GM 15321 D

Oven
User Manual

Sütő
Használati útmutató

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a jelen használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!
Szeretnénk, ha termékünket – mely modern gyárban, szigorú minőség-ellenőrzések mellett készült – maximálisan ki tudná használni!
Éppen ezért arra kérjük Önt, hogy olvassa el alaposan a jelen használati útmutatót, mielőtt elkezdené használni a terméket, és őrizze is azt meg, mert a későbbiekben még szüksége lehet rá. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

A használati útmutatóban olyan információkat találhat, melyek révén a terméket gyorsan és biztonságosan fogja tudni használni.

- A termék üzembe helyezése előtt kérjük, olvassa el a használati útmutatót.
- Az abban foglalt biztonsági utasításokat szigorúan be kell tartani!
- Őrizze meg a jelen használati útmutatót, mert a jövőben még szüksége lehet rá.
- Olvassa el továbbá a termékhez mellékelt egyéb dokumentumokat is.
  Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet.
  Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:

Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.

Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt maga után vonó veszélyes helyzetre.

Áramütés veszélye.

Tűz kialakulásának veszélye.

Forró felület.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

Tartalomjegyzék

1 Általános tájékoztató..... 4
Áttekintés..... 4
Műszaki adatok 5
Tartozékok..... 6
Injektor táblázat 7

2 Fontos biztonsági útmutatók 8
Általános biztonsági utasítások 8
Rendeltetés..... 9
Biztonsági előírások gyermekekre nézve..... 9
Biztonsági tudnivalók gázzal való munkához 10
Biztonsági tudnivalók elektromos árammal való munkához..... 11

3 Beszerelés..... 12
Üzembe helyezés előtt 12
Üzembe helyezés és csatlakoztatás... 14
Gázüzem átállítása 16
Leselejtezés 18
A csomagolóanyag kidobása 18
A régi termék leselejtezése 18
A régi termék leselejtezése 18

4 Elkészítés 19
Energiatakarékossági tippek 19
Első használat..... 19
Kezdési idő beállítása 19
A készülék első tisztítása 20

5 A főzőlap használata..... 21
A főzéssel kapcsolatos általános információk 21
A főzőlapok használata..... 22

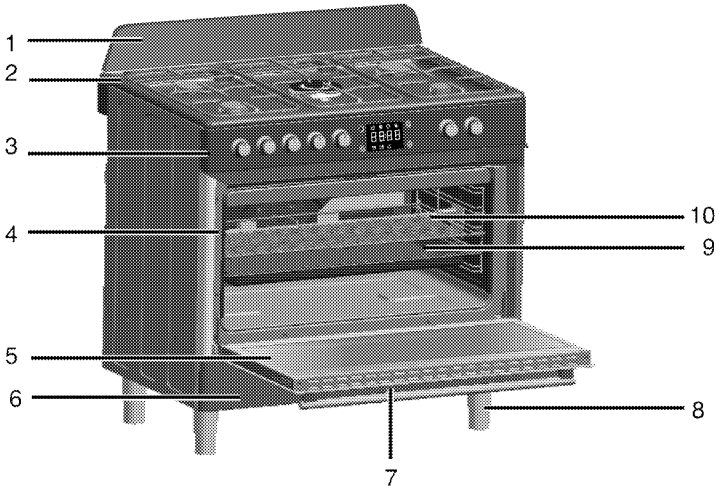
6 A sütő működtetése..... 24
Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről 24
Az elektromos sütő használata..... 24
Működési módok..... 25
A sütő órájának használata 26
Az óra használata figyelmeztetésre. 28
Sütési időtáblázat..... 29
A grillsütő működtetése 30
Sütési idő táblázat grillezéshez..... 31

7 Karbantartás és tisztítás 32
Általános tájékoztató..... 32
A főzőlap tisztítása..... 32
A vezérlőpult tisztítása 32
A sütő tisztítása..... 32
A sütő ajtajának eltávolítása 33
Az ajtó belső üvegének eltávolítása.... 33
A sütő lámpájának cseréje..... 34

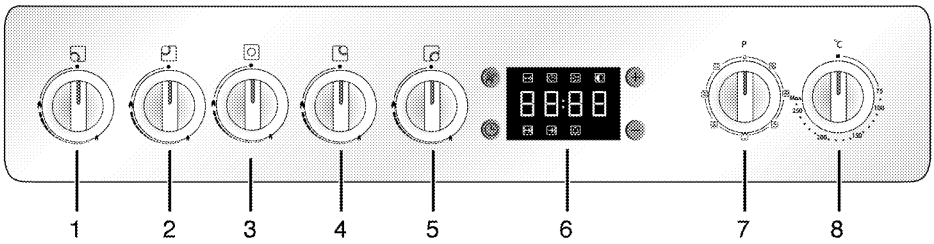
8 Hibaelhárítás 35

1 Általános tájékoztató

Áttekintés



1	Kifröccsenésgátló	6	Alsó rész
2	Főzőmező	7	Fogó
3	Vezérlőpanel	8	Láb
4	Polc elhelyezése	9	Tálca
5	Elülső ajtó	10	Sütőrács



1	Normál égő Bal elülső	5	Kiegészítő égő
2	Normál égő Bal hátulsó	6	Digitális időzítő Jobb elülső
3	Wok égő Középső	7	Sütő gomb
4	Gyors égő Jobb hátulsó	8	Termosztát szabályozó kapcsoló

Műszaki adatok

Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	865 mm (min) - 920 mm max//900 mm/655 mm
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	2900 Szélesség
Biztosíték	min. 16 A
Vezeték típus / keresztmetszet	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Kábel hossza	max. 2 m
A gáztermék kategóriája	Cat II 2HS3B/P
Gáz típusa/nyomás	NG G 20/25 mbar
Összes gázfogyasztás	11.5kW
Konvertálás gáztípusra/nyomásra§ – opcionális	NG G 25/25 mbar LPG G 30/28-30 mbar

Gázrózsák	
Bal elülső	**Normál égő**
Teljesítmény	2000 Szélesség
Bal hátulsó	**Normál égő**
Teljesítmény	2000 Szélesség
Középső	**Wok égő**
Teljesítmény	3600 Szélesség
Jobb hátulsó	**Gyors égő**
Teljesítmény	2900 Szélesség
Jobb elülső	**Kiegészítő égő**
Teljesítmény	1000 Szélesség

	Többfunkciós sütő
Belső lámpa	220 - 240 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Grill áramfogyasztás	2500 Szélesség

A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.

A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.

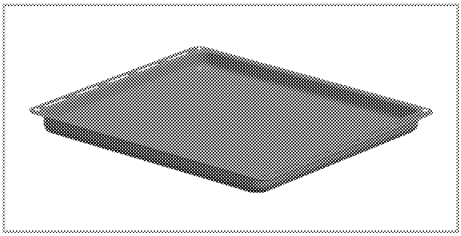
A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

Tartozékok

A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

Sütőtálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és sültekhez használható.



A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra

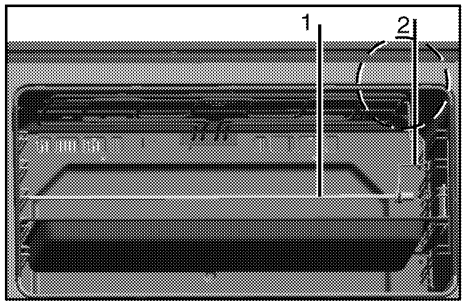
A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé.

Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.

Nyárs

Húsok, szárnyasok és halak egyenletes grillezéséhez használható.

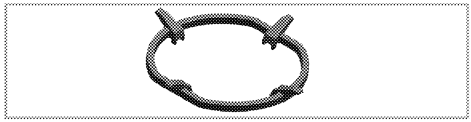
- Helyezze fel a húst a forgónyársra.
- Helyezze be a forgónyárs élesebb végét a bal oldalon található nyílásban lévő meghajtásba, és a másik végét akassza fel a jobb oldalon található horogra.



1 Forgónyárs

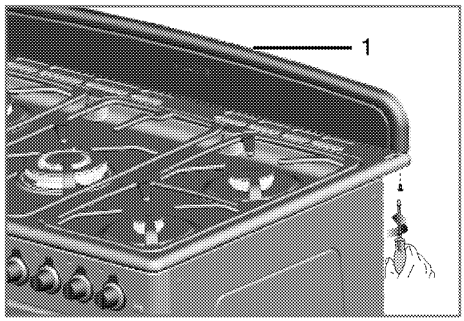
2 Forgónyárs horog

Wok serpenyő átalakító



Gömbölyű fenekű wok felhelyezésére használható.

Kifröccsenésgátló szerelvény



1 Kifröccsenésgátló szerelvény

- Vegye ki a kifröccsenésgátlót a csomagolásból, és figyeljen oda, nehogy elveszítse a két anyát és csavart, amik a főzőlapra történő felszereléshez szükségesek.
  A képen látható módon pozícionálja be a kifröccsenésgátlót.
  A csomagban található anyagék és csavarok segítségével rögzítse a kifröccsenésgátlót a főzőlaphoz. A

főzőlap vagy a kifröccsenésgátló sérüléseinek elkerülése érdekében soha ne húzza meg túlságosan a csavarokat.

Injektor táblázat

A főzőlap beállítása	**2000 Szélesség**	**2000 Szélesség**	**3600 Szélesség**	**2900 Szélesség**	**1000 Szélesség**
Gáz típusa/gáznyomás	**Bal elülső**	**Bal hátulsó**	**Középső**	**Jobb hátulsó**	**Jobb elülső**
G 20/25 mbar	97	97	123	108	68
G 30/28-30 mbar	72	72	96	87	50
G 25/25 mbar	103	103	147	115	72

2 Fontos biztonsági útmutatók

A fejezetben található biztonsági útmutatók segítenek a sérülések és károk elkerülésében. Ha ezeket az instrukciókat nem tartja be, a garancia érvényét veszti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket nem használhatják olyan személyek (a gyerekeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkeznek, vagy hiányzik a készülék működtetéséhez szükséges tapasztalatuk és tudásuk, kivéve ha a biztonságukért felelős személyek felügyeletet biztosítanak számukra, vagy ellátják őket a megfelelő utasításokkal.
  A gyerekek folyamatos felügyeletet igényelnek, hogy soha ne babrálják a készüléket.
- A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírt biztosítékkal védett, földelt konnektorhoz csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Cégünk nem vállal felelősséget a termék (az országában érvényes jogszabályoknak megfelelő) földelés nélkül használatából eredő károkért.
- Ne működtesse a gépet, ha a vezetékek vagy a dugók sérültek! Hívjon szakképzett szerelőt.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Ne javítsa a berendezést, és ne végezzen rajta módosításokat. Ennek ellenére olyan műveleteket elvégezhet a terméken, melyek nem igényelnek javítást, illetve melyek nem igénylik a termék módosítását. Lásd *Hibaelhárítás, oldal 35*.
- Vizes tömlővel soha ne mossa le a gépet! Ezzel áramütésnek teszi ki magát!
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- A terméket üzembe helyezés, karbantartás, tisztítás vagy javítási munkálatok során mindig húzza ki a konnektorból.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy

befőttesüveget. A tartályban keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedik.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemlő hő károsíthatja a sütő alját.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a gáz/elektromos kábelek/csövek ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak haza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Használat után győződjön meg róla, hogy lekapcsolta-e a készüléket.

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszítheti.

Rendeltetés

Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
“FIGYELEM: A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.”
A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlőrongy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- A villannyal és gázzal működő termékek veszélyesek a gyermekekre Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- A használatban lévőkészülék elérhető részei felforrósodhatnak, míg a sütő ki nem hűl, nem szabad a közelébe engedni a gyermeket.
- "**VIGYÁZAT** A hozzáférhető részek a grill használata során felforrósodhatnak. A kisgyermekeket tartsa távol a berendezéstől!"

- Ne tartson olyan tárgyakat a készülék fölött, amelyeket a gyereket esetleg meg akarnak érinteni.
- ha az ajtó nyitva van, ne **ne** tegyen rá nehéz tárgyat és **ne** engedje ráülni a gyermeket. felborulhat vagy elromolhat a zsanér.
- A csomagolóanyag gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.

Biztonsági tudnivalók gázzal való munkához

- A gázüzemű berendezéseken csak szakképzett, engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- "Beszerelés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatás feltételei (nyomás és a gáz típusa), valamint a berendezés beállítása kompatibilisek legyenek."
- "A berendezés nem csatlakozik égésterméket elvezető eszközhöz. A berendezés nem csatlakozik égésterméket elvezető eszközhöz. Beszerelését és csatlakoztatását az érvényben lévő beszerelési szabályozások szerint kell elvégezni. Különösen figyeljen a szellőzéssel kapcsolatos követelményekre," lásd *Üzembe helyezés előtt, oldal 12*
- "FIGYELEM:”A gázüzemű sütő használatakor hő, nedvesség és égéstermékek keletkeznek az adott helyiségben. Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését, különösen, ha a készülék használatban van”: tartsa nyitva a természetes szellőző nyílásokat, vagy szereljen fel egy mechanikus szellőztető berendezést (mechanikus elszívó). A berendezés huzamosabb ideig tartó intenzív használata esetén lehet, hogy nagyobb mértékű szellőztetésre van szükség."
- A gázüzemű berendezések és rendszerek megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni kell. Kérjük, évente végeztessen karbantartást.
- A gázégőket rendszeresen tisztítsa. A lángnak kéknek kell lennie, és egyenletesen kell égnie.
- A gázberendezések esetében szükséges a megfelelő égés. Ha az égés nem megfelelő, az szénmonoxid (CO) keletkezéséhez vezethet. A szénmonoxid színtelen, szagtalan és rendkívül mérgező gáz, amely még kis adagokban is halálos.
- A helyi gázszolgáltatótól kérje el a vészhelyzetben hívható telefonszámokat és a gázszag esetén szükséges biztonsági intézkedések listáját.

Mit tegyen, ha gázszagot érez

⚠ Robbanás- és mérgezésveszély!
Ne használjon nyílt tüzet, és ne dohányozzon!
Semmilyen elektromos kapcsolót (pl. villanykapcsolót vagy csengőt) ne működtessen.
Ne használjon telefont (mobiltelefont sem).

1. Zárjon el minden csapot a gázkészülékeken és a gázórákon.

2. Nyissa ki az ajtókat és ablakokat.
3. Ellenőrizze a csöveket és csatlakozókat, hogy megfelelően szorulnak-e. Ha még mindig érzi a gázszagot, hagyja el a lakást.
4. Figyelmeztesse a szomszédokat.
5. Hívja ki a tűzoltókat. A lakáson kívül található telefonkészüléket használjon.

