

Kedves Vásárlónk!

Nagyon szépen köszönjük vásárlását. Győződjön meg róla személyesen: Termékeinkben megbízhat.
 A készülék könnyebb kezelése miatt részletes útmutatót állítottunk össze. Ez segítséget nyújt a készülék mielőbbi megismeréséhez. Kérjük, hogy a készülék használata előtt gondosan olvassa a használati utasítást.
 A biztonságos kezelésre vonatkozó utasítás a 4. oldalon van. Arról viszont azonnal meg kell győződnie, hogy hibátlan készüléket kapott-e. Ha szállítás közben felmerülő rongálódást észlel, kérjük vegyel fel a kapcsolatot a készüléket árusító eladóval, vagy a szállítást lebonyolító raktárral. A telefonszám a számlán, illetve az átvételi jegyzéken van feltüntetve.
 A szabadon álló tűzhely használatához sok örömet kívánunk

Tartalom

Használati utasítás	4	Zsírszűrő	
Biztonsági utasítások		Sütemények sütése	
Rendeltetésszerű használat		Hússütés	
A tűzhely fedele		Grill ételek és pírításuk	
Ha a gázellátás során zavart észlel, vagy a helyiségben gázszagot érez:		Befőzés	
A tűzhely leírása	5	Olvasztás	
Elektromos gyújtás		Tisztítás és karbantartás	16
Az első használat előtt	6	Főzőhelyek	
Sütő		Főzőlapok	
Programozó óra		A sütő	
Rövid időbeállítású óra		A sütő fiókja	
Gázzal üzemelő főzőlapok		Kiseb hibák elhárítása	18
Elektromos főzőlapok		Figyelmeztetés	
A főzőhelyek ki- és bekapcsolása	6	Fontos	
Fontos figyelmeztetések a főzőhelyekkel kapcsolatban		A készülék alkatrészcsereje	19
A főzőégők meggyújtása és működése		Egyéb felszerelés	
Főzőedény		A sütő égője	
Elektromos főzőlapok	8	Elhelyezési és csatlakoztatási utasítás	19
Edényvásárlási jó tanács		A tűzhely elhelyezése	
Használati utasítás		Fontos figyelmeztetés	
Energiatakarékosságra vonatkozó tanácsok		A tűzhely beállítása és a kiegészítő alátét	
Fontos figyelmeztetés		Gyári beállítások	
Főzőlap kezelésére vonatkozó külön utasítás		Gázbekötés	20
A főzőhelyek használata		Csatlakoztatás hajlítható csővel	
Villanytűzhely	9	Üzemelés kezdete	
Utasítás a sütő használatához		Fűvóka táblázat	
Fontos figyelmeztetés		Másfajta gázhoz való alkalmaztatás	
Kezelése		Beállításához szükséges tartozékok	
Üzem módok		Elektromos hálózatra történő csatlakoztatás	22
Sütési szintek		Műszaki adatok	23
A sütő tartozékai		Műszaki adatok	24

Használati utasítás

Biztonsági utasítások

- **A tűzhelyt a gázművek, vagy a szerviz által felhatalmazott szakember kötheti be. Be kell tartani a törvényrendeleteket és eleget kell tenni a helyi gázszolgáltató vállalat által előírt műszaki csatlakoztatási feltételeknek. Az erre vonatkozó fontosabb utasítások a "Csatlakoztatási utasításban" vannak leírva.**
- A szakszerűtlen beavatkozás és javítás esetén fennáll a robbanásveszély, az áramütés és rövidzárlat veszélye, ezért a testi sérülés és a készülék meghibásodása. Ilyen jellegű munkát kizárólag csak a felhatalmazott szakember végezhet el.
- A készülék elhelyezése és csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a helyi csatlakoztatási feltételek (gázfajta és gáznyomás) valamint a készülék alkalmaztatása összeegyeztethető-e.
- A készülékre vonatkozó adatok a felirati táblán találhatóak.
- Ez a készülék nincs kéményre, illetve szellőzőnyílásra kötve. A készülék elhelyezését és csatlakoztatását a jelenleg érvényben lévő csatlakoztatási előírások szerint kell elvégezni. Külön figyelmet kell szentelni a szellőzéssel kapcsolatban leírt követelmények betartására.
- **A gázégő használatakor a helyiségben több hő és nedvesség szabadul fel. Ezért a tűzhely alkalmazása helyén gondoskodni kell a helyiség megfelelő szellőztetéséről. Időnként ki kell nyitni az ablakot és az ajtót. A készülék intenzív és hosszabb ideig tartó használata esetén pedig intenzív szellőztetésre van szükség. Be kell kapcsolni a páraelszívót is.**
- A tűzhely forró párával, vagy magasnyomású tisztító készülékekkel történő tisztítása rövidzárlatot okozhat. Ezért a sütő és a gázégő tisztításához nem szabad ilyen típusú háztartási gépeket használni.
- A tűzhelyt a javítás ideje alatt és a nyitott kezelőlapon végzett munka során áramtalanítani kell.
- A sütő használatakor a sütő ajtaja erősen felmelegszik. Ezért kiegészítő védelem miatt egy harmadik üveget is beszereltünk (csak egyes típusoknál), melyek csökkentik a sütő üvegajtájának felületi hőmérsékletét.
- A sütő fiókjában ne tároljon gyúlékony, robbanékony vagy nem hőálló tárgyakat (pl. papírt, konyharuhát, nylonzacskót, tisztító spray-ket és eszközöket), mert a sütő használatakor tüzet okozhatnak. A sütő fiókját csak felszerelése (alacsony tepsi, zsírfelfogó tepsi, zsírszűrő, stb.) elhelyezésére használja.
- A tűzhely közelében lévő, készülék csatlakoztatásához szükséges kábelek a forró főzőhelyekkel érintkezve, vagy a sütő ajtajához rögzítve megsérülhetnek és rövidzárlatot okozhatnak. Ezért más készülékek elektromos csatlakoztató kábelei a tűzhelytől megfelelő távolságra kell hogy legyenek.
- A főzőlapokat és a sütőt ne használja a helyiség melegítésére
- A gázégőket pontosan el kell helyezni.
- A sütőt nem szabad alufóliával kibélelni, a sütő aljára pedig nem szabad tepsit és mást edényt helyezni, mert a fólia megakadályozza a sütőben lévő levegő keringését, gátolja a sütést és megsemmisíti a zomácot.
- **Figyelem!** Az égési sérülés elsősorban kisgyerekeknél és azoknál a gyerekeknél nagyobb, akikben még nem tudatosult a veszélyérzet. Ezek megégethetik, vagy leforrázhatják magukat, ezért a kisebb gyermekeket a tűzhelytől megfelelő távolságra kell tartani, nagyobb gyerekek pedig a tűzhelyt csak felügyelet mellett használhatják.
- A főzőhelyek felülete és a sütő ajtaja használat közben felmelegszik, éppúgy felmelegszik a sütő belseje is, valamint a melegítő elemek és a párányílás. A kisgyerekeket a tűzhelytől megfelelő távolságra kell tartani
- **Figyelem:** Égési sérülés veszélye. A melegítőelemek, a sütő és annak tartozékai használat közben erősen felmelegsznek. Ezért az edényt mindig konyharuhával vagy

kesztyűvel kell megfogni. Az égési sérülés elkerülése miatt az edénnyel óvatosan kell bánni.

- A sütő ajtajának pántja megsérülhet, ha a sütő ajtaját nyitott állapotban nehéz tárgyakkal terheli. A nyitott sütő ajtajára nem szabad ráülni, vagy nehéz tárgyakat ráhelyezni.
- A készülék felirati táblája, melyen a készülékre és a gázra vonatkozó alapvető adatok vannak feltüntetve a sütő szélén található és a sütő ajtajának kinyitásakor válik láthatóvá.
- **A készülék osztálybasorolása: 2/1.** Ha a készülék honyhabútorzati elemek közé lesz beállítva, mindkét oldalon érintkezhet velük. Az egyik oldalon, legalább 10 cm-es távolságra, a tűzhelynél magasabb konyhabútorzati elem is beállítható. A függőelemeket csak úgy szabad felszerelni, hogy ne akadályozzák a munkafolyamatot.
- A készülék és a páraelszívó közötti távolságnat 650 mm-nek kell lennie, illetve legalább annyinak, mint ahogy ez a páraelszívó beépítésére vonatkozó utasításban le van írva.
- A készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni, mindenféle talpazat használata nélkül.



A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek

újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Rendeltetésszerű használat

A villanytűzhely háztartásban használt általános ételek elkészítésére gyártott termék, ezért nem szabad más célra felhasználni!

A tűzhely használatának egyes lehetőségei- e útmutató folytatásában részletesen le vannak írva.

A tűzhely fedele

(csak egyes típusoknál)

A tető felnyitása előtt győződjön meg, hogy tiszta-e és nincs-e benne visszamaradt folyadék.

A tűzhely lakkozott, rozsdamentes vagy üveges kivitelben készül. Csak akkor szabad lehajtani, amikor a főzőhelyek már teljesen kihűltek

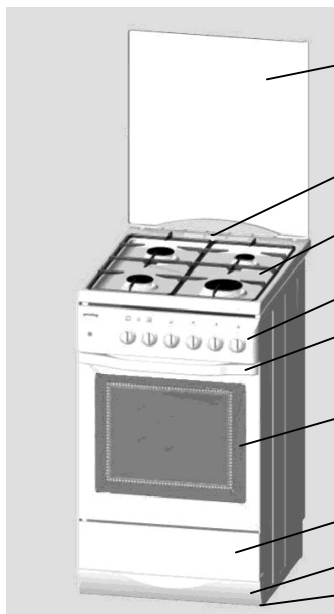
Ha a gázellátás során zavart észlel, vagy a helyiségben gázzagot érez:

- a gázcsapot, illetve a palackot azonnal el kell zárni;
- a nyílt lángot és a dohányipari termékeket azonnal el kell oltani;
- nem szabad bekapcsolni az elektromos készülékeket (a lámpát sem szabad felkapcsolni);
- a helyiséget jól ki kell szellőztetni – ki kell nyitni az ablakot;
- azonnal fel kell hívni a szervizt, vagy a felhatalmazott gázszolgáltató vállalatot.

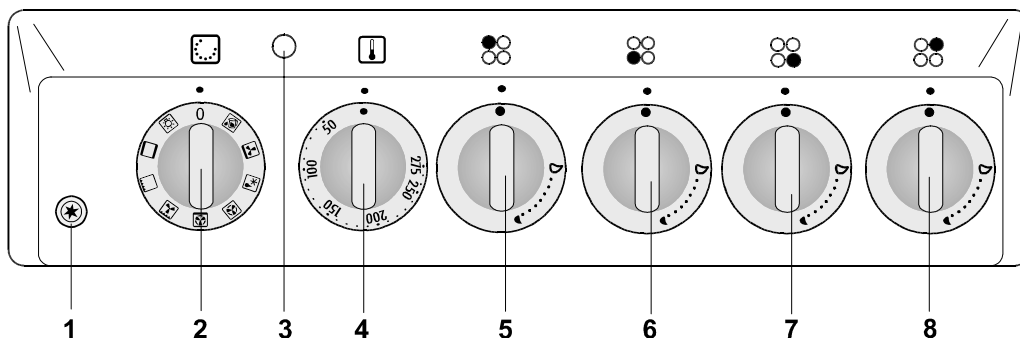
A tűzhely leírása

A tűzhelynek elektromos sütője és négy gáz égője van. A modelltől függően a főzőlap három gáz égőjével és két

elektromos főzőfelülettel, illetve két gáz égőjével és két elektromos főzőfelülettel lehet ellátva.

