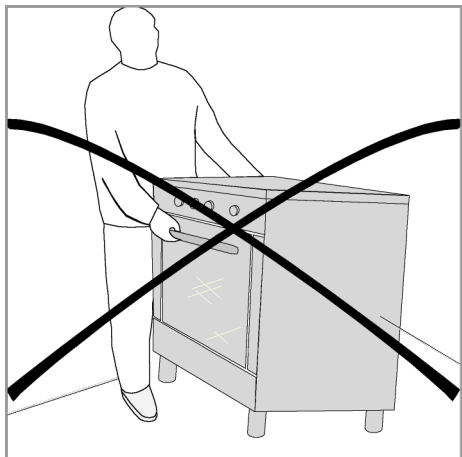
- Helyezze a terméket kemény felületre a termék alatti légcsatornák miatt. Nem szabad alapra vagy talapzatra helyezni. A termék lábai nem merülhetnek puha felületekre, például szőnyegre stb.
- A konyha padlójának képesnek kell lennie a készülék súlyának, valamint az edények és a pékárúk és az élelmiszerek további súlyának szállítására.
- Ez a termék egy 1. osztályú eszköz az EN 30-1-1 STANDARD szerint. A konyhafalak, konyhabútorok vagy bármely más termék mellett helyezhető el bármely dimenzióban hátulról és egyik széléről. A másik oldalon lévő konyhabútor vagy felszerelés csak azonos méretű vagy kisebb lehet.
- Mindkét oldalon szekrényekkel használható, de annak érdekében, hogy a főzőlap szintje felett legalább 400 mm távolság legyen, 65 mm-es oldalsó hézag legyen a készülék és bármely fal, válaszfal vagy magas szekrény között.



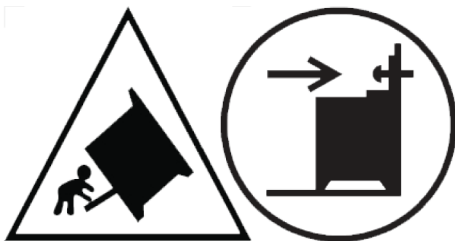
- Szabadon álló helyzetben is használható. Hagyjon legalább 750 mm távolságot a főzőlap felülete felett.
- Ha a tűzhely fölé páraelszívót kell felszerelni, olvassa el a páraelszívó gyártójának a beépítési magasságra vonatkozó utasításait (min. 650 mm).
- A készülék melletti konyhabútoroknak hőállóknak kell lenniük (100 db C min.).

A termék szállítása

- A terméket legalább két emberrel szállítsa.
- Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a termék szállításához vagy mozgatásához. Az ajtó, a fogantyú vagy a zsanérok megsérülhetnek.
- A készülék mozgása a legkönnyebben az elülső rész felemelésével érhető el, amint az a rajzon látható. Megfogás közben kerülni kell a grill elemek vagy a sütő belső bútorainak károsodását.



Figyelem-felborulás veszélye!



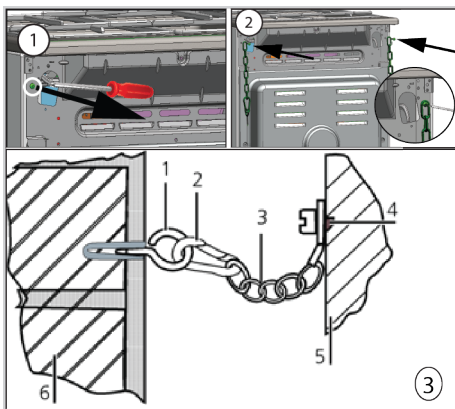
Figyelem: A készülék felborulásának megakadályozása érdekében ezt a stabilizáló eszközt be kell szerelni. Lásd a telepítési utasításokat.

Biztonsági lánc

A készüléket a túlegyensúlyozás ellen a sütőn található egy biztonsági lánc segítségével kell biztosítani.

Ha a termék 2 biztonsági láncsal rendelkezik;

Rögzítse a kampót (1) egy megfelelő csap segítségével a konyha falához (6), majd csatlakoztassa a biztonsági láncot (3) a kampóhoz a reteszelő mechanizmuson (2) keresztül.

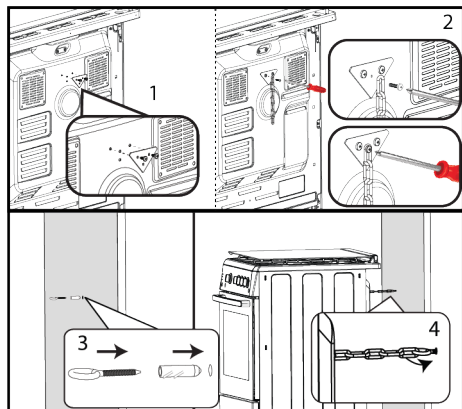


- 1 Hook
- 2 Reteszelő mechanizmus
- 3 Biztonsági lánc
- 4 Határozottan rögzítse a láncot a termék hátuljához
- 5 A termék hátulja
- 6 Konyha fal

Ha a termék 1 biztonsági láncsal rendelkezik;

A készüléket a túlegysúlyozás ellen a sü-
tőn található egy biztonsági lánc segítségével
kell biztosítani.

Kövesse az alábbi lépéseket a képen, hogy
rögzítse a biztonsági láncot a termékhez.



A stabilitási láncnak a lehető legrö-
videbbnek kell lennie, hogy elkerülje
a sütő előrehajlását, az átlós pedig
a sütő oldalsó megdöntését. A sta-
bilitási láncot olyan tűzhelyekhez
tervezték, amelyek nem tartalmaz-
nak záróelemet.

Szellőztetés

Minden szobában kell, hogy legyen nyitható
ablak vagy ezzel egyenértékű, és néhány
szobában állandó szellőző is szükséges.
Az égéshez szükséges levegő a szobából
származik, és a kibocsátott gázok közvet-
lenül a szobába távoznak. Készüléke bizton-
ságos működéséhez a jó szellőzés elen-
gedhetetlen.

Közvetlenül kültérre nyíló ajtóval és/vagy ablakkal rendelkező szobák

Azoknak az ajtóknak és/vagy ablakoknak,
amelyek közvetlenül kültérre e nyílnak ren-
delkezniük kell az alábbi táblázatban meg-
adott méretű szellőzőnyílással, amely a ké-
szülék teljes gázfogyasztásán alapul (a ké-
szülék teljes gázfogyasztása ezen haszná-
lati útmutató műszaki adatainak táblázatá-
ban található). Amennyiben az ajtók és/
vagy ablakok nem rendelkeznek a készülék
teljes gázfogyasztásának megfelelő, az
alábbi táblázatban megadott méretű szellő-

zőnyílással, akkor a szobában mindenkép-
pen lennie kell egy további állandó szellőző-
nyílásnak annak érdekében, hogy a készü-
lék gázfogyasztásához tartozó minimális
teljes szellőzési követelmények teljesülje-
nek. Az állandó szellőzőnyílás lehet meglé-
vő szellőzőtégla vagy páraelszívó csatorna
nyílása, stb.

Teljes gázfogyasztás (kW)	A szellőzőnyílás minimális mérete (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Közvetlenül kültérre nyíló ajtóval és/vagy ablakkal rendelkező szobák

Amennyiben a szoba, amelyben a készülék
telepítésre kerül nem rendelkezik közvetle-
nül kültérre nyíló ajtóval és/vagy ablakkal,
olyan más termékeket kell keresni, melynél
minden körülmények között biztosított egy
állandó, nem állítható és nem elzárható
szellőzőnyílás, amely megfelel a fenti táblá-
zatban megadott, a készülék gázfogyasztá-
sához tartozó minimális teljes szellőzési
követelményeknek. Emellett követni kell a
megfelelő építési előírásokat is.

Ha egy szoba vagy belső terület több, mint
egy gázkészüléket tartalmaz, további szel-
lőzési lehetőséget kell biztosítani a fenti
táblázat által meghatározott követelmé-
nyen felül. A további szellőzőfelületek mé-
reteinek a többi gázkészülék előírásainak
kell megfelelniük.

A készülék telepítési helyére a beltérre nyíló
ajtónak az alsó szélénél is kell hagyni egy
legalább 10 mm széles rést. Ügyeljen arra,

hogy olyan tárgyak, mint például szőnyegek vagy más padlóburkolatok ne takarják ezt a részt, amikor az ajtó zárva van.

A tűzhelyet konyhában, étkezős konyhában, hálósobában is el lehet helyezni de olyan helyiségben nem, ahol fürdőkád vagy zuhany van. Ne helyezze a tűzhelyet 20 négyzetméternél kisebb méretű hálósobába. 3. Ne szerelje a készüléket a földszintnél mélyebben fekvő helyiségbe, ha az legalább egyik oldalon nem nyílik a földszintre.

4.2 Elektromos csatlakoztatás

Általános figyelmeztetések

- Az elektromos bekötéssel kapcsolatos munkák megkezdése előtt válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Fennáll az áramütés veszélye!
- A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.
- A terméket csak arra jogosult és szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózatra. A termék jótállási ideje a megfelelő telepítést követően kezdődik. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végrehajtott eljárásokból fakadó károkért.
- A vezeték nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sérült vezeték csak hivatalos szervizmunkatárs cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyeznie. A típustáblázat a készülék típusától függően az ajtó vagy az alsó borítás kinyitásával látható vagy a készülék hátoldalán található. A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

- A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölélt). Ne használjon hosszabbítót vagy több aljzatot a tápellátáshoz.
- A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezeték/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

Ha a termék kábellel és dugvillával készül:

Az Ön terméke elektromos kábellel és dugvillával készült. Az elektromos kapcsolatot létrehozásához csatlakoztassa a dugvillát egy földelt aljzatba.