Biztonsági tudnivalók elektromos árammal való munkához

A háztartásokban előforduló tűzeseteket nagy részét meghibásodott elektromos berendezések okozzák.

- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték feszültsége megfelel-e a termék feszültségének.

3 Beszerelés

A termék beszerelését bízza hivatalos szerelőre! Mielőtt kihívná a hivatalos szerelőt, győződjön meg róla, hogy a szükséges elektromos- és gázforrások rendelkezésre állnak. Ha ezek nem állnak rendelkezésre, akkor előbb hívjon villany- vagy gázszerelőt ezeknek a csatlakozásoknak a kialakításához.

A hely biztosítása, valamint az elektromos és gázcsatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.

⚠ Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

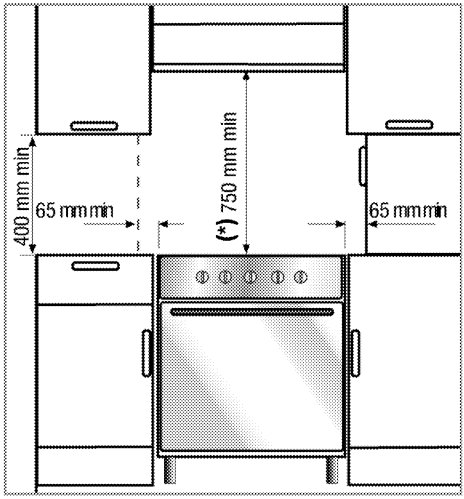
⚠ A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

Ne feledje, a terméket úgy csomagoljuk, hogy a lábak nincsenek felszerelve, ezért kérjük, biztosítsa, hogy mielőtt a készüléket a végső helyére állítanák, a lábakat az utasítások szerint szereljék fel; lásd *Üzembe helyezés és csatlakoztatás , oldal 14* .

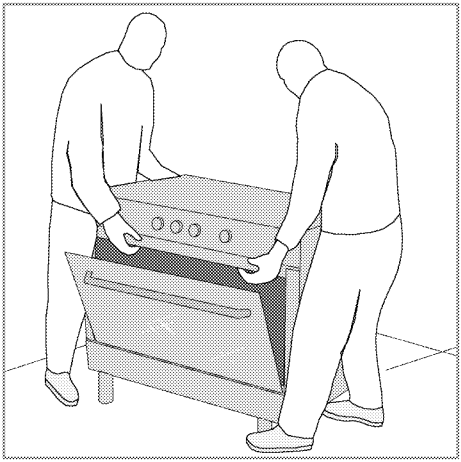
Győződjön meg róla, hogy a készülék alatt a levegőnyílások szabadon vannak, ajánljuk, hogy a készüléket szilárd talajon tárolja, hogy lábai ne süllyedjenek szőnyeg vagy puha padlózat felültébe.

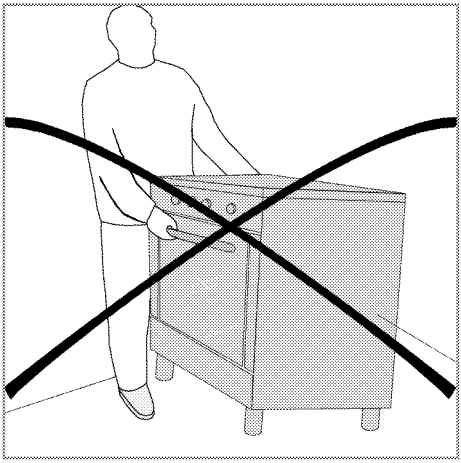
A konyha padlójának el kell bírnia készülék súlyát és ezen felül a főző- és sütőedények és az ételeket súlyát.

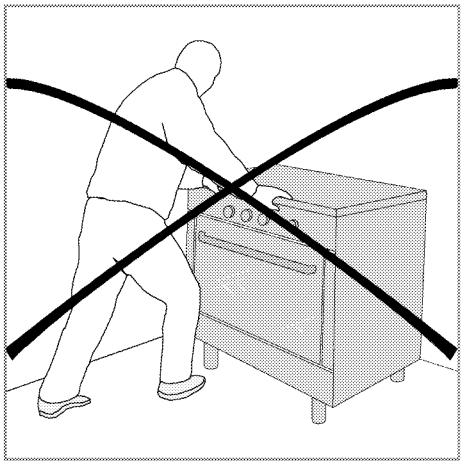


- Bármely oldali szekrénnyel is használható, de a minimum 400 mm sütőlap feletti távolság megtartásához hagyjon 65mm helyet a készülék és a fal, válaszfal vagy magas konyhaszekrény között.
- Szabadonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm).
- A készülék mozgatása legegyszerűbben a sütő az elülső oldalán történő megemelésével , a rajzon látható módon lehetséges. Nyissa ki a sütő ajtaját annyira,

hogy kényelmesen és biztonságosan meg tudja fogni a sütő tetejét, anélkül hogy a grill vagy a sütő egyéb belső alkatrésze megsérülne. Soha ne mozgassa az ajtó fogantyújánál vagy a gomboknál fogva. Egyszerre csak egy kicsit mozgassa a berendezést, míg az a kívánt pozícióba nem került.

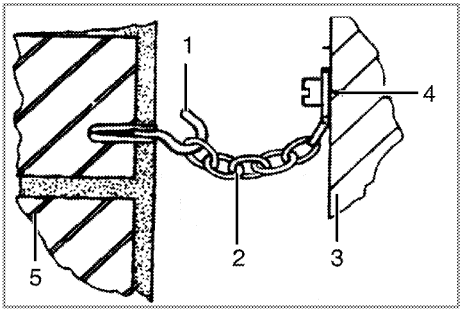






- A készülék első osztályba tartozó eszköz, tehát a hátulsó, **egyetlen alkalmas** oldalával kell elhelyezni a konyhafal, bútor vagy egyéb berendezés mellett. Bútor vagy egyéb felszerelés, mely a **másik** oldalán kap helyet, csak azonos vagy kisebb méretű lehet.
- A készülék mellett elhelyezett minden készüléknek hőállónak kell lennie (min. 100 °C).

A berendezést az instabilitás elkerülése érdekében rögzíteni kell a sütőhöz mellékelt két lánccal. Rögzítse a kampót (1) a konyha falához (5), majd akassza be a láncot (2) a kampóba.



1 Kampó (a csomag nem tartalmazza)
2 Biztonsági lánc (a csomag tartalmazza a sütőre szerelve)
3 A sütő hátulja
4 A láncot rögzítse erősen a sütő hátuljához.
5 A konyha fala

Szellőztetés

Az égéshez szükséges levegő a szobából származik, és a kibocsátott gázok közvetlenül a szobába távoznak. A helyiség jó szellőzése elengedhetetlen készüléke biztonságos működéséhez. Ha nem áll rendelkezésre ablak a szellőztetéshez, extra szellőzést kell biztosítani.

Helyiség mérete	Szellőzőnyílás
kisebb, mint 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
nagyobb, mint 10 m^3-den	nem szükséges
Pincében vagy alagsorban	min. 65 cm^2

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

A terméket a beszerelésre vonatkozó jogszabályok szerint szerelhető be és csatlakoztatható.

Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.

- Legalább két ember vigye a terméket.
- A készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne álljon semmiféle talapzaton vagy emelvényen.

Anyagkár!
A készüléket ne emelje meg és ne húzza az ajtónál és/vagy a fogantyúnál fogva!

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírt biztosítékkal védett, földelt konnektorhoz csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Cégünk nem vállal felelősséget a termék (az országában érvényes jogszabályoknak megfelelő) földelés nélkül használatából eredő károkért.

A nem megfelelő beszerelés áramütés- rövidzárlat és tűzveszélyes!
A készüléket csak engedéllyel rendelkező, szakképzett szerelő csatlakoztathatja tápellátáshoz, és a garancia csak megfelelő beszerelést követően érvényes.

⚠ A fővezeték sérülése áramütés-, rövidzárlat vagy tűzveszélyes! A fővezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a készülék forró részeivel. Ha a fővezeték megsérül, szakképzett villanyszerelővel ki kell cseréltetni.

A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat a készülék típusától függően az ajtó vagy az alsó borítás kinyitásával látható vagy a készülék hátoldalán található.
A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típuscímke a a készülék borításának hátsó részén található.
A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

ⓘ A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölött).

⚠ Áramütés-veszély! Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a készüléket a fő áramforrásról.

Csatlakoztassa a kábelt az konnektorba.

Gáz csatlakozás

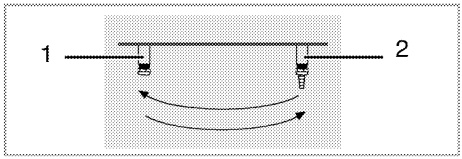
⚠ A nem szakszerű beszerelés robbanás- vagy mérgezésveszélyt eredményez! A készülék beszerelését csak engedéllyel rendelkező, szakképzett szerelő végezheti.

⚠ Robbanásveszély! Mielőtt bármilyen beszerelési munkát végezne a gázkészüléken, zárja le a gázt.

- A címkék (vagy ion típusú címkék) a gázbeállítás feltételeit és értékeit is tartalmazzák.

ⓘ Az Ön készülékét földgázra állították be.

- A termék üzembe helyezése előtt végezze el a földgáz csatlakoztatását.
- A fölgáz szelep elhelyezkedésének megfelelően cserélje le a sütő hátulján található helyes tömlővéget és a dugaszt.



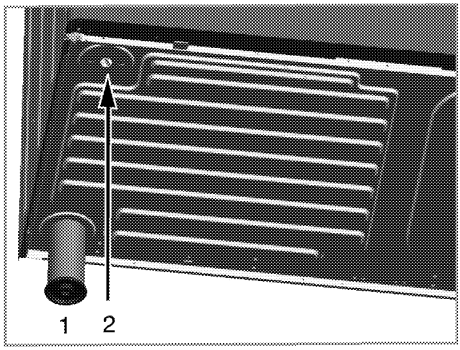
1 Dugasz
2 Tömlővég

- A földgáz kivezető nyílásának rugalmas csőhöz kell csatlakoznia, a cső végének pedig dugasszal kell záródnia. A szerelő a dugaszt a csatlakoztatás során eltávolítja, és terméket egyenes csatlakozó eszközzel (csőkötés) látja el.
- Győződjön meg róla, hogy a földgáz szelep hozzáférhető.
- Ha terméket a későbbiekben más típusú gázzal kívánja használni,

keresse fel a hivatalos szervizt az átalakítás miatt.

⚠ A biztonsági cső sérülése robbanásveszélyes!
A biztonsági csövet nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a készülék forró részeivel.

- Tolja a készüléket a konyha falához.
- Kampós biztonsági lánc
- **A sütő lábainak beállítása**
  A használat során fellépő rezgések az edények mozgását okozhatják. A veszélyes helyzetek a termék kiegyensúlyozásával és vízszintes helyezésével elkerülhetők.
  A saját biztonsága érdekében kérjük, a lábak álján található csavarok jobbra és balra történő forgatásával szintezze be a készüléket, és a szintet a munkalap szintjébe állítsa be.
- **A sütő lábainak beállítása**
  A sütő a 4 lábbal együtt kerül forgalomba.
  Az egyes lábakat a sütő alján lévő foglalatokba kell behelyezni.
  Az óramutató járásával megegyező irányba csavarja be a lábakat.
  Az biztonsága érdekében biztosítsa, hogy a 4 csavar becsavarozásakor a termék egyenesen álljon. Amennyiben a lábak nincsenek kiegyensúlyozva, az negatív hatással lehet a sütési teljesítményre.



1 Láb
2 Láb foglalat

Utolsó ellenőrzés

1. Ellenőrizze az elektromos funkciókat.
2. Zárja el a gázellátást.
3. Ellenőrizze a gázberendezést, hogy illeszkedik-e megfelelően.
4. Gyújtsa be az égőket és ellenőrizze a lángokat.

ⓘ A lángnak kéknek kell lennie, és egyenletesen kell égnie. Ha a láng sárgás, ellenőrizze, hogy az égőfej biztonságosan rögzül-e, vagy tisztítsa meg az égőt.

Gázüzem átállítása

⚠ Robbanásveszély!
Mielőtt bármilyen beszerelési munkát végezne a gázkészüléken, zárja le a gázt.

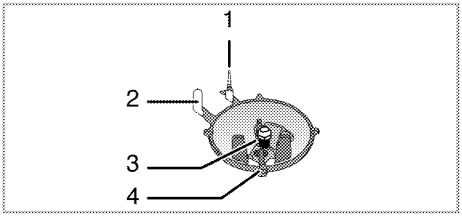
Ahhoz, hogy a készülék esetében átállítsa a gáz típusát, cseréljen ki minden injektort, és alacsony folyási helyzet mellett végezze el valamennyi szelep lángbeállítását.

Az égők injektorainak cseréje

1. Vegye ki a gázrózsa fedelét és az égőtestet.

2. Balra forgatva csavarozza ki az injektorokat.
3. Illessze be az új injektorokat.
4. Ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás biztonságosan, szorosan rögzüljön.

Az új injektorok csomagolásán feltüntetik a beszerelési helyet, vagy használhatja *Injektor táblázat, oldal 7* az injektor táblázatot is.



1 Lángellenőrző készülék (modelltől függően)
2 Gyújtógyertya
3 Injektor
4 Égőfej

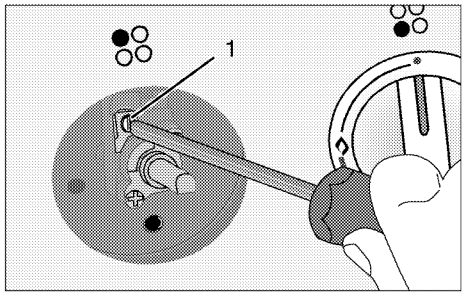
Hacsak nem lép fel valami rendkívüli körülmény, ne próbálja meg eltávolítani a gázégők csapjait. Ha a csapok cseréjére van szükség, hívja a szakszervizt.

