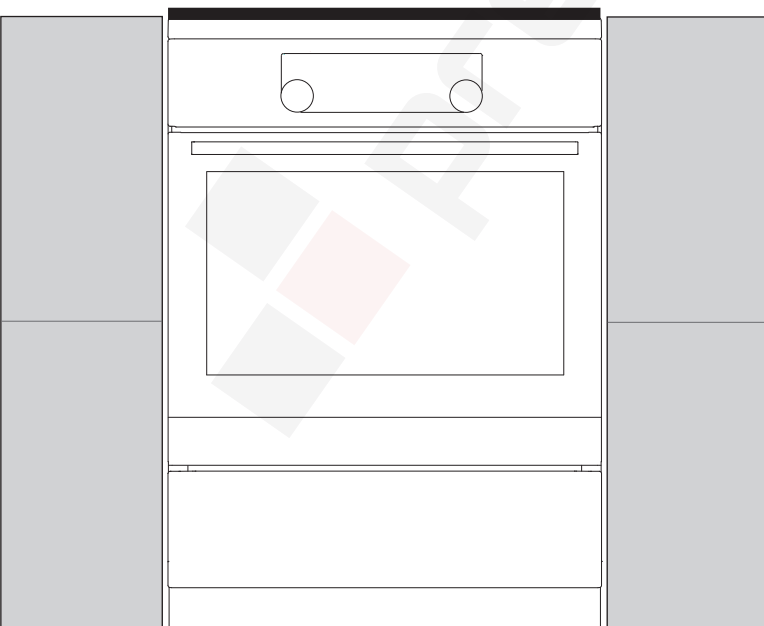
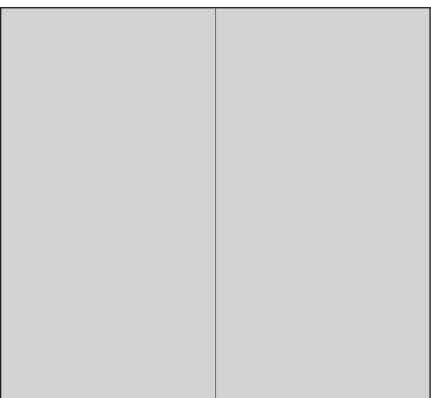


HU

RÉSZLETES HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ SZABADON ÁLLÓ INDUKCIÓS TŰZHELYHEZ

gorenje



Köszönjük Önnek a
bizalmat és a készülék megvásárlását.

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

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

A használati útmutató honlapunkon is
megtalálható:

<http://www.gorenje.com>



Fontos információ



Tipp, megjegyzés

TARTALOM

4 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK 8 A készülék csatlakoztatása előtt	BEVEZETŐ
9 INDUKCIÓS SZABADON ÁLLÓ TŰZHELY 13 Vezérlő egység 14 A készülék adatai - adattábla	
15 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA 15 A készülék első alkalommal történő használata előtt	A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA
16 INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET 16 Főzőlap (modelltől függően) 16 Üvegkerámia főzőfelület 17 Energia-takarékossági tippek 17 Edényfelismerés 18 Az indukciós főzési mező működési elve 19 Indukciós edények	
20 A FŐZÉSI MEZŐ MŰKÖDTETÉSE	
54 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS 55 Hagyományos sütőtisztítás 55 Az üvegkerámia felület tisztítása 57 Az aqua clean funkció használata a sütő tisztítására 58 A huzal és a teleszkópos kihúzható sínek eltávolítása és tisztítása 59 A katalitikus betétek tisztítása és felhelyezése 60 A sütőajtó levétele és visszahelyezése 63 A sütőajtó üveglapjának kivétele és visszahelyezése 65 Izzócsere	KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS
66 HIBAELEHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT	HIBA-ELHÁRÍTÁS
69 ELHELYEZÉS ÉS A CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK	EGYÉB
72 ÁRTALMATLANÍTÁS	

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



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

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

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

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

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

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

FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon olajban vagy zsírban való felügyelet nélküli sütés veszélyes lehet és tüzet is okozhat.

SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és takarja le a lángot – pl. egy fedővel vagy egy tűzálló takaróval.

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

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

FIGYELEM: A készülék kizárólag főzési célokra szolgál és nem használható más célokra, például helyiségek fűtésére. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval vezérelni.

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

FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében.

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

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

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

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

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

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

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

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



- FIGYELEM: dőlésveszély.



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

Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használjon.

Ügyeljen rá, hogy a fedél tiszta legyen és mielőtt felemelné, nézze meg, hogy nincs-e rajta ráfröccsent folyadék. A fedél lakkozott vagy üveg lehet. Csak akkor szabad lecsukni, ha a főzési mezők teljesen lehűltek.

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

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

A készülék háztartásban való használatra

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

A nem hozzáértő személy által végzett szervizelés és javítás robbanásveszéllyel, áramütéssel, rövidzárlattal és ezek következményeként személyi sérüléssel járhat, valamint a készülék meghibásodásához vezethet.