4.3 Gázcsatlakozás

Általános figyelmeztetések

- Robbanás, tűz és mérgezés veszélye áll fenn, ha a telepítést, javítást vagy csatlakoztatást illetéktelen/engedély nélküli/képzetlen személy vagy szakember végzi.
- Telepítés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi elosztási feltételek (a gáz jellege és a gáznyomás) és a készülék beállítása kompatibilisek. A termék gázbeállítási feltételei és értékei címkéken (vagy a típuscímkén) található.
- Ha az Ön országkódja nem szerepel a címkén, kövesse az Ön országára vonatkozó helyi műszaki utasításokat a gázcsatlakozásra és az átalakításra vonatkozóan.
- A terméket csak felhatalmazott/engedéllyel rendelkező/képzett személy vagy szakember csatlakoztathatja a gázellátó rendszerhez.
- A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen/engedély nélküli/képzetlen személy vagy szakember által végzett eljárásokból eredő károkért.

- A gázszerezéssel kapcsolatos munkálatok megkezdése előtt válassza le a gázfőcsatlakozót. Fennáll a robbanás veszélye!
- Ha a terméket később más típusú gázzal kell használni, akkor a kapcsolódó átalakítási eljárásról konzultáljon az erre felhatalmazott/engedéllyel rendelkező/képzett személy vagy szakemberrel.
- Győződjön meg róla, hogy a gázcsatlakozás tömítettségét minden használat után jól ellenőrizze. A gyártó nem vállal felelősséget a gázszivárgásból eredő károkért, amelyek az illetéktelen/engedéllyel nem rendelkező személyek által végzett gázcsatlakozás vagy átalakítás következtében keletkezhetnek.

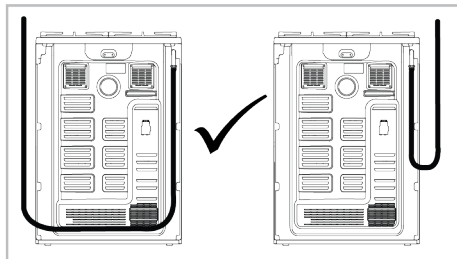
Tűzveszély:

- Ha a csatlakozást nem az alábbi utasításoknak megfelelően végzi el, fennáll a gázszivárgás és a tűz veszélye. Cégünk nem vállal felelősséget az ebből eredő károkért.
- A gázcsatlakoztatást csak engedéllyel rendelkező/engedélyezett/képzett személy vagy szakember végezheti.
- Győződjön meg arról, hogy a gázcsatlakozáshoz használandó gáztömlő megfelel a helyi gázszabványoknak.
- A rugalmas gáztömlőt úgy kell csatlakoztatni, hogy ne érintkezzen a körülötte lévő mozgó alkatrészekkel és forró felületekkel (az ábrák alatt látható), és ne szoruljon be a mozgó alkatrészek mozgása közben. (pl. fiókok). Ezenkívül nem szabad olyan helyeken elhelyezni, ahol összenyomódhat.
- Ne mozgassa a terméket, amelynek gázcsatlakozása befejeződött. Ha elmozdítja, fennállhat a gázszivárgás veszélye.
- A gázcsatlakozáshoz és az átalakításhoz villáskulcsot kell használni.

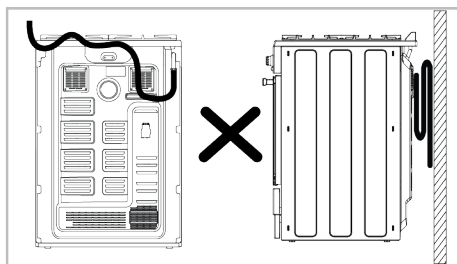
A gázcsatlakozási oldal kiválasztása

- A gáztömlőt a csatlakoztatás során a törés és a csukódás lehetősége ellen nagyszögű fordulatokkal kell csatlakoztatni.

- A gázcsatlakozás előtt győződjön meg arról, hogy a gázfőcsatlakozás és a gázra csatlakoztatandó termék gázcső kivezetése ugyanazon az oldalon van.



- A gázcsövet nem szabad összenyomni, összehajtani, becsípni, éles sarkokkal megérinteni, és nem szabad érintkezni a termék forró részeivel és a terméken lévő főzőedényekkel. A gázcső sérülése miatt robbanásveszély áll fenn!



Alkatrészek a gázcsatlakozáshoz

Az alábbiakban megadjuk a gázcsatlakozáshoz szükséges alkatrészeket és számszámokat. A modelltől függően előfordulhat, hogy ezeket az alkatrészeket nem adják a termékhez. A használandó gázcsatlakozó alkatrészek a gáztípustól és az országos előírásoktól függően változhatnak.

Szivárgás tömítés :



Csatlakozódarab EN 10226 R1/2" :



Csatlakozódarab folyékony gázhoz
(G30,G31) :



Gázkivezető csatlakozó darab :

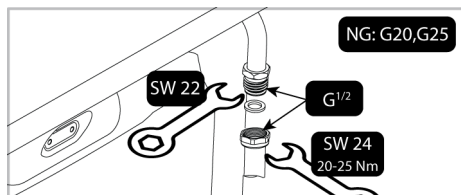


A gázcsatlakozás elkészítése - NG

- A termék beszerelése előtt a földgáz-bevezetést megfelelően elő kell készíteni a szereléshez. A termékhez csatlakoztatandó gázrendszer kimeneténél földgázszelepnak kell lennie.
- Győződjön meg arról, hogy a földgázszelep könnyen hozzáférhető.
- Csatlakoztassa a terméket az otthonában lévő földgázrendszerhez a helyi szabványoknak megfelelő rugalmas gáz-tömlővel.
- A gázcsatlakozás elkészítésekor új tömítést kell használni.
- A gázellátást gázcsövön vagy biztonsági gázcsövön keresztül kell csatlakoztatni, amelynek mindkét végén menetes szerelvény van.

EN ISO 228 G1/2" típusú csatlakozás

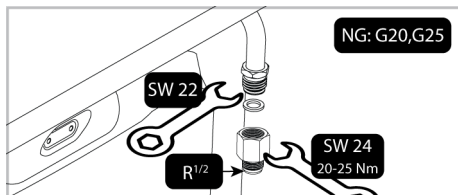
1. Helyezze az új tömítést a csatlakozódarabba, és győződjön meg róla, hogy a tömítés megfelelően ül.
2. Rögzítse a gázcsatlakozó darabot a készülékhez egy 22 mm-es villáskulccsal, és helyezze a csatlakozó darabot a csatlakozó darabba egy 24 mm-es villáskulccsal.



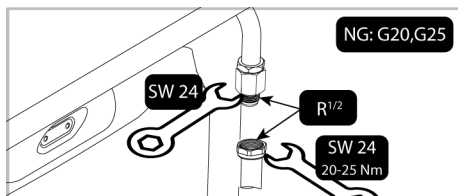
3. A csatlakoztatás után ellenőrizni kell a csatlakozórész szivárgását.

EN 10226 R1/2" típusú csatlakozás

1. Helyezze az új tömítést a földgázcsatlakozóba, és győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően ül.
2. Miközben a termék gázcsatlakozó kivezetését egy 22-es villáskulccsal rögzíti, csatlakoztassa az összekötő darabot a termék gázkivezetéséhez egy 24-es villáskulccsal, és szorosan húzza meg.



3. Helyezze be az új tömítőtömítést a biztonsági gáztömlőbe/csőbe. Győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik.
4. Tekerjen tömítőanyagot az összekötő cső menetes része köré. Csatlakoztassa a biztonsági gáztömlő/cső menetes részét a 24 mm-es villáskulccsal a csatlakozóhoz, és szorosan húzza meg, a csatlakozót a 24 mm-es villáskulccsal a helyén tartva.



5. A csatlakoztatás után ellenőrizni kell a csatlakozórész szivárgását.

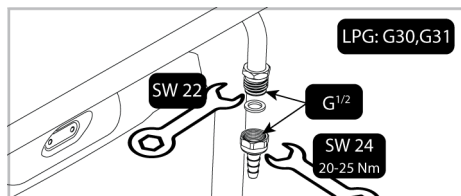
A gázcsatlakozás elkészítése - LPG

- A terméket úgy kell csatlakoztatni, hogy az a gázcsatlakozáshoz közel legyen a gázszivárgás elkerülése érdekében.
- A gázcsatlakozás előtt gondoskodjon műanyag gáztömlőről és megfelelő rögzítőbilincsről. A műanyag gáztömlő belső átmérőjének 10 mm-nek kell lennie, és hossza nem lehet hosszabb 150 cm-nél. A műanyag tömlőnek szivárgásmentesnek és ellenőrizhetőnek kell lennie.

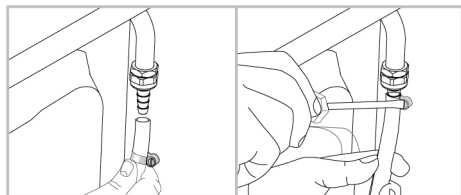
- A gázkészülékek és -rendszerek megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni kell. A szabályozót, a tömlőt és annak bilincset rendszeresen ellenőrizni kell, és a gyártó által ajánlott időszakon belül vagy szükség esetén ki kell cserélni.
- A gázcsatlakozás elkészítésekor új tömítést kell használni.
- A gázcsatlakozásnak gázcsövön vagy rögzített csatlakozón keresztül kell történnie.

Csatlakozás szorított (menet nélküli) gáztömlővel

1. Helyezze az új tömítést a folyékonygáz-csatlakozóba, és győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően ül.
2. Rögzítse a termék gázcsatlakozó kivezetését egy 22 mm-es villáskulccsal, csatlakoztassa a csatlakozó darabot a termék gázkivezetéséhez egy 24 mm-es villáskulccsal, és húzza meg szorosan.