A gázcsapok alacsony folyási helyzetbe való állítása

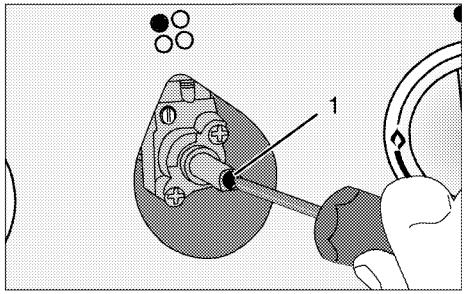
1. Gyújtsa be a beállítani kívánt égőt, és állítsa a gombot kis lángra.
2. Távolítsa el a gombot a gázcsapról.
3. Egy megfelelő méretű csavarhúzó segítségével állítsa be az áramlás mértékét szabályozó csavart.

LPG esetén (Bután - Propán) az óramutató járásával megegyező irányba forgassa el a csavart. Földgáz esetében forgassa el a csavart **egyszer** az óramutató járásával ellentétes irányba.
» A nyílt láng normális hosszának takarékon 6-7 mm-nek kell lennie.

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



1 Gázáramlást állító csavar



1 Gázáramlást állító csavar

Ha megváltozott a készülék gáztípusa, ki kell cserélni a készülék gáztípusát jelző lapot is.

Leselejtezés

A csomagolóanyag kidobása

A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó.
A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően.
A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltűntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A fejeket és az edénytartókat ragasztószalaggal rögzítse.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.

Ne helyezzen egyéb tárgyakat a készülék tetejére. A készüléket függőleges állapotban szállítsa.

Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

A régi termék leselejtezése



A régi terméket környezetbarát módon selejtezze le.
A készüléken az elektromos és elektronikus berendezések speciális leselejtezésére (WEEE) vonatkozó szimbólum látható. Ez azt jelenti, hogy a készüléket leselejtezéshez vagy szétbontáshoz környezetvédelmi okokból a 2002/96/EK európai direktíva értelmében kell kezelni. További információt a helyi vagy regionális hatóságoktól kaphat.
A nem megfelelően leselejtezett elektronikus berendezések a bennük lévő veszélyes anyagok miatt veszélyesek lehetnek a környezetre és az emberi egészségre.
A termék leselejtezésével kapcsolatos információkért forduljon a helyi viszonteladóhoz vagy szemétszállító céghez.
A termék leselejtezése előtt vágja le a dugót a tápkábelről, és tegye használhatatlanná az ajtózárat (ha van) annak érdekében, hogy a készülék ne jelentsen veszélyt a gyermekek számára.

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassza ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza . A nagyobb edények több energiát igényelnek.

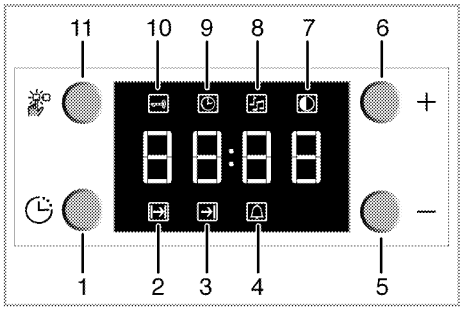
Első használat

Kezdési idő beállítása

A sütő használata előtt be kell állítani az időzítőt. Ha az időzítő nincs beállítva, a sütő nem működik.

Miközben a beállításokat végzi, az órán villognak a megfelelő ábrák.

A sütő első áram alá helyezése után az (5) vagy (6) gomb segítségével állíthatja be az időt.



1 Programozó gomb
2 Sütési idő
3 Sütési idő vége
4 Risztás időtartama
5 Mínusz gomb
6 Plusz gomb
7 Képernyő fényerősség beállító
8 Risztási hangerő
9 Jelenlegi idő
10 Vezérlő panel zárolása
11 Beállító gomb

Az idő beállítása után a hőszabályozó és funkciógombokat a kívánt pozícióba állítva indíthatja és fejezheti be a főzést.

Ha az aktuális idő nincs beállítva, az idő **12:00**-ról indul. Ekkor megjelenik az óra szimbólum '9', mely azt jelzi, hogy a pontos idő nincs beállítva. Ha az időt beállítja, ez a szimbólum eltűnik.

Áramszünet esetén a pontos idő törlődik. Ismét be kell állítani.

A korábban beállított idő módosításához:

1. Nyomja meg a gombot (11) az aktuális idő szimbólum '9' aktiválásához.
2. Az aktuális idő beállításához nyomja meg az (5) vagy (6) gombot.

A kijelző fényerejének beállítása

1. Nyomja meg a gombot (11) a kijelző-fényerő szimbólum '7' aktiválásához.
2. Nyomja meg a (5) vagy (6) gombot a kívánt fényerő beállításához.

» A kiválasztott fényerőszint **d-01**, **d-02** vagy **d-03** formában jelenik meg a kijelzőn.

A készülék első tisztítása

Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.
Ne használjon súrolószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

5 A főzőlap használata

A főzéssel kapcsolatos általános információk

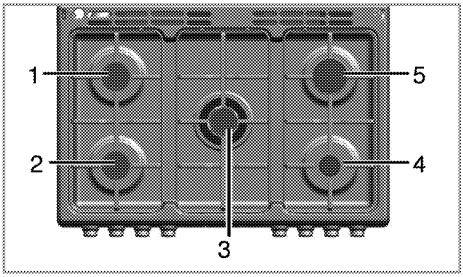
⚠ Tűzveszélyes forró olaj!
Ha olajat forrósít, ne hagyja felügyelet nélkül.
A tüzet sose próbálja vízzel kioltani! Ha az olaj kigyullad, az edényt azonnal takarja le egy fedővel vagy serpenyővel. Amennyiben biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a tűzhelyet, és hívja ki a tűzoltókat.

- Az életek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket. Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.
- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás.
  Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.
  A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

Gázon történő főzés

- Az edény méretének és a lángnak egyforma méretűnek kell lennie. A gázlángot úgy állítsa be, hogy ne nyúljon túl az edény alján és a gázrózsa az edény vagy a serpenyő közepénél legyen.

A főzőlapok használata



1 Normál égő 20–22 cm
2 Normál égő 20–22 cm
3 Wok égő 22-24 cm
4 Kiegészítő égő 12–14 cm
5 Gyors égő 20–22 cm megtalálható az égőknek megfelelő méretű edények átmérőjének listája.

A nagy láng szimbólum a legmagasabb főzési teljesítményt jelzi, míg a kisebb láng szimbólum a legkisebb főzési teljesítményt jelzi. Elzárt pozícióban (felső), nem áramlik gáz a rózsákhoz.

A gázégők begyújtása

1. A begyújtás közben tartsa lenyomva a gombot.
2. Forgassa el jobbra, a nagy láng szimbólum irányába.

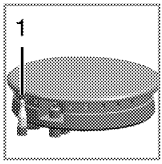
» A gáz a szikra létrejöttekor gyullad be.

3. Állítsa be a kívánt főzési teljesítményt.

A gázégők kikapcsolása

Állítsa a melegen tartó zóna gombját OFF (felső) pozícióba.

Gázelzáró biztonsági rendszer (termikus komponenssel rendelkező modellek esetén)



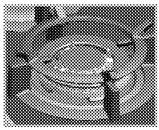
1. A gáz biztonságos elzárása

Amennyiben folyadék kerül az égőkre, a biztonsági mechanizmus bekapcsol, és leállítja a gázégők gázáramlást.

