

Az ön új tuzhelye

Tisztelt Vevő!

Az új tuzhelyünk tulajdonosa lett, amely lehetővé teszi a legkedvedesebb ételeinek gyors és hatékony elkészítését.

A készülék a háztartásban való használatra készült.

Kerámia-fozolás és többrendszerű sütoje van, amely különböző bemelegítést tesz lehetővé.

A termékek csomagolására környezetkímélő anyagokat használunk, amelyeket a környezet veszélyeztetése nélkül újból feldolgoznak, deponálnak és megsemmisítenek. E célból a csomagolás anyaga is megfelelő módon van megjelölve.

Amikor a készüléket többet nem használják, gondoskodjanak arról, hogy ne terhelje a környezetet. Adják le a "használt" háztartási készülékek megbízott gyűjtőinek.

Használati útmutató

A Használati útmutató a készülék kezelésére és használatára vonatkozik.

Az első használat előtt.....	4
Fontos útmutatások.....	4
Energiaakarékosság	4
Műszaki adatok - minőség tanúsítás	5
Üvegkerámia főzőfelület.....	6
Edények.....	6
Kezelés.....	7
Kezelőrészek	
Maradék hő kijelző	
Kezelés	
A főzőhely kikapcsolása	
Biztonsági kikapcsolás	
Kétkörös főzőhely	
Főzőlap üzemeltető blokádj	
Az egyes főzőhelyek blokádj	
Főzési automatika	
Bekapcsolást szabályozó óra	
Biztonsági funkciók és hibajelző	
A süto kialakítása	
A süto kezelőlapjának leírása	18
Általános beállítási lehetőségek	18
A süto használata	19
Kikapcsolt süto nyújtotta lehetőségek	
A süto hőmérsékletének kiválasztása és beállítása	
Figyelmeztető percjelző	
A szenzorok biztonsági blokádj	
Programozott sütés hússzondával	

Csatlakoztatási útmutató

A Csatlakoztatási útmutató a készülék szabályszerű csatlakoztatását tartalmazza és kizárólag a szakemberek számára készült. A készülék csatlakoztatását kizárólag elektromos szakember, szerviz végezheti el.

Készülék műszaki

A készülék műszaki alapadatait tartalmazó adattábla a sütoajtó kereten található, ami az ajtó kinyitása után azonnal látható lesz.

Elhelyezési mód

A készülék az egyik oldalon beépíthető, illetve a készüléknél magasabb konyhabútorzati elem mellé állítható. A másik oldalon pedig csak a készülék nagyságával azonos méretű konyhabútorzati elem állítható be.

Hűtőberendezés

A készülék egy hűtőberendezéssel van ellátva, amit egy szellőztető motor működtet. A kilépő levegő a kezelőpanel és a sütoajtó közötti tartományban üzemel.

A sütot kétféle módon használhatja.....	23
Átkapcsolás a süto alkalmazása közben:	
Ételkiválasztó üzemmód	
Üzemmód kiválasztás.....	24
Üzemmódok	25
Fűtés alsó fűtéssel és befűvő fűtéssel	
Forrólevegős fűtés	
Alsó- és felső fűtés	
Infravörös grillezés légkeveréssel	
Fűtés infravörös fűtőtesttel	
Fűtés alsó fűtéssel és forró levegő keringtetéssel	
Fűtés alsó fűtéssel	
Felső fűtés - felfűtés	
Öntisztító befűvő üzemmód	
Befőzés forrólevegős fűtéssel	
Tisztítás és ápolás	32
Az üvegkerámia lap ápolása és karbantartása.....	32
Süto	
A tuzhely beállítása	
Tároló fiók	
Elektromos csatlakoztatás	35
Fontos útmutatások	
6-pólusú csatlakozó kapcsok	


Az első használat előtt

Az üres sütőt kb. 30 percen keresztül 250°C-os beállítás mellett melegítse fel. Az érezhető kellemetlen égési szagok nem veszélyesek és a

következő felfűtések során teljesen megszűnnek. Azt ajánljuk, hogy az első felfűtésnél jól szellőztesse ki a helyiséget.

Fontos útmutatások

- Néhány modellnél a sütő szellőzése a főzőlap hátsó részén kialakított szellőző nyíláson át történik.
- A fedővel ellátott modelleknél nem szabad az üzemelés alatt a fedőt lezárni, ha a sütő szellőzése a főzőlapon keresztül történik.
- A meghibásodott készüléket, beleértve a csatlakozó vezetéket is, csak szakember, szerviz javíthatja.
- A használat közben a sütő egyes részei (sütőajtó üveg, főzőhelyek...) felforrósodnak. Vigyázzon és tartsa távol a gyerekeket a készüléktől, nehogy égési sérüléseket szenvedjenek.
- A fedéllel ellátott főzőteknőnél a használat előtt el kell távolítani a fedél felső felületéről a bevonatot.
- A fedelet csak akkor zárja le, ha a felmelegedett felső részek már kihűltek.
- A felforrósodott zsír, vagy olaj könnyen meggyulladhat. Ezért nagyobb mennyiségű zsír, vagy olaj melegítésénél (pl. sültburgonya készítés) fokozott figyelemmel végezze a sütést.
- A sütő aljára tilos alufóliát helyezni és nem szabad itt melegíteni a sütőedényeket sem, mert az összetorlódott hőhatások következtében leégnek az edények és megsérül a sütő zománcbevonata is.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék közelében használt elektromos háztartási berendezések csatlakozó vezetéke véletlenül se érintkezessen a tűzhely forró részeivel.
- Tilos a főzőlapokat és a sütőt a helyiség fűtésére használni.
- A főzőlapokat, vagy a főzőfelületet ne használja főzőedény nélkül.
- A feltorlódó hő miatt a tároló fiókban tilos tűz- és robbanásveszélyes anyagokat (pl. tisztítószerek, spray, műanyag dobozok, papír, stb.) tárolni.
- Az üvegkerámia főzőfelületet ne használja edények tárolására.
- Alufóliában, vagy műanyagból készült edényben nem szabad ételt előkészíteni, vagy sütést/főzést végezni az üvegkerámia felületen.
- Amennyiben a főzőlapokon, vagy a főzőfelületen repedést, karcolást észlel, azonnal kapcsolja ki a készüléket és válassza le az elektromos hálózatról.

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

FIGYELEM !

A készüléket nem szabad nagynyomású-, vagy gőztisztítóval tisztítani.

A sütő működése közben a sütő ajtaja erősen bemelegedik. A védelem miatt egy harmadik üveglapot építettünk be, amely csökkenti a sütő ajtajának a felületi hőmérsékletét.

Energiatakarékosság

- A főzőedények feneke egy kissé homorú lehet, mert ezáltal a főzőlap jobban biztosítja a hőátadást.
- A főzőedények átmérője feleljen meg a főzőlapok átmérőjének. A túl kicsi edényeknél hőveszteség következik be és könnyen károsodhat a főzőlap is.
- Mindig használjon fedőt, ha ezt az étel elkészítése lehetővé teszi.
- Minden esetben a főzési mennyiségnek megfelelő és méretű főzőedényt használjon.
- A hosszabb főzési időt igénylő ételek elkészítéséhez használjon gyorsfőző edényt (kukta).
- A burgonyát, zöldségeket kisebb vízmennyiséggel készítse, mert így gyorsabb lesz a főzési idő.
Nagyon fontos, hogy a fedő mindig jól zárjon. A felforrás után a kapcsológombot állítsa a továbbfőzési fokozatra.

- A főzési idő befejezése előtt kb. 5-10 perccel kapcsolja ki a főzőlapokat, illetve a sütőt.
- A kisebb húsdarabokat a főzőlapokon, a nagyobbakat a sütőben készítse el.
- Ne nyitogassa feleslegesen a sütő ajtaját. Ilyenkor ugyanis hővesztés lép fel és megnövekszik a sütési idő.
- A hagyományos sütési módnál egyszerre csak egy sütőrácot használjon, azonban a sütő optimális kihasználáshoz egyszerre két sütőrácson is készíthet süteményt, vagy sütheti őket azonnal egymás után is.

Műszaki adatok - minőségtanúsítás

A forgalomba hozó Vállalat a 2/1984.(III.10.) BkM.-IpM.számú együttes rendelet alapján tanúsítja, hogy a készülékek a következő jellemzőknek megfelelnek:

Típus	E65YY5-T12T
Méretek (cm) magasság x szélesség x mélység	85/60/60
Névleges feszültség	3N AC 400 V
Fűtőtest névleges feszültség	AC 230 V, 50 Hz
Összes névleges teljesítmény (kW)	9,5
Sütő összes teljesítmény (kW)	3,4
Felső fűtés (kW)	0,95
Alsó fűtés (kW)	1,1
Infravörös fűtőtest (kW)	2,2
Forrólevegő (kW)	2,2
Ventillátor motor (W)	35
Szellőztető motor (W)	17
Sütő világítás (W)	25
Üvegkerámia főzőfelület (mm Ø/kW)	HL = HI-Light kerámia főzőfelület
bal első	180/120/1,7/ HL
bal hátsó	145/1,2/ HL
jobb hátsó	250x140/2,0/ HL
jobb első	145/1,2/ HL
Összes főzőteljesítmény (kW)	6,1

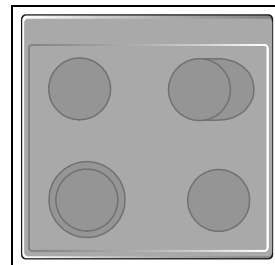
Üvegkerámia főzőfelület

Az üvegkerámia főzőfelületbe négy melegítő lap van beépítve. A lap sima felületű, szélek nélküli, így nem gyűlik össze a szennyeződés.

- A melegítőlap gyorsan eléri a beállított teljesítményt, illetve a melegítési hőmérsékletet, miközben a melegítőlapok környéke hideg marad.
- A lap hőmérsékletváltozással szemben ellenálló.
- A lap ütéssel szemben is ellenálló. Az edény kissé durvábban is ráhelyezhető a lapra és az sértetlen marad.
- Az üvegkerámia felületet nem szabad munkafelületként használni. Éles tárgygal karcolás okozható.
- Forró főzőlapon alumínium vagy műanyag edényekben nem szabad ételt készíteni. Az üvegkerámia felületre nem helyezhető semmiféle műanyag tárgy vagy alufólia.
- A kávé nem főzzük kávéskancsóban, mert a kancsó alja túl kicsi és megsérülhet az üvegkerámia főzőfelülete.

FONTOS!

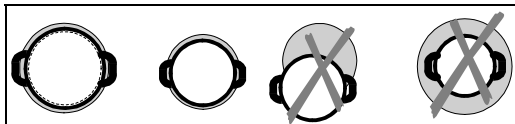
- Repedt vagy törött üvegkerámia főzőfelület nem használható. A felső felületre eső éles szélű tárgy könnyen a főzőlap törését okozhatja. Ezek azonnal, vagy csak egy bizonyos idő elteltével válnak láthatóvá. Amennyiben bármilyen kis látható repedés keletkezik rajta, azonnal meg kell szüntetni a készülék üzemeltetését biztosító villamos áramot.
- Ha a forró főzőfelületre cukor, vagy cukrozott étel kerül, a főzőlapot azonnal le kell törölni és a cukrot el kell távolítani még akkor is, ha a főzőlap forró. Csak így kerülhető el az üvegkerámia főzőfelület esetleges sérülése.
- A forró üvegkerámia főzőfelület tisztítószerezrel nem tisztítható, mert az üvegkerámia főzőfelület megsérülhet.



Edények

Használjon jó minőségű, egyenes és stabil aljú edényeket.

- Főzéskor a főzőedényt mindig a főzőhely közepére kell helyezni.
- Ha tűzálló, hőálló üveg vagy porcelán főzőedényt használ, vegye figyelembe az edénygyártó vállalat edény használatára vonatkozó utasítását.
- Ha kuktát használ, működését mindaddig ellenőrizze, amíg nem ér el megfelelő nyomást. A főzőhelyet először maximális teljesítménnyel üzemeltesse, erre pedig a gyártó utasítása szerint a megfelelő érzékelővel csökkentse a hőfokot.
- Amikor üvegkeramikus főzőhelyen erős visszaverő fényű (világos fém felület) vagy vastag fenékkal főz, a felforrás ideje pár perccel (10 percig) hosszabb. Ha nagyobb mennyiségű folyadékot fel akar forralni, ajánljuk, hogy egyenes sötét fenékű edényt használjon.



A főzőlap akkor károsodik A főzőlap akkor sérül meg:

- Ha a főzőlapot bekapcsolja és üresen vagy az üres edényt ráhelyezve használja,
- Ha alkalmatlan, például egyenetlen fenékű, vagy **túl kis átmérőjű** edényt használ (pl. kávéskanna)-
- Ne használjon agyagedényt, mert ez megsérti az üvegkerámia felületét.
- Mielőtt az edényt a főzőhelyre helyezi az edény alját törölje szárazra, hogy a hőátadás megfelelő legyen és ne sérüljön meg a főzőhely.