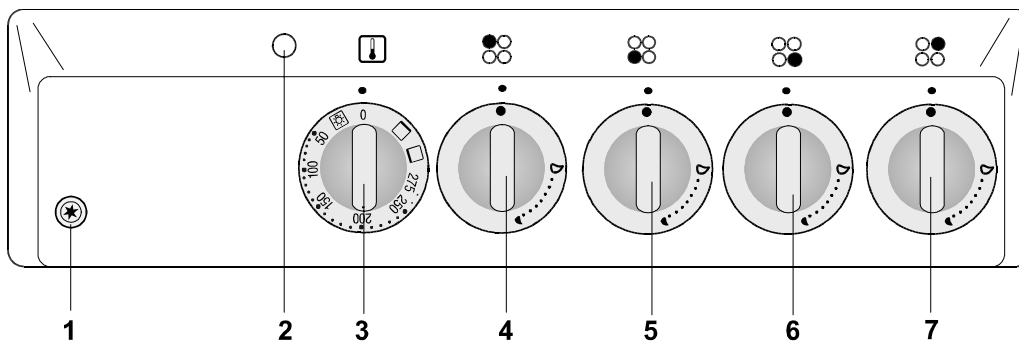


- A tűzhely fedele (csak egyes típusoknál)
- Páraelvezető nyílás
- Főzőhelyek környéke
- Kezelőlap
- A sütő ajtajának fogantyúja
- A sütő ajtaja
- A sütő fiókja
- Kiegészítő alátét (csak egyes típusoknál)
- Állítható lábazat (hozzáférhető, ha a tűzhely fiókja ki van húzva), csak egyes típusoknál



- 1 Gyújtókészülék gombja (csak egyes típusoknál)
- 2 Be/kikapcsoló és sütő üzemi mód kiválasztó gomb
- 3 Sütő ellenőrző lámpácska. Addig melegít, amíg a sütő melegszik, a beállított hőmérséklet elérésekor kialszik
- 4 Sütő hőmérséklet beállító gomb

- 5 Főzőhely gombja, bal hátsó, normális gázégő
 - 6 Főzőhely gombja, bal első, normális gázégő
 - 7 Főzőhely gombja, jobb első, nagy gázégő
 - 8 Főzőhely gombja, jobb hátsó, segédgázégő
- Programozó óra (csak egyes típusoknál)
 Üzem mód ellenőrző gomb (csak egyes típusoknál). Jelzi, hogy a sütő, vagy a főzőhely be van kapcsolva



- 1 Gyújtókészülék gombja (csak egyes típusoknál)
- 2 Sütő ellenőrző lámpácska. Addig melegít, amíg a sütő melegszik, a beállított hőmérséklet elérésekor kialszik
- 3 Sütő hőszabályozó gomb

- 4 Főzőhely gombja, bal hátsó, normális gázégő
 - 5 Főzőhely gombja, bal első, normális gázégő
 - 6 Főzőhely gombja, jobb első, nagy gázégő
 - 7 Főzőhely gombja, jobb hátsó, segédgázégő
- Programozó óra (csak egyes típusoknál)

Elektromos gyújtás

(csak egyes típusoknál)

A gázzal üzemelő főzőhelyeket a gázégő mellett beépített elektromos gyújtógyertya segítségével lehet bekapcsolni. Amikor a csillag szimbólummal feltüntetett gombot aktiválja, a gázégőből gáz

áramlik ki és az elektromos szikra lángra lobbantja. Az elektromos gyújtáskapcsoló csak akkor működik, ha a csatlakoztató kábel az elektromos hálózatba van dugva. Ha az elektromos gyújtás áramkiesés miatt, vagy a nedves gyertyák miatt nem működik, a gáz égő gyufával vagy gázgyújtóval is bekapcsolható.

Az első használat előtt

Sütő

A sütőből távolítsa el az összes tartozékot és meleg vízzel, valamint általánosan használatos tisztítószerrel tisztítsa ki. Ne használjon durva tisztítószeret.

A sütő első használatakor "új készülékre" jellemző illat terjeng, ezért a helyiséget többször ki kell szellőztetni.

Programozó óra

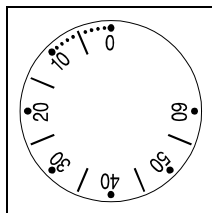
(csak egyes típusoknál)

Állítsa be a pontos időt, ahogy ez a programozó óra használatára vonatkozó utasításban le van írva. Az órabeállítás a készülék használata miatt feltétlenül szükséges, mert a sütő, csak az órabeállítás után kezd üzemelni.

Rövid időbeállítású óra

(csak egyes típusoknál)

A leghosszabb beállítható idő 60 perc. A beállított idő lejártá után hangjelzés hallható, mely körülbelül 5 másodpercig tart. Az órát az óramutató járásával megegyező irányba eltekerjük, erre ellentétes irányba való eltekeréssel beállítjuk a pontos időt.



Gázzal üzemelő főzőlapok

A gázzal üzemelő főzőlapok első használatakor nincs szükség különösebb intézkedésre.

Elektromos főzőlapok

(csak egyes típusoknál)

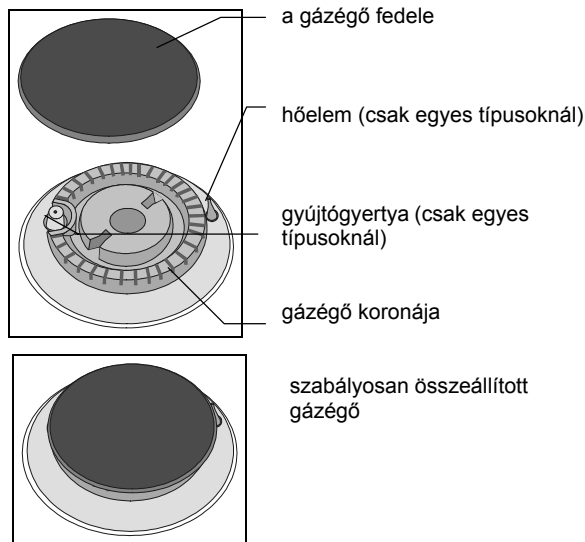
A főzőlapokat füstelenítés miatt edény nélkül 3-5 percre a legmagasabb fokozatra állítjuk. Ezáltal a főzőlapok védőrétege eléri legmagasabb szilárdságát.

A főzőhelyek ki- és bekapcsolása

A főzőhelyeket a kezelő lemezen található csapforgatógombok segítségével kapcsolhatja be, illetve ki. A gombokon a melegítőtéljesítmény nagy, illetve kis lángképpel van jelölve. A forgatási irány: a nagy lángon át a kis lángra, majd vissza. Általános üzemmódnak az számít, amikor a gomb a két láng közötti helyzetbe van állítva.

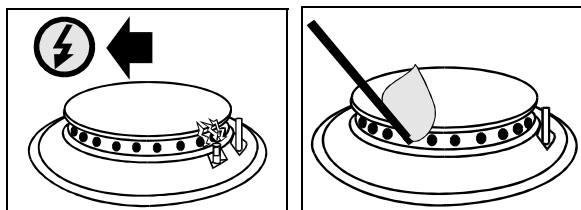
Fontos figyelmeztetések a főzőhelyekkel kapcsolatban

- Ne égesse a főzőhelyeket üresen, és ne használja őket a helyiség fűtésére!
- Ügyeljen rá, hogy a főzőhelyek legyenek mindig tiszták, mert a szennyeződés hátrányosan befolyásolja a működésüket!
- Ha jól meg akarja sütni az ételt, állítsa a kezelőgombot előbb a legmagasabb fokozatra, majd folytassa főzést a legalacsonyabb fokozaton.
- Ügyeljen rá, hogy a gyorsfőző edényben (kuktában) mindig elegendő folyadék legyen, mert a folyadék elpárolgása és a túlmelegedés következtében károsodás érheti az edényt is meg a tűzhelyet is.
- **A főzőhelyek égői termoelektromos égésbiztosítóval vannak ellátva. Ha az égő lángja főzés közben bármilyen okból kialszik (eloltja a kifutott leves, a huzat stb.) a gázvezeték automatikusan elzáródik. A gáznak a lakóhelyiségbe való jutása ki van zárva.**
- **Ha az elektromos hőszigetelés nélküli főzőhely gázégője ellenőrzés nélkül kialszik, a gáz a helyiségbe kerül!**
- Az égőfedelel mindig pontosan illessze rá a gázégőfejre! Ügyeljen rá, hogy a gázégőfej kiömlőnyílásai ne tömítődjenek el!



A főzőégők megújítása és működése

A gázzal üzemelő főzőhelyeket a gázégő mellett beépített elektromos gyújtógyertya segítségével lehet bekapcsolni (csak némelyik típusoknál).



Egykezes gyújtás

(csak némelyik típusoknál)

Ha be szeretné gyújtani a gázégőt, nyomja meg a kiválasztott gombot és fordítsa a legnagyobb erő pozíciójába. Ezzel aktiválja a gyújtógyertya villanszikrája és begyullad a kiáramló gáz.

Ha a villanygyújtás áramkiesés vagy nedves gyújtógyertyák miatt nem működik, a gázát égő gyufával vagy gázgyújtóval is begyujthassa.


Kétkézes gyújtás




(csak némelyik típusoknál)




Ha be szeretné gyújtani a gázégőt, nyomja meg a kiválasztott gombot és fordítsa a legnagyobb erő pozíciójába. Néhányszor nyomja be a gyújtóelem gombját. Ezzel aktiválja a gyújtógyertya villanszikrája és begyullad a kiáramló gáz.

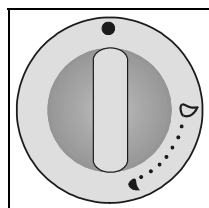
Ha a villanygyújtás áramkiesés vagy nedves gyújtógyertyák miatt nem működik, a gázát égő gyufával vagy gázgyújtóval is begyujthassa.

- ha be akarja kapcsolni a gázégőt, nyomja be a kiválasztott főzőhely gombját, állítsa a legmagasabb teljesítményű

fokozatba  és kapcsolja be a gyújtókészülék gombjának megnyomásával.

- Hogyha a gázégő lángja bármely oknál fogva kialszik, zárja azt el és várjon egy percet mielőtt a gyújtást újra megismételné.
- A bekapcsolás után tartsa a gombot kb. 10 másodpercig, amíg a láng megnyugszik.
- Ezután a lángot legalacsonyabb, vagy legmagasabb fokozatba állíthatja.
- Nem javasoljuk az alábbi teljesítmények közötti beállítást  és . A láng ebben a közegben nem stabil és könnyen kialszik.
- Hogyha a gázégő 15 másodpercen belül sem gyulladt meg, zárja azt el és várjon legalább egy percet. Ezután ismételve meg a gyújtást.
- Ha a láng kialszik, ismételve meg a műveletet.
- A gázégő kikapcsolható, ha a gombot jobbra fordítja  (KIKAPCSOLÁS).

-  gázcsap elzárva
-  legmagasabb fokozat
-  legalacsonyabb fokozat



Kisebb átmérőjű edénynek a takarékgázégőre történő biztonságos elhelyezésére használja a mellékelt kisebb hordozótárcsát!

Főzőedény

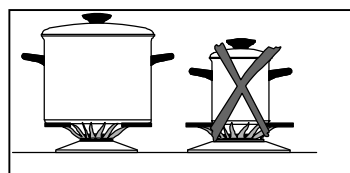
A helyesen megválasztott főzőedény optimális főzési időt és gázfogyasztást eredményez. A legfontosabb szempont az edény átmérője.

A kelletnél **kisebb edény** fenékrészén túlterjedő lángnyelvek károsítják az edény falát. Eközben nő a gázfogyasztás is. A gáz elégéséhez levegőre van szükség. Ha **túl nagy az edény**, nem jut elég levegő az égéstérbe és kisebb a hőkihasználás.

Lángelosztó (csak egyes típusoknál)

A lángelosztót akkor használja, ha kisebb átmérőjű edényben főz. Helyezze rá a takarékgázégő edénytartójára!

főzőégő-fajta	edény-átmérő
nagy	220-260 mm
normál	180-220 mm
takarék	120-180 mm



Elektromos főzőlapok

Edényvásárlási jó tanács

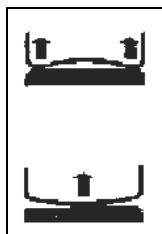
- A jó edény egyenes és vastag aljáról ismerhető fel. Az egyenetlen edény alja sok energia fogyasztást és hosszabb főzési időt igényel.
- Az edény vásárlásakor legyen figyelmes, mert gyakran az edény felső átmérőjét tüntetik fel, mely általában nagyobb, mint az edény aljának átmérője
- A kukták a zárt főzőfelület és túlnyomás miatt idő-és energiatakrékosak. A rövid főzési idő nincs vitaminvesztés.

Használati utasítás

- A hőtáramlás akkor a legjobb, amikor az edény alja és a főzőhely azonos átmérőjű. és az edény a főzőhely közepére van állítva.
- A fazekak és serpenyők a főzőhelynél nagyobb átmérőjűek lehetnek, de kisebbek nem, mert ez energiavesztéssel jár, a főzőhelyre lerakódott szennyeződés pedig elég.
- A fazekakat és serpenyőket megfelelő fedővel lehetőség szerint mindig le kell fedni.
- Minden egyes ételmennyiséghez megfelelő nagyságú edényt kell használni. A nagyobb, részben megtöltött edény sok energiát fogyaszt.
- Főzéskor időben kell csökkenteni a főzőhely teljesítményét, a főzőhelyet a főzés befejezése előtt néhány perccel előbb kikapcsoljuk, így kihasználható a maradék hő.
- Ügyeljen arra, hogy a kuktában legyen elegendő folyadék, mert a folyadék elpárolgása és túlmelegedése miatt megsérülhet az edény és a tűzhely.
- A tűzálló üvegből készült és lecsiszolt aljú edény az üvegerámia főzőhelyen akkor használható, ha átmérője azonos a főzőhely átmérőjével.
- Más edény használatakor be kell tartani a gyártó által előírt utasítást.