- Nyomja be a gombot, majd a begyújtáshoz forgass el jobbra a gombot.
- A gáz begyújtása után, a biztonsági rendszer bekapcsolásához 3-5 másodpercig tartsa lenyomva a gombot.
- Amennyiben a gomb megnyomása és elengedése után a gáz nem gyullad be, a gomb megnyomásával és 15 másodpercig történő lenyomva tartásával ismételje meg a fenti műveletet.

⚠ A gáz kigyulladhat!
Ha nem képződött szikra, ne nyomja meg 15 másodpercnél hosszabb időre a gombot. Várjon egy percet, és ismételje meg a gyújtást.

Wok égő



A wok égők segítségével gyorsabban főzhet. A wok - melyet általában az ázsiai konyhában használnak - egy fémből készült mély és lapos serpenyő,

melyet aprított zöldségek és húsok nagy lángon történő, gyors sütéséhez használnak.
Mivel az ételeket nagy lángon, rövid ideig főzik, az ilyen serpenyők rendkívül jól és egyenletesen vezetik a hőt, melynek következtében megmarad az élelmiszerek tápértéke, és a zöldségek ropogósak maradnak.
Az wok égőt hagyományos serpenyőkhöz is használhatja.
Amennyiben hagyományos serpenyőt kívánt használni a wok égőn, vegye le a wok serpenyő tartóját a tűzhelyről.

6 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről

⚠ Égési sérüléseket okozó forró gőz!
A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat.

Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

Tippek roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejárta után. A citromlét egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

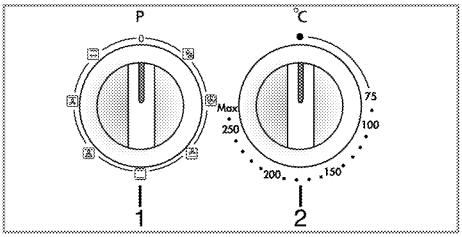
- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácson vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladja meg a melegítő méretét.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a tepsit a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtespibe.

ⓘ **A grillezésre alkalmatlan élelmiszer grillezése tűzveszélyes!**
Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.
Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Az elektromos sütő használata

ⓘ A sütő használata előtt be kell állítani az időzítőt. Ha az időzítő nincs beállítva, a sütő nem működik.

Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot



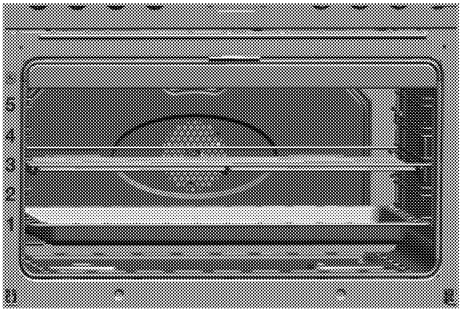
1 Sütő gomb
2 Termosztát szabályozó kapcsoló

1. Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérsékletre.
2. Állítsa a funkció gombot a kívánt üzemmódra.

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre és megtartja azt. Melegítés alatt a hőmérsékletjelző lámpa ég.

Az elektromos sütő kikapcsolása

Fordítsa a funkció szabályozógombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt állásba (felső).



Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

Felső és alsó melegítés



Alsó és felső melegítés aktív. Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmas például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

Légkeveréses alsó/felső sütés



Felső és alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventillátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Sütés csak egy tálcával.

Légkeveréses felső sütés



Felső melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventillátornak köszönhetően a forró levegő jobban eloszlik, mint ha csak a felső sütés van bekapcsolva.

Légkeveréses alsó sütés



Alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventillátornak köszönhetően a forró levegő jobban eloszlik, mint ha csak az alsó sütés van bekapcsolva.

Ventilátorral működik



A sütő nem meleg. Csak a sütőlámpa, valamint ventilátor (a hátsó falban) van bekapcsolva. A fagyasztott szemcsés étel szobahőmérsékleten lassan kiolvad, a főtt étel lehűl.

Ventilátoros melegítés



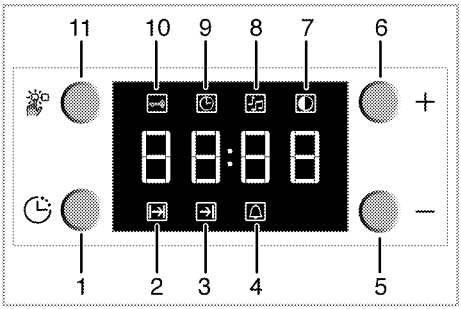
Légkeveréses sütés (a hátsó falban) működik. A ventillátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Legtöbb esetben nincs szükség előmelegítésre. Alkalmas több étel különböző rácsmagasságon történő egyidejű sütéséhez. Több tálcával való sütésre alkalmas.

Teljes grill forgatónyárssal



A teljes grill és a forgó nyárs működik. Alkalmas grillezéshez és nagyobb húsok nyárson sütéséhez.

A sütő órájának használata



1 Programozó gomb
2 Sütési idő
3 Sütési idő vége
4 Risztás időtartama
5 Mínusz gomb
6 Plusz gomb
7 Képernyő fényerősség beállító
8 Risztási hangerő
9 Jelenlegi idő
10 Vezérlő panel zárolása
11 Beállító gomb

A főzés végeként beállítható maximális idő 23 óra 59 perc. Áramszünet esetén a program törlődik. Újra kell programozni.

Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Ahhoz, hogy a beállítás életbe lépjen, kis ideig várnia kell.

Ha az órán a fél-automata vagy teljesen automata üzemmódot választotta ki, a pontos időt nem lehet beállítani.

Amint elkezdődik a sütés, megjelenik a sütési idő.

A félautomata üzemmód aktiválása

Ebben a működési módban beállíthatja, hogy a sütő mennyi ideig működjön automatikusan (sütési idő), és hogy mikor kapcsoljon ki automatikusan (sütési idő vége).

1. A sütési idő beállításához nyomja meg a Program gombot (1), és aktiválja a Sütési Idő szimbólumot *(2)*.
2. A mínusz (5) és a plusz (6) gombok segítségével állítsa be a sütési időt.

» A sütési idő beállítása után a sütési idő jele (folyamatosan látszik) égve marad.

3. A Sütési idő végének beállításához nyomja meg a Program gombot (1) és aktiválja a Sütési idő szimbólumot (3).
4. A A sütési idő végének beállításához a **-** (5) és **+** (6) gombokat használja.

» Amint beállította a Sütési idő végét, a Sütési idő vége és a Sütés szimbólum folyamatosan világít. Amint a sütés elkezdődik, eltűnik a Sütési idő szimbólum (3) eltűnik a kijelzőről.

5. Tegye be az edényt a sütőbe.
6. Válassza ki a működési módot és a hőmérsékletet.

» A sütő időzítője automatikusan kiszámolja az indítási időt a beállított sütés kezdőideje és a sütés vége idő felhasználásával. A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

7. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az **"End"** felirat jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.
8. A figyelmeztető hang 2 percig szól. A figyelmeztető hang megszakításához nyomja meg valamelyik gombot. A figyelmeztetés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

   Ha valamelyik gombot megnyomva elnémítja a jelzőhangot, a sütő újrakezdi a működést.
   Ha a figyelmeztetés végén megnyomja valamelyik gombot, a sütő újrakezdi a működést.
9. A funkciógomb és a hőszabályzó gomb segítségével kapcsolja ki a sütőt.

Váltson fél-automata üzemmódra

Ebben a működési módban beállíthatja, hogy mennyi ideig működjön a sütő (sütési idő).