Kezelés

Kezelőrészek

1 Főzőlap be/kikapcsolását szabályozó szenzor

2 Főzőhely be/ kikapcsolását szabályozó szenzor

3 Teljesítményfokozat, illetve maradékhőkijelző

4 Szenzor (-)

5 Szenzor (+)

6 Kiegészítő melegítő körgyűrű bekapcsolást szabályozó szenzor

7 Be/kikapcsolást szabályozó óra szenzorja

8 Bekapcsolást szabályozó óra kijelző

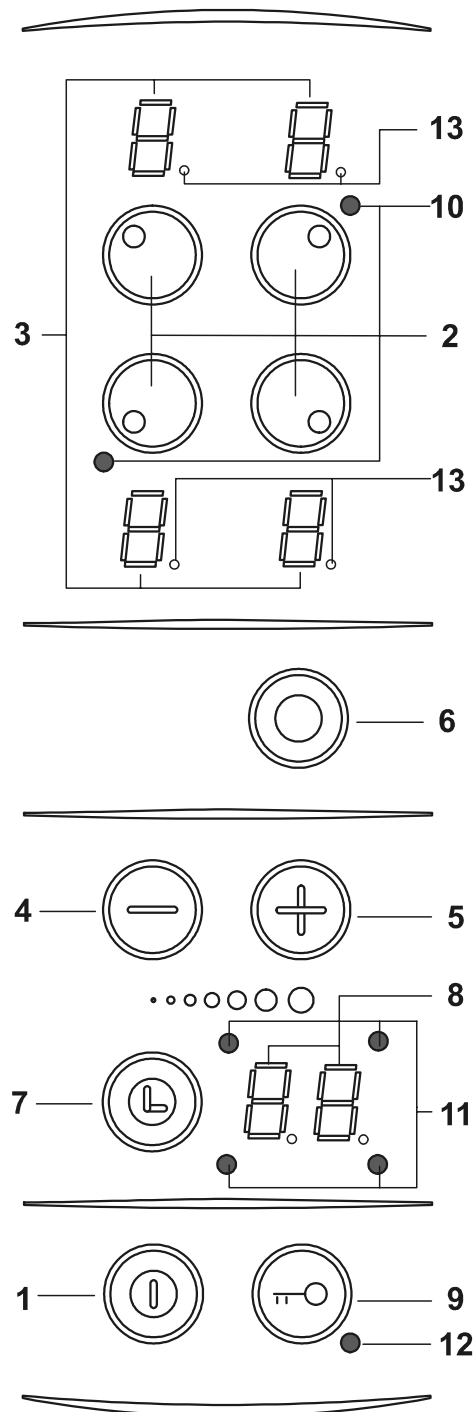
9 Főzőhely üzemblokád be/kikapcsolást szabályozó szenzor

10 Kiegészítő melegítő körgyűrű bekapcsolását jelző ellenőrző lámpácska

11 Óraszabályozóval vezérelt főzőhely ellenőrző lámpácska

12 Főzőhely üzemblokád jelző ellenőrző lámpácska

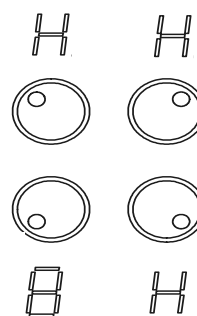
13 Tizedespont a teljesítményfokozat kijelzőn
Világít: a főzőlap üzemeltetető
Nem világít: a főzőlap nem üzemeltethető



Maradékhőkijelző

Ha az egyes főzőlapok forrók (égési veszély) a teljesítményfokozat kijelzőn kigyullad a "H" je. A hozzátartozó lámpácska csak akkor alszik ki, amikor már nincs égési veszély (60°C-on), a kijelzőn a "0" jel látható.

Ha az áramszolgáltatás 3 másodpercnél hosszabb időre megszakad, a figyelmeztető "H" jel nem gyulad ki, függetlenül attól, hogy a hőmérséklet meghaladja a 60°C-ot.




Kezelés

Az üvegkerámia főzőlap hálózatra való csatlakoztatása után a hangjelzés megerősíti az üzemeltetésre való felkészültséget.

Elektromos érzékelőkkel van felszerelve, melyek akkor kezdenek el üzemelni, ha a megjelölt felületet újjával minimum 1 másodpercig fogja. Az érzékelő minden egyes bekapcsolását hangjelzés kíséri. Az érzékelők tetejére nem szabad tárgyakat helyezni (hibát jelezhet). Gondoskodjon arról, hogy az érzékelő felületek legyenek mindig tiszták.

A főzőlap bekapcsolása

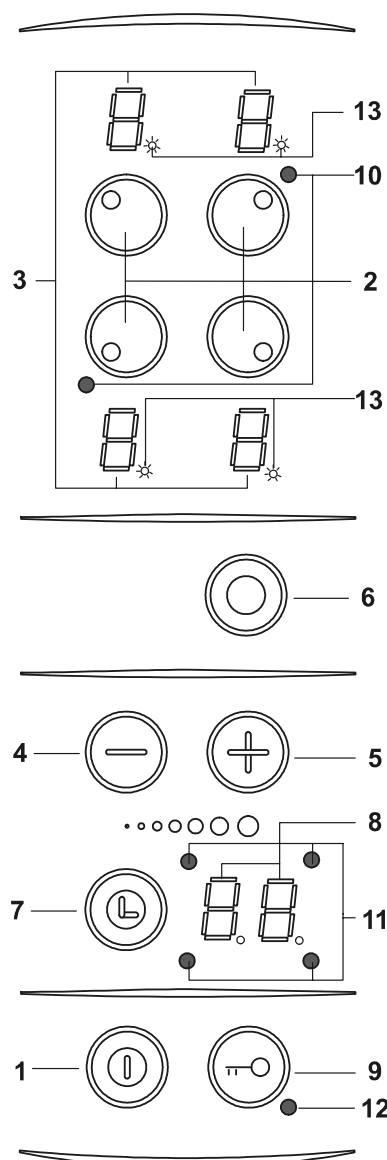
A be/kikapcsolást szabályozó szenzort (1) 1 másodpercig többször meg kell érinteni. A főzőlap üzemképes és az összes teljesítményfokozat kijelzőn (3) ég a "0" jel és villog a tizedespont (13).

 A következő beállítást 10 másodpercen belül kell végrehajtani, egyébként a főzőlap ismét kikapcsolódik.

A főzőhelyek bekapcsolása

Ha a főzőhelyet a be/ki kapcsolást szabályozó szenzorral (1), kapcsolta be, 10 másodpercen belül bekapcsolhatja a kiválasztott főzőlapot.

- A kiválasztott főzőhely érintésekor (2) a hozzátartozó teljesítményfokozat kijelzőn ég a "0" jel, a tizedespont villogása pedig megszűnik.
- A "-" (4) illetve "+" (5) szenzor érintésével állítsa be a teljesítményfokozatot 1-9 között.



☞ A “-“ (4) illetve “+” (5) szenzor megszakítás nélküli érintésével a fokozatok automatikusan növekszenek, vagy csökkennek.

☞ Ezt úgy is elvégezheti, hogy az egyes szenzorok érintésével a teljesítményfokozatot egy fokkal növeli. A beállítást mindig csak egy kiválasztott főzőhelyen lehet elvégezni, mely mellett villog a tizedespont (13). A kijelzőn villog a “0” jel, ha a főzőlap hőmérséklet 60°C-nál alacsonyabb, illetve a “H” jel, ha a hőmérséklet 60°C-nál magasabb (lásd a Maradék hőt).

☞ Ha a főzőhelyet a főzés befejezése előtt kikapcsolja, használja ki a maradék hőt, ezáltal villamos energiát takarít meg.

A főzőhely kikapcsolása

- A kiválasztott főzőhelynek bekapcsolt állapotban kell lennie. Világít a tizedespont (13).
- A be/kikapcsolást szabályozó főzőlapok szenzorjának érintésével “-“ (4) a teljesítményfokozatot “0” csökkenti. A főzőhely 3 másodperc múlva kikapcsolódik.

Gyors kikapcsolás

- A kiválasztott főzőhelynek bekapcsolt állapotban kell lennie. Világít a tizedespont (13).
- A főzőhely kikapcsolódik, ha a (-) és (+) (4 és 5) szenzorokat csak egyszer érinti meg.

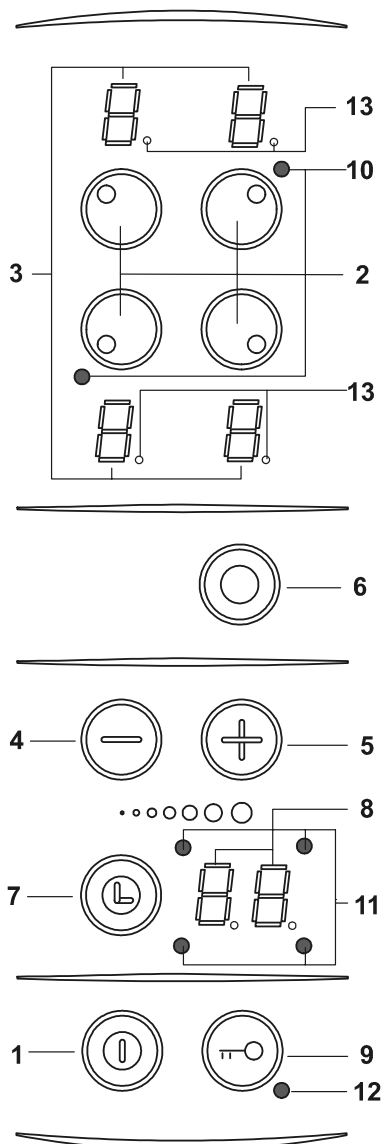
A főzőlap kikapcsolása

A főzőlap a be/kikapcsolást szabályozó szenzor (1) érintésével bármikor kikapcsolható.

Biztonsági kikapcsolás

Ha elfelejtette kikapcsolni az egyik főzőlapot, vagy többet, a főzőlap meghatározott idő után automatikusan kikapcsolódik. (lásd a táblázatot).

Teljesítményfokozat	Üzemeltetési időtartam csökkentés (órában)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-8	1.5
9	1.5



Ebben az esetben a kijelzőn a "0" jel villog, ha a hőmérséklet 60°C-nál alacsonyabb, illetve a "H" jel, ha a hőmérséklet 60°C-nál magasabb (lásd a Maradékhőt).

A főzőhely biztonsági kikapcsolásának blokád feloldásához a be/kikapcsolást szabályozó szenzor érintésével először kapcsolja ki a főzőlapot, erre ismét kapcsolja be.

Kétkörös főzőhely

Az előlso bal oldalon és hátsó jobb oldalon lévő főzőhely lehetővé teszi, hogy az edény aljának átmérőjére való tekintettel csak a belső, illetve a külső, vagy a kiegészítő melegítőkört használja.


Kiegészítő melegítőkör

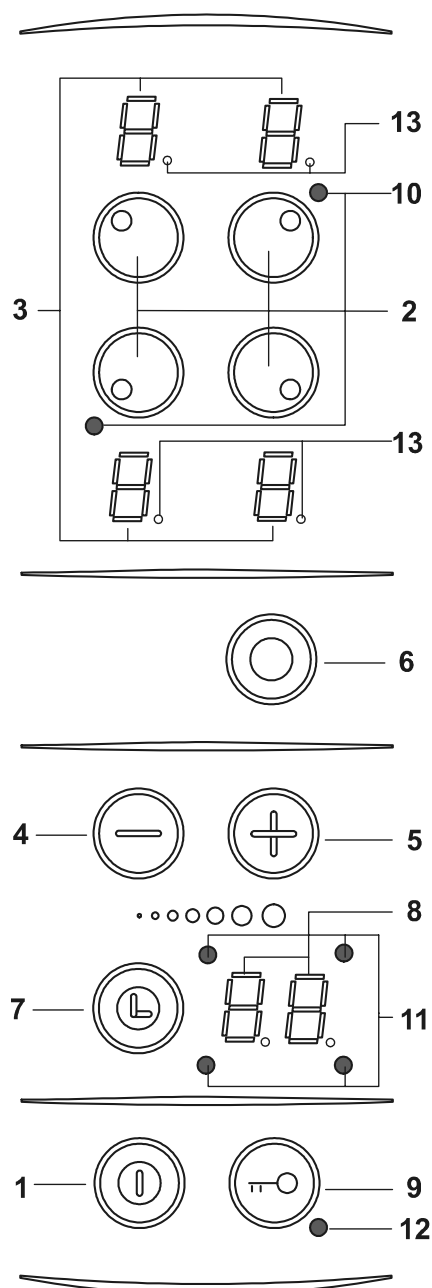
be/kikapcsolása

- A főzőhelyek be/kikapcsolását szabályozó szenzorok érintésével (2) válassza ki a főzőhelyet (kigyullad a tizedespont (13)).
- A "-" ali "+" szenzorral (4 és 5) állítsa be a kiválasztott teljesítményfokozatot.
- A kiegészítő melegítőkör bekapcsolását szabályozó szenzorral (6) kapcsolja be az összes főzőhelyet (világít az ellenőrző lámpácska (10)).
- A kiegészítő melegítőkör bekapcsolását szabályozó szenzor (6) ismételt megérintésével kikapcsolja a kiegészítő melegítőkört (a 10-es ellenőrző lámpácska kialszik).

Főzőlap üzemeltető blokád

A főzőlap be/kikapcsolását szabályozó szenzor bekapcsolása után (1) az üzemeltető blokád szenzorjának érintésével (9) elzárhatja az összes főzőhely üzemeltetését (gyermekek biztonsága érdekében). Világít a főzőlap üzemeltető blokád ellenőrző lámpácskaja (12).

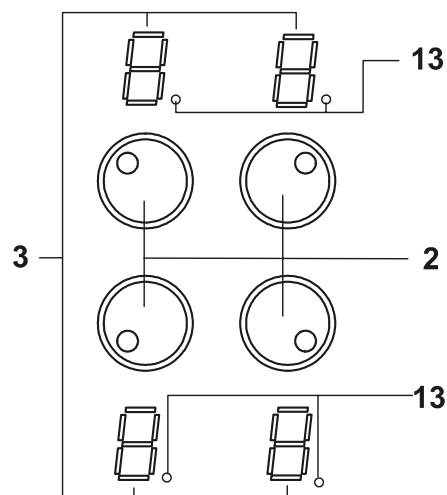
 A főzőlap üzemeltető blokád érvényben marad a főzőlap be/kikapcsolását szabályozó szenzor ismételt bekapcsolása után is (1) mindaddig, amíg a főzőlap üzemeltető blokád szenzorjának ismételt megérintésével nem kapcsolja ki (9). A főzőlap üzemeltető blokád ellenőrző lámpácska kialszik (12).