3. Illessze a rögzítőbilincset a gázcső egyik végére. Lággyítsa meg a gázcső végét, amelyhez a bilincset csatlakoztatta, úgy, hogy egy percre forró vízbe teszi.
4. Helyezze be a megpuhított gáztömlőt egészen a csatlakozó darabba. Húzza meg a bilincset biztonságosan egy csavarhúzóval.



5. A csatlakoztatás után ellenőrizni kell a csatlakozórész szivárgását.

Szivárgás ellenőrzése a csatlakozási ponton

- Győződjön meg róla, hogy a termék összes gombja ki van kapcsolva. Győződjön meg arról, hogy a gázellátás nyitva van. Készítsen szappanos habot, és vigye fel a tömlő csatlakozási pontjára a gázszivárgás ellenőrzésére.
- A szappanos rész habzik, ha gázszivárgás van. Ebben az esetben még egyszer ellenőrizze a gázcsatlakozást.
- Szappan helyett a kereskedelemben kapható spray-eket is használhat a gázszivárgás ellenőrzésére.
- Ha gázszivárgás van, zárja el a gázellátást, és szellőztesse ki a helyiséget.
- Soha ne használjon gyufát vagy öngyújtót gázszivárgás ellenőrzéséhez.

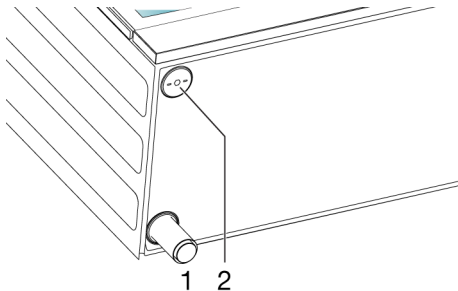
4.4 A termék elhelyezése

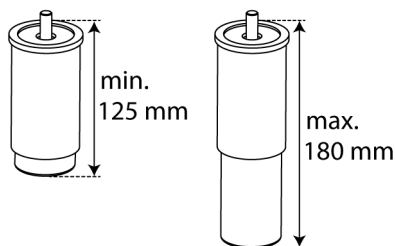
1. Tolja a terméket a konyha fala felé.
2. Rögzítse a termékhez csatlakoztatott biztonsági láncot a falhoz.

3. Állítsa be a sütő lábát

A sütő lábának rögzítése

1. 4 lábat szállítunk A sütővel együtt. Mindegyik lábat a sütő alatti 4 sarokban található megfelelő nyílásokba kell felszerelni.
2. Csavarja be a láb menetét az óramutató járásával megegyező irányba.
3. Az Ön biztonsága érdekében győződjön meg róla, hogy mind a 4 láb csavarozásakor vízszintes. A lábak kiegyensúlyozatlansága negatív hatással van a szakácsra.





A sütő magassága 845 mm a láb minimális beállításánál. A sütő magassága 900 mm a láb maximális beállításánál.

Végző ellenőrzés

1. Csatlakoztassa újra a terméket a hálózathoz.
2. Ellenőrizze a funkciókat.
3. Zárja el a gázellátást.
4. Ellenőrizze a gázberendezést, hogy illeszkedik-e megfelelően.
5. Gyűjtsa be az égőket és ellenőrizze a lángokat.



A lángnak kéknek és szabályos alakúnak kell lennie. Ha a láng sárgás, ellenőrizze, hogy az égősapka megfelelően van-e a helyén, vagy tisztítsa meg az égőt.

4.5 Gázüzem átállítása



Általános figyelmeztetések

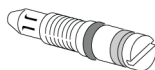
- A gázszeléssel kapcsolatos munkálatok megkezdése előtt válassza le a gázfőcsatlakozót. Fennáll a robbanás veszélye!
- Minden gázinjektort ki kell cserélni, és a gázcsapok égésbeállítását üresjáratú állásban kell elvégezni annak érdekében, hogy a termék alkalmas legyen más gázzal való használatra.
- A gáztípus megváltoztatása után a pótzsákon lévő új gáztípus címkét a termék hátfalán lévő jelenlegi címkére kell felragasztani.

- A termék országokénti átalakítható gáztípusát és gázkategóriáit az "Ország gázkategóriái/típusai/nyomása" szakasz tartalmazza. Ellenőrizze a táblázatban található táblázatban, hogy milyen gáztípusokat alakíthat át az Ön területén. Ebben a táblázatban nem lehet nem meghatározott gáztípusokra konvertálni.
- Előfordulhat, hogy a termék nem tartalmazza az átalakítani kívánt gáztípushoz megfelelő tartalék injektort. Az injektorokat a hivatalos szervizben vagy azon a helyen szerezheti be, ahol a terméket vásárolta.
- Az égőkhöz használandó injektorértékek és gáztípusok a szakasz végén található. Az átalakítandó gáztípus bekötését a gázbekötési részben leírtak szerint végezze el.

Alkatrészek gázüzemű átalakításhoz

A gázátalakításhoz szükséges alkatrészecskék és szerszámok az alábbiakban láthatók. A modelltől függően előfordulhat, hogy ezeket az alkatrészecskéket nem adják a termékhez.

Bypass fúvóka

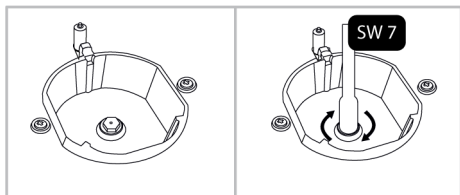


Égő injektor

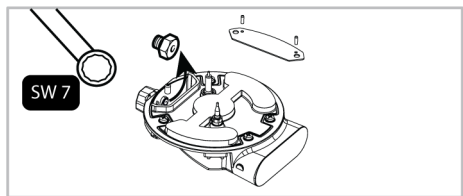


Az égők injektorának cseréje

1. Állítsa az összes vezérlőgombot kikapcsolt állásba a kezelőpanelen.
2. Zárja el a gázellátást.
3. Vegye ki a gázrőzsa fedelét és az égőtestet.
4. Az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva vegye ki a gázinjektorokat. (kulcs 7)



5. Ha az Ön termékének wokégője oldalról belépő injektorral rendelkezik, távolítsa el az injektort egy 7-es számú villásculccsal.



- i** Néhány főzőlapon a befecskendezőt egy fémdarabbal fedik le. Ezt a fémfedelelet el kell távolítani az injektorcseréhez.

6. Szerelje be az új gázinjektorokat. (Meghúzási nyomaték 4 Nm)
7. Ellenőrizze az összes csatlakozást, hogy megbizonyosodjon arról, hogy biztonságosan és szilárdan vannak-e felszerelve.

- i** Az új injektorok pozíciója a csomagoláson vagy az injektortáblán fel van tüntetve, amelyre hivatkozni lehet.

8. A csatlakoztatás után ellenőrizni kell a szivárgó injektorokat.

- i** Hacsak nem lép fel valami rendkívüli körülmény, ne próbálja meg eltávolítani a gázégők csapjait. Ha a csapok cseréjére van szükség, hívja a szakszervízt.

A gázcsapok alacsony folyási helyzetbe való állítása

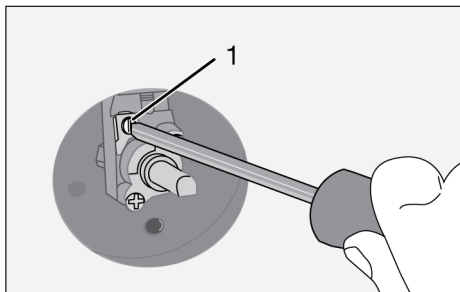
1. Gyűjtsa be a beállítani kívánt égőt, és állítsa a gombot kis lángra.
2. Távolítsa el a gombot a gázcsapról.

3. Egy megfelelő méretű csavarhúzó segítségével állítsa be az áramlás mértékét szabályozó csavart.

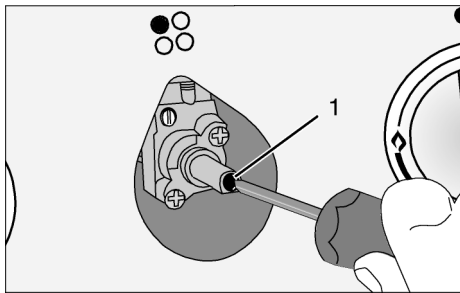
4. LPG esetén (Bután - Propán) az óramutató járásával megegyező irányba forgassa el a csavart. Földgáz esetében forgassa el a csavart egyszer az óramutató járásával ellentétes irányba.

⇒ A nyílt láng normális hosszának takarékon 6-7 mm-nek kell lennie.

5. Ha a láng a kívántnál magasabb, akkor fordítsa el a csavart az óramutató irányának megfelelően. Ha kisebb, fordítsa el az óra mutató járásával ellentétes irányba.
6. Az utolsó ellenőrzéshez állítsa az égőt nagylángra és kislángra is, és ellenőrizze a lángot.
7. A készülék gáztípusának függvényében a beállítócsavar helyzete változhat.



1 Gázáramlást állító csavar

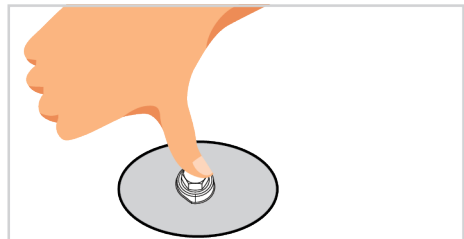


1 Gázáramlást állító csavar

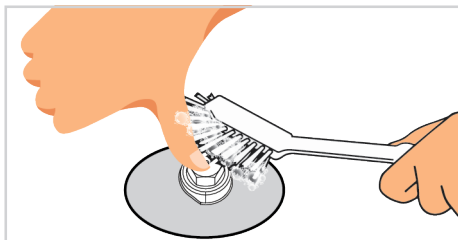
A fűvókák szivárgás ellenőrzése

Mielőtt elvégezné az átalakítást a készüléken, ellenőrizze, hogy az összes vezérlőgomb ki van-e kapcsolva. A fűvókák helyes átalakítása után minden fűvókát meg kell vizsgálni a gázszivárgás szempontjából.