1. A sütési idő beállításához nyomja meg a Program gombot (1), és aktiválja a Sütési Idő szimbólumot (2).
2. A sütési idő beállításához a **-** (5) és **+** (6) gombokat használja.

» A sütési idő beállítása után a sütési idő jele (folyamatosan látszik) égve marad.

3. Tegye be az edényt a sütőbe.
4. Válassza ki a működési módot és a hőmérsékletet.

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és a beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

5. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az **"End"** felirat jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.
6. A figyelmeztető hang 2 percig szól. A figyelmeztető hang megszakításához nyomja meg valamelyik gombot.

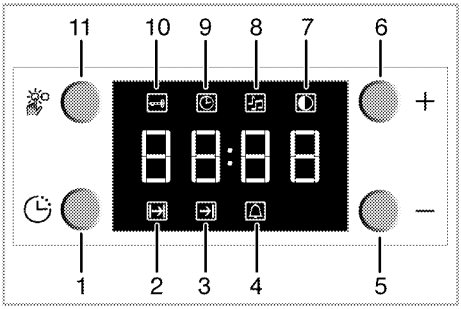
A figyelmeztetés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

Ha valamelyik gombot megnyomva elnémítja a jelzőhangot, a sütő újrakezdi a működést.
Ha a figyelmeztetés végén megnyomja valamelyik gombot, a sütő újrakezdi a működést.

7. A funkciógomb és a hőszabályzó gomb segítségével kapcsolja ki a sütőt.

Az óra használata figyelmeztetésre

A készülékben található órát a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.
A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az ébresztőóra jelez, ha a beállított idő lejárt.



1 Programozó gomb
2 Sütési idő
3 Sütési idő vége
4 Risztás időtartama
5 Mínusz gomb
6 Plusz gomb
7 Képernyő fényerősség beállító
8 Risztási hangerő
9 Jelenlegi idő
10 Vezérlő panel zárolása
11 Beállító gomb

A figyelmeztető óra beállítása

1. A riasztási idő szimbólumának (4) aktiválásához nyomja meg a program gombot (1).

   A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A mínusz (5) és plusz (6) gombok használatával állítsa be a riasztási időt.

» A riasztási idő beállítása után a riasztás szimbólum világítani fog és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.

3. A riasztási idő végén a riasztási idő szimbóluma (4) villogni kezd és jelzőhang hallható.

A figyelmeztető jelzés kikapcsolása

1. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot.

» A figyelmeztetés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

A riasztás törléséhez:

1. A riasztási idő visszaállításához nyomja meg a program gombot (1), ezzel aktiválja a riasztási idő szimbólumot (4).
2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a mínusz gombot (5), amíg a kijelzőn megjelenik a **"00:00"** felirat.

Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.

Riasztási dallam megváltoztatása

1. A riasztási dallam szimbólumának (8) aktiválásához nyomja meg a beállító gombot (11).
2. A mínusz (5) és plusz (6) gombok használatával állítsa be a kívánt dallamot.

» A kiválasztott riasztási dallam a képernyőn **"b-01"**, **"b-02"** vagy **"b-03"** feliratként jelenik meg.

Sütési időtáblázat

A feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között keletkeztek. Az Ön számára megfelelő értékek ezektől eltérhetnek.

Sütés és roston sütés

A sütő **legalacsonyabb** szintje az 1-es szint.

Étel	Sütési szint száma		Rúd helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
**Tálcában készült sütemények	Egy szint		2-3	175	25 ... 35
**Sütőformában készült sütemények	Egy szint		2-3	180	40 ... 50
**Sütőpapírban sült sütemények	Egy szint		2-3	175	25 ... 35
	2 szint		1-4	175	30 ... 45
**Piskóta	Egy szint		2-3	200	10 ... 15
	2 szint		1-4	175	20 ... 35
**Száraz sütemény	Egy szint		2-3	175	25 ... 35
	2 szint		1-4	170 ... 190	30 ... 45
**Süteménytészta	Egy szint		2-3	200	30 ... 45
**Gazdag tészta	Egy szint		2-3	200	30 ... 40
	2 szint		1-4	200	40 ... 50
**Kelt tészta	Egy szint		2-3	200	35 ... 50
**Lasagna	Egy szint		2-3	200	30 ... 45
**Pizza (vastag)	Egy szint		2-3	200 ... 220	15 ... 20
**Pizza (vékony)	Egy szint		2-3	200	10 ... 15
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy szint		2-3	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120
Báránycomb (ragu)	Egy szint		2-3	25 perc 250/max, majd 190	70 ... 90
Sült csirke	Egy szint		2-3	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	55 ... 65
Pulyka (5,5 kg)	Egy szint		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy szint		2-3	200	20 ... 30
Ha egyszerre két tepsiben süt, a mély tepsit a felső, míg a lapos tepsit pedig az alsó polcra helyezze.					

A grillsütő működtetése

A sütő használata előtt be kell állítani az időzítőt. Ha az időzítő nincs beállítva, a sütő nem működik.

A forró felület égési sérülést okozhat!
Grillezés közben csukja be a sütőajtót.

A grill bekapcsolása

1. Állítsa a funkció szabályozót a kívánt grill jelhez.
2. Ezután adja meg a kívánt grillezési hőmérsékletet.
3. Ha szükséges, melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percre.

» A hőmérséklet jelző fény kigyullad.

A grill kikapcsolása

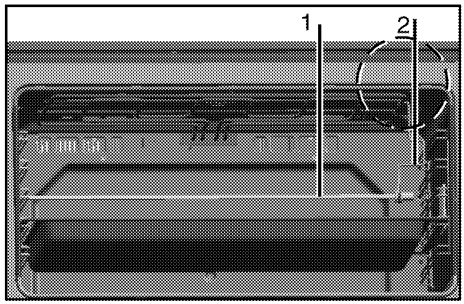
1. Fordítsa a funkciógombot Ki állásba (felső).

Ne használja a felső szintet grillezéshez.

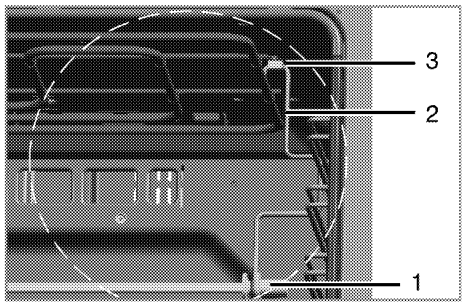
A grillezésre alkalmatlan élelmiszer grillezése tűzveszélyes!
Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.
Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Forgónyárs funkció

Húsok, szárnyasok és halak egyenletes grillezéséhez használható. Amikor kiválasztja a grillező funkciót, a forgónyárs forogni kezd.



1 Forgónyárs
2 Forgónyárs horog



3 Forgónyárs nyílás

- Helyezze fel a húst a forgónyársra.
- Helyezze be a forgónyársat a bal oldalon található nyílásban lévő meghajtásba, és a másik végét akassza fel a jobb oldalon található horogra (2).
  Győződjön meg róla, hogy a forgónyárs horgot beillesztette a forgónyárs nyílásba (3).
- Helyezzen egy tálcát valamelyik alsó rácsra, hogy a zsírt felfogja. Tegyen a tálcába vizet, hogy a későbbi tisztítást megkönnyítse.
- **Ne felejtse el eltávolítani a forgónyárs műanyag fogantyúját.**
- A sütés befejeztével erősítse vissza a műanyag fogantyút és vegye ki az ételt a sütőből.