Az egyes főzőhelyek blokádja

Egy vagy több főzőhely használatkor meg kell akadályozni az egyes főzőlapok üzemeltetésének nem kívánatos változásait.

- Válassza ki a főzőhelyet (2). Világít a tizedespont (13).
- Állítsa be a kiválasztott teljesítményfokozatot, valamint az esetleges kiegészítő funkciókat (kiegészítő melegítőkör, percjelző)
- A főzőhely be/kikapcsolását szabályozó szenzor ismételt megérintésével (2) aktiválja a blokádot.
- A tizedespont (13) kialszik, a főzőhelyet nem tudja használni.
- A főzőhely be/kikapcsolását szabályozó szenzor ismételt megérintésével (2) a blokád felolható. A tizedespont (13) világít.



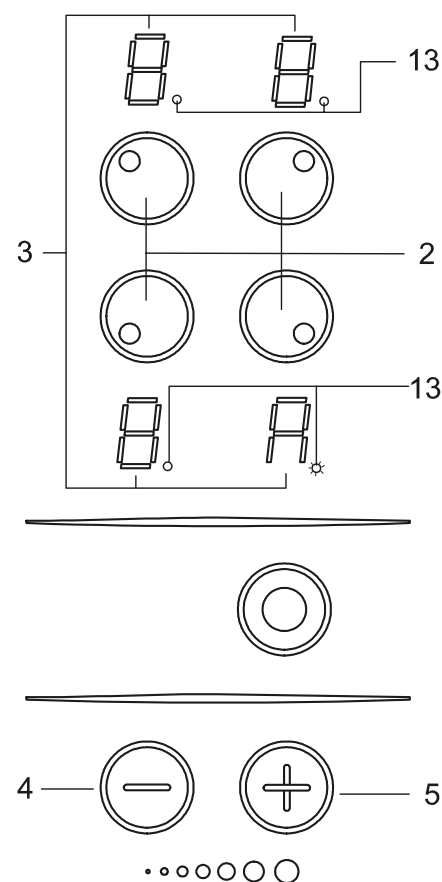
Főzési automatika

Minden egyes főzőhely főzési automatikával van felszerelve. Ha bekapcsolta a főzőhelyet, mely a további főzési fokozattól függ, maximális teljesítménnyel üzemel, majd automatikusan átkapcsolódik a főzés folytatásának fokozatába,

A főzési automatika bekapcsolása

- A főzőhely be/kikapcsolását szabályozó szenzor érintésével (2) válassza ki a főzőhelyet. Világít a "0" jel és villog a tizedespont.
- A "-" szenzorral (4) kapcsolja be a teljesítményfokozatot 9-re. Ezután érintse meg a "+" (5) szenzort. A kijelzőn felváltva villog az "A" és "9".
- A "-" (4) szenzorral állítsa be a kiválasztott teljesítményfokozatot, mely az automatika üzemeltetésének lejárta után aktiválódik (lásd a táblázatot).

Teljesítményfokozat	Főzési automatika (percben)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-



A kiválasztott teljesítményfokozat kimutatása

Ha a kijelzőn szeretné látni a pillanatnyi teljesítményfokozatot, rövid ideig (0,5 másodpercig) érintse meg a kiválasztott főzőhely be/kikapcsolását szabályozó szenzort (2).

Telejsítményfokozat változás a főzési automatika üzemeltése közben

A főzési automatika üzemelése közben az egyes főzőhelyek telejsítményfokozatát a “-” vagy “+” szenzorral (4 vagy 5) változtathatja, mely a főzési automatika üzemeltetésének lejárta után kezd el működni. A főzési automatika üzemideje az új beállításra való tekintettel automatikusan átszámításra kerül (lásd a táblázatot).

Például: A teljesítményfokozatot állítsa be 1 (a főzési autmatika üzemideje 1 perc). 0,5 perc után a fokozatot 4-be állította (a főzési automatika 6,5 percig működik) a főzési automatika így még 6 percig fog működni (6,5 perc mínusz 0,5 perc)

A főzési automatika kikapcsolása

A “-” (4) szenzor érintésével állítsa be a teljesítményfokozatot “0”. A kijelzőn világít a “0” illetve “H” jel.

Bekapcsolást szabályozó óra

A bekapcsolást szabályozó óra a főzőhely működésének üzemidő beállításával megkönnyíti a főzési eljárást.

Bekapcsolást szabályozó óra

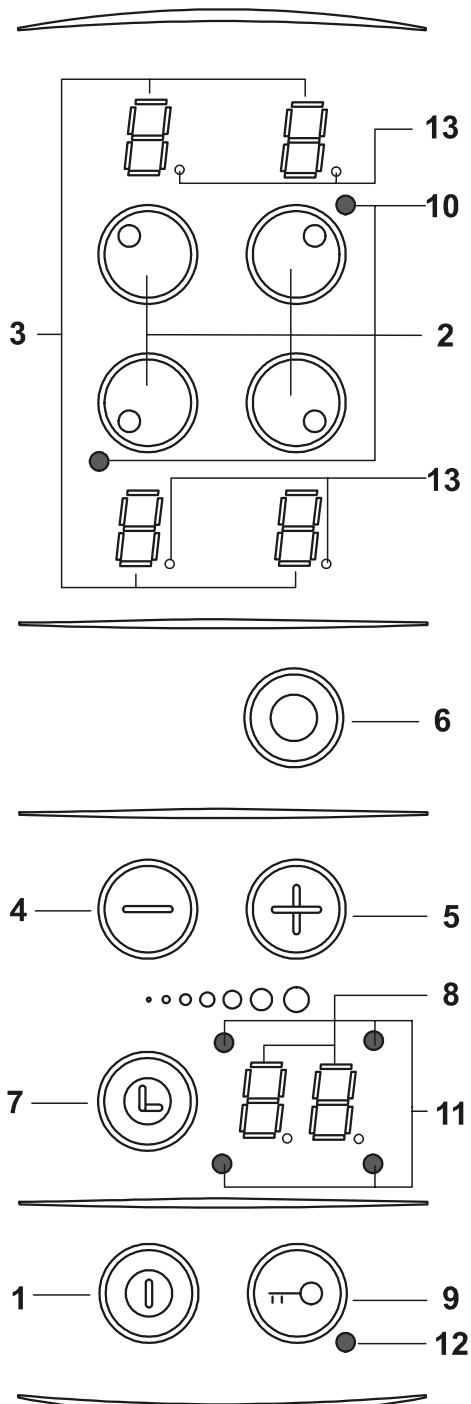
A főzőhely be/kikapcsolását szabályozó szenzor érintésével (2) válassza ki a főzőhelyet. Világít a tizedespont (13).

A “-” vagy “+” szenzorral (4 vagy 5) válassza ki a teljesítményfokozatot 1-9 között.

A bekapcsolást szabályozó óra be/kikapcsolására szolgáló szenzor egérintésével (7) kapcsolja be az órát.

A bekapcsolást szabályozó óra kijelzőn (8) megjelenik a “00”.

A “-” ali “+” (4 ali 5) szenzor megérintésével válassza ki a főzési időt (01-től 99 percig) A bekapcsolást szabályozó óra néhány másodpercen belül automatikusan elkezd működni. Világít az időbeállításal vezérelt főzőhely ellenőrző lámpácska (11).





A bekapcsolást szabályozó órával egyszerre csak egy kiválasztott főzőhelyre lehet az órát beállítani. A gyorsabb főzési idő beállítása miatt megszakítás nélkül kell érinteni a “-“ vagy “+” (4 vagy 5) szenzort.

A beállított főzési idő megváltoztatása

A beállított főzési időn működés közben bármikor lehet változtatni.

- A főzőhely be/kikapcsolást szabályozó szenzor érintésével (2) válassza ki a kiválasztott főzőhelyet. Világít a tizedespont (13).
- Az óra be/kikapcsolást szabályozó szenzorral (7) kapcsolja be az órát.
- A “-“ vagy “+” (4 vagy 5) szenzor megérintésével állítsa be az újonnan kiválasztott főzési időt.



A gyorsabb főzési idő beállítása miatt megszakítás nélkül kell érinteni a “-“ vagy “+” (4 vagy 5) szenzort.

Hátramaradó főzési idő

A hátramaradó főzési időt a főzőhely be/kikapcsolását szabályozó szenzor érintésével (2) lehet visszahívni.

Az óra kikapcsolása

A beállított üzemidő lejártá után félbeszakadó hangjelzés hallható, mely a tetszőlegesen kiválasztott szenzorral kikapcsolható, illetve 2 perc múlva saját maga is kikapcsolódik.

Ha az órát a beállított idő lejártá előtt ki szeretné kapcsolni:

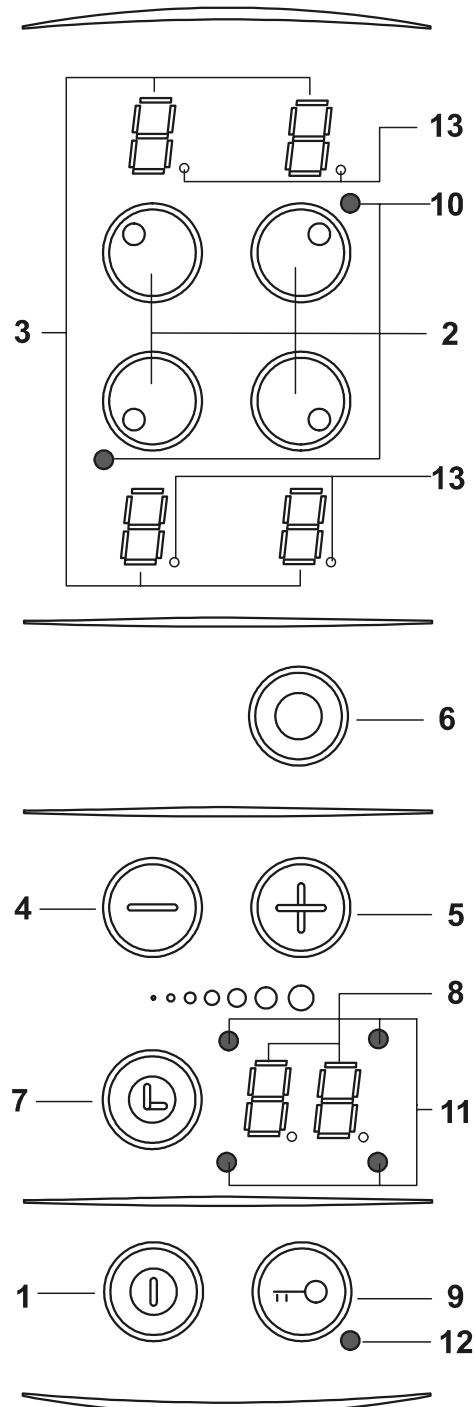
- A főzőhely be/kikapcsolást szabályozó szenzor érintésével (2) működésbe hozza a kiválasztott főzőhelyet. Világít a tizedespont (13).
- Érintse meg az óra be/kikapcsoló szenzort (7).
- A “-“ (4) szenzor érintéssel a főzési időt állítsa “00-ra”. Kikapcsolódik a bekapcsolást szabályozó óra, a főzőhely pedig mindaddig üzemel, amíg kézzel ki nem kapcsolja.

Gyors bekapcsoláshoz

A főzőhely be/kikapcsolást szabályozó szenzor érintésével (2) működésbe hozza a kiválasztott főzőhelyet. Világít a tizedespont (13).

A “-“ és “+” (4 és 5) szenzorok egyidejű érintésével a főzőhely kikapcsolódik.

A kapcsolást szabályozó óra kijelzőn (8) megjelenik a “00”, a főzőhely kijelzőn pedig megmarad a beállított teljesítményfokozat.



A bekapcsolást szabályozó óra mint figyelmeztető illetve percjelző

A bekapcsolást szabályozó órát figyelmeztetőként vagy percjelzőként is használhatja, ha még nem vezéreltet vele egy főzőhelyet.

A figyelmeztető, illetve percjelző beállítása

Ha a főzőlap ki van kapcsolva:

- A be/kikapcsolást szabályozó szenzor (1) érintésével kapcsolja be a főzőlapot.
- A be/kikapcsolást szabályozó óra szenzorjának érintésével (7) aktiválja az órát.
- A “-“ (4) vagy “+” (5) szenzor érintésével beállítja a kiválasztott időt.

Ha a főzőlap be van kacsolva és a főzőhelyek működnek:

- A tizedesponttal (13) ellátott főzőhely szenzorjának megismételt érintésével, a főzőhely már nem aktív. A tizedespont (13) kialszik.
- A be/kikapcsolást szabályozó óra szenzorjának érintésével (7) aktiválja az órát.
- A “-“ (4) vagy “+” (5) szenzor érintésével beállíthatja a kiválasztott időt.
- Ha változtatni szeretne a teljesítményfokozaton, a szenzor (2) érintésével ismételten aktiválja a kiválasztott főzőhelyet. Kialszik a bekapcsolást szabályozó óra tizedespontja (13).