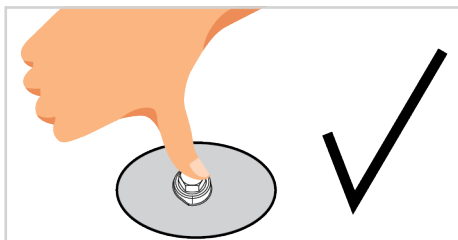
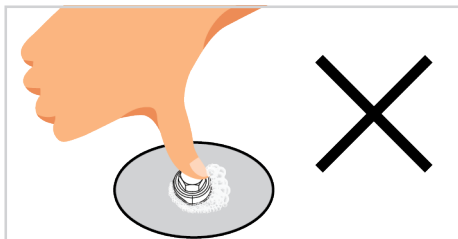
1. Győződjön meg róla, hogy a termék gázellátása be van kapcsolva és továbbra is minden vezérlőgombot ki van kapcsolva.
2. Minden fűvóka nyílást egy ujjal megfelelő erővel zárjon el, hogy megakadályozza a gázszivárgást, amikor a megfelelő vezérlőgomb be van kapcsolva, és tartsa nyomás alatt, hogy a gáz eljuthasson a fűvókához.



3. Alkalmazzon előkészített szappanos vizet a fűvóka csatlakozásánál egy kis kefével, ha a fűvóka csatlakozóján gázszivárgás van, a szappanos víz habot hoz létre. Ebben az esetben húzza meg megfelelő erővel a fűvókát és ismételje meg a 3. lépést.



4. Ha továbbra is hab képződik, azonnal kapcsolja ki a termék gáz bemenetét és hívja a hivatalos szerviz képviselőt vagy egy engedéllyel rendelkező szerelőt. Ne használja a terméket, amíg a hivatalos szerviz nem javítja a terméket.



5 Első használat

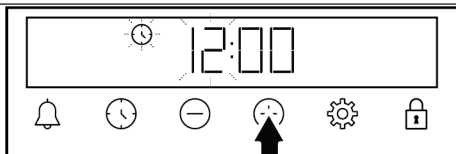
Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

5.1 Először idő beállítás

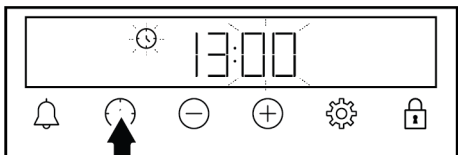


A sütő használata előtt mindig állítsa be a napszakot. Ha nem állítja be, akkor egyes sütőmodellekben nem főzhet.

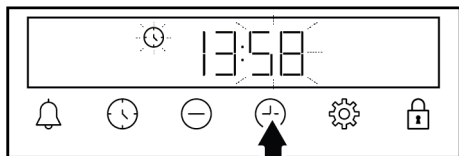
1. A sütő első indításakor a kijelzőn a "12:00" és a ⌚ szimbólum villog.
2. Állítsa be a napi időt a (+)/(-) gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a ⌚ vagy a ⚙ gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a (+)/(-) gombokat.



5. Erősítse meg a vagy a gomb megérintésével.

⇒ Megtörténik a napi idő beállítása és a szimbólum eltűnik a kijelzőről.

Ha az idő először nincs beállítva, a "12:00" és a szimbólum továbbra is villog, és a sütő nem indul el. Ahhoz, hogy a sütő működjön, meg kell erősítenie a napi időt a napi idő beállításával vagy a gomb megérintésével, amikor az "12:00" állásban van. Később a napi időt megváltoztathatja a "Beállítások" részben leírtak szerint.

Áramszünet esetén a napi idő beállítások törlődnek. Újra be kell állítani.

5.2 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Vegye ki az összes tartozékot a termékel együtt szállított sütőből.

6 A főzőlap használata

6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk

Általános figyelmeztetések

- Ne engedje, hogy tárgyak essenek a főzőlapra. Még a kisméretű tárgyak is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon repedt főzőlapot. Ezek a repedések víz szivároghat, és rövidzárlatot okozhat. Ha a felület bármilyen módon megsérült (például látható repedések), először kapcsolja ki a biztosítékot, majd hívja a hivatalos szervizt, hogy húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy csökkentse az áramütés kockázatát.

3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése működik. Lásd "A sütő működési funkciói". A sütő kezelését a következő részben ismerheti meg.
5. Várja meg, amíg a sütő kihűl.
6. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

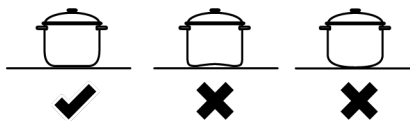
A tartozékok használata előtt:

Tisztítsa meg a sütőből kivett tartozékokat mosószeres vízzel és puha tisztítószivaccsal.

MEGJEGYZÉS: Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

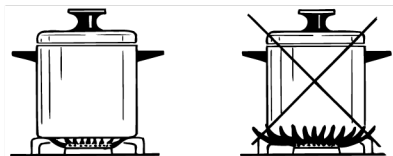
MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

- Az edényeket és serpenyőket úgy helyezze el, hogy a fogantyúik ne az égők felett legyenek, így megelőzheti azok felmelegedését.
- Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amelyek könnyen felbillenhetnek a főzőlapon.



- Üresen ne melegítse az edényeket/serpenyőket. Az edények és a főzőlap is károsodhat.

- Ne gyűjtsa be a égőket úgy, hogy nincsenek edények/serpenyők az égőkön.
- Használat után mindig kapcsolja ki az égőket.
- A berendezés sérülhet, ha a főzőlapot edények/serpenyők nélkül használja. Minden használat után kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Minden használat után a sütőfelület forró lesz, ezért ne tegye a műanyag edényeket a sütőfelületre. Az ilyen anyagokat azonnal tisztítsa le a felületről.
- A hirtelen hőmérsékletváltozások az üveg főzőfelületén károsodást okozhatnak, ügyeljen arra, hogy főzés közben ne folyjon ki hideg folyadék.
- Tegyen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlcsoorduljon az edényekből/serpenyőkből, és így elkerülhető a szükségtelen takarítás.
- Ne tegye az edények és serpenyők fedőit az égőkre/zónákra.
- Az edényeket helyezze az égők/zónák közepére. Ha egy edényt szeretne áthelyezni egy másik égőre/zónára, ne húzza azt; inkább emelje fel és úgy tegye át a másik égőre/istediőgizide, kaydirmak yerine kaldırarak ıstedıgiziniz ocak gözünün üzeri-ne koyun.
- Az edények/serpenyők mérete legyen megfelelő az égő méretéhez. A gázégőket úgy állítsa be, hogy azok ne érjenek túl az edény/serpenyő szélén, illetve az edényeket/serpenyőket úgy a tartó közepére helyezze. Ne használjon nagy serpenyőt/edényt egynél több égő lefedésére.



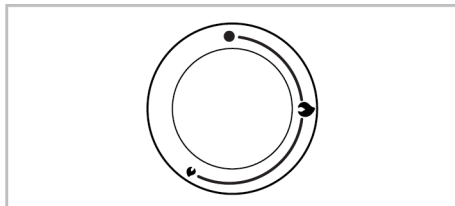
Javasolt edény/serpenyő méretek

Főzőlap égő típus	Edény átmérője - cm
Gyors égő	16 – 18
Normál égő	18 – 20
Gyors égő	20 - 22
Wok égő	22 - 24

Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amely nagyobbak a fent megadott méreteknél. A megadottnál nagyobb méretű edények/serpenyők használata szén-monoxid mérgezést és a közeli felületek és gombok túlmelegedését okozhatja. Ezenkívül, ha a termék főzőfelülete üveg, túlmelegedés lép fel ezen a felületen, és a termék megsérül. A kisebb edények/serpenyők használata a lángok miatt égést okozhat.

6.2 A főzőlapok működtetése

Főzőlap vezérlő gomb



- Kikapcsolt pozíció
- 🔥 Kis láng: a legalacsonyabb gázteljesítmény
- 🔥🔥 Nagy láng: a legnagyobb gázteljesítmény

A főzőlapot a főzőlap vezérlőgombjaival működtetheti. Minden gomb működteti a megfelelő égőt. Lehet következtetni, amely égő vezérli a szimbólumok a Vezérlőpulton.

Kikapcsolt állapotban (felső helyzetben) az égőt nem táplálja gáz. Az égő meggyújtása után szakácsot készíthet a gázszint beállításával a gombon. Állítsa be a kívánt szakácsjelzőt úgy, hogy a gombot a megfelelő szimbólumhoz igazítja.

A gázégők begyújtása

- ✓ A gázégőket a szabályozógombokkal lehet begyújtani.
- 1. Nyomja meg az égógombot.
- 2. Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a nagy láng szimbólumig nyomva.
- 3. A keletkező szikra meggyújtja a gázt.
- 4. A kezdeti gyújtás után 3-5 másodpercig tartsa nyomva a gombot.
- 5. Ha a gáz a gomb megnyomása és elengedése után sem gyullad be, ismételje meg ugyanezt a folyamatot a gomb 15 másodpercig tartó megnyomásával.

i Engedje el a gombot, ha az égő 15 másodpercen belül nem gyullad be. Várjon legalább 1 percet, mielőtt újra megpróbálja. Gázfelhalmozódás és robbanás veszélye áll fenn!

- 6. Állítsa be a kívánt teljesítményszintet.

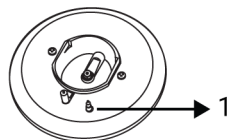
A gázégők kikapcsolása

Állítsa az égógombot kikapcsolt állásba (felül).

i Ha az égő lángja véletlenül kialszik, kapcsolja ki az égő szabályozógombját. Legalább 1 percig ne próbálja újra begyújtani az égőt.