Energiatakarékosságra vonatkozó tanácsok

A fazék, vagy a serpenyő alja vékony és melegítéskor kidomborodik. Ennek következtében növekszik az energiafogyasztás, egyenetlen a hőeloszlás.



szabálytalan

Az edény túl nagy, vagy túl kicsi. A túl kicsi edény illetve a szabálytalanul elhelyezett fazék fedele gazdaságtalanul fogyasztja az energiát.



szabálytalan

Főzésnél használatos jó edény. A továbbiakban néhány hasznos tanácsot talál az energiatakarékos és hatékony főzéshez, melyet új tűzhelyén és saját edényeinek használatával végez el.



optimális

Fontos elv:

Minél jobb az edény minősége, annál kevesebb áramot fogyaszt.

Fontos figyelmeztetés

- A főzőlapot ne kapcsolja be az edény ráhelyezése nélkül és sohasse használja a helyiség bemelegítésére!
- A jobb hővezetőképesség miatt ügyeljen a főzőhely és az edény aljának tisztaságára és szárazságára, így a főzőfelület nem rongálódik meg.
- **A főzőhelyeken a felmelegített zsiradék és olaj gyorsan lángra lobbanhat. Ezért zsiradékkal és olajjal készített ételek esetében (pirított burgonya) óvatosan kell eljárni és állandó felügyeletet kel tartani.**

Főzőlap kezelésére vonatkozó külön utasítás

- A főzőlapokra nem szabad vizes edényt, vagy párás fedőt állítani. A pára árt a főzőlapoknak.
- Forró edényt nem szabad olyan főzőlapon hűteni, mely előtte nem volt bemelegítve, az edény alatt pára keletkezik, mely fokozza a rozsdásodást.

A főzőhelyek használata

A főzőhelyeket a kezelőpanelen elhelyezett gombokkal kell bekapcsolni.

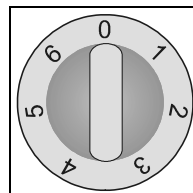
A gombok mellett lévő szimbólumok az egyes főzőhelyekhez való tartozást jelzik

A főzőhelyek teljesítménye fokozatosan (1-6) szabályozható. Ésszerű, ha a főzés befejezése előtt 3-5 perccel kikapcsolja az edényt és így kihasználja a maradék hő, ezáltal energia is megtakarítható.

A táblázatban felsoroltunk néhány példát a teljesítményfokozatok használatához.

A gyors főzőlapok a normális főzőlapoktól a teljesítményre való tekintettel térnek el, ami annyit jelent, hogy gyorsabban melegszenek.

Középen piros ponttal vannak jelölve, mely többszöri melegítés, vagy tisztítás után eltűnik.



Fokozat	Alkalmazása
0	KIKAPCSOLVA állás beállítására, maradék hő felhasználásra
1	hőmegtartásra, kisebb mennyiségű ételek főzésének folytatásához (legkisebb teljesítmény)
2	főzés folytatásához
3	nagyobb mennyiségű étel főzésének folytatásához, nagyobb ételdarabok sütéséhez
4	sütéshez, rántások készítéséhez
5	sütéshez
6	ételek felforralásához, pirításához, sütéséhez (legnagyobb teljesítmény)

Villanyűzhely

Utasítás a sütő használatához

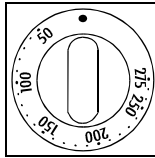
- Lehetőség szerint sötét, feketére lakkozott, szilikonos rétegződésű, vagy zománczott tepsit használjon, mert nagyon jó a hővezető képességük.
- A sütőt csak akkor kell előmelegíteni, ha ez a recept vagy- e használati utasítás szerinti táblázatában így van feltüntetve.
- Az üres sütő bemelegítése sok energiát igényel, ezért különböző fajta sütemény vagy pizza folyamatos sütésekor sok energia megakadhat, mert a sütő már be van melegítve.
- A sütő hosszabb ideig tartó sütéskor annak vége felé közeledve, 10 perccel a sütés befejezése előtt, kikapcsolható, így a maradék hő felhasználásával energia takarítható meg.

Fontos figyelmeztetés

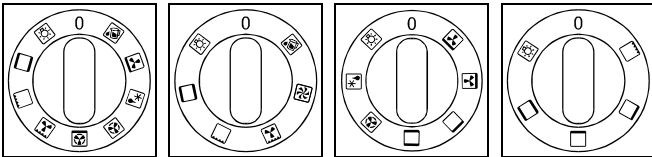
- A sütőt ne bélelje ki alufóliával, a sütő aljára ne helyezzen tepsit, vagy más edényt, mert a hőfelhalmozódás miatt megsérülhet a sütő zománca.
- A tepsiből csöpögő gyümölcszörpök, a zománczott felületen foltot hagyhatnak, melyeket nem lehet eltávolítani.

Kezelése

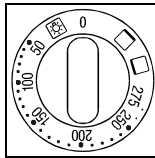
A sütő kezelése a be/kikapcsolásra szolgáló gombbal, a sütő üzemmód kiválasztására és a hőmérséklet beállítását szabályozó gombbal történik.



Hőfokválasztó kapcsoló



Kapcsológomb a sütő fűtémódhoz és Be-/Ki-kapcsoló (Vegye figyelembe a készüléknél lévő gombot)



Sütő hőszabályozó gomb

Üzemmódok

A sütő az alábbi módon használható:

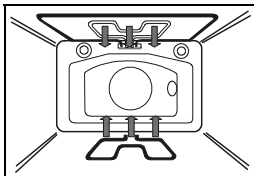
A sütő kivilágítása

A sütő megvilágítása szabadon, mindenfajta más funkció nélkül bekapcsolható.

Gyakorlati alkalmazás: A sütő tisztítása közben, vagy a maradék hő kihasználása közben a sütés folyamatának befejezésekor. Más üzemmód esetén, annak beállításakor a sütő megvilágítása önmagától bekapcsolódik

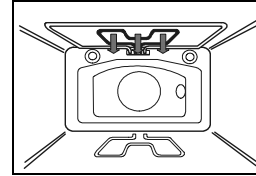
Felső/alsó fűtőszál

A sütő tetején és alján lévő fűtőszálak a sütő belsejében egyenletesen elosztják a hőt. Sütemény, vagy hús sütésére csak egy szinten van lehetőség.



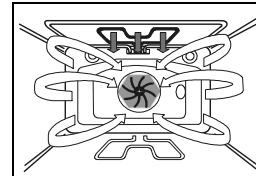
Grill

A hőt közvetlenül a sütő tetején elhelyezett infraszál biztosítja. Ez a sütési mód különösen kisebb húsdarabok steak, hurka, karéj, karaj stb. sütésére alkalmas.



Ventilátorral felszerelt grill

Az infra melegítő és a ventilátor egyszerre működik. Ez az üzemmód a sütőben egy szinten nagyon alkalmas nyárson sült ételek elkészítésére és nagyobb húsdarabok, szárnyasok sütésére. Ropogós héj elkészítésére is alkalmas.



Alsó és felső fűtéssel és ventilátorral való melegítés

Az alsó és a felső melegítő, valamint a ventilátor vannak működésben. A ventilátor a meleg levegő körözését teszi lehetővé a sütőben.

A sütésnek e módja úgy bármely süteményfajta sütésére, mint élelmiszerek kifagyasztására vagy gyümölcs és zöldségféle szárítására alkalmas.

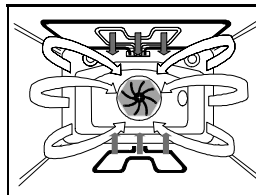
Miután az élelmiszert a sütőbe helyezte, először is várja meg, amíg az égő kialszik.

A legjobb eredményt akkor érjük el, ha a sütés alkalmával csak egy magassági szintet használunk.

Kevésbé eredményes a két szinten való sütés. A sütőt szükségszerűen be kell előre melegíteni. A 2. és 4. szint használja (alulról számlálva).

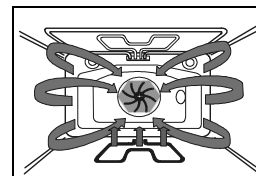
A sütési hőmérsékletek alacsonyabbak, mint a klasszikus melegítés esetében.

A mellékelt tepsik mellett más tepsiket és modelleket is használhat.



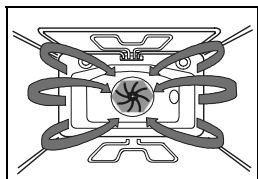
Forró levegő és alsó fűtőszál

Ebben az esetben egyszerre üzemel az alsó fűtőszál és a forró levegő áramlását biztosító ventilátor. Ez az üzemmód elsősorban pizzák készítésére alkalmas. E sütési mód alkalmazásával 2 szinten a kötöttebb tésztájú sütemények, kelt, vagy laza tésztából készített gyümölcsstorták sajtelfújta készítése sikeres.



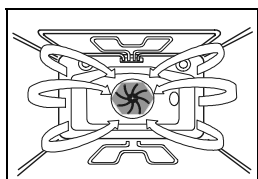
Forró levegő

A sütő hátoldalán felszerelt ventilátor állandó forró levegő keringését biztosítja a hűszelet vagy a sütemény körül. Ez az üzemmód kiválóan alkalmas több szinten történő hús és sütemény sütéséhez.



Olvasztás

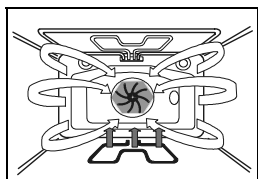
A levegő -e üzemmódban a fűtőszálak bekapcsolása nélkül kering. Fagyasztott ételek lassú felolvasztásához használjuk.



Alsó fűtőszál és ventilátor

E üzemmódban egyszerre működik az alsó fűtőszál és a ventilátor. Elsősorban kalácsok sütésére, gyümölcs és zöldség befőzésére alkalmas.

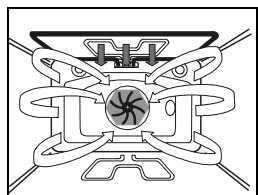
Használja az alsó sínt, na használjon túl magas formákat, hogy a felmelegített levegő az étel alsó részét is átjárhassa.



Melegítés felső fűtőszállal és ventilátorral

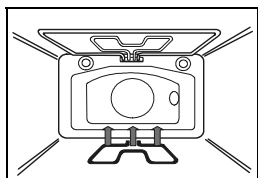
E melegítési módban az alsó fűtőszál és a ventilátor üzemel. Hús és sütemény sütésére használjuk, kivéve a gyümölcsrel töltött süteményeket. Az előmelegítésre, szint, hő kiválasztásra és sütési időre vonatkozó adatok a felső és alsó fűtőszállal történő melegítési táblázatban találhatók.

Amikor a piros lámpa kialszik, a sütő elő van melegítve.



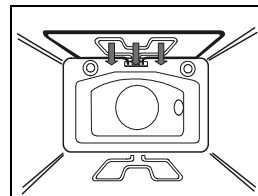
Alsó fűtőszál/Aqua clean

A hőt csak a sütő alján elhelyezett fűtőszál biztosítja. Ezt az üzemmódot akkor válassza, ha a sütemény alját jobban meg akarja sütni (például gyümölcsrel töltött sütemények esetében). A hőmérséklet gombját kívánság szerint állítsa be. Az alsó fűtőszál -Aqua clean a sütő tisztítására is felhasználhatja. A tisztítás részleteire vonatkozó utasítást olvassa el a "Tisztítás és karbantartás" című fejezetben.



Felső fűtőszál

A hőt az élelmiszerekre csak a sütő felső részén lévő fűtőszál bocsátja ki. Ezt a melegítési módot akkor használjuk, amikor az étel felső részét szeretnénk jobban megsütni (utólagos pirításakor).



Sütési szintek

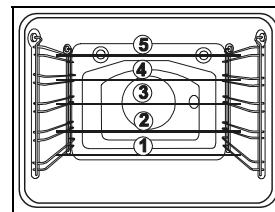
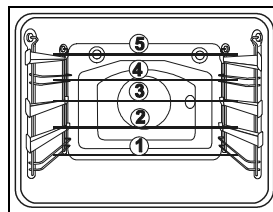
A tartozékok (rács, lapos és mély tepszi) 5 szinten helyezhetők a sütőbe. A folytatásban a sütési táblázatban le vannak írva az egyes szintek.

Vegye figyelembe, hogy a sütési szinteket mindig alulról felfelé kell számolni.