A figyelmeztető, illetve a percjelző kikapcsolása

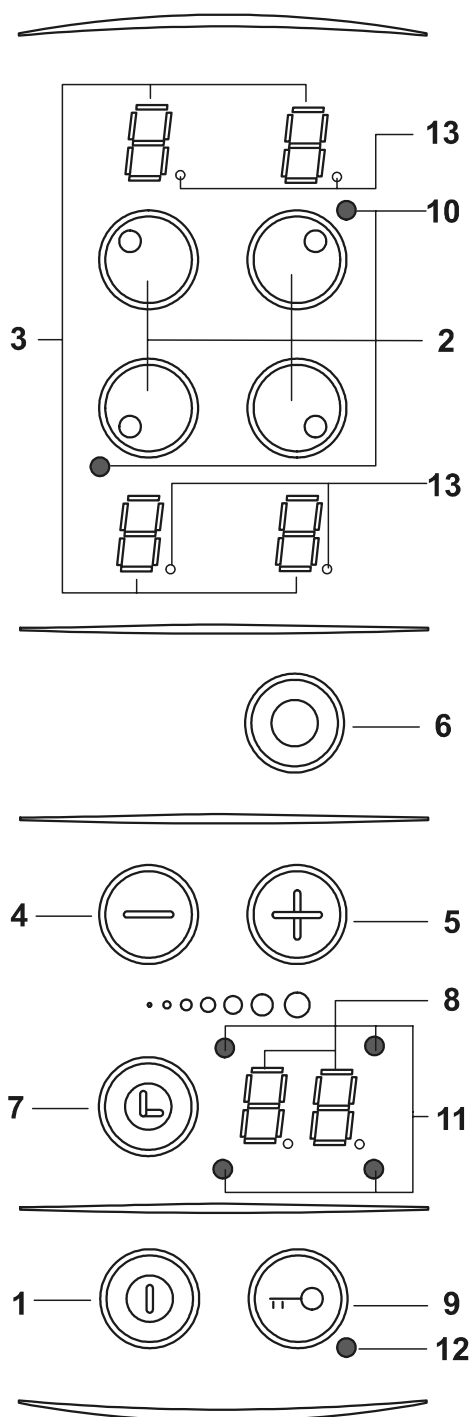
A beállított üzemidő lejárta után félbeszakadó hangjelzés hallható, mely a tetszőlegesen kiválasztott szenzorral kikapcsolható, illetve 2 perc múlva saját maga is kikapcsolódik

Ha az órát a beállított idő lejárta előtt ki szeretné kapcsolni:

- Érintse meg a be/kikapcsolást szabályozó óra szenzorját (7).
- A szenzor “-“ (4) érintésével a főzési időt állítsa át “00-ra”.

Kikapcsolódik a figyelmeztető illetve percjelző funkció.

A “-“ és “+” (4 és 5) szenzorok egyidejű érintésével a bekapcsolást szabályozó óra kikapcsolódik.



Biztonsági funkciók és hibajelző

A főzőlap túlmelegés elleni védelmet biztosító érzékelőkkel van felszerelve. Ebben az esetben kikapcsolódnak a vezérlőegységhez legközelebb fekvő főzőhelyek.

Hiba, lehetséges ok hibaelhárítás

- **Megszakítás nélküli hangjelzés vagy Er33**

- Az érzékelők felületére víz került.
(Törölje le az érzékelők felületét)

- **Villogó "H"**

- Az érzékelők felületére forró edény van állítva.
(Várja meg, amíg újra helyreáll az érzékelők normális hőmérséklete.)
- Megsérült a melegítőtestek tömítése.
(Várja meg, amíg újra helyreáll az érzékelők normális hőmérséklete.)



Ha bármilyen más számú hibajelet észlel, a készüléket azonnal húzza ki a konnektorból és hívja ki a szervizszolgálatot.

A sütő kialakítása

A **mély zománcozott tepsi** sütemények és hús sütésére alkalmas.

Figyelmeztetés: A zsírfelfogó mély tepsit nem lehet az első, alsó szintre állítani.

A **lapos zománcozott tepsi** csak sütemények sütésére szolgál.

Az ételeket közvetlenül ráhelyezheti a **rostélyra** (a rostély alá tolja be a tepsit a kicsöpögő zsír felfogására), vagy egy megfelelő serpenyőbe helyezve tegye őket a rostélyra.

A **védőbádogot** akkor használja, amikor nyitott ajtónál süt (melegítés infra fűtőelemmel).

A **kihúzható rácsok** 3 szinten történő sütést tesznek lehetővé.

A tepsit helyezze óvatosan a mozgatható páros rács közé. Ezt akkor lehet elvégezni, ha a kihúzható elemek a sütőbe vannak nyomva, vagy ha megfelelő párok ki van húzva a sütőből. Ha ezek a rácsok ki vannak húzva, ellenőrizze, hogy a tepsi pontosan illeszkedik-e a kihúzható elemre, melyet ezután a tepsivel együtt lassan vissza kell nyomni a sütőbe. Az ajtót akkor lehet becsukni, amikor a tartó rész teljesen be van nyomva.

Figyelmeztetés! A kihúzható elem, a rács és a tepsi előmelegítés és sütés közben erősen felmelegszik, ezért óvatosan járjon el, hogy ne égesse meg magát.

Ha a sütőt, vagy a rácsot sütés közben, vagy a sütés befejezése után kihúzza a sütőből, amit a mozgatható részek tesznek lehetővé, használjon védőkesztyűt, vagy karocskát, ha mellékelve van a sütőhöz.

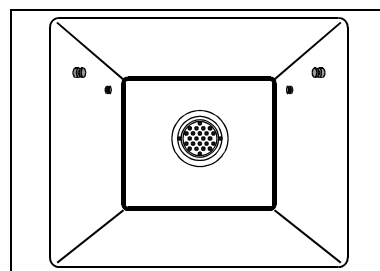
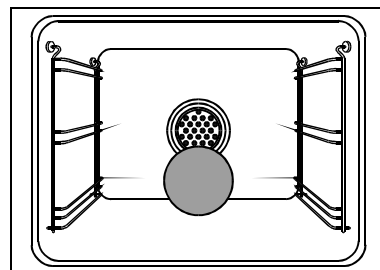
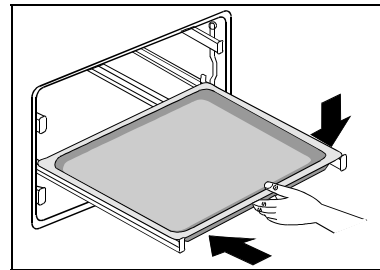
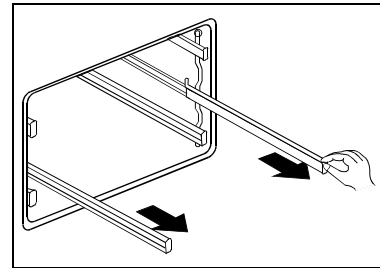
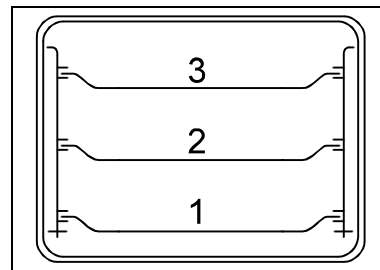
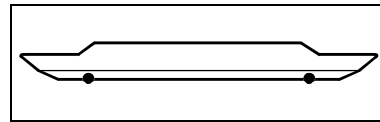
Mielőtt bezárja a sütő ajtaját ellenőrizze, hogy a mozgatható elemek be vannak -e nyomva a sütőbe.

Figyelmeztetés: Ellenőrizze, hogy a készülék egyenesen van-e beépítve, illetve beállítva, mert ellenkező esetben a kihúzható tolatyúk a sütő nyitott ajtaja mellett kicsúszhatnak.












A zsírszűrőt melegítési üzemmódban bekapcsolt **ventillátor** mellett helyezze be, mert ellenkező esetben nagyobb a sütő szennyeződésének lehetősége (például: a hús sütése közben zsír fröccsenhet ki). Ezáltal megvédi a ventillátort a szennyeződéstől.

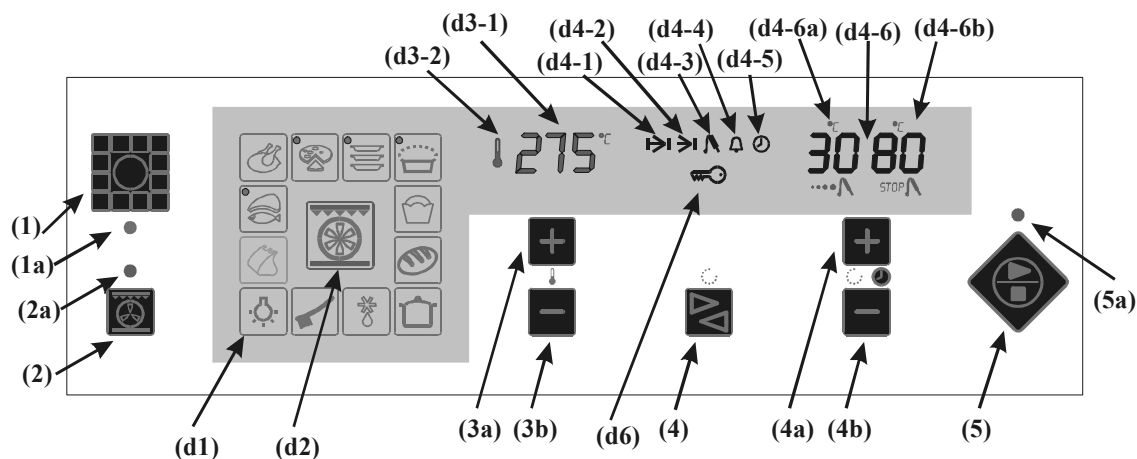
A forró tepsit a sütőből a **fogantyú** segítségével vegye ki. A fogantyút akassza a tepsi széléhez és ezt kissé emelt helyzetben húzza ki a sütőből. A fogantyút a rács kiemelésekor is igényelheti.

A sütő hátsó fala **katalitikusan kibélelve**, melyet csak szakember illetve szervizelő építhet be.



Kiválasztott étel sütési táblázata

Szimbólum	Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (h/perc)	Mennyiség (kg)	Tolattyú (alulról felfelé)	Figyelmeztetés
	Egész karaj	195	1:50	1	2	Sütés kisebb tepsiben, rácson
	Borda, hal	250	0:25	4x0,2	3	Előmelegítés 8 percig zárt ajtó mellett. Sütés rácson (zsírfelfogó edényt kell alája helyezni) nyitott ajtó mellett (védőlemez). A húst féldőben meg kell fordítani.
	Csirke	170	1:00	1	2	A csirke sütése rácson, középső tolattyún történik., a zsírfelfogó tepsit az alsó tolattyúban kell elhelyezni.
	Pizza	200	0:10	1x0,4	2	Előmelegítés 8 percig, sütés lapos tepsiben.
	Aprósütemény , keksz	160	0:25	3x0,3	1, 2, 3	Előmelegítés 8 percig, sütés lapos tepsiben. egyszerre három szinten
	Élesztős tészta kelesztése	40	-	-	1	Előmelegítés 3 percig. A tésztát rácra állított tálban kelesztjük
	Kelesztett kuglóf	160	1:00	1	1	A sütés rácra állított, sötét színű kuglóformában történik.
	Kenyér	200	1:15	1,5	2	A sütés lapos tepsiben történik.
	Marhahús senye	220	1:50	1	1	A hús sütése illetve párolása rácra állított, félig letakart edényben történik.
	Olvasztás	-	-	-	2	Az élelmiszert helyezze a rácra, a zsírfelfogó edényt az alsó tolattyúba kell helyezni.
	Tisztítás	50	0:30	0,4l vizet	1	Öntsön vizet a mély tepsibe.




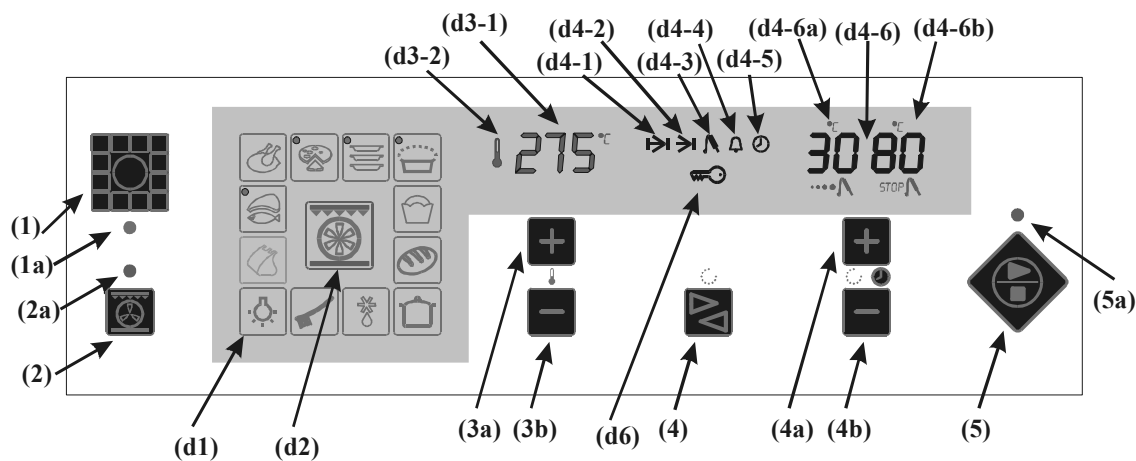
A sütő kezelőlapjának leírása

- 1** Ételkiválasztó szenzor; ételkiválasztás kijelző **(d1)**; ellenőrző lámpácska (zöld) **(1a)**
- 2** Üzem mód kiválasztó szenzor; üzemmód kiválasztás kijelző **(d2)**; ellenőrző lámpácska (piros) **(2a)**
- 3** Sütő hőmérséklet beállító **(3a, 3b)**; beállított hőmérséklet kijelző **(d3-1)**; sütő hőszabályozó ellenőrző lámpácska **(d3-2)**
- 4** Szimbólum kiválasztó szenzor:
- sütő üzemidőtartam **(d4-1)**;
 - sütő működésének vége **(d4-2)**;
 - hússzonda **(d4-3)**;
 - figyelmeztető percjelző **(d4-4)**;
 - pontos idő **(d4-5)**;
 - kiválasztó szenzor kijelző **4 (d4-6)**;
 - hússzonda hőmérsékletmérő kijelző **(d4-6a)**;
 - hússzonda beállított hőmérséklet kijelző (a sütő üzemidejének vége) **(d4-6b)**;
 - kiválasztó szenzor értékbeállítás **4 (4a, 4b)**
- 5** Szenzor be/kikapcsoláshoz, ellenőrző lámpácska (piros) **(5a)**; üzemmód blokádjelző – aktiválás: az **(1)** és **(2)** kb. 5 másodpercig tartó érintésével **(d6)**

Általános beállítási lehetőségek

- **Hangjelzés erőssége**
 - ha egyik funkció sem aktív, a szenzor érintésével **(4b)** állítsa be a hangjelzés erősségét. A kijelzőn **(d4-6)** a jelek 4 hangerősségi fokozatot jeleznek.
- **A hangjelzés időtartama:**
 - sütő üzemidőtartamot **(d4-1)**, sütő üzemidőtartam befejezését **(d4-2)** hússzondát jelző **(d4-3)** időtartam 7 percig tart;
 - a figyelmeztető percjelző hangjelzése **(d4-4)** 3 percig tart
A hangjelzés e idő lejártá után saját magától kikapcsolódik.
- **A szenzor szabályos érintésekor sípolás hallható.**
- **Sebesség változtatás, értékváltoztatás**
Az értékváltoztatási sebesség az egyes szenzorok 5 másodpercig tartó állandó érintése után megduplázódik.
- **A szenzorok egyidejű érintése (-) in (+) (3a/3b) vagy (4a/4b)**
A beállított értékeket a »0« feloldja, kivéve a beállított hőkéijelzőt **(d3-1)**, melyet 30°C-re állít át, az üzemidőtartam végét jelző szenzort **(d4-2)**, mely az időt pontos napi időbeállításra állítja át.
Ha 15 másodpercen belül nem nyomja meg a be/kikapcsolást szabályozó szenzort, **(5)**, az összes beállítás önmagától érvénytelenítődik, kivéve a napi pontos időt és a figyelmeztető percjelzőt.