Gázlezáró biztonsági mechanizmus

A felső égőkön való túlfolyás miatti kifulladás elleni óvintézkedésként egy biztonsági mechanizmus lép működésbe, és azonnal elzárja a gázt.



1 Gázlezárás biztonsága

A gázlezáró biztonsági mechanizmus aktiválásához a főzőlap begyújtása után tartsa még 3-5 másodpercig lenyomva a szabályozógombot.

Wok égő

A wok-égők segítenek gyorsabban főzni. A wok, amelyet különösen az ázsiai konyhában használnak, egyfajta mély és lapos, félelemezéből készült serpenyő, amelyet darált zöldség és hús rövid idő alatt, erős lángon történő főzésére használnak.

Mivel az ételeket erős lángon és nagyon rövid idő alatt főzik meg az ilyen serpenyőkben, amelyek gyorsan és egyenletesen vezetik a hőt, az ételek tápértéke megmarad, és a zöldségek ropogósak maradnak.

A wok-égőt használhatja hagyományos serpenyőkhöz is.

7 A sütő használata

7.1 Általános információk a sütő használatához

Hűtőventilátor (A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)

Az Ön terméke hűtőventilátorral rendelkezik. A hűtőventilátor szükség esetén automatikusan bekapcsol, és hűti a termék elülső részét és a bútorokat is. A hűtési folyamat befejeztével automatikusan kikapcsol. A forró levegő a sütő ajtaján keresztül távo-

zik. Ne fedje le ezeket a szellőzőnyílásokat. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet. A hűtőventilátor a sütő működése alatt vagy a sütő kikapcsolása után (kb. 20-30 percig) tovább működik. Ha a sütőidőzítő programozásával főz, a sütési idő végén a hűtőventilátor minden funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan be- és kikapcsol. Ez nem hiba.

Sütő világítás

A sütő világítása akkor kapcsol be, amikor a sütő elkezd a sütést. Egyes modelleknél a világítás sütés közben is világít, míg más modelleknél egy bizonyos idő után kikapcsol.

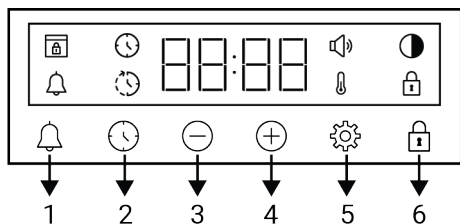
Ha azt szeretné, hogy a sütőlámpa folyamatosan világítson, válassza ki a "Sütő lámpája" üzemállapotot a funkcióválasztó gombbal.

7.2 A sütő vezérlőegységének működése

Általános információk a sütő vezérlőegységéhez

- A sütési folyamat maximálisan beállítható ideje 5 óra 59 perc. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia.
- Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. A beállítások mentésére rövid ideig várni kell.
- Bármilyen főzési beállítás esetén, a napszakot nem lehet beállítani.
- Ha a főzési idő a főzés kezdetekor be van állítva, a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
- Abban az esetben, ha a főzési idő vagy a főzés befejezésének ideje be van állítva; a  gomb hosszú ideig történő megérintésével automatikusan törölheti.

Időzítő



- 1 Riasztás gomb
- 2 Idő beállítás gomb
- 3 Csökkentés gomb
- 4 Növelés gomb
- 5 Beállítások gomb
- 6 Nyomógomb zár gomb

Szimbólumok megjelenítése

-  : Sütési idő szimbólum
-  : Sütés végének szimbóluma *
-  : Riasztás szimbólum
-  : Fényerő szimbólum
-  : Nyomógomb zár szimbólum
-  : Hőmérséklet szimbólum
-  : Hangerőszint szimbólum
-  : Ajtó zár szimbólum *

*A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

A sütő bekapcsolása

Amikor a funkcióválasztó gombbal kiválasztja a működési funkciót, mellyel főzni szeretne, és a hőmérsékletgombbal beállít egy bizonyos hőmérsékletet, a sütő működésbe lép.

A sütő kikapcsolása.

A sütőt úgy kapcsolhatja ki, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletgombot kikapcsolt (felfelé) állásba fordítja.

Kézi főzés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásához

Ha kiválasztja az étel hőmérsékletét és működési funkcióját, a főzési idő beállítása nélkül, manuális irányítással (saját irányítással) főzhet.



1. Válassza ki a főzni kívánt működési funkciót a funkcióválasztó gombbal.
2. A hőmérsékletgombbal állítsa be a főzni kívánt hőmérsékletet.

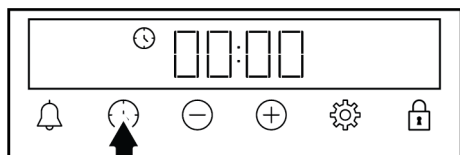
⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten, és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a  szimbólum eltűnik. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül tör-

ténik. A főzést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Amikor a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt a funkcióválasztó gomb és a hőmérséklet-kapcsoló kikapcsolásával (fel).

Főzés a főzési idő beállításával:

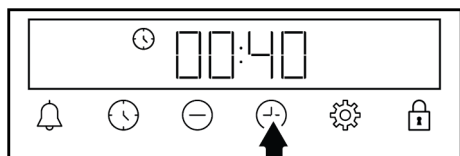
A sütő automatikusan kikapcsolhat az idő leteltével, ha kiválasztja az ételre jellemző hőmérsékletet és működési funkciót, valamint beállítja a főzési időt az időzítőn.

1. Válassza ki a főzéshez szükséges működési funkciót.
2. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn a főzési időre vonatkozóan.



-  A működési funkció és a hőmérséklet beállítása után a főzési idő gyors beállításához a  gomb közvetlen megérintésével beállíthatja a főzési időt 30 percre, és a  gombokkal módosíthatja az időt.

3. Állítsa be a sütési időt a  gombokkal.



-  A főzési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után 5 perccel nő.

4. Tegye az ételt a sütőbe, és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályzóval.

⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A beállított főzési idő elkezd visszafelé számolni és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a  szimbólum eltűnik.

5. A beállított főzési idő letelte után a kijelzőn megjelenik a "End" felirat, a  szimbólum villog és az időzítő csipog.
6. A figyelmeztetés két percig szól. A hangos figyelmeztetést bármelyik gomb megnyomásával elnémíthatja. A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.

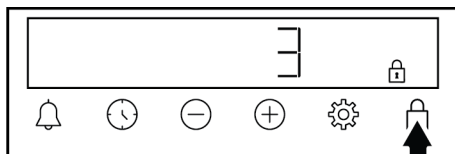
 Ha a hangjelzés végén bármelyik gombot megnyomja, a sütő újra működésbe lép. Ahhoz, hogy a sütő a figyelmeztetés lejártával ne működjön újra, kapcsolja ki a sütőt a hőmérséklet- és funkciógomb "0" (ki) állásba történő elfordításával.

7.3 Beállítások

A billentyűzár aktiválása

A billentyűzár funkcióval megvédelheti az időzítőt az interferenciától.

1. Érintse meg a gombot, amíg a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.



⇒ A kijelzőn megjelenik a  szimbólum, és elindul a 3-2-1 visszaszámlálás. A kulcszár akkor aktiválódik, amikor a visszaszámlálás véget ér. Ha bármelyik gombot megérinti, miután a billentyűzár be van állítva, az időzítő hangjelzést ad, és a  szimbólum villogni fog.

 Ha a visszaszámlálás vége előtt engedi el a gombot, a kulcszár nem aktiválódik.

 Ha a billentyűzár be van kapcsolva, az időzítő gombok nem használhatók. Áramszünet esetén a gombzár nem törlődik.

A gombzár deaktiválása

1. Érintse meg a gombot, amíg a  szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.
- ⇒ A  szimbólum eltűnik a kijelzőről, és a gombzár ki van kapcsolva.

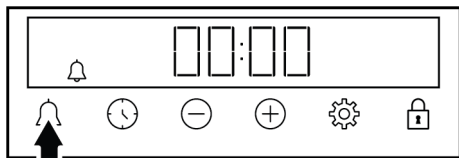
A hangjelzés beállítása

A termék időzítójét a sütés kivételével bármilyen figyelmeztetéshez vagy emlékeztetőhöz is felhasználhatja. Az ébresztőóra nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például akkor is használhatja az ébresztőórát, ha a sütőbe lévő ételt egy bizonyos időpontban meg szeretné fordítani. Amint a beállított idő letelik, az időzítő hangjelzéssel figyelmeztet.

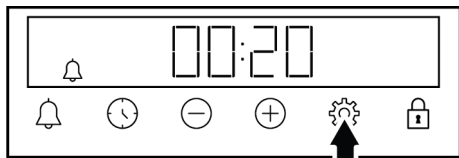


A maximális jelzési idő 23 óra 59 perc lehet.

1. Érintse meg a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum.



2. A $\oplus/\ominus$ gombokkal állítsa be a riasztás idejét.



⇒ Az ébresztési idő beállítása után a  szimbólum világít, és a kijelzőn elkezdődik az ébresztési idő visszaszámlálása. Ha az riasztási és a sütési idő egyidejűleg van beállítva, a kijelzőn a rövidebb idő jelenik meg.

3. A riasztási idő letelte után a  szimbólum villogni kezd és hangos figyelmeztést ad.

A figyelmeztetés kikapcsolása

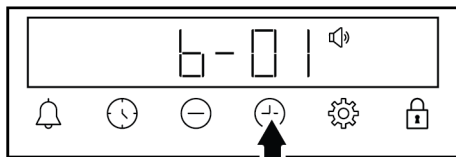
1. A riasztási időszak végén a figyelmeztetés két percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.
- ⇒ A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.