A sínek kihúzhatók, rácsosak, vagy teleszkóposak (a készülék típusától függően)

Kihúzható teleszkópos sínekkel a 2. 3. és 5. szint van felszerelve.

Rácsos sínek esetében a serpenyőt és a tepsit mindig a sínre kell helyezni.



A sütő tartozékai

(típustól függ)

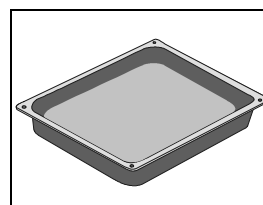
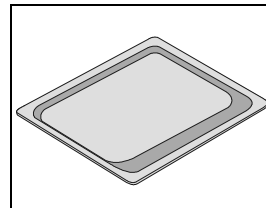
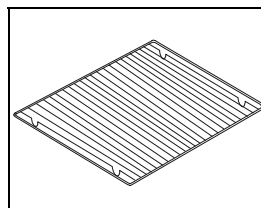
Az ételt tartalmazó edényt helyezze a **rácsra**.

A lapos tepsit sütemény és kalácsok sütésére használjuk.

A mély tepsit hús, sütemény sütésére és zsírfelfogóként használjuk.

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

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



Teleszkópos kihúzható sín

(csak egyes típusoknál)

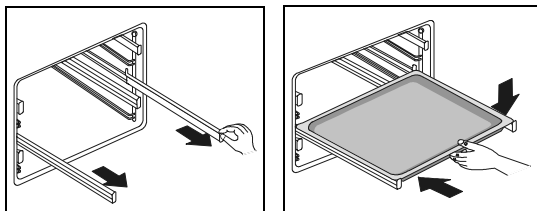
Figyelem: A kihúzható teleszkópos sínek és a többi tartozék felmelegszik!

Munka közben használjon konyharuhát, vagy más védőeszközt.

A sütő bal és jobb oldalán a kihúzható teleszkópos sínek 3 szinten helyezkednek el.

- A rács, tepsí, vagy zsírfelfogó edény elhelyezése előtt elsősorban csak az egy szinthez tartozó kihúzható teleszkópos sínt húzza ki.
- A rácsot, az alacsony, vagy a mély tepsit a kihúzható sínre kell helyezni és erre kézzel be kell nyomni.

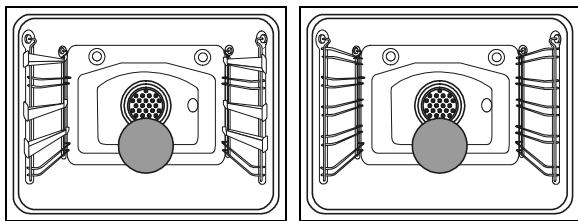
A sütő ajtaját csak akkor szabad becsukni, amikor a teleszkópos sínek teljesen be vannak nyomva.



Zsírszűrő

(csak egyes típusoknál)

A sütő hátsó falára beépített zsírszűrő védi a ventilátort, a körös fűtőszálát és a sütőt a nem kívánatos zsírszennyeződéstől. A zsírszűrőt hús, vagy nyárson sülték sütésekor mindig be kell helyezni. Sütemény sütésekor pedig mindig el kell távolítani! A behelyezett zsírszűrő kalács sütésekor rossz eredményt ad.



Sütemények sütése

Sütemény sütéséhez felső/alsó fűtőszálát vagy forró levegőt használhat.

A zsírszűrőt sütemény sütésekor mindig el kell távolítani a sütőből!

Utasítás

- Sütemény sütésekor tartsa szem előtt a táblázatban leírt sínre, hőmérsékletre, sütemény sütési idejére vonatkozó adatokat és felejtse el az esetleges régi, más típusú sütő használatánál szerzett tapasztalatokat. A táblázatban felüntetett sütemény sütésre vonatkozó értékek – e sütőre lettek bvevizsgálva és megállapítva.
- Ha a sütemény sütésre vonatkozó táblázatban nem találja meg a kiválasztott süteményre vonatkozó adatokat, válassza a hozzá legközelebb állókat.

Sütemény sütés felső/alsó fűtőszál alkalmazásával

- Csak egy sütési szintet használjon.
- A felső/alsó fűtőszál alkalmazása száraz sütemények, kenyér és piskóta sütésre alkalmas.
- Használjon sötét színű tepsit. A sütemény a világosabb színű tepsiben a hővisszaverődés miatt rosszul sül (megbarnul).
- A modelleket mindig a rácsra kell helyezni. Ha a mellékelt tepsit használja, távolítsa el a rácsot.
- Az előmelegítés csökkenti a sütési időt. A süteményt csak akkor lehet a sütőbe helyezni, amikor elérte a kiválasztott hőmérsékletet, tehát, amikor az sütő ellenőrző lámpácskája először alszik ki.

Sütemény sütés forró levegőn

- Forró levegőn való sütemény sütés több szinten alkalmas nedves tészta és gyümölcstorta sütésére
- Világosabb modellek is felhasználhatók.
- A hőmérséklet általában alacsonyabb mint a felső/alsó fűtőszálal történő sütemény sütése esetén (lásd a Süteménysütési táblázatot).
- Nedves sütemény modellben történő sütésekor (gyümölcstorta) a nagy nedvesség miatt egyszerre két szinten is lehet sütni.
- Ha a sütemény sütéséhez szükséges hőmérséklet körülbelül megegyezik, különböző fajtájú sütemények egyszerre is süthetők
- A sütési idő több tepsí esetében eltérhet. Lehet hogy az egyik tepsit előbb ki kell venni mint a másikat.
- Az aprósüteményt, kisebb kalácsokat lehetőség szerint azonos vastagságban és magasságban kell elkészíteni. A változó alakú sütemény nem fog egyenletesen megbarnulni!
- Ha egyszerre több süteményt sül, a sütőben sok pára gyűlik fel, ami a sütő ajtaján lecsapódik

Jó tanács sütemény sütéshez

A sütemény teljesen megsült?

A süteményt a legmagasabb szinten szűrja meg egy fapálcával. Ha a pálcán nem marad tészta, a sütemény megsült. A sütőt kikapcsolhatja és felhasználhatja a maradék hőt

A sütemény összesett

Ellenőrizze a receptet. Legközelebb használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, elősorban házi robotgépek használatakor.

A sütemény alul túl világos

A sütéshez legközelebb használjon sötétebb modellt, a süteményt helyezze egyel alacsonyabb szintre, vagy a sütés befejezése előtt kapcsolja be az alsó fűtőszálát.

A nedves töltetű sütemény, például túrótorta, nem sül meg teljesen

Legközelebb csökkentse a hőmérsékletet és hosszabítsa meg a sütési időt.

Figyelmeztetés a süteménysütéshez mellékelt táblázattal kapcsolatban

- A hőmérséklet intervallumokban van meghatározva. Először alacsonyabb hőmérsékletet kell beállítani, ha a sütemény nem barnul meg eléggé, legközelebb állítson be nagyobb hőmérsékletet.
- A sütési idő megközelítőleg van megadva, egyes feltételek mellett megváltozhat.
- A vastagon nyomtatott adatok az egyes süteményfajtákra vonatkozó legmegfelelőbb melegítési módot jelzik.
- A csillaggal * jelzett rész a sütő előmelegítését jelenti lecsapódik

Süteménysütési táblázat

A sütemény fajtája	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C-ban)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C-ban)	Sütési idő (percben)
Édessütemények					
Márvány kalács és hasonló tésztájú	2	160-170	2	150-160	55-70
Sütemény négyszögletes tepsiben	2	160-170	2	150-160	60-70
Kalács tortamodellben	2	160-170	2	150-160	45-60
Sajtos kalács tortamodellben	2	170-180	3	150-160	60-80
Gyümölcsstorta, porhanyós tészta	2	180-190	3	160-170	50-70
Gyümölcsstorta öntettel	2	170-180	3	160-170	60-70
Piskótatorta*	2	170-180	2	150-160	30-40
Porcukorral hintett kolács	3	180-190	3	160-170	25-35
Gyümölcskalács, dagasztott tésztából	3	170-180	3	150-160	50-70
Cseresznyekalács	3	180-200	3	150-160	30-50
Piskótarolád*	3	180-190	3	160-170	15-25
Kalács dagasztott tésztából	3	160-170	3	150-160	25-35
Fonott kalács	2	180-200	3	160-170	35-50
Karácsonyi kalács	2	170-180	3	150-160	45-70
Almásrétes	2	180-200	3	170-180	40-60
Bukta	2	170-180	3	150-160	40-60
Pikáns sütemények					
Töporlyús pogácsa	2	180-190	3	170-180	45-60
Pizza*	2	210-230	3	190-210	30-45
Kenyér	2	190-210	3	170-180	50-60
Zsemle*	2	200-220	3	180-190	30-40
Aprósütemény					
Sütemény omlós tésztából	3	170-180	3	150-160	15-25
Forrázott piskoták	3	170-180	3	150-160	20-30
Élesztős aprósütemény	3	180-200	3	170-180	20-35
Leveles tésztájú sütemény	3	190-200	3	170-180	20-30
Krémmel töltött sütemények	3	180-190	3	180-190	25-45
Fagyasztott sütemények					
Almás, túrós béles	2	180-200	3	170-180	50-70
Túróstorta	2	180-190	3	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	3	170-180	20-30
Pirított burgonya sütéshez*	2	200-220	3	170-180	20-35
Krokettek sütéshez	2	200-220	3	170-180	20-35

Hússütés

A hús sütéséhez a felső/alsó fűtőszálát vagy meglevegős melegítési módot használhatja.

Hogy meghatározott edényben melyik melegítési mód a legalkalmasabb, ezt a hússütésre vonatkozó táblázat vastagon nyomtatott adatai jelzik.

Hús sütésekor mindig helyezze be a zsírszűrőt.

Edény használatára vonatkozó jó tanács

- Zománc, tűzálló, agyagedény vagy öntöttvasból készült edényt használhat.
- Rozsdamentes acélból készített edények nem alkalmasak, mert hőtáaszítók
- Ha a pecsenyehúst letakarja, ízletesebb marad, a sütő pedig nem szennyeződik be.
- A sütés félidejének lejártá után fordítsa meg a pecsenyehúst, különösen akkor, ha tepsiben süti. Ezért ésszerű a pecsenyehúst először felső részével lefelé fordítva sütni.
- Nagyobb húsdarabok sütésekor a sütő ajtaján erősebb párással kell számolni. Ez természetes folyamat és nincs kihatással a tűzhely működésére. A sütés befejezése után törölje szárazra a sütő ajtaját.
- Ha rácson süti a húst, helyezzen alá mély tepsit a lecsöpögő lé felfogására.
- A párással elkerülése végett az ételt ne hűtse zárt tepsiben.



- A pecsenyehús fedetlen tepsiben hamar megbarnul. Nagy darab húsknál rácsos sütési módot alkalmazunk, a zsír lecsöpögése ellen mély tepsit helyezünk alá.

Hússütésre vonatkozó figyelmeztetés

A hússütési táblázatban hőmérsékletre, elhelyezési szintre és sütési időre vonatkozó adatokat talál. Mivel a sütési idő nagyban függ a hús fajtájától, súlyától és minőségétől, eltérésekkel is kell számolni.

- Husok, szárnyasok és halak sütése csak 1 kg felett gazdaságos.
- Sütéskor annyi folyadékot kell hozzáadni, hogy a zsiradék és a pecsenye leve ne égjen oda. Ez annyit jelent, hogy hosszabb ideig tartó sütéskor a pecsenyehúst többször kell ellenőrizni és pótolni kell az elpárolgott folyadékot.


Hűsítési táblázat

A hús fajtája	Súly (g-ban)	Sín (alulról felfelé)	Hőmérséklet (°C-ban) 	Sín (alulról felfelé)	Hőmérséklet (°C-ban) 	Sütési idő (percben)
Marhahús						
Marhapecsenye	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Marhapecsenye	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Roastbeef, közepesen sült	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, jól megsütve	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Seréshús						
Sertéspecsenye bőrrel	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Sertésbelső	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Sertésbelső	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Sertéslapocka	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Sertés rolád	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Sertésborda	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Darálthúsból készített fasírozott	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Borjúhús						
Borjútekercs	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Borjúcsülök	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Báránhúsok						
Báránygerinc	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Koscsülök	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Vadasok						
Nyúlgerinc	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Ózcsülök	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Vaddisznó csülök	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Szárnyasok						
Egész csirke	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Házi tyúk	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Kacsa	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Lúd	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Pulyka	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Halak						
Egész hal	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Halfelfűjt	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Figyelmeztetések a sütési táblázattal kapcsolatban

- Nem csak egy hőfokot adtunk meg. Első alkalommal az alacsonyabb hőmérsékletet állítsa be és ha a sütés ideje alatt a sütemény nem kap megfelelő szint, legközelebb növelje azt.
- A megadott sütési idő hozzávetőleges és a feltételektől függően esetenként változhat.
- A * jelzés a sütő előmelegítésének szükségességét jelzi.