 Ha az elektromos áram több mint 1 percre megszakad, az összes beállítás változatlan állapotban marad, a sütő pedig működik (ha be van kapcsolva).



A sütő használata

Bekapcsolt sütő nyújtotta lehetőségek

- A sütő hőmérsékletének változtatása vagy beállítása **(d3-1)**
- A sütő üzemidőtartamának változtatása vagy beállítása **(d4-1)**
- A sütő működése befejezésének változtatása vagy beállítása **(d4-2)**
- Hússzonda hőmérséklet változtatása vagy beállítása **(d4-3)**, ha a hússzonda be van kapcsolva.

Kikapcsolt sütő nyújtotta lehetőségek

- Az ételkiválasztó szenzor **(1)** vagy az üzemmód kiválasztó szenzor használatával **(2)** kiválaszthatja az étel fajtáját **(1)** vagy az üzemmódot **(2)** és megváltoztathatja vagy beállíthatja a sütő hőmérsékletét **(d3-1)**, a sütő üzemidő tartamát **(d4-1)**, a sütő működésének befejezését **(d4-2)**, hússzondát (ha előtte kiválasztotta a hús fajtáját vagy a sütő üzemmódját **(d4-3)** figyelmeztető percjelzőt **(d4-4)** és a napi pontos időt **(d4-5)**.
- A figyelmeztető percjelző és a napi pontos idő változtatása vagy beállítása **(d4-4)**.

Napi pontos idő beállítása

- A készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatása után a kijelzőn **(d4-6)** villog a »12.00« és a **(d4-5)** szimbólum.
- A **(4a/4b)** szenzor érintésével beállíthatja a pontos időt (a beállítást követő 5 másodpercen belül a **(d4-5)** szimbólum kialszik, a kijelzőn **(d4-6)** pedig a pontos napi idő látható.

A pontos idő beállítása

A pontos időt bármikor megváltoztathatja (kivéve, ha az üzemidő vége aktív funkciót használja – a **(d4-2)** az alábbi módon világít:


- A kiválasztó szenzor érintésével **(4)** válassza ki a pontos idő beállítását szabályozó funkciót (villog a **(d4-5)**)
- a **(4a/4b)** szenzorokkal állítsa be a pontos időt (villog a **(d4-5)** szimbólum és az idő kijelző **(d4-6)**)
- A kijelzőn 5 másodperc múlva **(d4-5)** megjelenik a pontos idő (a **(d4-5)** szimbólum kialszik)
- 1 percnél hosszabb ideig tartó áramkiesés esetén a pontos idő beállítása megmarad.

A sütő kivilágítása










- Ha a sütő be van kapcsolva, a lámpácska bármely kiválasztott üzemmódban világít.
- Ha a sütő ki van kapcsolva, az **(1)** szenzor érintésével válassza ki a »Lámpácska« szimbólumot és a be/kikapcsolást szabályozó szenzor **(5)** érintésével kapcsolja be a kivilágítást. A be/kikapcsolást szabályozó szenzor **(5)** ismételt megérintésével kapcsolja ki a kivilágítást.

A sütő hőmérsékletének kiválasztása és beállítása

Az étel fajtájának vagy a sütő üzemmódjának kiválasztása után a **(3a/3b)** szenzorok érintésével tetszés szerint beállíthatja a sütő hőmérsékletét 30 – 250°C között (a sütő üzemmódjától függően) 5°C időközönként.

 A sütő hőmérsékletét működés közben a **(3a/3b)** szenzorokkal tetszés szerint növelheti vagy csökkentheti egy adott területen belül (táblázat).

Adattáblázat üzemmód kiválasztáshoz (szenzorral 2)


Üzemmód									
Előzetesen beállított hőmérséklet (°C)	200	160	200	170	250	160	160	150	-
Előzetesen beállított idő (h/idő)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Max. beállítható hőmérséklet (°C)	250	250	250	250	250	220	220	200	-

Sütő hőszabályozó ellenőrző lámpácska (d3-2)

- Az ellenőrző lámpácska világít; a sütő hőmérséklete alacsonyabb a beállított hőmérsékletnél, a sütő melegít.
- Az ellenőrző lámpácska nem világít; a sütő hőmérséklete elérte a beállított hőmérsékletet.
- Az ellenőrző lámpácska egyenesen villog; a sütő üzemmód vége szenzor beállításával **(d4-2)** be van állítva a sütő üzemmód vége, a sütőben lévő étel elkészítése még nem kezdődött el (a készülék automatikusan átszámítja a sütő üzemidejének kezdetét.)

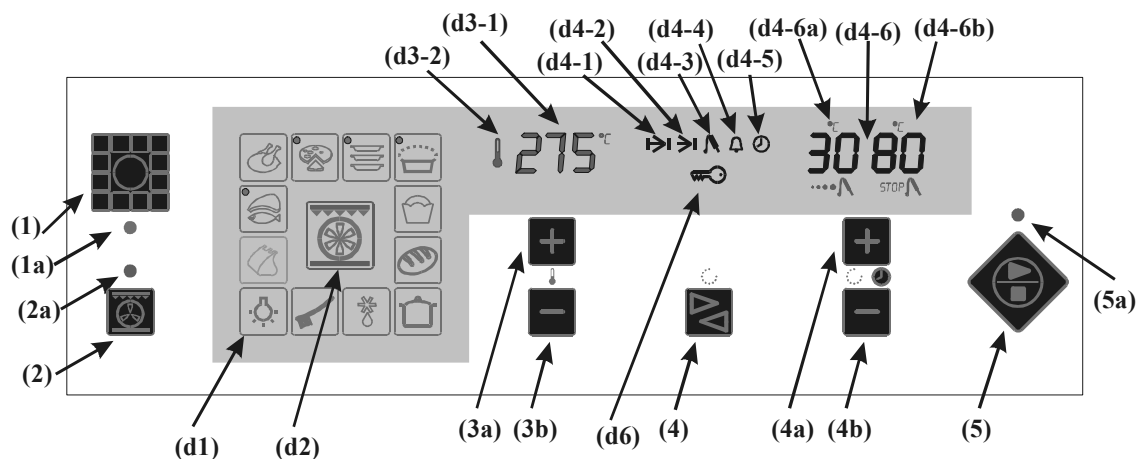
Sütő üzemidőtartam beállítása

- A sütő üzemidőtartama 1 percnél 0- tól 6 óráig állítható be.
- Ha kiválasztotta a sütő üzemmódját és a hőmérsékletet, a **(4)**-es szenzor érintésével beállíthatja a sütő működésének időtartamát 1 percnél 0- tól 6 óráig.
- A kiválasztott szenzor **(4)** érintése után elkezd villogni a **(d4-1)** kijelző, a **(4a/4b)** szenzorokkal pedig tetszés szerint beállíthatja a sütő üzemidőtartamát.
- S be/kikapcsoló szenzorral **(5)** bekapcsolja a sütőt.
- A sütő a beállított időtartam után kikapcsolódik (hangjelzés hallható, villog a sütő üzemidőtartamát jelző szimbólum **(d4-1)** és az ellenőrző lámpácska **(5a)**.
- A tetszés szerint kiválasztott szenzor érintésével (kivéve a be/kikapcsoló szenzort **(5)**, mely kikapcsolja a hangjelzést és bekapcsolja a sütőt) kikapcsolhatja a hangjelzést, illetve az 7 perc múlva saját magától is kikapcsolódik.

 Az időtartamot a sütés ideje alatt is megváltoztathatja, vagy beállíthatja.

A sütő működése befejezésének beállítása

- Ezt a funkciót akkor használja, amikor be szeretné állítani az üzemmód végét (az étel elkészítését) egy pontosan meghatározott időben.
- Ezt a funkciót csak akkor használhatja, ha előzetesen beállította az üzemidő tartamot (világít a **(d4-1)**).
- A kiválasztó szenzor **(4)** érintésével indítsa be a **(d4-2)** szimbólum villogását, a kijelzőn **(d4-6)** villog a napi idő összege és az üzemidőtartam ideje. A **(4a)** szenzor szenzorral állítsa be a sütőre vonatkozó tetszőlegesen kiválasztott üzemidőtartam végét.
- A be/kikapcsoló **(5)** szenzorral kapcsolja be a sütőt, mely működésre kész állapotban van (egyenletesen villog a sütő hőszabályozó ellenőrző lámpácska **(d3-2)**, világít a sütő üzemidőtartamát jelző **(d4-1)** szimbólum és a sütő üzemidő taratmánának végét jelző szimbólum **(d4-2)**.
- Ezzel automatikusan meg van határozva a sütő bekapcsolásának kezdete. A sütő későbbi automatikus bekapcsolásakor kialszik az üzemidő vége **(d4-2)** szimbólum **(d4-2)** szimbólum), bekapcsolódik a sütő kivilágítása és a sütő hőszabályozó ellenőrző lámpácska **(d3-2)** világít mindaddig, amíg nincs elérve a beállított hőmérséklet.
- A sütő azonnali működését a **(4a/4b)** szenzorok egyidőben történő lenyomásval lehet beindítani (körülbelül 5 másodperc).



Figyelmeztető percjelző

A funkció a sütő üzemmódjától függetlenül is használható, ha szeretné, hogy a beállított időre hangjelzés figyelmeztesse.

- A kiválasztott szenzor érintésével **(4)** indítsa be a figyelmeztető percjelző működését **(d4-4)** (a kijelzőn **(d4-6)** villog a »00:00«). A **(4a/4b)** szenzorral állítsa be az időt 0-tól 99 percig 1 percenként. Körülbelül 5 másodperc után elkezdődik a visszaszámlálás és a figyelmeztető percjelző **(d4-4)** világít, a kijelzőn **(d4-6)** pedig a pontos idő látható.
- A kiválasztó szenzor **(4)** megérintésével eéeenőrizheti és szükség szerint módosíthatja a visszaramaradó időt, mely a kijelzőn **(d4-6)** látható.
- A **(4a/4b)** szenzorok egyidőben történő érintésével (körülbelül 5 másodperc) a visszaramaradó időt »00:00ra« is állíthatja..

A szenzorok biztonsági blokádja

Ezt a funkciót akkor használja, ha meg akarja akadályozni a sütő nem kívánatos kezelését (gyerekek biztonsága).

- Az ételkiválasztó szenzor **(1)** az üzemmód kiválasztó szenzor **(2)** kb 5 másodeprcig tartó egyidejű lenyomásával indítható.
- Világít az üzemblokád kijelző szimbólum **(d6)**.
- Az utasítást a két szenzor ismételt érintésével oldatja fel (az üzemmód blokádát jelező szimbólum **(d6)** kialszik).
- A sütőt a biztonsági blokád aktiválása elenére a be/kikapcsoló **(5)** szenzor érintésével bármikor kikapcsolhatja.

Programozott sütés hússzondával

E üzemmódban a kiválasztott hőmérsékletet a hús közepén állíthatja be. A beállítás 30 és 99 °C között lehetséges. A hús középső részének hőmérsékletét hússzonda méri.

A szonda bekapcsolása

A szonda dugaszát dugja a konnektorba, a szondát szúrja az ételbe. A konnektor a sütő baloldali falának felső sarkában van. Ebben fémdugasz van, melyet előzetesen ki kell húzni, sütés után pedig ismét vissza kell helyezni.

Figyelmeztetés

Ügyeljen arra, hogy sütés közben a szonda ne érintkezzen a fűtőszálakkal!

A hússzondával való sütéshez lehetőség szerint nagyobb és csont nélküli húsokat használunk. A csontos húsok megnehezítik a hőmérséklet beállítását és pontatlan a hőérték meghatározása is.

A csirke és nyúlhús nem alkalmas hússzondával való sütésre.