Ha törölni szeretné a riasztást;

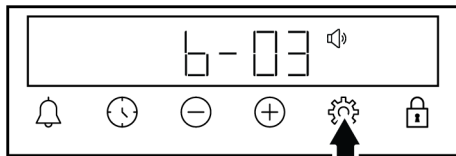
1. Érintse meg a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum az ébresztési idő visszaállításához. Érintse meg a $\ominus$ gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "00:00" szimbólum.
2. A riasztást a  gomb hosszan tartó megérintésével is törölheti.

A hangerő beállítása

1. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.



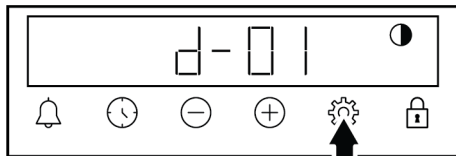
2. A $\oplus/\ominus$ gombokkal állítsa be a kívánt szintet. **(b-01-b-02-b-03)**



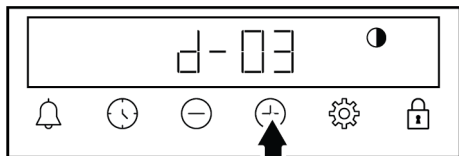
3. Érintse meg a  billentyűt a megerősítéshez, vagy várjon anélkül, hogy bármelyik billentyűt megérintené. A hangerő-készlet egy idő után aktívává válik.

A kijelző fényerejének beállítása

1. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.



2. A $\oplus/\ominus$ gombokkal állítsa be a fényerőt. **(d-01-d-02-d-03)**

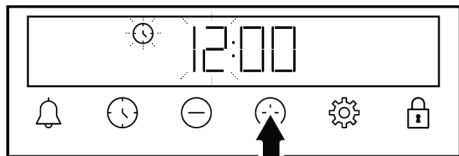


3. Érintse meg a billentyűt a megerősítéshez, vagy várjon anélkül, hogy bármilyen billentyűt megérintenék. A fényerő beállítás egy idő után aktívává válik.

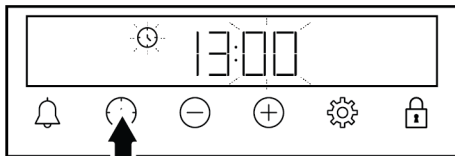
A napi idő megváltoztatása

A sütőn a korábban beállított napszak megváltoztatásához:

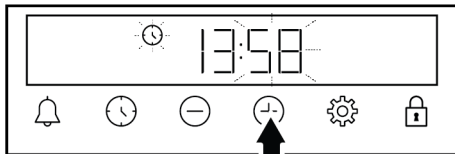
1. Érintse meg a gombot, amíg a szimbólum megjelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be a napi időt a / gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a vagy a gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a / gombokat.



5. Erősítse meg a vagy a gomb megérintésével.

⇒ Megtörténik a napi idő beállítása és a szimbólum eltűnik a kijelzőről.

8 Általános információk a főzésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

Emellett ez a szakasz ismerteti néhány gyártóként tesztelt élelmiszert és az ezekhez az élelmiszerekhez legmegfelelőbb beállításokat. A sütő megfelelő beállításai és tartozékai is fel vannak tüntetve ezen élelmiszerekhez.

8.1 Általános tudnivalók a sütőben sütésről

- A sütő ajtajának sütés közbeni vagy utáni kinyitásakor forró, égető gőz keletkezhet. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét. A sütő ajtajának kinyitásakor, lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz a hőmérsékletkülönbség miatt kondenzvízcseppeket képezhet a sütő belső és külső részén, valamint a bútorok felső részén. Ez egy normális és fizikai jelenség.
- Az ételtől függően páralecsapódás vagy vízgőz izzadásként vagy csöpögésként jelenhet meg a sütő belső üvegén. Ez a

gyakori jelenség főzés közben fordulhat elő. Javasoljuk, hogy nedves ruhával törölje tisztára a belső üveget, ha a termék a főzés után kihűlt.

- Az ételekre megadott főzési hőmérséklet és időértékek a recepttől és a mennyiségtől függően változhatnak. Ezért ezeket az értékeket tartományokként adjuk meg.
- A sütés megkezdése előtt mindig távolítsa el a sütőből a nem használt tartozékokat. A sütőben maradó tartozékok megakadályozhatják, hogy az ételek a megfelelő értékeken süljenek meg.
- Az olyan ételek esetében, amelyeket a saját receptje szerint fog elkészíteni, hivatkozhat a főzési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A mellékelt tartozékok használatával a legjobb főzési teljesítményt érheti el. Mindig vegye figyelembe a gyártó által használni kívánt külső edényekre vonatkozó információkat.

- A sütéshez használt zsírpapírt vágja megfelelő méretűre a főzni kívánt edényhez. Az edényből kilógó zsírpapírok égési sérülések veszélyét okozhatják, és befolyásolhatják a sütés minőségét. A megadott hőmérséklet-tartományban használjon zsírpapírt.
- A jó sütési teljesítmény érdekében helyezze az ételleket az ajánlott megfelelő polcra. Sütés közben ne változtassa meg a polc pozícióját.

8.1.1 Sütemények és sütőipari ételek

Általános információk

- A jó főzési teljesítmény érdekében javasoljuk a termék tartozékainak használatát. Ha külső főzőedényt fog használni, akkor inkább sötét, tapadásmentes és hőálló edényeket válasszon.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételleket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe.
- Ha a drótrácson főzőedényeket használ, azokat a drótrács közepére helyezze, ne a hátsó fal közelébe.
- A tésztakészítéshez használt összes alapanyagának frissnek és szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- Az ételek főzési állapota az étel mennyiségétől és a főzőedény méretétől függően változhat.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a sütési időt, és a tésztafélék alsó felülete nem barnul meg egyenletesen.
- Ha sütőpapírt használ, akkor az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben a helyzetben előfordulhat, hogy a főzési időt körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítania.

- A főzési táblázatokban megadott értékeket a laboratóriumainkban végzett vizsgálatok eredményeként határoztuk meg. Az Ön számára megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételleket a főzési táblázatban ajánlott megfelelő polcra. A sütő alsó polcát nevezze 1. polcnak.

Tippek a sütemények sütéséhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a sütési időt.
- Ha a sütemény nedves, használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal.
- Ha a sütemény teteje megégett, tegye az alsó polcra, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- Ha a sütemény belseje jól átsült, de kívül ragad, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek a tésztához

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a Főzés időt. A tésztaalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
- Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a tálcat.
- Ha a tészta a felszínen megbarnul, de az alja nem sül meg, győződjön meg róla, hogy a tésztához használt mártás mennyisége nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztaalapok és a tészta között.
- Süsse a tésztát a sütési táblázatnak megfelelő helyzetben és hőmérsékleten. Ha az alja még mindig nem barnult meg eléggé, tegye egy alsó polcra a következő sütéshez.

Főző táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a tálcán	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 40
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	180	35 ... 45
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	4	150	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	3	160	35 ... 45
Süti-k	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	170	20 ... 30
Tészta	Zománcozott tálca 40x30 cm átmérőjű grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	200	30 ... 40
Tészta	Zománcozott tálca 40x30 cm átmérőjű grill rácson **	Ventilátor fűtés	3	200	30 ... 40
Zsemle	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 30
Egész kenyér	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	35 ... 45
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 40
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	40 ... 55
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	170	45 ... 60
Pizza	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standard tálca *	Pizza funkció	2	200 ... 220	10 ... 20

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	1 - 4	150	40 ... 50
Piskóta	1- Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson ** 4- Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval standard tészta tálcán **	Ventilátor fűtés	1 - 4	150	50 ... 60
Süti-k	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	1 - 4	170	30 ... 40
Zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	1 - 4	200	35 ... 45

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Főző táblázat "Eco ventilátor fűtés" kezelőfunkcióval

- A "Eco ventilátor fűtés" működési funkcióban ne változtassa meg a hőmérséklet-beállítást a főzés megkezdése után.

- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nem nyílik ki, a belső hőmérsékletet energiatakarékossági okokból optimalizálták, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.
- A "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban ne melegítsen elő.

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Süti-k	Standard tálca *	4	180	40 ... 50
Zsemle	Standard tálca *	4	180	40 ... 50
Pizza	Standard tálca *	2	220	20 ... 30
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	2	200	35 ... 45

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

8.1.2 Hús, hal és baromfi

A grillezés legfontosabb tulajdonságai

- Ha egész csirkét, pulykát és nagyobb húsdarabokat sütés előtt citromlével és borssal fűszerezi, az növeli a sütési teljesítményt.
- A kicsontozott hús sütése 15-30 perccel több időt vesz igénybe, mint a filé sütése.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 4-5 perc sütési időt kell számítani.

- A sütési idő lejártá után tartsa a húst a sütőben körülbelül 10 percre. A hús leve jobban eloszlik a sült húsban, és nem jön ki, amikor a húst felvágják.
- A halakat a közepes vagy alacsony szintű polcra kell helyezni egy hőálló tálnban.
- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálcán főzze meg.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Standard tábla *	Ventilátor fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1,5-2 kg)	Standard tábla *	Ventilátor fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 170	110 ... 120
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Ventilátor fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 180 ... 190	65 ... 85
Pulyka (5.5 kg)	Standard tábla *	Ventilátor fűtés	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Ventilátor fűtés	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

8.1.3 Grill

A vörös húsook, halak és baromfihúsook grillezéskor gyorsan barnulnak, szép kérget kapnak, és nem száradnak ki. A filézett húsook, a nyársra tűzött húsook, a kolbászok, valamint a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) különösen alkalmasak grillezésre.

Általános figyelmeztetések

- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.

- **Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen nyitott sütőajtóval. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

A grill legfontosabb tulajdonságai

- A lehető legjobban hasonló vastagságú és súlyú ételeket készítsen a grillhez.
- Helyezze a grillezendő darabokat a grill-rácsra vagy a drótrácsos grilltálcára úgy elosztva, hogy ne lépje túl a fűtőtest méreteit.
- A grillezendő darabok vastagságától függően a táblázatban megadott sütési időket változtatni kell.