Sütési táblázat - a felső és alsó melegítő, valamint a ventilátor igénybe vételével

Süteményfajta	Sín alulról számlálva	Hőfok (Co) felső/alsó melegítés és ventilátor 	A sütés ideje (percekben)
Édes sütemények			
Kuglóf	2	150-160	50-60
Szögletes tepsziben sült kalács	2	150-160	55-65
Tortamodellben sült kalács	2	150-160	45-55
Tortamodelleben sült túros kalács	2	150-160	65-75
Gyümölcspite - omlós tészta	2	150-160	45-65
Gyümölcstorta öntettel	2	160-170	55-65
Piskótatorta*	2	150-160	25-35
Hintett kalácsfélék	3	160-170	25-35
Gyümölcs sütemény gyúrott tésztából	3	150-160	50-60
Szilváslepény	3	150-160	30-40
Piskótatekercs*	3	160-170	15-25
Gyúrott tésztából készült sütemény	3	150-160	25-35
Fonott kalács/koszorú - kelt tészta	2	160-170	35-45
Karácsonyi cipó	2	150-160	45-65
Almás tekercs	2	160-170	50-60
Bukta	2	150-160	35-45
Fűszerezett sütemények, kenyérfajták			
Quiche Lorraine - torta	2	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Kenyer	2	170-180	50-60
Zsömlé*	3	180-190	15-20
Aprósütemények			
Omlós tésztából készült kekszféleségek	3	150-160	15-25
Piskótatésztából készült aprósütemény	3	150-160	15-25
Kelt tésztából készült aprósütemény	3	160-170	18-23
Hájas tésztából készült sütemény	3	170-180	20-30
Krémmel töltött sütemény	3	170-180	25-45
Fagyasztott sütemények és más ételek			
Almás, túros tekercs	2	170-180	50-70
Túrótorta	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Tepsiben sült krumpli*	2	170-180	20-35
Krokettek	2	170-180	20-35

* Előmelegített sütő

Grill ételek és pírításuk

- Nyárson sült ételek elkészítésekor óvatosan járjon el. Az infra fűtőszál magas hőmérséklete miatt a sütőben lévő rácsok és az egyéb tartozékok forrók, ezért használjon védőkesztyűt és fogót.
 - Az átszűrt húsból forró zsiradék fröcskölni (például hurkából). A bőrön és a szemem keletkező égési sérülés elkerülése miatt fogóval fogja meg a húst.
 - A sütés ideje alatt mindvégig ellenőrizze a sütési folyamatot. A hús a magas hőmérséklet miatt nagyon gyorsan odaéghet.
 - A gyerekeket ne engedje közel a tűzhelyhez.
- Az infra melegítéssel ropogóssá süthetők a husok, halak (steak, borda, lazac...) kenyér is pirítható.

Jó tanács nyárson sült ételek készítéséhez

- A nyárson sült ételeket zár sütőben készítjük el.
- A sütési táblázatban hőmérsékletre, elhelyezési szintre és sütési időre vonatkozó adatokat talál. Mivel a sütési idő

nagyban függ a hús fajtájától, súlyától és minőségétől, eltérésekkel is kell számolni.

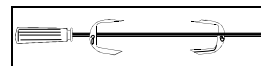
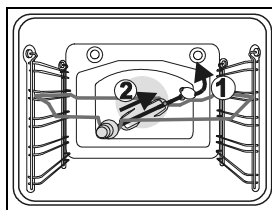
- Nyárson sült ételek készítésekor mindig helyezze be a zsírszűrőt.
- Az infra melegítőt előzetesen kb. 3 percre melegítse.
- Ha a húst rácson sülte, kenje be olajjal, hogy a hús ne tapadjon oda.
- A vékonyra vágott húsdarabokat helyezze a rácsra. A rács alá tegyen tepsit a lecsöpögő húslé felfogására. Mind a kettőt helyezze a teleszkópos sínre, illetve a kihúzható, vagy rácsos sínre.
- A nyárson sült húst a sütés félideje után fordítsa meg. A vékonyabb húsdarabokat egyszer, a vastagabbakat pedig többször kell megfordítani. Forgatáshoz használjon fogót, így a hús nem veszít sok húslévet.
- A sötétebb húsfajták előbb megbarnulnak mint a világosabb sertés, vagy borjúhús.
- A grill lapot és tartozékait minden egyes sütés után meg kell tisztítani, hogy a rátapadó szennyeződés legközelebb ne égjen rá.

Grill sütés

(csak egyes típusoknál)

- A forgó grill garnitúra levehető karral felszerelt forgó grillből és a hús rögzítéséhez két csavarral felszerelt villából áll.
- A forgó grill használatakor először a különleges állványt kell berakni a sütőbe, és pedig alulról számítva a 4. sínbe.
- Az elkészített húst ráhelyezzük a forgó grillre, a húst a mellékelt villával kétoldalt rögzítjük. Erre a villára rácsavarjuk a csavarokat.
- A kart ráhelyezzük a grill elülső oldalára. A grillpálca kihelyezett végét bedugjuk a sütő jobb oldalán, a hátoldalon lévő nyílásba, mely forgó ellenzővel van levédve. A grill elülső részét helyezze a hordózelem legalsóbb részére, hogy beakadjon.
- A lecsöpögő zsiradék és húslé felfogására helyezze a tepsit egy sinnel lejjebb.

- A grillt a "Grill" üzemmódba állítva indítjuk.
- Az infra melegítő csak hőszabályzóval és zárt ajtók mellett működik.
- Mielőtt becsukja a tepsi ajtaját, csavarja le a grill fogóját.



Nyárson sült ételek elkészítési táblázata

Az élelmiszer fajtája	Súly (g-ban)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C-ban)	Hőmérséklet (°C-ban)	Sütési idő (percben)
Hús és kolbász					
2 szelet marhabélszín, véres	400	5	230	-	12-14
2 szelet marhabélszín, rózsaszín	400	5	230	-	16-18
2 szelet marhabélszín, jól átsütve	400	5	230	-	20-22
2 szelet sertésnyakszirt	350	5	230	-	19-22
2 borda	400	5	230	-	20-22
2 borjúszelet	700	5	230	-	19-22
4 bárányborda	700	5	230	-	14-17
4 grill kolbász	400	5	230	-	9-13
2 szelet hússajt	400	5	230	-	9-12
1 félcsirke	1400	3	-	210-220	28-33 (1. oldal) 23-28 (2. oldal)
Halak					
Lazacszeletek	400	4	230	-	18-20
Alufóliás halak	500	4	-	220	10-13
Pírtott kenyér					
4 szelet fehérkenyér	200	5	230	-	1,5-2,5
2 szelet kenyér vegyes lisztből	200	5	230	-	2-2,5
Meleg szendvics	600	5	230	-	4-6
Hús/szárnyasok					
Kacsa*	2000	1	-	150-170	80-100
Csirke*	1000	3	-	160-170	60-70
Sertésszelet	1500	3	-	140-160	90-120
Sertéslapocka	1500	3	-	140-160	100-180
Sertéscsülök	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/marhabélszín	1500	3	-	170-180	40-80

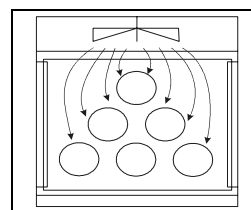
- kívánság szerint grilt is használhat.

Befőzés


Befőzéshez ventilátorral együtt használja az alsó fűtőszálat



- A befőzésre szánt ételt és az üvegeket hagyományos módon készítjük elő. Használjon hagyományos gumival ellátott üvegfedélű üvegeket. Nem szabad csavaros vagy fémfedélű poharakat és fémből készült dobozos edényt használni. Az üvegek legyenek azonos nagyságúak. Azonos tartalommal kell őket megtölteni és jól le kell őket zárnunk. A sütőbe egyszerre 6 l össztömegű üveg helyezhető be.
- Csak friss élelmiszert szabad felhasználni.
- A mély tepsibe öntsön kb. 1 l vizet, hogy a sütőben legyen elegendő pára. Az üvegeket úgy kell a sütőbe helyezni, hogy ne érintkezzenek a sütő falával (lásd az ábrát). Az üvegekre helyezett vékonyrétegű papír védi a gumikarikákat.
- A mély tepsit és a poharakat helyezze a z alulról számított 2. sínbe. Az üzemmód kiválasztó gombot fordítsa az alsó fűtőszál/ventilátor állásba, a hőszabályzó gombot pedig állítsa 180°C-ra. A sütőt nem kell előmelegíteni.
- Befőzés közben figyelje az élelmiszert és addig kell főzni, amíg nem kezd el forni.




Befőzési táblázat

Befőzéshez használt élelmiszer	Mennyiség	Alsó fűtőszál/ventillátor 180°C, amíg nem kezd el forrni 	Miután felforrt	Pihentetési idő sütőben
Gyümölcs				
Eper	6x1 liter	kb. 30 perc	kikapcsoljuk	15 perc
Csonthéjas gyümölcs	6x1 liter	kb. 30 perc	kikapcsoljuk	30 perc
Más gyümölcs	6x1 liter	kb. 40 perc	kikapcsoljuk	35 perc
Zöldség				
Savanyú uborka	6x1 liter	30 - 40 percig	kikapcsoljuk	30 perc
Bab, sárgarépa	6x1 liter	30 - 40 percig	60 - 90 percig 130°C-ra állítjuk	30 perc

Olvasztás

A sütőben keringő légmozgás révén meggyorsítható a fagyasztott étel felolvasztása. E célból a sütőt "Olvasztás"

üzemmódba kell állítani .

Utasítás: Ha a hőszabályozó gombot véletlenül megnyomja, kigyullad a sütőt ellenőrző lámpácskaja, a fűtőszálak pedig nincsenek bekapcsolva.

- Felolvasztásra tejszínhabos és vajás krémmel töltött torták, kalácsok, sütemények, kenyér, zsemle és mélyfagyasztott gyümölcs alkalmas.
- Húst és szárnyast higiéniai okok miatt ne olvasszon a sütőben.
- Az egyenletes felolvasztás érdekében az élelmiszert többször meg kell fordítani, vagy meg kell keverni.

Tisztítás és karbantartás

A tűzhelyt nem szabad forró gőzzel vagy magasnyomás alatt működő páratisztítóval tisztítani. A tűzhelyt tisztítás előtt ki kell kapcsolni és meg kell várni, amíg kihül.

A burkolat elülső oldala

E felületek tisztítására hagyományos tisztítószeret kell használni, betartva a gyártó által előírt utasításokat. Ne használjon durva, éles tárgyakat vagy mosogatószivacsot, mert karcosítást okozhatnak.

Rozsdamentes bádogból készített burkolat elülső része (csak egyes típusoknál)

A felületet csak enyhe tisztítószerrel, szappanos vízzel és karcmentes puha ronggyal tisztítjuk. Ne használjon durva, vagy oldószertartalmú tisztítószeret. A használati utasítás mellőzése miatt megsérülhet a burkolat felülete.

Lakkozott és műmasszából készült felületek (csak egyes típusoknál)

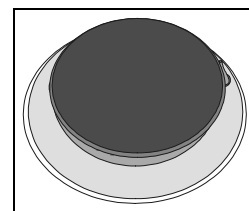
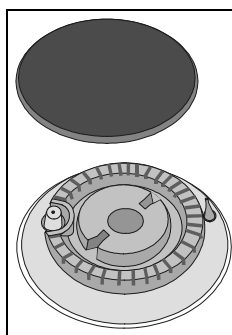
A szabályozógombokat és a tepsi fogantyúját sima, lakozott felületek tisztításra javasolt puha ronggyal és folyékony tisztítószerrel tisztítjuk.

Fűzőhelyek

A gázcsovs, fűzőfelület, valamint gázégő egyes részeinek tisztítására forró vizet használunk, melybe mosogatószert adunk.

A hőelemet és a gyújtógyertyát puha kefével kell megtisztítani. Gondoskodni kell hibátlan tisztaságukról, mert csak így biztosítható szabályos működésük.

Tisztítsa meg a gázégő koronáját és fedelét. Ügyeljen arra, hogy a gázégő koronája kiinduló nyílásai szabadon maradjanak. Tisztítás után az összes részt alaposan meg kell szárítani és szabályosan összeszerelve a helyükre helyezni. **A ferde elhelyezésű részek miatt nehezebb a gázágók belobbantása**



Figyelmeztetés: A gázégők fedele fekete zománcból készül. A magas hőmérséklet miatt elkerülhetetlen a színváltozás, ami egyébként nem hat ki az égők működésére.