Maximum 5 kg súlyú élelmiszert – pl. csirkét vagy pulykát – helyezzen a nyársra.

Sütési idő táblázat grillezéshez

Grillezés elektromos grillel

Élelmiszer	Sütési szint	Sütési idő (kb.)
Hal	3...4	20...25 min. #
Szeletelt csirke	3...4	15...20 min.
Bárányborda	3...4	12...15 min.
Marhasült	3...4	15...25 min. #
Borjúborda	3...4	15...25 min. #
# **vastagságtól függ**		

7 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.

⚠ Áramütés-veszély!
A berendezés tisztítása előtt kapcsolja le az elektromos áramot, hogy elkerülje az áramütést.

⚠ A forró felület égési sérülést okozhat!
Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához.

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.

ⓘ Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.
Ne használjon súrolószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

ⓘ Tisztításhoz ne használjon gőztisztítót!

A főzőlap tisztítása

Gáztűzhelyek

1. Távolítsa el és tisztítsa meg az edénytartókat és a gázrózsákat.
2. Tisztítsa meg a tűzhelyet.
3. Helyezze vissza a gázrózsákat, és győződjön meg róla, hogy megfelelően vannak-e visszahelyezve.
4. A felső rácsok felszerelésekor úgy tegye fel az edénytartókat, hogy a gázrózsák középen legyenek.

A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot. A nedves ronggyal való áttörölgetés után törölje szárazra a felületeket.

ⓘ A kezelőpult sérülése
A kezelőpult tisztításához ne vegye ki a vezérlőgombokat.

A sütő tisztítása

A sütőajtó tisztítása

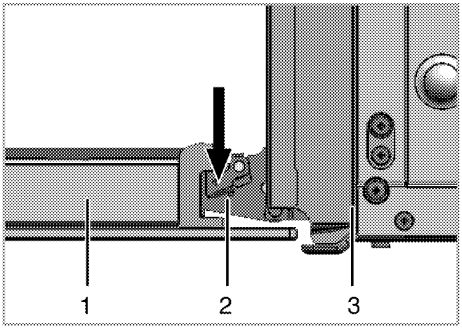
Az sütőajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát

vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.

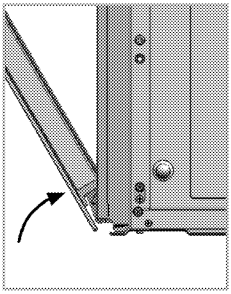
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

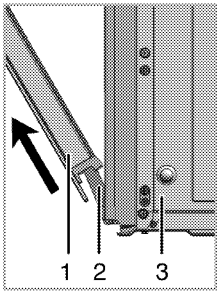
A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



1 Elülső ajtó
2 Zsanér
3 Sütő





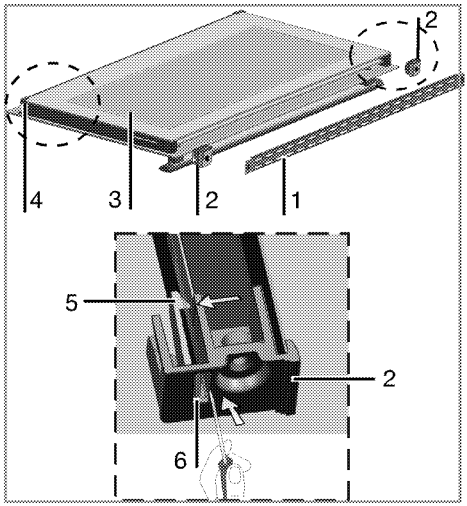
3. Csukja be félig az elülső ajtót.
4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

Az ajtó belső üvegének eltávolítása

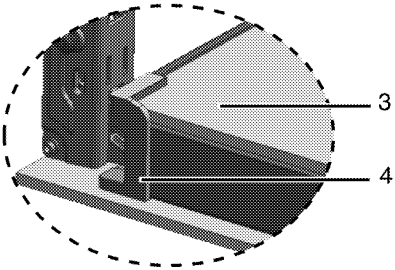
Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

- Nyissa ki a sütő ajtaját.
- Távolítsa el a fém részt (1) a három rögzítőcsavar kihajtásával.
- Távolítsa el a műanyag tartókat (2). A rögzítőláb (5) kiszabadításához használjon egy lapos fém vagy műanyag eszközt (pl. kést vagy csavarhúzót).
  Nyomja át a rögzítőlábat az ablakon (6) a nyíllal jelzett irányba.



1 Fém elem
2 Műanyag edény
3 Belső üvegpanel
4 Alsó műanyag foglalat
5 Rögzítőláb

6 Ablak



- Húzza a belső üveglapot (3) maga felé, míg le nem válik a műanyag foglalatából (4).
- Az üveglap visszaszerelésekor győződjön meg róla, hogy megfelelően visszakerült-e a műanyag foglalatokba.

A sütő lámpájának cseréje

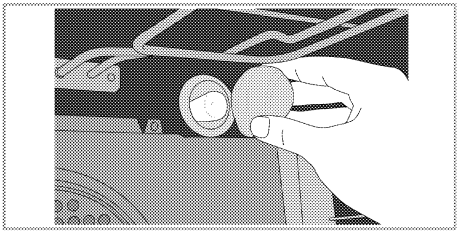
⚠ A forró felület égési sérülést okozhat!
Ellenőrizze, hogy a készüléket kikapcsolta és az kihűlt, hogy elkerülje az áramütést.

ⓘ A sütő egy speciális elektromos lámpát használ, mely egészen 300 °C-os hőmérsékletet is kibír. További részletekért tekintse meg a *Műszaki adatok, oldal 5* című fejezetet. Lámpát a Hivatalos Szervizektől vásárolhat.

ⓘ A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.

Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításhoz forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. Tegye vissza az üveg burkolatot.

8 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. Ez nem hiba.

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. Ez nem hiba.

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Időzítővel felszerelt modellek esetén az időzítő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt.*
  (Mikrohullámú sütővel ellátott termékek esetén az időzítő kizárólag a mikrohullámú sütőre érvényes.)
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

Nincs gyújtószikra.

- Nincs áram. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban.*
- Az idő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt.*

Nincs gáz.

- A fő gázcsap le van zárva. >>> *Nyissa meg a gázcsapot.*
- A gázcső meg van hajolva. >>> *Szerelje fel megfelelően a gázcsövet.*

A gázégők egyáltalán nem működnek, vagy nem megfelelően működnek.
• A gázégők beszennyeződtek. >>> *Tisztítsa meg a gázégőket.* • A gázégők nedvesek. >>> *Szárítsa meg a gázégőket.* • A gázégő fedőlapja nincs megfelelően felrakva. >>> *Rakja fel megfelelően a gázégő fedőlapját.* • A gázcsap el van zárva. >>> *Nyissa meg a gázcsapot.* • A gázpalack üres (LPG használata esetén). >>> *Cserélje ki a gázpalackot.*
(Időzítővel ellátott modellek esetén) Az óra kijelzője villog, vagy megjelenik az óra szimbólum.
• Áramszünet történt. >>> *Állítsa be az időt / Kapcsolja ki, majd vissza a terméket.*

Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

Part no: 485.9301.18
Rev: AA/ 04.11.2011