A hús közepére javasolt hőmérsékletek

sertéspecsenye	85°C
marhapedcsenye	80°C
borjúpecsenye	75°C
vesepecsenye	40-50°C

Eljárás

- Kapcsolja be a szondát és szűrje a húsba.
- Az ételkiválasztó szenzorral **(1)** vagy az üzemmódkiválasztó szenzorral **(2)** válassza ki a megfelelő sütési módot. A kijelzőn **(d4-6a)** az étel tényleges hőmérséklete látható, a **(d4-6b)** kijelzőn pedig az igényelt hőmérséklet, mely előzetesen 80°C-ra van állítva. A kiválasztott hőmérsékleten a **(4a/4b)** szenzorral bármikor változtathat. A hőmérséklet 30- tól 99°C közötti zónában változtatható 1°C-ként.
- A be/kikapcsoló **(5)** szenzorral kapcsolja be a sütőt, a hússzonda elkezd mérni a hús magjában lévő növekvő hőmérsékletet.
- Miután elérte a hús magjában igényelt hőmérsékletet, a sütő működése befejeződik, hangjelzés hallható, mely bármely tetszés szerint kiválasztott szenzor megérintésével megszakítható (kivéve a be/kikapcsoló szenzort **(5)**, mely kikapcsolja a hangjelzést és bekapcsolja a sütőt).
- **Ha a sütőt nem kapcsolja ki, ez egy idő után ismét bekapcsolódik (amikor a tényleges hőmérséklet a kiválasztott hőmérséklet alá csökken. Ily módon lehet megőrizni az étel tényleges hőmérsékletét.**
- Húzza ki a szondát a húsból és a konnektorból. A kijelzőn **(d4-6)** megjelenik a pontos idő.

A szonda használata időfunkciókkal kombinálva (csak tapasztalattal rendelkező alkalmazóknak)

Ha szondát használ, beállíthatja az üzemi idő kezdetét és végét, mint ahogy ez az előbbi fejezetben le van írva. Jegyezze meg:

- Ha az üzemi időtartam funkciót használja **(d4-1)** és beállítja az igényelt időt, a sütő ez idő lejáta után kikapcsolódik, függetlenül attól, hogy a tényleges hőmérséklet elérte-e a beállított hőmérsékletet vagy sem. Ezért ennek az időnek a szükséges időnél mindig valamivel hosszabbnak kell lennie, hogy az igényelt hőmérsékletet elérhesse.
- Ugyanez az eljárás vonatkozik az üzemi idő vége funkcióra is **(d4-2)**.
- Ezt a kombinációt sikeresen használhatja, ha idő tekintetében már bizonyos tapasztalattal rendelkezik ahhoz, hogy az egyes húsfajták és mennyiségek a beállított hőmérsékleten jól megsüljenek.
- A tapasztalatok alapján szerzett információk után a sütő üzemi időtartamát **(d4-1)** a kelletténél valamivel magasabb hőmérsékletre is beállíthatja és sikeresen alkalmazhatja a sütő működésének vége funkciót is **(d4-2)**.

Figyelmeztetés

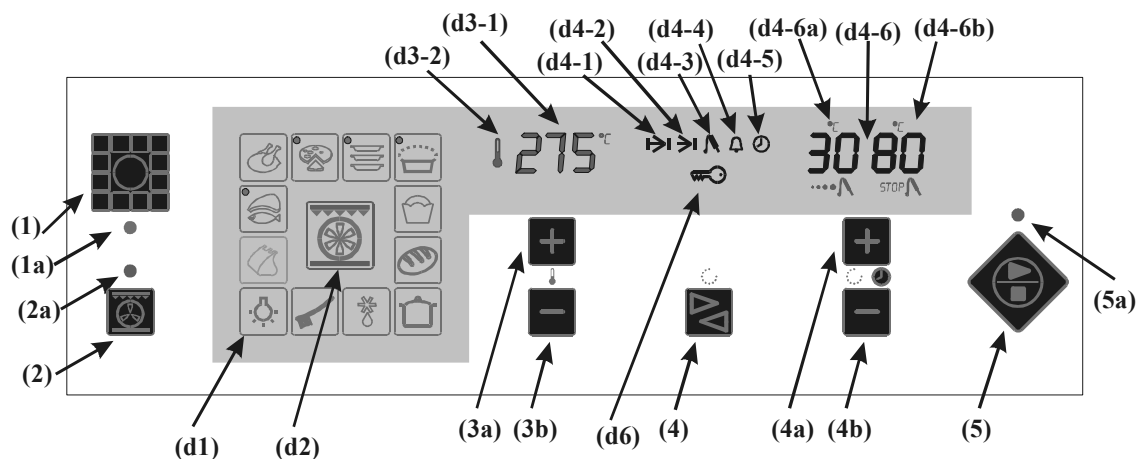
Amikor be van a kapcsolva a hússzonda, a kijelzőn mindvégig látható a tényleges és az igényelt hőmérséklet (kivéve a kikapcsolt állapotú sütőt és ha nincs kiválasztva egyetlenegy üzemmód sem).

Abban az esetben, ha az ételkiválasztó szenzorral **(1)** már előzetesen kiválasztotta az ételt előzetesen beállított időtartamú üzemmódba, a szonda bekapcsolásakor ez az idő érvényét veszti. Ez vonatkozik az összes többi esetre is. Az időt természetesen ismét beállíthatja.

Ha a sütő ki van kapcsolva és bekapcsolja a hússzondát, elkezd villogni a hússzonda szimbólum **(d4-3)**, mely figyelmezteti, hogy ez be van kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS!

Csak ehhez a sütőhöz előírt hőszondát szabad használni.



A sütőt kétféle módon használhatja

1 Ételkiválasztó módon

2 Üzem mód kiválasztó módon

Átkapcsolás a sütő alkalmazása közben:

- **A sütő ki van kapcsolva:**
 - Ha az (1)-es üzemmódot választotta, (2)-es üzemmódba úgy kapcsolhat át, hogy kétszer megérinti a szenzort (2) (ha csak a sütő kivilágítása üzemmód van kiválasztva, elegendő egyszer megérinteni a szenzort). Az összes (1)-es üzemmódu beállítás saját magától kikapcsolódik.
 - Ugyanígy módon lehet átkapcsolni (2)-es üzemmódból (1)-be (ebben az esetben kétszer kell megérinteni a szenzort (1)).
- **A sütő be van kapcsolva:**
 - Nincs átkapcsolási lehetőség.
 - Ha mégis meg akarja változtatni az üzemmódot, a sütőt először kapcsolja ki a be/kikapcsolást szabályozó szenzorral (5) (az ellenőrző lámpácska (5a) villog) válassza ki az igényelt kezelési módot.

- Használhatja a sütő működésének vége beállítási lehetőséget is (lásd »Befejeződött a sütő működése«).

☞ Amíg villog az ellenőrző lámpácska (5a), a beállításon tetszés szerint változtathat. Ha bármely szenzor utolsó érintését követő 15 másodpercen belül nem kapcsolja be a sütőt, az automatikusan kikapcsolódik.













☞ A sütő beállítását követően (világít az ellenőrző lámpácska (5a)) a be/kikapcsolást szabályozó szenzor (5) ismételt megérintésével feloldhatja a beállított üzemmódot (villog az ellenőrző lámpácska (5a), a sütő kb. 5 másodperc múlva automatikusan kikapcsolódik).

Ételkiválasztó üzemmód

Ez a módszer alkalmas az önműködő beállítási módon kiválasztott étel, hőmérséklet és üzemidőtartamhoz.


- Az ételkiválasztó szenzor megérintésével válassza kis az étel fajtáját (villog a kiválasztott szimbólum és a hozzátartozó üzemmód, hőmérséklet és időtartam)
- A be/kikapcsoló (5) szenzor érintésével indítsa be a működés kezdetét és kapcsolja be a sütőt.
A sütő az üzemidő lejártá után automatikusan kikapcsolódik.
- Ha másfajta ételmennyiséggel rendelkezik, használhatja ezt az üzemmódot, de ennek megfelelően kell változtatni az üzemmódon és a hőmérsékleten.

Adattáblázat ételkiválasztáshoz (szenzorral 1)

Étel											
	Egész karaj	Borda, hal,	Csirke	Pizza	Aprósütemény, keksz	Élesztős tészta kelesztése	Kelesztett kuglóf	Kenyér	Marhapecsenye	Olvasztás	Tisztítás
Üzem mód											
Előzetesen beállított hőmérséklet (°C)	195	250	170	200	160	40	160	200	220	-	50
Előzetesen beállított idő (h/idő)	1:50	0:25	1:00	0:10	0:25	-	1:00	1:15	1:50	-	0:30
Max. beállítható hőmérséklet (°C)	250	250	250	250	250	220	250	250	250	-	220
Mennyiség	1	4x0,2	1	1x0,4	3x0,3	-	1	1,5	1	-	-

Üzem mód kiválasztás

Ezt az üzemmódot akkor használja, amikor tetszés szerint kiválasztott fajtájú és mennyiségű ételt készít. Ekkor saját maga választja ki az üzemmódot, a sütő hőmérsékletét, a sütő működésének időtartamát, az elkészítési időtartamát a hússzonda segítségével alkalmazott üzemmódot és a figyelmeztető percjelzőt.

 Miután kiválasztotta a sütési üzemmódot és a többi beállítást, a be/kikapcsoló szenzor **(5)** érintésével legkésőbb 5 másodpercen belül be kell indítani a sütő működét. Ellenkező esetben az összes beállítás érvényét veszti.

Az üzemmódkiválasztó szenzor érintésével **(2)** kiválaszthatja az egyes üzemmódokat (a kijelzőn látható a kiválasztott mód).

Üzem módok

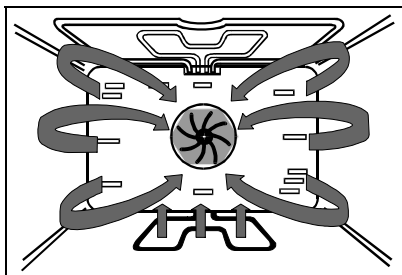
Fűtés alsó fűtéssel és befúvó fűtéssel



Ennél a funkciónál az alsó- és a körformájú fűtőtest, valamint a befúvó ventilátor is üzemel. Ez a fűtési üzemmód elsősorban

pizzák, gyümölcsös kelt- és kevertészák és sajtos felfújtak sütéséhez, valamint burgonya sütéséhez alkalmas.

Ehhez a sütéshez a mellékelt sütőlapot, a kisebb sütőlapot vagy a kedvenc sütőformáit is használhatja.



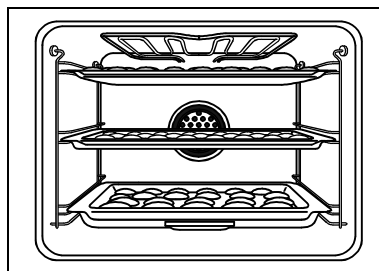
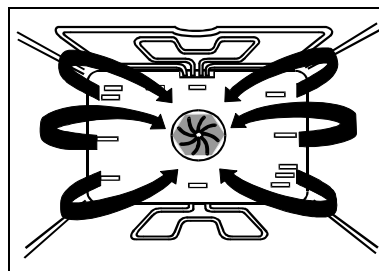
Forrólevegős fűtés



A forrólevegős üzemmódot a fűtőtestnél elhelyezett ventilátor működteti. A sütőben lévő forrólevegőt a ventilátor

állandóan mozgásban tartja.

- A sütő gyorsan eléri a beállított hőmérsékletet, így a sütő előfűtésére nincs szükség.
- A fűtés egyenletes, ezért nincs jelentősége annak, hogy melyik polcmagasságot használja.
- Ez a fűtési üzemmód különösen a több polcmagasságba helyezett ételek egyidejű sütéséhez (kis sütemények két, vagy három sütőlapon) alkalmas. Ezzel idő és energia takarítható meg.
- Mivel a sütési hőmérséklet relatív alacsonyabb, ezért az élelmiszerek tápértékének vesztesége is kisebb lesz.
- Az ételek megfordítására nincs szükség. A forrólevegős fűtés különösen a kisebb süteményekhez, nagyszámú, de kisméretű húsokhoz és lefagyasztott ételekhez alkalmas.



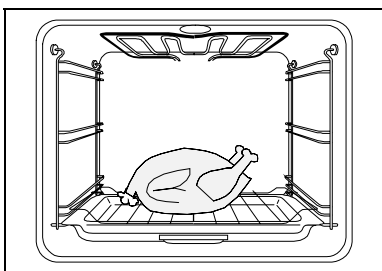
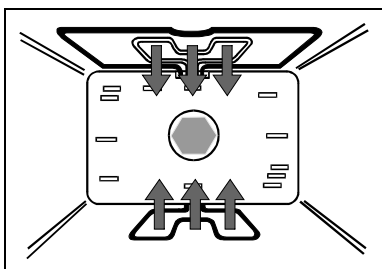
Alsó- és felső fűtés



Ez a fűtési üzemmód elsősorban különböző húsfajták, kenyér és kétszersültek, valamint komplett

készítelek elkészítésére alkalmas.

- Ajánlatos sötét színű sütőformát használni (pl. fekete zománcos sütőforma). A világos színű sütőforma (pl. fehér sütőlap) ugyanis visszaveri a meleget és nem barnul le megfelelően a sütemény alja.
- A nagyobb és vastagabb húsdarabokat az alsó polcmagasságon és valamivel alacsonyabb hőfokon süssse, mint a középső polcmagasságra helyezett kisebb és sovány húsdarabokat.
- Tanácsos a sültet kb. 10 percre állni hagyni és csak akkor szeletelje fel, ha a hússzafa már leülepedett.
- Néhány ételfajta elkészítéséhez a sütőt elő kell fűteni. Ilyen esetben az ételt csak akkor tegye be a sütőbe, ha az már elérte a kiválasztott hőfokot, azaz a piros színű ellenőrző lámpa először kialudt.
- A sütési idő befejezése előtt néhány (5-10) perccel kapcsolja ki a sütőt. A meglévő maradék hő elégséges a sütés befejezéséhez. Így energiát takaríthat meg.