Fűzőlapok

A fűzőlapok környékét tiszta vízzel és mosogatószer hozzáadásával kell tisztítani. A makacs szennyeződést előtte szivaccsal felpuhítjuk.

Amikor elszennyeződnek, **mind fűzőlapot** alaposan meg kell tisztítani. Ha kevésbé szennyezettek, elég hogyha nedves ronggyal és mosogatószer hozzáadásával letörli. Makacs szennyeződés esetén használjon mosószerrel átitatott gyapjúrongyot. A fűzőhelyeket ezután tisztára kell törölni. A sós folyadék, a kiforrt étel és a nedvesség árt a fűzőlapoknak. Ezért mindig tisztán kell őket tartani és szárazra kell törölni.


A fűzőlapok ápolására használjon időnként varrógépolajat, vagy pedig üzletben kapható semleges tisztító és ápolószeret. Sohasem szabad vajat, szalonnát és hasonló zsíradékot használni (rozsdásodás veszélye) Ha a fűzőhely kicsit fel van melegítve, a tisztítószer hamarabb behatol a pórusokba.

A fűzőlap fedőlapok rozsdamentes bádogból vannak készítve, a hőterhelés miatt főzés közben enyhén besárgulhatnak. Ez fizikai jelenség. A sárgás helyeket fémtisztító eszközzel lehet eltávolítani.

Agresszív mosogatószerek nem alkalmasak a fedőlap tisztítására, mert karcosítást okoznak.

A sütő

A sütő hagyományosan (tisztítószerrel, sprayekkel). A sütő rendszeres tisztítására (minden használat után) a következőt ajánljuk:

A működés választására való kapcsolót a kihűlt sütő esetén a pozícióba fordítsuk . A hőmérsékletet 50°C-ra állítsa. A tepszébe 0,4l vizet engedjen és tegye az alsó vezetőbe. Fél óra múlva az emailra égett ételmaradék megpuhulnak és nedves ronggyal törölje le.

Makacs szennyeződés esetén az alábbiak szerint járunk el.

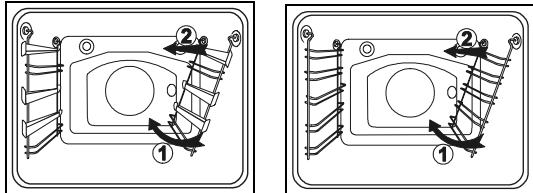
- A sütőt minden egyes tisztítás előtt le kell hűteni.
- A sütőt és tartozékait minden egyes használat után meg kell tisztítani, hogy a szennyeződés ne égjen oda.
- A zsíradékot szappanos vízzel akkor távolíthatjuk el a legkönnyebben, amikor a sütő még meleg.
- Makacs, vagy erős szennyeződés esetén használjon hagyományos, vagy sütő tisztítására javasolt tisztítószerrel. A sütőt a tisztítószermaradék eltávolítása miatt tiszta vízzel alaposan lemosunk és kitöröljük.
- Nem szabad agresszív tisztítószerrel használni, pl. mosogatószivacsot, rozsdas, vagy folttisztítót és hasonló eszközöket.
- Lakkozott, rozsdamentes és horgonyzott felületek, alumíniumrészek nem érintkezhetnek a sütő tisztítására használt sprayekkel, mert ez sérülést és színváltozást okozhat. Ugyanez vonatkozik a hőérzékelőre (ha a tűzhelybe szondás óra is be van építve) és felülről hozzáférhető fűtőszálakra.
- A tisztítószer vásárlásakor és adagolásakor gondoljon a környezetre és tartsa be a gyártó által előírt utasítást.

Rácsos és kihúzható teleszkópos sínek eltávolítása

A sütő oldalfalának könnyebb tisztítása érdekében eltávolíthatók a rácsos és kihúzható teleszkópos sínek. A síneket hajtsa befelé és felül emelje ki a nyílásból. Az oldalsó részeket és a teleszkópos síneket csak hagyományos tisztítószerrel szabad tisztítani. A kihúzható teleszkópos síneket nem szabad mosogatógépből elmosni.

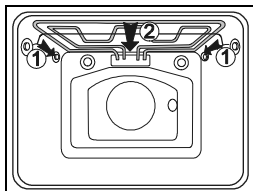
Figyelem: A kihúzható teleszkópos síneket nem szabad bekenni.

A síneket ezután ismét a részükre kialakított nyílásba helyezzük és lefelé húzzuk.



A sütő tetejének tisztítása

- A sütőt a fűtőszál lehajtása előtt feltétlenül áramtalanítani kell. Kicsavarjuk a biztosítékot, vagy kikapcsoljuk a főbiztosítékot.
 - A fűtőszálakat le kell hűteni, ellenkező esetben fennáll az égési veszély!
 - A fűtőszálakat nem szabad leengedett állapotban használni.
- A sütő tetejének könnyebb tisztítása miatt egyes készülékekbe lehajtható felső, illetve infra fűtőszál van beépítve. A sütő tisztítása előtt el kell távolítani a tepsiket, rácsokat, síneket, és erre megfelelő szerszámmal (pl. késsel, csavarhúzóval) leengedjük a pálcát, hogy kiugorjon bal és jobboldali helyéről (lásd az ábrát). A tisztítás után a melegítőttestet egyszerűen visszatoljuk, hogy a keresztirányban elhelyezett pálcák visszaugorhasson helyére.



A sütő fiókja

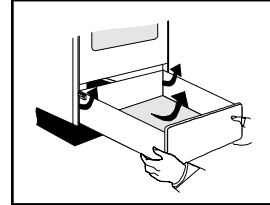
(csak egyes típusoknál)

A sütő fiókja felesleges nyitódás ellen le van védve

Ha ki akarja nyitni a fiókot, kicsit meg kell emelni. Ha el akarja távolítani a tűzhelyből, először a korlátozó részre kell kihúzni, majd kicsit fel kell emelni és kivehető.

A tűzhely fiókjában nem szabad égő, robbanó és nem hőálló tárgyakat tárolni.

A fiókot egyes készülékeknél úgy kell beállítani, hogy a fiók hátsó alsó csúszató részét ráhelyezzük a sütőben lévő sínre. Ha a tűzhely fiókjának oldalsó síne görgőkkel van felszerelve, a görgőket a sínekre kell helyezni és a fiók becsukható.



A sütő ajtajának leemelése és visszahelyezése

(csak egyes típusoknál)

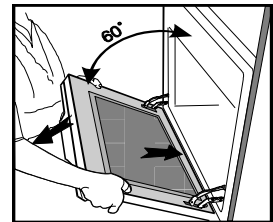
A sütő ajtaját teljesen kinyitjuk. A hordozóelemek alsó pántját az ajtó mindkét oldalán felemeljük és a felső hordozóelem pántja nyelvecskéjére illesztjük. A sütő ajtaját erre félig kinyitjuk (lásd az ábrát) és enyhén kihúzzuk.

Az ajtót fordított sorrendben helyezzük vissza.

Félig nyitott állapotban kell behelyezni (kb. 60° alatt) úgy, hogy a pánt alsó részén lévő vágások pontosan illeszkedjenek a sütő alsó falára. Miután az ajtót teljesen kinyitotta, a pántokat vegye le a felső palást nyelvecskéjéről és helyezze vízszintes helyzetbe.



1 A z ajtópánt normális használat közben



2 Az ajtópánt leemelése közben

Egytengelyű pánttal felszerelt sütő ajtajának levétele és visszahelyezése

(csak egyes típusoknál)

A sütő ajtaját teljesen ki kell nyitni, a levehető pántokat pedig végig el kell fordítani, erre pedig vissza kell állítani (1. ábra). Az ajtót erre lassan becsukjuk, hogy a pántok visszakerüljenek helyükre. Az ajtót kb. 15°-ig (a zárt ajtó helyzetét figyelembe véve) kicsit felemeljük és kihúzzuk helyéről (2.) ábra.

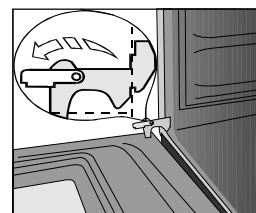
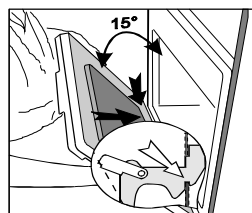
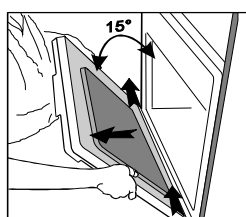
A visszahelyezést fordított sorrendben kell elvégezni.

Az ajtót helyezze 15° alá a tűzhely elülső falán és nyomja először felfelé, majd lefelé, hogy a pánt beakadjon a nyílásba (3. ábra). Ellenőrizze a pánt szabályos elhelyezkedését.

Az ajtót erre teljesen ki kell nyitni és a levehető pántokat eredeti fekvésükbe kell helyezni. Az ajtót erre lassan becsukjuk és ellenőrizzük, hogy csukódásuk szabályos-e (4. ábra). Ha az ajtó nem nyílik, vagy csukódik, ellenőrizze, hogy a pántok pontosan a helyükön vannak-e.

Figyelem:

Ügyelni kell arra, hogy az ajtópánt szorító kengyele ne ugorjon ki, mert a tűzhely az erős rugózás miatt megsérülhet.



Felszerelés

A sütőt, rácsot és más felszerelést forró vízzel és tisztítószerrel kell mosni.

Speciális zománc

A sütő, a sütő ajtajának belseje és a tepsik speciális, sima ellenálló felülettel van bevonva.

Ez a speciális réteg szobahőmérsékleten könnyebb tisztítást tesz lehetővé.

Zsírszűrő

Javasoljuk, hogy a zsírszűrőt minden egyes használat után tisztítsa meg tisztítószeres forró vízbe mártott puha kefével, vagy mosogatógépben. A szűrőt mosogatógépben történő mosás előtt jól fel kell puhítani.

Kisebb hibák elhárítása

- Javításokat csak felhatalmazott szakember végezhet. A szakszerűtlen beavatkozás komolyan veszélyezteti a készüléket használatát.
- A javítás kezdete előtt a tűzhelyt áramtalanítani kell, ki kell iktatni a biztosítékokat, vagy ki kell húzni a csatlakoztató kábelt a konnektorból.
- A készülékeknél történő szakszerűtlen beavatkozás veszélyes, mert fennáll a rövidzárlat és áramütés veszélye, ezért a hibaelhárításhoz sohasem szabad hozzálátni. Ezt a munkát bízva szakemberre, például szervizhálózatunkra.

Figyelmeztetés

Ha a készülék működésében kisebb zavart észlel, a használati utasítás alapján ellenőrizze, hogy a mellékelt utasításban leírt eljárással saját maga is megszüntetheti-e.

Fontos

A jótállási idő alatt igénybe vett szerviz **nem ingyenes**, ha a készülék a **helytelen alkalmazás** miatt nem működik a leírás szerint.

A használati utasítást gondosan őrizze meg, hogy mindig kéznél legyen. ha a készüléket eladja adja oda a használati utasítást is.

A folytatásban néhány hibaelhárításra tett tanácsot talál.

A programozó óra furcsa értékeket mutat, vagy önmagától be-és kikapcsolódik

A programozó óra hibás működése esetén néhány percre áramtalanítsa a tűzhelyt (csavarja ki a biztosítékokat vagy kapcsolja ki a főbiztosítékokat), majd újra kapcsolja rá a hálózati áramra, és állítsa be a pontos időt.

A programozó óra kijelző villog

- Megszakadt az áramszolgáltatás, vagy a tűzhely éppen hálózati áramra lett kapcsolva.
- Az összes beállított idő kitörldött.
- Állítsa be a pontos időt, hogy a sütő üzemképes legyen. A sütő az automatikus üzemelés után kikapcsolódik, megjelenik az óra-beállítás és hallható a korlátozott időbeállításra vonatkozó hangjelzés. A sütőből vegye ki az

ételt, az üzemmód és a hőmérséklet kiválasztó gombot állítsa kiinduló helyzetbe. Válassza ki a "kézi üzemmód" funkciót, hogy a sütő hagyományos módon üzemelhessen.

Nem világít az ellenőrző lámpa...

- Bekapcsolta az üzemmód beindításához szükséges összes gombot?
- Kikapcsolódott a házi biztosíték?
- Szabályosan van beállítva a hőszabályzó gomb, illetve a sütő üzemmód kiválasztását szabályozó gomb?

A házi biztosíték többször kikapcsolódik...

Hívja ki a szervizt, vagy a szakembert!