- Csúsztassa a grillrácsot vagy a drótrácsos grilltálcat a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillrácsra süt, csúsztassa a sütőtálcat az alsó polcra, hogy összegyűjtse az olajat. A sütőtálcat, amelyet becsúsztat, úgy kell méretezni, hogy a teljes grill-

felületet lefedje. Előfordulhat, hogy ez a tálcák nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálkába a könnyebb tisztítás érdekében.

Grill táblázat

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C) **	Sütési idő (perc) (kb.)
Halak	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 30
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 40
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Bárányporda	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 30
Steak - (húskockák)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Borjúszelet	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 35
Pírtott kenyér	Grill rács	3	250	4 ... 7

Minden grillezett ételt ajánlott 5 perccel előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

** Ha a grill hőmérsékletét a terméken nem lehet beállítani, akkor a grill funkció a maximális hőmérsékleti értéken fog működni.

8.1.4 Tesztelt ételek

Főző táblázat a teszt ételekhez

- Az ebben a főzési táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék vizsgálatát az ellenőrző intézetek számára.

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálcák *	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálcák *	Ventilátor fűtés	3	140	20 .. 30
Aprósütemény	Standard tálcák *	Felső és alsó fűtés	2	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálcák *	Ventilátor fűtés	4	150	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 40

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	3	160	35 ... 45
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	40 ... 55
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	170	45 ... 60

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Zománcozott tálcá 40x30 cm átmérőjű grill rácson **	Ventilátor fűtés	2 - 4	140	20 ... 30
Aprósütemény	Standard tálcá *	Ventilátor fűtés	1 - 4	150	40 ... 50
Piskóta	1- Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson ** 4- Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval standard tészta tálcán **	Ventilátor fűtés	1 - 4	150	50 ... 60

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	3	250	4 ... 7
Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.				
Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.				

9 Karbantartás és tisztítás

9.1 Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- Ne alkalmazza a tisztítószeret közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell

akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.

- A tisztításhoz ne használjon gőztisztító termékeket.
- Egyes mosó- vagy tisztítószeresek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeresek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószeresek, gőztisztítószeresek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószeresek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfroccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

A főzőlapokhoz:

- Az olyan savas szennyeződések, mint a tej, a paradicsompaszta és az olaj maradó foltokat okozhatnak a főzőlapokon és a főzőlapozónak alkatrészein, a főzőlap lehűtése után azonnal tisztítsa meg a kifolyt folyadékokat a főzőlap kikapcsolásával.
- A magas hőmérsékleten használt wok típusú égők színe megváltozhat. Ez normális jelenség.
- Egyes edények mozgatása fémnyomokat okozhat az edénytartókon. Ne csúsztassa a serpenyőket és edényeket a felületen.

- Mivel a főzőlapok közvetlenül érintkeznek a tűzzel, és magas hőmérsékletnek vannak kitéve, a színváltozás és a színvesztés idővel normális. Ez nem okoz problémát a főzőlap használata közben.

Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereseket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerral.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerral, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereseket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószeresek a felület kifehéredését okozzák.

Zománcozott felületek

- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománcfelületet.
- Minden használat után tisztítsa meg a zománcfelületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg őket.
- Ha a termék rendelkezik egyszerű gőztisztítási funkcióval, akkor könnyedén eltávolíthatja a kisebb, nem makacs szennyeződések gőzzel. (Lásd: „Egyszerű gőztisztítás”).)

Katalitikus felületek

- A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik.
- A katalitikus falak világos matt és porózus felületűek. A sütő katalitikus falait nem szabad tisztítani.

- A katalitikus felületek porózus szerkezetüknek köszönhetően magukba szívják az olajat, és akkor kezdenek el fényleni, amikor a felület olajjal telítődik, ebben az esetben ajánlott ezen alkatrészek cseréje.

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálas ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálas ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószer a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótygapijával vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízköoldó szerrel, vízköoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószeret a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.

- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerrel. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

9.2 Tisztító tartozékok

Ne tegye a termék tartozékait mosogatógépbe, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

9.3 A főzőlap tisztítása

Üveg főzőfelület

Az üveg főzőfelület tisztítása során kövesse a „Tisztítással kapcsolatos információk” c. részben található tisztítási lépéseket. Speciális esetekben elvégezheti a tisztítást az alábbi információk szerint.

- A cukor alapú ételeket, például krémeket, a keményítőt és szirupot azonnal le kell törölni anélkül, hogy megvárná, amíg a felület lehűl. Ellenkező esetben az üveg főzőfelület tartósan károsodhat.
- Ne használjon tisztítószereket olyankor, amikor a főzőlap még forró, különben maradandó foltok keletkezhetnek.

A gázégők tisztítása

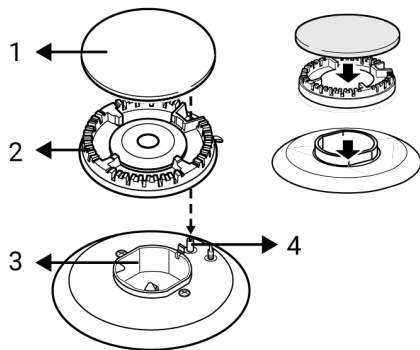
1. Mielőtt megtisztítaná a főzőlapot, vegye le az edénytartókat, a gázégők fedelét és az égőfejeket.
2. Tisztítsa meg a főzőlapot a tisztítással kapcsolatos információk között található utasítások szerint, a felülettípusnak megfelelően (zománcozott, üveg, inox, stb.).
3. Az égőkamrát tisztítsa meg mosószeres vízbe áztatott ruhával, vagy nem karcoló, puha kefével. Győződjön meg róla, hogy nincs ételmaradék az égőben.
4. Tisztítsa meg a szikragyújtó- és hőelemeket (gyújtóval és hőelemmel rendelkező modellek) egy jól kicsavart ruhával. Majd szárítsa meg egy tiszta ruhával. Ügyelje arra, hogy a szikragyújtó és a hőelem teljesen száraz legyen.

5. Tisztítsa meg a gázégők fedelét és a gázégőket mosószeres vízzel minden használatot követően, majd szárítsa meg őket.
6. Állandó szennyeződések esetén tartsa az égő fedelét és az égőket mosószeres vagy meleg, szappanos vízben legalább 15 percig. A nem fémes részeket tisztítsa meg nem karcoló kefével.
7. Használja a Quick&Shine tisztítószereket a sütő belsejében és a grillrácsokon, illetve a zománcozott felületeken, valamint a hivatalos szerviz által ajánlott termékeket az tartós szennyeződések esetén a zománcozott gázégő fedeleken.
8. Az égők fedele ne érintkezzen agresszív tisztítószerekkel, például olyanokkal, amiket a sütő belsejében használ, vízkőoldókkal, mivel ez elszíneződést okozhat.
9. Az edénytartókat minden használatot követően tisztítsa meg mosószerrel és nem karcoló, puha kefével, majd szárítsa meg őket.
10. Ha a gázégők fedelét és az edénytartókat nedvesen használja, a hő miatt állandó vízkőlerakódás keletkezhet. Használat előtt ellenőrizze, hogy valóban megszáradtak.
11. Helyezze vissza az égőfejeket, az égőfejek fedelét és az edénytartót.
12. Az edénytartók felhelyezésekor ügyeljen arra, hogy azok az égőkkel központosan legyenek. Tűs modelleknél illessze az égőlemez csapjait az edénytartók csapcségei közé.

Az égők összeszerelése

1. Az égők tisztítását követően az alkatrészeket az ábrán látható módon helyezze el.
2. Helyezze fel az égőfejet és győződjön meg róla, hogy a szikragyújtón áthalad (4). Forgassa el az égőfejet jobbra és balra, győződjön meg róla, hogy megfelelően illeszkedik az égő kamrába.

3. Helyezze fel az égő fedelét az égőfejre.



- 1 Égőfej fedele
- 2 Égőfej
- 3 Égő kamra
- 4 Szikranyílás (gyújtóval rendelkező modellek)

9.4 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

9.5 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

Kövesse az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírt tisztítási lépéseket a sütő felülettípusainak megfelelően.

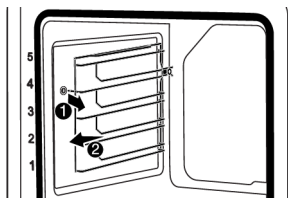
A sütő oldalfalainak tisztítása

A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik. Ha van katalitikus fal, olvassa el a "Katalitikus felületek" című részt.

Ha az Ön terméke drótpolcos modell, az oldalfalak tisztítása előtt távolítsa el a drótpolcokat. Ezután végezze el a tisztítást az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírtak szerint, az oldalfalfelület típusának megfelelően.

Az oldalsó drótpolcok eltávolítása:

1. Távolítsa el a drótpolc elejét az oldalfalon az ellenkező irányba történő húzással.
2. Húzza maga felé a drótpolcot, hogy teljesen eltávolítsa.



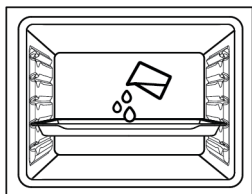
3. A polcok visszahelyezéséhez a polcok eltávolításakor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig.

9.6 Easy Steam tisztítás

Lehetővé teszi a sütő belsejében lévő gőz és a sütő belső felületein lecsapódó vízcseppek által felpuhított (nem hosszú ideig megmaradó) szennyeződések könnyű tisztítását.

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből.
2. Öntsön 750 ml vizet a tálcába, és helyezze a sütő 2. polcára.

i Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.