Infravörös grillezés légkeveréssel

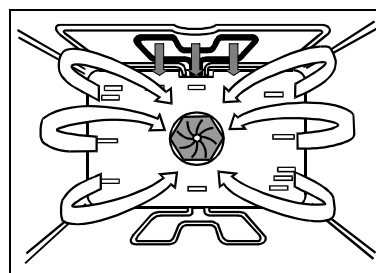


Az infravörös fűtőtesthez légkeveréses üzemmód is bekapcsolható, ami

egyenletesebb levegő cirkulálást tesz

lehetővé. Ezt a fűtési üzemmódot a nagyobb húsdarabok (1 kg feletti sültök, szárnyasok) grillezésénél részesítse előnybe.

- A sütő előfűtésére nincs szükség.
- A húsdarabokat helyezze a sütőrácsra és tolja be a második polcmagasságba. A zsírserpenyőt (tepsi) tegye be az alsó polcmagasságba. A szárnyasokat a sütési idő felénél fordítsa meg. Az egyéb húsféléket nem szükséges megfordítani.
- A lefagyasztott húsokat részlegesen felolvaszthatja a sütőben.



Fűtés infravörös fűtőtesttel



Az infravörös fűtőtest sugárzó hővel melegíti fel az ételeket és emellett lehetőséget nyújt a sütőrácsra elhelyezett

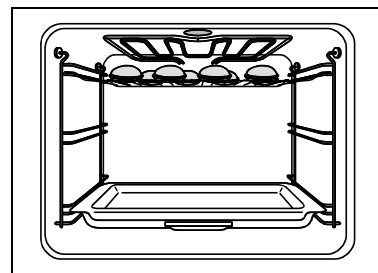
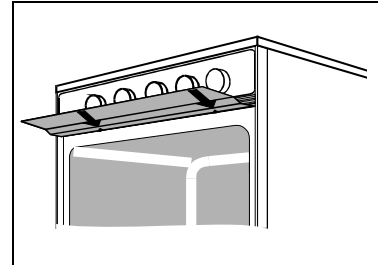
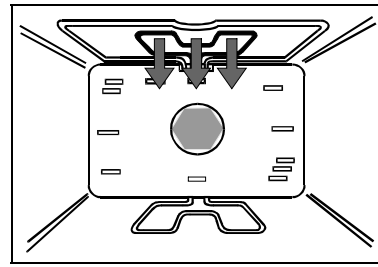
ételek elkészítésére is. Az infravörös fűtőtest a sütő tetőrészébe van beépítve.

- A sütő ajtaját nyíva kell hagyni, ha az infra fűtőszál a gombon feltüntetett hőmérsékleti zónában működik (150 – 220°C között).
- Az infravörös fűtőtest magasabb üzemi hőmérsékleténél (220°C fölött) ki kell nyitni, vagy ki kell támasztani a sütő ajtaját. A kezelőpanel alá be kell tenni a védőlapot, hogy megvédje a kezelő elemeket a magas hőhatásoktól.

Grillezés infravörös fűtéssel

Ez a fűtési üzemmód különösen vastagabb (3 cm-nél nem vastagabb) húsdarabok, hússzeletek, karajrészek, kolbászok és húsfiléek grillezéséhez, valamint melegszevicsek, zöldségek és édes ételek leburnítására alkalmas. Az egyes darabok lehetőleg egyforma vastagságúak és simára vágottak legyenek.

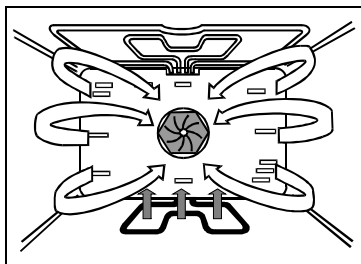
- Az üres sütőt elő kell fűteni.
- A grillezés alatt egyszer ajánlatos a húsdarabokat megfordítani.
- A lehetséges polcmagasság, a szükséges hőmérséklet és a grillezési idő a húsfétel minőségétől, vastagságától és korától függ.
- A grillezési idő a megkívánt leburnulási foktól függ.



Fűtés alsó fűtéssel és forró levegő keringtetéssel



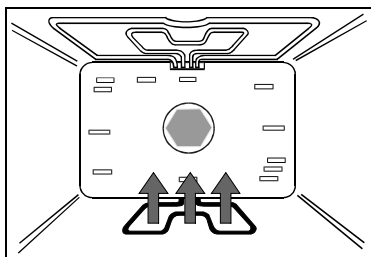
Ennél a funkciónál az alsó fűtőtest és a keringtető ventilátor üzemel. Ez a fűtési üzemmód elsősorban kuglófok, briós tészták, porhanyós sütemények sütéséhez, készételek felmelegítéséhez, valamint olyan ételek előkészítéséhez alkalmas, amelyeknél az alsó részt erősebben kívánja átsütni. Ehhez a sütéshez csak a kisebb sütőlapot, vagy csak olyan sütőformát használjon, amely nem magasabb, mint az elkészítendő étel. A magas sütőformák és a nagy sütőlapok egyaránt visszatartják a meleget és gátolják az ételek felső felületének a megfelelő átsütését.



Fűtés alsó fűtéssel



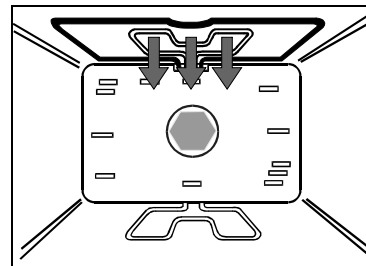
Ez a fűtési üzemmód tészták alulról való átsütéséhez alkalmazható - a sütő tisztítószer használata nélkül, egyszerű nedves tisztítással tisztítható. Töltsön 0,4 liter vizet a tepsibe és tolja be az alsó sütőpolcra. A sütési hőfokot állítsa 50°C-ra, majd kb. 30 perc múlva, miután a vízgőz feloldotta az ételmaradékokat, mossa át a sütőteret egy nedves ruhával, vagy szivaccsal.



Felső fűtés - felfűtés



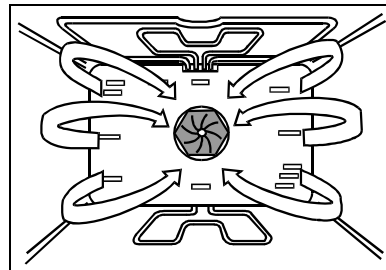
Csak a felső fűtőtest üzemel. Ezzel a fűtéssel lehet az ételeket pótlólagosan lebaránítani, illetve készresütni (pl. toaszt, burgonya, zöldség, felfújtak, stb.).



Öntisztító befűvő üzemmód

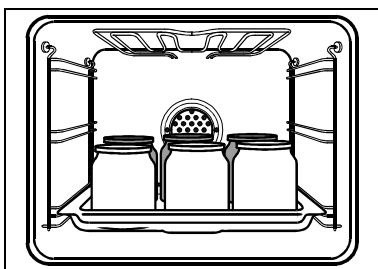


Ennél a sütési üzemmódnál csak a ventilátor üzemel, amely a levegőt keringteti a sütőben. Ez az üzemmód elsősorban lefagyasztott ételek normál szobai hőmérsékletre való felolvasztásához és ételek hidegen tartásához (pl. tejszín, krémekek, torták, gyümölcs, stb.) alkalmas.



Befőzés forrólevegős fűtéssel

Készítse el a befőtteket a szokásos módon. A befőzéshez a kereskedelemből beszerezhető gumigyűrűs üvegeket használja. Csavaros, bajonettzáras üvegeket és fémdobozokat ne használjon. A tepsibe max. 6 db. egy literes üveg állítható. A gumigyűrű kímélése érdekében terítsen egy nedves ruhát az üvegekre. Válassza ki az alsó fűtőszállal és bekapcsolt ventilátorral történő melegítési módot, a hőmérsékletet állítsa 160°C-ra.







Gyümölcs/uborka



Kísérje figyelemmel a befőzést. Ha az első üvegben megkezdődik a buborékképződés (kb. 35-45 perc múlva, és kb. 45-60 perc múlva a 1,5 literes üvegeknél) kapcsolja ki a sütőt, de 30 percig az üvegeket még hagyja bent a zárt sütőben. Az érzékenyebb gyümölcsök (pl. eper) esetében ez az idő kb. 15 perc legyen.



Zöldség/hús


Kísérje figyelemmel a befőzést. Ha az első üvegben megkezdődik a buborékképződés (kb. 35-45 perc, illetve 1 óra múlva) állítsa vissza a hőfokszabályzót 125-150°C-ra és kb. 20-60 percig hagyja az üvegeket a zárt sütőben. Ezután kapcsolja ki a sütőt, de 30 percig az üvegeket még hagyja bent a zárt sütőben.

Sütési táblázat

Ajánlott rendszer az elkészítéshez/Étel	Súly (kg-ban)	Hőmérséklet (°C-ban)	Előmelegít és (percben)	A sütés szintje (alulról)	Idő (percben)	Figyelmeztetés	
	Sertéspecsenye	0,75	195		2	100-ig	1,2,3
		1	195		2	100-120	1,2,3
		1,5	195		2	120-150	1,2,3
		2	195		2	150-180	1,2,3
	Borjúpecsenye	0,75	185		2	100-ig	1,2,3
		1	185		2	100-120	1,2,3
		1,5	185		2	120-150	1,2,3
		2	185		2	150-180	1,2,3
	Marhapedsenye	0,75	225		2	100-ig	1,2,3*
		1	225		2	100-120	1,2,3*
		1,5	225		2	120-150	1,2,3*
		2	225		2	150-180	1,2,3*
	Vadhús	0,75	200		2	100-ig	1,2,3*
1		200		2	100-120	1,2,3*	
1,5		200		2	120-150	1,2,3*	
2		200		2	150-180	1,2,3*	
Liba, kacsa, tyúk	1	225		1	120-ig	1,2	
	1,5	225		1	120-150	1,2	
	2	225		1	150-180	1,2	
Pulyka	1,5	200		1	120-150	1,2	
	2	200		1	150-180	1,2	
Piskóta torta		180	10	1	35-50	4	
Piskóta tekercs		200	15	2	15-22	4	
Sült burgonya		200	15	1	70-90	4	
	Sertés/Borjú oldalas		250	5-8	3	20-30	1,2,3
	Saslik		250	5-8	3	15-25	1,2
	Vagdalthús szeletek		250	5-8	3	15-25	1,2**
	Halak rostélyon		250	5-8	2	20-55	1,2
	Toast		250	8	3	4-6	1
	Megrakott toast		250	8	3	2-6	1
	Göngyölt pecsenye	1	180		2	70-90	1,2,3
	Csirke	1	180		2	45-65	1,2
	Kelt tészta		150		1	75-85	4
	Kalács		170	20	2	60-70	4

Ajánlott rendszer az elkészítéshez/Étel	Súly (kg-ban)	Hőmérséklet (°C-ban)	Előmelegít és (percben)	A sütés szintje (alulról)	Idő (percben)	Figyelmeztetés	
	Habcsók		80		1-3	180-ig	4
	Kekszek		160	8	1-3	15-30	4
	Márványkalács		160		1	67-75	4
	Almásrétes		170		2	40-60	4
	Leveles tészták		180	5	2	25-40	4
	Édes vagy pikáns felfújtak		180		2	30-75	4
	Makaróni		150		1-3	25-30	4
	Kelt tészta		160		2	35-45	4
	Gyúrt vagy kikevert tészta		170		2	45-55	4
	Túrótorta		145		1	80-90	4
	Pizza kelt tésztából		200	8	2	8-12	4

1.  : A húst helyezze kisebb tepsibe és tegye a rácsra.
-  : A húst helyezze a rácsra, alá vagy egy szinttel lejjebb pedig csúsztasson egy mély tepsit, hogy a zsiradék rá csöpögjön.
- A sütési idő felénél a húst fordítsa meg. A süttöt csukott ajtónál melegítse elő. 220°C felett sütés közben a sütő ajtaját hagyja nyitva vagy hajtsa be (védőbádog).

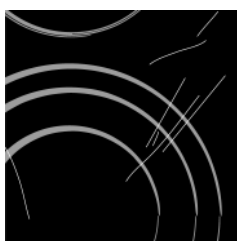
-  : A húst helyezze a rácsra, alá vagy egy szinttel lejjebb pedig csúsztasson egy mély tepsit, hogy a zsiradék rá csöpögjön.
- * : A húst fedett edényben készítse.
- ** : A hússzeletet helyezze közvetlenül a mély tepsibe.
2. A sütés ideje a hús nagyságától, a szelet vastagságától és minőségétől függ.
3. Sütés után hagyja állni a húst körülbelül 10 percig és csak azután szeletelje.
4. A süteményeket illetve ételeket formában vagy kisebb tepsiben helyezze a rácsra. Kekszeket, pizzákat, rolátokat és hasonlót süsse a mellékelt tepsiben.

Tisztítás és ápolás

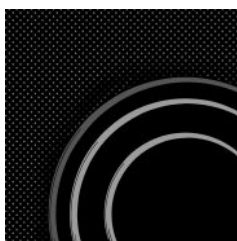
A készülék tisztításához kizárólag meleg vizes és folyékony mosószerbe mártott puha ruhát használjon. A készüléket nem szabad durva súrolószerrel, vagy kemény tárgyal tisztítani. Az odaégett ételmaradékokat egy nedves ruha és tisztítószer segítségével előbb áztassa fel.

A rozsdamentes anyagból készült részeket fémtisztítóval tisztíthatja meg. Ezek a tisztítószer az alumíniumból készült tartozékokhoz nem alkalmasak. A lakkozott felületeket puha ronggyal és folyékony, sima, lakkozott felületek tisztítására szánt tisztítószerrel szabad tisztítani.

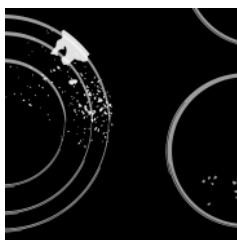
Az üvegkerámia lap ápolása és karbantartása



ábra 1



ábra 2



ábra 3



ábra 4



ábra 5

A kihűlt üvegkerámia felületet minden használat után tisztítsuk meg, különben a következő használatkor a legkisebb

szennyeződés is ráéghet a forró felületre. **Az üvegkerámia felület rendszeres ápolására különleges tisztítószeret használjunk**, amelyek szennyeződés elleni védőréteget képeznek a felületen. Az üvegkerámia felületről és az edény aljáról **minden használat előtt** töröljük le a port és egyéb szennyeződéseket, amelyek megkarcolhatják a felületet (1. ábra).