Nem működik a sütő megvilágítása...

A sütőben lévő égő cseréjének leírása a "Készülék alkatrészeinek cseréje" című fejezetben található.

A sütő nem melegszik...

- Kikapcsolódott a házi biztosíték?
- Pontosan be van állítva a hőszabályzó, illetve a sütő üzemmód kiválasztó gomb?

A sütemény nincs jól megsütve...

- Eltávolította a zsírszűrőt?
- Betartotta a "Süteménysütési" fejezetben leírt utasításokat és tanácsokat?
- Pontosan betartotta a sütési táblázatban leírt utasítást?

A gázégők nem égnek egyenletesen...

- Szakemberrel ellenőriztesse a gázbeállítást!
- A gázégők lángja hirtelen megváltozik, bekapcsolásukhoz hosszabb ideig kell tartani a kapcsológombot...
- A gázégő részeit szabályosan kell összerakni.

A láng a bekapcsolás után kialszik....

- A gombot tartsa hosszabb ideig benyomva.
- Mielőtt elengedné a gombot, erősen nyomja meg.

A rács színe megváltozott a gázégő közelében...

- A magas hőmérséklet miatt ez általános jelenség; a rácsot fémtisztítóval kell megtisztítani.

A gázégők elektromos gyújtása már nem működik, a gázégők teteje csúnya....

- Óvatosan meg kell tisztítani a gyertya és a gázégő közötti nyílást.
- A gázégő tetejét fémtisztítóval kell megtisztítani.

A készülék alkatrészcsereje

A sütő égőjét körülvevő foglalat feszültség alatt van. Fennáll az áramütés veszélye!

A sütő megvilágítására szolgáló égő cseréje előtt feltétlenül ki kell kapcsolni a tűzhelyt. El kell távolítani a biztosítékot, vagy áramtalanítani kell.

Egyéb felszerelés

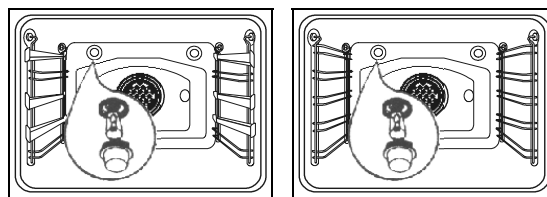
A rácsok, sütők és más felszerelések a szervizszolgálatnál megrendelhetők. Tüntesse fel a jeligét és a készülék típusát. A gombok levehetőek, le kell őket húzni, majd kicserélni.

A sütő égője

A sütőben lévő égő cseréjéhez keresse az alábbi jelzéssel ellátott égőt: foglalat E 14, 230V, 25 W, 300°C.

Az üvegfedelelet csavarja el az óramutató járásával ellentétes irányba és cserélje ki az égőt.

Az égő fogyóeszköz, a jótállás nem érvényes rá.



Elhelyezési és csatlakoztatási utasítás

A tűzhely elhelyezése

- A tűzhelyt csak az érvényben lévő előírások szerint szabad elhelyezni és csatlakoztatni. **Különösen fontos a helyiség szellőztetése.**

Fontos figyelmeztetés

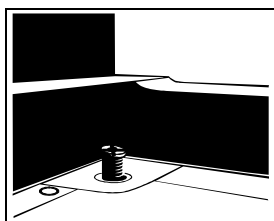
- **A csatlakoztatást csak a gázszolgáltató vállalat vagy a felhatalmazott szerviz szakembere végezheti el.**
- Azt a helyiséget, ahol a tűzhely áll, rendszeresen kell szellőztetni.
- A gázforrásra történő csatlakoztatás a tűzhely felirati tábláján lévő címkén van feltüntetve.
- A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a helyi gázbeviteli követelmények (gáz és nyomás) összeegyeztethetők-e a készülék csatlakoztatásával.
- A készüléket nem szabad égési termékeket elszívó berendezésre kötni (pl. kémény). A készüléket az érvényben lévő beépítésre és csatlakoztatásra vonatkozó előírások szerint kell elhelyezni és bekötni. Külön figyelmet kell szentelni a szellőztetési követelményeknek.
- A készülék és a páraelszívó közötti távolság meg kell hogy egyezzen a páraelszívó beépítésére vonatkozó használati utasítás előírásaival.
- A tűzhely két honyhabútorzati elem közé is beépíthető (osztálybasorolása: 2/1). Ha a készülék honyíhabútorzati elemek közé lesz beállítva mindkét oldalon érintkezhet velük. A magas szekrénytől vagy faltól való vízszintes távolságnak legalább 100 mm-re kell lennie. A függőelemeket csak úgy szabad felszerelni, hogy ne akadályozzák a munkafolyamatot. A készüléktől való függőleges távolság minimum 650 mm kell hogy legyen.
- **Ha az Ön által használt gázt nem felel meg a tűzhelyre vonatkozó előírásoknak, hívja ki a szervizt, vagy a gázszolgáltató vállalatot. A szakember gyorsan és szakszerűen átalakítja a készüléket a gáz használatához.**
- A készüléken bármilyen más jellegű beavatkozást, melyhez szerszámot kell használni, csak a felhatalmazott szervizelő végezhet.

- A tűzhely használója, csak azokat a munkálatokat végezheti el, melyekhez nem kell szerszámot használni.
- A funérlemez, ragasztó és a műmasszából készített bútorzat burkolata, mely mellé beállítjuk a készüléket, hőálló kell hogy legyen (> 75 °C) ha a funérlemez és a burkolat hőmérséklettel szemben kevésbé ellenálló, eltorzulhat.
- A szabadon álló tűzhely mögött lévő csatlakoztató kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne érintkezzen a tűzhely hátsó felével. A tűzhely működése közben annak hátsó fala erősen felmelegszik.
- A csomagolóanyagot (műanyagfólia, hungarocell, szög, stb.) gyermekek elől el kell távolítani, mert veszélyforrást jelenthetnek. A gyerekek az apró részeket lenyelhetik, a fólia pedig fulladási veszélyt rejt magában.

A tűzhely beállítása és a kiegészítő alátét

(csak egyes típusoknál)

A tűzhely alátéttel 90 cm, alátét nélkül pedig 85 cm magas. Az alátét bal és jobb oldalán két kerék található, mely megkönnyíti a tűzhely mozgatását. 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 tűzhely terhermentesítés céljából kicsit megdőnti. A kiegészítő alátét eltávolítható, ha a tűzhely alsó oldalán lévő négy csavart elulról lecsavarjuk, ezekkel van az alátét a tűzhely oldalfalához rögzítve. Ebben az esetben az alátéten lévő csavarokat a tűzhely hordozóelemének alsó elülső oldalán jobbra, vagy balra helyezzük. A tűzhelyt a fent leírt módon kell vízszintes helyzetbe állítani. Egyes tűzhelyekhez alul négy beállításhoz szolgáló csavar tartozik (kettő elől, kettő hátul), ezeket az egyenletlen talaj beállítására használjuk, illetve a szomszédos konyhabútorzati elemmel azonos szintre állítjuk be.



Gyári beállítások

A gáztűzhely be van vizsgálva és CE jellel van ellátva. A gáztűzhelyt lepecsételt állapotban, H, vagy E (20 mbár) földgáz vagy cseppfolyós gáz (50, vagy 30mbár) csatlakoztatására alkalmas állapotban szállítjuk. Az adatok a tűzhely felirati tábláján vannak feltüntetve és láthatók a sütő ajtajának kinyitásakor.

Az egyes gázégők terhelésére és gázfogyasztására vonatkozó adatok a táblázatban vannak feltüntetve.

Másfajta gáz használatához történő alkalmaztatás esetén ki kell cserélni a fűvókákat. Az erre vonatkozó adatok a táblázatban vannak feltüntetve.

Javítás esetén, vagy ha a pecsét sérült, a funkcionális részeket ki kell próbálni és a szerelési utasítás előírása szerint ismét le kell pecsételni.

Funkcionális részek: rögzített fűvóka, nagy és állítható fűvóka kis láng használatához.

Gázbekötés

- A tűzhelyt a gázra a helyi gázszolgáltató előírásai szerint szabad rákötni.
- A gáztűzhely jobb oldalon gázbekötésre alkalmas csatlakoztatóval van felszerelve külső ISO 7-R1/2.
- Egyes készülékekhez a folyékony gáz csatlakoztatásához tömítő és anyacsavar is tartozik.
- Csatlakoztatáskor az R1/2 csatlakoztatót fogni kell, nehogy elcsavarodjon.
- A csatlakoztató illesztékek tömítésére fém, vagy nem fém eredetű tömítőket kell használni. A tömítők csak egyszeri tömítésre használhatók fel.
- Ha a tömítés nem fém tömítővel történik, az illeszték vastagsága nem torzulhat több mint 25%-al.
- A készüléket cseppfolyós gáz bekötéséhez bevizsgált hajlékony csővel kell elvégezni. A cső nem érintkezhet a készülék alsó, illetve hátsó részével, valamint a sütő tetejével.

Fontos: A gáztűzhely bekötése után ellenőrizni kell az illesztékek tömítését.

Üzemelés kezdete

A tűzhelyt az előírás szerint kezdje el használni.

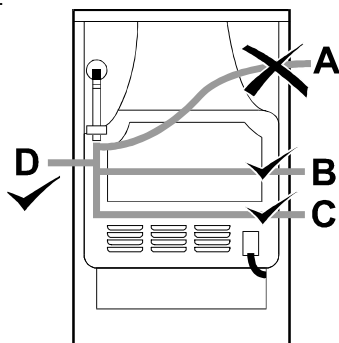
Kapcsolja be az összes gázégőt és ellenőrizze a láng stabilitást kis és nagy láng beállításnál. Szükség szerint állítsa be a levegő beáramlását.

A készülék használatjának magyarázza el a tűzhely működését és kezelését, majd együtt olvassák el a készülékre vonatkozó használati utasítást.

Csatlakoztatás hajlítható csővel

Ha a készüléket hajlítható csővel csatlakoztatja, az A-val jelölt cső útja nem engedélyezett.

Ha a csatlakoztatás fémcsővel történik, az A lehetőség is megengedett.



Fűvóka táblázat

Gázfajta, nyomás. Weber szám		Segédgázégő		Normális		Nagy gázégő		A sütő gázégője		Infra gázégő
		max	min	max	min	max	min	max	min	max
Földgáz E , GZ 20 Wo=42,7+51,2 MJ/m ³ p=20mbar	Tényl. hőterhelés (kW)	1	0,36	1,65	0,46	3	0,76	3,5	0,81	2,7
	Fogyasztás (l/h)	100	34,4	160	43,8	284	72,4	339	77,1	259
	Fűvókák jelzése (1/100mm)	76	•	94	•	128	•	135	•	120
	Fűvóka jeliséje	609302		609300		609301		609288		609287
Földgáz Ls GZ350 Wo=30,8+35,6 MJ/m ³ p=13 mbar	Tényl. hőterhelés (kW)	1	0,35	1,65	0,46	3	0,76	3,5	0,81	2,7
	Fogyasztás (l/h)	132,2	47,6	218,2	60,8	396,7	100,5	462,9	107,1	357,1
	Fűvókák jelzése (1/100mm)	104	•	128	•	170	•	190		160
	Fűvóka jeliséje	621120		609301		621121		621115		621116
Cseppfolyós, G30 Wo=72,9+87,3MJ/m ³ p=36 mbar	Tényl. hőterhelés (kW)	1,10	0,39	1,81	0,50	3,29	0,83	2,83	0,81	2,96
	Fogyasztás (g/h)	79,6	28,7	131,4	36,6	238,9	60,6	278,5	58,9	215,2
	Fűvókák jelzése (1/100mm)	50	29/2 4	65	33/36	85	43/33	90	42/42	81
	Fűvóka jeliséje	609253		609271		609272		609290		609289

A folyékony gázhoz fűvókák vannak beépítve. A cső részét a városi gázhoz és földgáz csatlakoztatásához a gázátömléshez megfelelő módon kell beállítani (a ráillesztéstől max. 1.5 fordulat csavarható el)

A fűvóka minimum jelzése a gyártótól függ. Az első páros szám az IMIT-re vonatkozik, a második pedig a COPRECI-re.

A gázégők teljesítménye az alsó Hi kalóriaérték figyelembe vételével van meghatározva.

Figyelmeztetés: Ezeket a munkákat kizárólag a gázszolgáltató vállalat, vagy a szerviz által felhatalmazott szakember végezheti el!