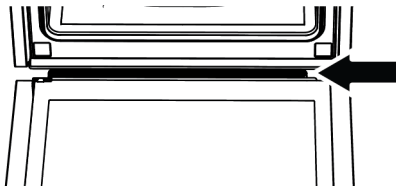


3. Állítsa a sütőt EasySteam tisztítás üzemmódba, és működtesse 100 °C-on 25 percig.

Azonnal nyissa ki az ajtót, és nedves szivaccsal vagy ruhával törölje át a sütő belsejét. Az ajtó kinyitásakor gőz szabadul fel. Ez égési sérülések veszélyét rejtje magában. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót. Makacs szennyeződések esetén tisztítsa meg a terméket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg.

i Az egyszerű gőztisztítás funkcióban várhatóan a hozzáadott víz elpárolog és lecsapódik a sütő belsejében és a sütőajtón, hogy felpuhítsa a sütőben keletkezett könnyű szennyeződések. A sütőajtón képződött páralecsapódás a sütőajtó kinyitásakor körbecsapóghat. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.

A sütő belsejében lecsapódó páralecsapódás után tócsa vagy nedvesség keletkezhet a sütő alatti medencecsatornában. Ezt a medencecsatornát használat után nedves ruhával törölje le, majd szárítsa meg.



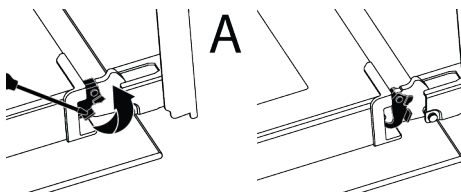
9.7 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtaját és az ajtóüvegeket eltávolíthatja a tisztításhoz. Az ajtók és ablakok eltávolítását a "A sütőajtó eltávolítása" és "Az ajtó belső üvegének eltávolítása" című fejezetek ismertetik. Miután eltávolította az ajtó belső üvegeit, tisztítsa meg azokat mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőüvegen esetlegesen képződő vízkőmaradványok esetén törölje át az üveget ecettel, majd öblítse le.

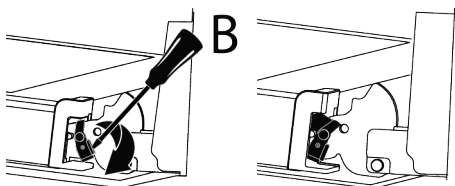
- i** Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótyapótot vagy fehérítő anyagokat a sütőajtó és az üveg tisztításához.

A sütőajtó eltávolítása

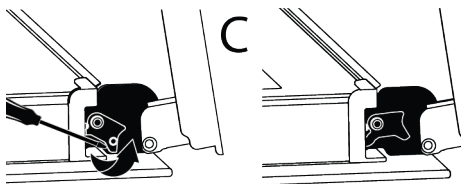
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.
3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.
4. (A) típusú zsanér a normál ajtótípusoknál található.



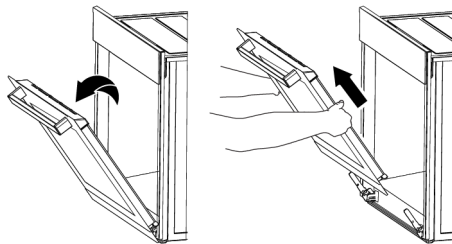
5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtótípusoknál található.



6. a (C) típusú zsanér puhán nyíló/záródó ajtótípusoknál található.



7. Állítsa a sütő ajtaját félig nyitott állásba.



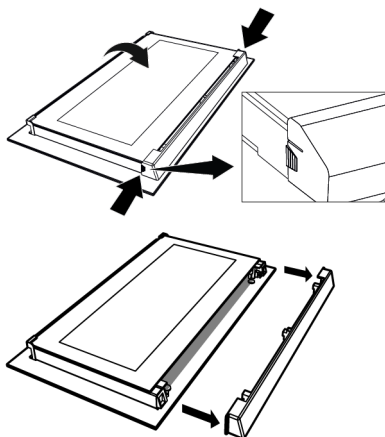
8. Húzza felfelé az eltávolított ajtót, hogy kioldja azt a jobb és a bal zsanérből, és vegye ki.

- i** Az ajtó visszahelyezéséhez az eltávolításkor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig. Az ajtó felszerelésekor ügyeljen arra, hogy a zsanéraljzatban lévő klipszek záródjanak.

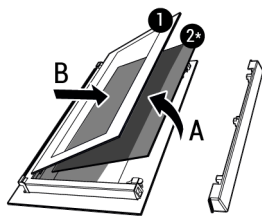
9.8 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék elülső ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Húzza magához az elülső ajtó felső részéhez rögzített műanyag alkatrészt úgy, hogy egyszerre nyomja meg az alkatrész két oldalán lévő nyomáspontokat, és vegye ki.



3. Az ábrán látható módon óvatosan emelje fel a legbelső üveget (1) az "A" irányba, majd a "B" irányába húzva vegye ki.



1 Legbelső üveg

2* Belső üveg (előfordulhat, hogy az Ön termékéhez nem áll rendelkezésre)

4. Ha a terméknek van belső üvege (2), ismétlje meg ugyanezt a folyamatot annak leválasztásához (2).
5. Az ajtó átcsoportosításának első lépése a belső üveg visszaszerelése (2). Helyezze az üveg ferde szélét úgy, hogy az találkozzon a műanyag nyílás ferde szélével. (Ha a termék belső üveggel rendelkezik). A belső üveget (2) a legbelső üveghez (1) legközelebbi műanyag nyíláshoz kell rögzíteni.
6. A legbelső üveg (1) rögzítése során ügyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott oldala a második belső üvegre kerüljön. Nagyon fontos, hogy a legbelső üveg (1) alsó sarkait úgy helyezze el, hogy azok találkozzanak az alsó műanyag nyílásokkal.
7. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg "kattanó" hangot nem hall.

9.9 A sütőlámpa tisztítása

Abban az esetben, ha a sütőtérben lévő sütőlámpa üvegajtója szennyeződik; tisztítsa meg mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőlámpa meghibásodása esetén a sütőlámpát a következő szakaszok szerint cserélheti ki.

A sütőlámpa cseréje

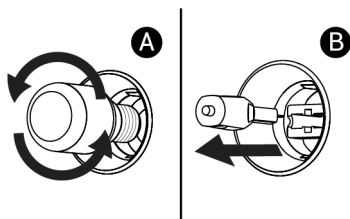
Általános figyelmeztetések

- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg, amíg a sütő kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- Ez a sütő 40 W-nál kisebb teljesítményű, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű izzólámpával vagy 60 W-nál kisebb teljesítményű, G9-es foglalatú halogénlámpával működik. A lámpák 300 °C feletti hőmérsékleten történő működésre alkalmasak. A sütőlámpák a hivatalos szervizektől vagy az engedéllyel rendelkező technikusoktól szerezhetők be. Ez a termék G energiaosztályú lámpát tartalmaz.
 - A lámpa helyzete eltérhet az ábrán láthatótól.
 - A termékben használt lámpa nem alkalmas otthoni helyiségek világítására. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszeripari termékek megjelenítésében.
 - Az ebben a termékben használt lámpáknak ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.
- Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,**
1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
 2. Vegye le az üvegfedelelet az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva.



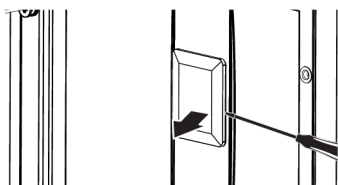
3. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



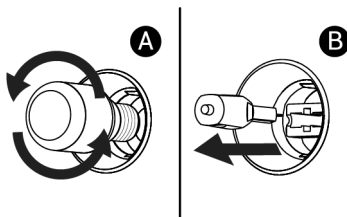
4. Szerelje vissza az üvegfedelelet.

Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a drótpolcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval. Először távolítsa el a csavart, ha van csavar a termék négyzet alakú lámpáján.
4. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



5. Szerelje vissza az üvegfedelelet és a drótpolcokat.

10 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

A sütő működése közben gőz keletkezik.

- Normális, hogy működés közben gőz jelenik meg. >>> Ez nem hiba.

Főzés közben vízcseppek jelennek meg

- A főzés során keletkező gőz a terméken kívüli hideg felületekkel érintkezve lecsapódik, és vízcseppeket képezhet. >>> Ez nem hiba.

A termék melegevése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.

- A fém alkatrészek melegítéskor kitágulhatnak és hangokat adhatnak ki. >>> Ez nem hiba.

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.

A sütő lámpája nem világít.

- A sütő lámpája meghibásodhatott. >>> Cserélje ki a sütő lámpáját.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy a sütő nincs beállítva egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre. >>> Állítsa be a sütőt egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.
- Az időzítővel ellátott modellek esetében az idő nincs beállítva. >>> Állítsa be az időt.

- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

Nincs gyújtó szikra.

- Nincs áram. > > > Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban.
- Az idő beállítása nem történt meg. > > > Állítsa be az időt.

Nincs gáz.

- A fő gázszelep zárva van. > > > Nyissa ki a gázszelepet.
- A gázcső hajlított. > > > Szerelje be megfelelően a gázcsövet.

(Időzítővel rendelkező modellek esetén) Az időzítő kijelzője villog, vagy az időzítő szimbólum nyitva maradt.

- Korábban áramszünet volt. >>> Állítsa be az időt / Kapcsolja ki a termék funkciógombjait, és ismét állítsa a kívánt pozícióba.

További információk a használati útmutatóhoz:	Műszaki információk a 2023/826 EU-rendelet szerinti alacsony fogyasztású üzemmódokról	
Mód	ÁRAMFOGYASZTÁS (WATT)	IDŐSZAK (PERC)*
Le	-	-
Készenlétben lévő	-	-
Készenléti üzemmód információs vagy állapotkijelzéssel	0,8	20
Hálózati készenlét	-	-

*: Az az időtartam, amely után a berendezés automatikusan készenléti, kikapcsolt vagy hálózati készenléti állapotba kerül percekben, percekre kerekítve.