Figyelem: az acélgyapjú, tisztítószivacsok és súrolóporok megkarcolhatják a felületet. Ugyanígy az erős spay-k és nem megfelelő folyékony tisztítószer használata is sérüléseket okozhat (1. és 2. ábra).

A jelölés agresszív tisztítószer vagy sérült aljú edény használatától lekaphat. (2. ábra).

A legkisebb szennyeződést is távolítsuk el nedves, puha ruhával, majd töröljük szárazra a felületet. (3. ábra). **A vízfoltokat** enyhe ecetes oldattal távolíthatjuk el, ezzel azonban ne töröljük le a keretet (egyes modellek esetében), mert az elveszítheti csillogását. Ne használjunk erős spay-eket vagy a mészkő eltávolítására való tisztítószeret (3. ábra).

Az erősebb szennyeződéseket speciális, üvegkerámia felületek tisztítására való szerekkel távolítsuk el. Ezek használatkor vegyük figyelembe a gyártó utasításait.

Ügyeljünk arra, hogy a tisztítószert használat után alaposan eltávolítsuk, ellenkező esetben melegítéskor megsérülhet az üvegkerámia felület. (3. ábra). **A makacs és ráégett szennyeződéseket** a kaparóval távolíthatjuk el. Ilyenkor ügyeljünk arra, hogy a kaparó műanyag nyele ne kerüljön kapcsolatba a forró főzőfelülettel (4. ábra). A kaparó használatkor legyünk elővigyázatosak, hogy meg ne sértsük magunkat!

A cukor és a cukortartalmú élelmiszerek tartós sérüléseket okozhatnak az üvegkerámia felületen (5. ábra), ezért a cukrot és az édes ételeket azonnal el kell távolítani az üvegkerámia felületről, akkor is, ha az még forró (4. ábra). **Az üvegkerámia felület színének megváltozása** nincs kihatással a felület működésére és stabilitására. Ezt legtöbbször a ráégett ételmaradék vagy egyes edények alja (például

alumínium vagy réz) okozza, amit nagyon nehéz teljesen eltávolítani.

Figyelmeztetés: Valamennyi említett hiba elsősorban esztétikai jellegű és nincs közvetlen kihatása a készülék működésére. E hibák elhárítása nem képezi a garancia tárgyát.

Sütő

A tisztítás megkezdése előtt feltétlenül ki kell kapcsolni a sütőt.

A sütő belső részei, az ajtó és a főzőlapok kitűnő minőségű zománcbevonattal rendelkeznek, ami sima és fényes felületet biztosít. Ezek a tulajdonságok megnehezítik az ételmaradékok leégését és feltapadását és megkönnyítik a sütő belső részeinek a tisztántartását.

A sütő belső részeit akkor tisztíthatja meg a legjobban, ha az még meleg a használat után. A tisztításhoz puha rongyot használjon, amit áztasson be tisztítószeres vízben. Ezért azt ajánljuk, hogy minden használat után végezze el a sütő és a tartozékok tisztítását.

A legtöbb folt, különösen a zsírfolt már gyenge hatású háztartási tisztítószerrel is eltávolítható. Az erősebben odaégett ételmaradékokat és foltokat nedves ruhával előbb áztassa fel, majd tisztítószerrel távolítsa el. A zománcbevonat kemény és saválló, azonban a durva és erős karcolások megsérthetik a bevonatot.

A tisztításhoz minden háztartási sütőhöz ajánlott kereskedelmi tisztítószer használható, de mindig tartsa szem előtt a gyártó előírásait. A lakkozott és horganyzott részek, vagy az alumíniumból készült alkatrészekhez ne használjon sütőtisztítószerrel, mert ezek károsíthatják, vagy elszínezhetik a felületüket.

A sütőlapokat meleg vízben, folyékony mosószerrel és puha ruhával, vagy szivaccsal tisztítsa meg. Így hosszú használat után is megőrizhető az eredeti minőség. Az oldalsó rácsokat a tisztításhoz vegye ki, mert így könnyebben megtisztíthatja őket. A tisztítás után hagyja nyitva az ajtót, hogy a sütő jól kiszáradjon. A zsírszűrőt a tisztításhoz vegye ki a sütőből.

Egyszerű tisztítás

Különleges eljárású, nedves tisztítási módot javasolunk Önnek, drága tisztítószer mellőzésével. A mély tepsit állítsa az alsó tolattyúba és öntsön bele kb. 0,4 l vizet. Válassza ki a tisztítást jelző szimbólumot (☑), a hőmérsékletet állítsa be 50°C-ra, az időtartamot pedig 30 percre. Az alsó fűtőszál a beállított idő lejártá után kikapcsolódoik, a pára pedig megpuhítja és fellazítja a sütőben lévő ételmaradékokat. Ezután távolítsa el a tolattyút és nedves ronggyal vagy szivaccsal törölje ki a sütő belsejét (alját, falát).

Sütőtéri izzólámpa cseréje

A kiégett izzólámpát csak akkor szabad kicserélni, ha a belső világítás ki van kapcsolva és a sütő már kihűlt.

A készülék hálózati csatlakozó dugóját ki kell húzni a fali konnektorból, illetve fix. bekötés esetén le kell kapcsolni az elektromos biztosítékot.

Ezek után távolítsa el a védőüveget és cserélje ki az izzót (az izzó típusa: E14, 220-230 V, 25 W, T300).

Kérjük, hogy a kiégett izzót ne tegye a háztartási szemét közé.

Teleszkópos, kihúzható sütőhöz tartozó elem

A kihúzható rácsos elem mindkét oldalon két rögzítőcsavarral van rögzítve. Ha a kihúzható elemet alaposan meg akarja tisztítani, a rögzítő csavarokat csavarhúzóval csavarja ki és vegye le a mozgatható elemet.

Mosogatógépben is tisztíthatók, tisztításukhoz felhasználható az összes rozsdamentes acél tisztítására szánt tisztítószer.

A sütő katalitikus bevonata

- A katalitikus zománcfestsék dörzsölésre érzékeny, ezért nem javasoljuk durva tisztítószerek és éles tárgyak használatát.
- Az érdes katalitikus zománcfesték elősegíti a zsíradék és egyéb szennyeződés lebomlását. A főzés után visszamaradó kisebb foltok általában a sütő soronkövetkező használatáig lebomlanak. Általános jellemzőjük, hogy a foltok 220 °C felett teljesen, alacsonyabb hőmérsékleten pedig csak részben tűnnek el.
- A katalitikus részek öntisztító képessége bizonyos idő elteltével gyengül. Javasoljuk, hogy a burkolatot a sütő rendszeres használatát követő néhány éven belül cserélje ki.

Hasznos tanács

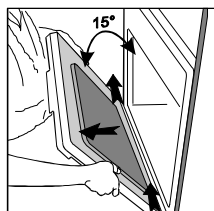
- Ha nagyobb szelet zsíros húst süt, javasoljuk tekerje alufóliába, vagy megfelelő sütésre alkalmas zacskóba, hogy a zsíradék ne fröcskölődjön szét a sütőben.
- Rostonsülteknél helyezzen a rács elé zsírfelfogásra alkalmas tepsit.

Egytengelyű zsanérral rendelkező sütőajtó levétele és visszahelyezése

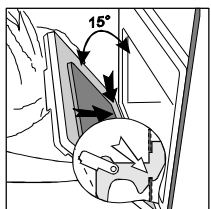
A eűő aajtáját teljesen nyissa ki, és a levételt akadályozó elemet fordítsa teljesen vissza (abrá 1). Ezt követően az aajtót lassan csukja be, hogy az akadályozó elemek a helyükre kerüljenek. Kb. 15° -nal (a zárt aajtó helyzetéhez képest) az aajtót kicsit emelje meg és húzza ki a készülék zsanércsapjából (abrá 2). A visszahelyezés ellenkező sorrendben történik. Az aajtót kb. 15° -os szögben helyezze a készülék elülső oldalán levő zsanércsapjára, nyomja előre és lefelé egészen addig, amíg a zsanérok helyükre nem kerülnek. Ellenőrizze, hogy a zsanérok helyesen helyezkednek-e el a zsanércsapban (abrá 3). Ezután az aajtót teljesen nyissa ki, a levételt akadályozó elemet nyomja teljesen előre kiinduló helyzetbe. Ezt követően az aajtót lassan zárja be és ellenőrizze, hogy a zsanércsapok helyesen helyezkednek-e el a zsanércsapban. Ezután az aajtót teljesen nyissa ki, a levételt akadályozó elemet nyomja teljesen előre kiinduló helyzetbe (abrá 4). Ezt követően az aajtót lassan zárja be és ellenőrizze, hogy a zsanércsapok helyesen helyezkednek-e el a zsanércsapban.



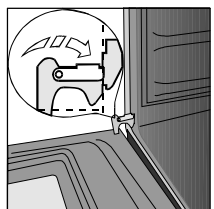
abrá 1



abrá 2



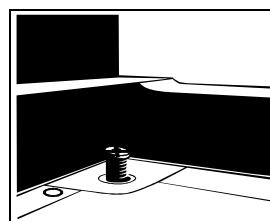
abrá 3



abrá 4

A tűzhely beállítása

A tűzhely alátéttel 90 cm, alátét nélkül pedig 85 cm magas. Az alátét bal és jobb oldalán két kerék található, mely megkönnyíti a tűzhely mozgását. Az alátét bal és jobb oldalán két csavar található, mellyel a tűzhely és annak felső része a mellette álló konyhabútorzathoz igazítható. Az állítható lábazathoz a tűzhely fiókjának kihúzásával lehet hozzáférni, tetszés szerint alacsonyabb, vagy magasabb szintbe állítható mindaddig, amíg a készülék nem áll vízszintesen. A beállításhoz mellékelt csavarok könnyedén elfordíthatók, ha a tűzhelyt terhermentesítés céljából kicsit megdönti.

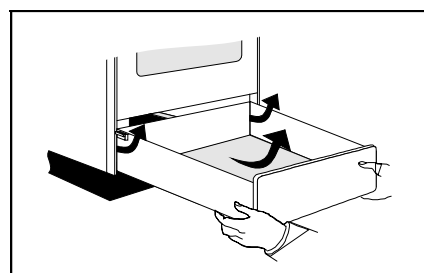


Tároló fiók

A sütő alján lévő tároló fiók a véletlenszerű kibillenés ellen biztosítva van. Amennyiben a fiókot ki akarja venni, akkor az alábbiak szerint járjon el:

Emelje meg kissé a tároló fiókot és húzza ki ütközésig. Ezután ismét emelje meg egy kicsit és emelje ki.

A sütőkocsit úgy kell beépíteni, hogy a kocsi hátsó csúszórészét be kell helyezni a sütőben lévő vezetékbe.

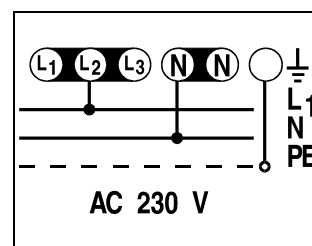
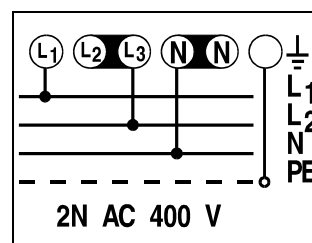
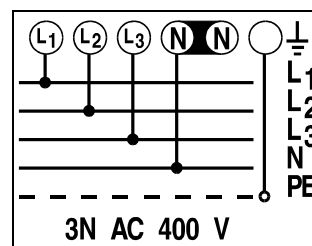


Elektromos csatlakoztatás

Fontos útmutatások

- A készülék csatlakoztatását csak az érvényes biztonsági előírások szerint szabad elvégezni. Az elektromos hálózatra történő szerelési munkálatokat kizárólag elektromos szakember, szerviz végezheti el. Minden egyéb olyan szerelési munkát is csak szakember, szerviz végezhet, amelyhez valamilyen szerszám szükséges.
- A készülék műszaki alapadatait tartalmazó adattábla a sütőajtó kereten található, ami az ajtó kinyitása után azonnal látható lesz.
- A csatlakoztatási munkák megkezdése előtt meg kell vizsgálni, hogy a készülék gyári beállítása (adattábla) megfelel-e a felállítás helyén lévő adatoknak.
- A szerelésnél be kell tartani a biztonsági előírásokat és fix-bekötés esetén egy legalább 3 mm-es megszakító hézaggal rendelkező kapcsolóval kell leválasztani a készüléket a hálózatról. Az alkalmazott megszakító kapcsoló lehet LS-kapcsoló, illetve biztosíték. Ügyeljen arra, hogy a hálózatról való leválasztáskor mindig teljesen ki kell csavarni a biztosítékot.
- A készülék 400 V-os nullavezetéssel rendelkező és 230 V-os váltakozó áramú elektromos hálózatra is csatlakoztatható.
- A készülék csatlakoztatásánál figyelembe kell venni a hálózat terhelhetőségét és a biztosíték szükséglet nagyságát. A csatlakozó vezetékek kapcsoló rendszeréhez a hátfal eltávolítása után lehet hozzáférni.
- Csatlakoztatásra lehet használni:
 - gumi-csatlakozó kábelek (H05 RR-F 5x1,5 típusú, zöld-sárga védővezeték),
 - PVC szigetelő csatlakozó kábelek (H05 W-F 5x1,5 típusú, zöld-sárga védővezetővel) vagy
 - más olyan vagy értékesebb kábelek.

6-pólusú csatlakozó kapcsok



A GYÁRTÓ A VÁLTOZTATÁS JOGÁT FENNTARTJA !