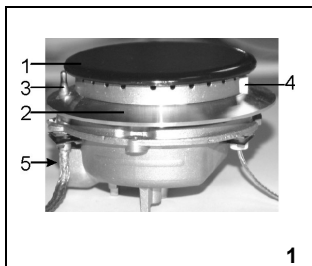
Másfajta gázhoz való alkalmaztatás

- Másfajta gázhoz történő alkalmaztatás esetén a készüléket nem kell kikapcsolni a sorból.
- A készüléket az alkalmaztatás előtt ki kell kapcsolni az elektromos áramhálózatból.
- A névleges hőterhelésű és már meglévő fűvókát cserélje ki az újfajta gáznak megfelelő fűvókákkal. (lásd a táblázatot)
- A minimális hőterhelésű fűvókát addig kell csavarni, amíg nem éri el a minimális hőterhelést,olgo, da
- A minimális terhelésű fűvókát nem szabad 1,5 fordulatnál jobban elcsavarni..
- Ha a tűzhelyt másfajta gázhoz alkalmaztatja, (a felirati táblán lévő) régi címkére ragassza rá az új adatokra vonatkozó címkét.
- **A készülék alkalmaztatása után ellenőrizze a tömítést.**

Beállításhoz szükséges tartozékok

A gázégők beállításához szükséges gázégők a kezelőlap levétele után, a sütő és infra gázégő beállításához szükséges részek pedig a kezelőlap és a gázégők levétele után hozzáférhetők.

- Vegye le a hordozórácsot és a gázégők koronával ellátott tetejét.
- Vegye le a kezelőgombokat.
- Csavarja le a kezelőlap alsó rögzítőcsavarait és vegye le.

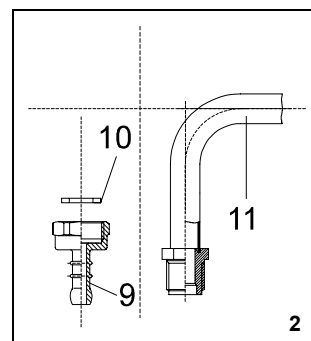


Gázégő (1.rajz)

- 1 Gázégő koronájának teteje
- 2 Gázégő koronájának gázégő koronájának hordozóelemével
- 3 Hőelem (csak egyes típusoknál)
- 4 Gyújtógyertya
- 5 Fűvóka

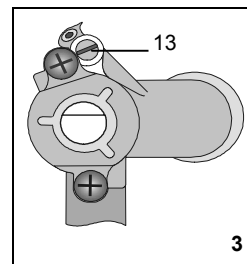
Cseppfolyós gázra való csatlakoztató rész (2 rajz)

- 9 Cseppfolyós gáz bekötésére szolgáló csőtoldalék
- 10 Tömítő
- 11 R1/2 csatlakozat



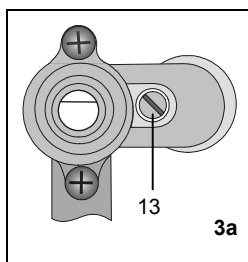
Védett gázcsap (3. rajz)

- 13 Minimális hőterhelést szabályozó csavar



Védtelem gázcsap (3a rajz)

13 Minimális hőterhelést szabályozó csavar



Másfajta gáztípus beállításához szükséges elemek cseréje

Gázégő	A rajz száma	Az elem jelzése
Névleges hőterhelés	1	5
Minimális hőterhelés	3,3a	13

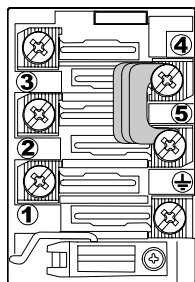
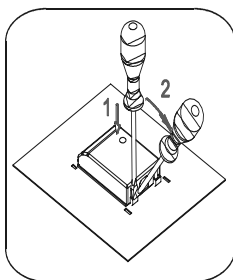
Elektromos hálózatra történő csatlakoztatás



Az elektromos csatlakoztatást csak a szervizszolgálat, vagy bejegyzett villanyszerelő végezheti el. A

szabálytalan csatlakoztatás miatt tönkremehetnek a készülék egyes részei, ebben az esetben nem lehet érvényesíteni a jótállási jegyben feltüntetett jogokat.

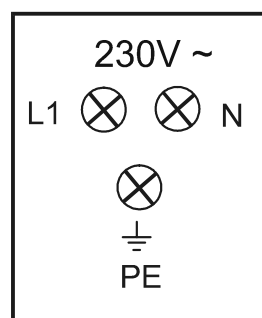
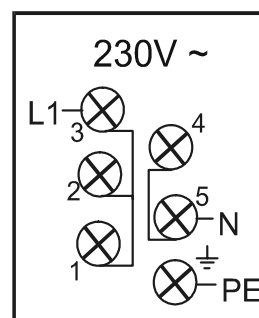
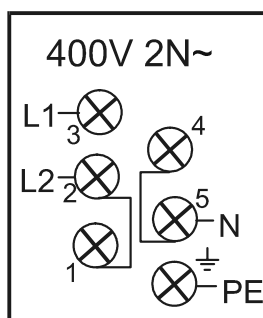
A készüléket használó csatlakoztató feszültségét (230 V S–el szemben) szakembernek mérőeszkővel kell ellenőriznie! A három hidacsckát a hálózati csatlakoztatásnak megfelelően kell beállítani.



- Csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy a felirati táblán feltüntetett feszültség megegyezik e a tényleges hálózati feszültséggel
- A csatlakoztató kábel hossza legyen legalább 1,5 m hosszú, hogy a készüléket bekapcsolhassa, mielőtt a falhoz szorítja.
- A földelt vezetéket úgy kell kiszámítani, hogy a húzóterhelés megszűnésekor később éppúgy terhelhető legyen, mint a feszültség alatt álló vezetékek.

Eljárás

- A készülék hátoldalán csavarhúzóval nyissa ki a csatlakoztató dobozt. A csavarhúzóval lazítsa fel a csatlakoztató doboz bal és jobb oldalán lévő kis kampókat.
- A csatlakoztató kábelt feltétlenül a tehermentesítő készüléken keresztül kell vezetni, mely védi a kábelt a kihúzó ellen.
- A csatlakoztatást erre az ábrán feltüntetett **egyik** lehetőséggel kiválasztásával kell elvégezni. A hidacsckákat különböző feszültség esetén ennek megfelelően újra kell állítani.
- A tehermentesítő készüléket erősen rögzítjük és ráhelyezzük a fedelet.



A vezetékek színe

L1, L2, L3 = külső vezeték, feszültségvezető. PA vezetékek színei: fekete, fekete, barna.

N = semleges vezeték

A vezeték színe általában kék.

Ügyeljen az S szabályos csatlakoztatására!

PE = földelt vezeték

A vezeték színe zöld-sárga

Műszaki adatok

Szabadon álló kombinált tűzhely	K54E1-V3V K54E1-V4N K54E2-V1V K54E2-V3V K54E2-V4V K54E2-V3N	K53E1-V4N K53E2-V4N	K53E2-V2N K53E2-V2V	K51D1-N2N K51D2-V2N	K51A1-V2V K51A2-V2V
Méreték magasság/szélesség/mélység (cm)	85/50/60 vagy 90/85-50/60				
Villany főzőlapok (Ø cm/kW)	B = gyorsmelegítő főzőlap N = normális főzőlap				
Bal hátsó	-	-	-	145/1,0/N	180/2,0/B
Bal első	-	-	-	-	145/1,0/N
Jobb első	-	-	-	-	-
Jobb hátsó	-	-	-	-	-
Gázégők*	B = nagy gázégő A = normális gázégő H = segédgázégő				
Bal hátsó	1,5/A	1,5/A	1,5/A	-	-
Bal első	1,5/A	1,5/A	1,5/A	1,5/A	-
Jobb első	2,7/B	2,7/B	2,7/B	2,7/B	2,7/B
Jobb hátsó	0,9/H	0,9/H	0,9/H	0,9/H	0,9/H
Tűzhely					
Hőszabályozógomb/üzemmód kiválasztó gomb	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
Beállítási szintek - teleszkópos sínek 3 szinten (csak egyes típusoknál)	5	5	5	5	5
Felső fűtőszál/alsó fűtőszál (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Grill/kerek fűtőszál (kW)	2,0/2,2	2,0/-	-	-	-
Sütő megvilágítása (W)	25	25	25	25	25
Üzemmódok					
Felső/alsó fűtőszál (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Grill (kW)	2,0	2,0	-	2,0	2,0
Grill ventilátorral (kW)	2,0	-	-	-	-
Forró levegő/ alsó fűtőszál (kW)	3,4	-	-	-	-
Forró levegő (kW)	2,2	2,2	2,2	-	-
Olvasztás (W)	50	50	50	-	-
Alsó fűtőszál/ventilátor (kW)	1,1	1,1	1,1	-	-
Felső fűtőszál/ventilátor (kW)	-	0,9	0,9	-	-
Alsó fűtőszál (kW)	1,1	-	-	1,1	1,1
Felső fűtőszál (kW)	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9
Max. hőmérséklet	275°C				
Hálózati feszültség	AC 230 V			2N AC 400 V	
Fűtőszálak névleges feszültsége	AC 230 V, 50 Hz				
Csatlakoztatási teljesítmény összesen(kW)	3,4	2,3	2,3	3,3	5,3
Sütő összesen (kW)	3,4	2,3	2,3	2,3	2,3
Főzőlapok összesen (kW)	-	-	-	1,0	3,0
Gázégők összesen (kW)	6,6	6,6	6,6	5,1	3,6
Csatlakoztatási teljesítmény összesen (g/h)	523	523	523	401	287
A gázbekötés a felirati tábla mellett lévő címkén van feltüntetve					
Gázvezetékre való csatlakoztatás (jobb)	ISO 7-R1/2				
Kategória	HU = II2H3B/P				

*A gázégők teljesítménye a gáz alsó kalóriaértékére vannak meghatározva.

Műszaki adatok

Szabadon álló kombinált tűzhely	K51E1-V2N K51E1-N2N K51E1-V4N K51E2-V2V K51E2-V4N	K51E1-V6N K51E1-V6V	K51C2-V2V	K54A2-V4V
Méret magasság/szélesség/mélység (cm)	85/50/60 vagy 90/85-50/60			
Villany főzőlapok (Ø cm/kW)	B = gyorsmelegítő főzőlap N = normális főzőlap			
Bal hátsó	-	-	145/1,5/B	180/2,0/B
Bal első	-	-	-	145/1,0/N
Jobb első	-	-	-	-
Jobb hátsó	-	-	-	-
Gázégők*	B = nagy gázégő A = normális gázégő H = segédgázégő			
Bal hátsó	1,5/A	1,5/A	-	-
Bal első	1,5/A	1,5/A	1,5/A	-
Jobb első	2,7/B	2,7/B	2,7/B	2,7/B
Jobb hátsó	0,9/H	0,9/H	0,9/H	0,9/H
Tűzhely				
Sütő hőszabályozó	-	1	-	-
Hőszabályozógomb/üzemmód kiválasztó gomb	1/1	-	1/1	1/1
Beállítási szintek - teleszkópos sínek 3 szinten (csak egyes típusoknál)	5	5	5	5
Felső fűtőszál/alsó fűtőszál (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Grill/kerek fűtőszál (kW)	-	-	-	2,0/2,2
Sütő megvilágítása (W)	25	25	25	25
Üzemmódok				
Felső/alsó fűtőszál (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0
Grill (kW)	2,0	-	2,0	2,0
Grill ventilátorral (kW)	-	-	-	2,0
Forró levegő/ alsó fűtőszál (kW)	-	-	-	3,4
Forró levegő (kW)	-	-	-	2,2
Olvasztás (W)	-	-	-	50
Alsó fűtőszál/ventilátor (kW)	-	-	-	1,1
Felső fűtőszál/ventilátor (kW)	-	-	-	-
Alsó fűtőszál (kW)	1,1	1,1	1,1	1,1
Felső fűtőszál (kW)	0,9	0,9	0,9	0,9
Max. hőmérséklet	275°C			
Hálózati feszültség	AC 230 V		2N AC 400 V	
Fűtőszálak névleges feszültsége	AC 230 V, 50 Hz			
Csatlakoztatási teljesítmény összesen(kW)	2,3	2,0	3,8	6,4
Sütő összesen (kW)	2,3	2,0	2,3	3,4
Főzőlapok összesen (kW)	-	-	1,5	3,0
Gázégők összesen (kW)	6,6	6,6	5,1	3,6
Csatlakoztatási teljesítmény összesen (g/h)	523	523	401	287
A gázbekötés a felirati tábla mellett lévő címkén van feltüntetve				
Gázvezetékre való csatlakoztatás (jobb)	ISO 7-R1/2			
Kategória	HU = I12H3B/P			

*A gázégők teljesítménye a gáz alsó kalóriaértékére vannak meghatározva.

A GYÁRTÓ A VÁLTOZTATÁS JOGÁT FENNTARTJA !