Az ilyen feladatokat kizárólag arra felhatalmazott szakember végezheti el

A készülék kialakítása az adattáblán van feltüntetve.

A készülék nincs csatlakoztatva égéstermék-elvezető berendezéshez.

A készüléket az üzembe helyezésre vonatkozó érvényes előírásoknak megfelelően kell elhelyezni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó követelményeknek.

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

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

A készülék működése biztonságos a sínekkel és azok nélkül is.

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

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

A sütőajtó zsanérjai a túl nagy teherből megsérülhetnek.

Ne helyezzen nehéz edényeket a nyitott sütőajtóra és ne támaszkodjon rá a sütőtér tisztítása közben.

Soha ne álljon rá a nyitott sütőajtóra és ne engedje a gyerekeknek, hogy ráüljenek.

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

A készülék nehéz. Mozgatásához legalább 2 személy szükséges

A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT



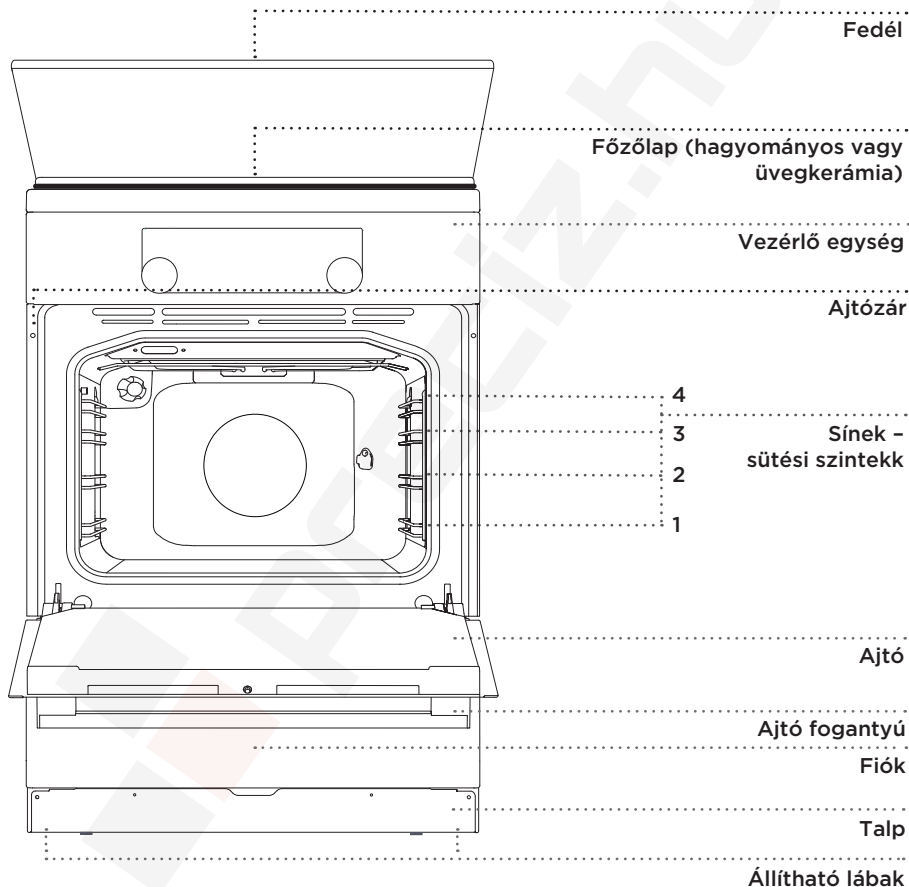
A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati útmutatót.

A nem megfelelő csatlakoztatásból vagy használatból eredő garancia-igények vagy javítások nem képezik a garancia tárgyát.

INDUKCIÓS SZABADON ÁLLÓ TŰZHELY

A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK ISMERTETÉSE (modelltől függően)

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



A KÉSZÜLÉK FEDELE

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



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

FIÓK



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

BENYOMHATÓ GOMB

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



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

JELFÉNYEK

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

SÍNEK

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

TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK

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

DOMBORNÝOMOTT SÍNEK

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

AJTÓZÁR

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

HŰTŐVENTILÁTOR

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

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

A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI (modelltől függően)



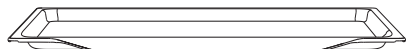
Az **ÜVEG SÜTŐTEPSI** valamennyi üzemmódban használható, továbbá tálaló edényként is szolgálhat.



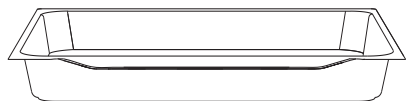
A **RÁCS** grillezéshez használható, vagy alátétként edényekhez, tepsikhez, sütőtálakhoz, amelyekben az étel van.



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



A **LAPOS SÜTŐTEPSI** tészták és sütemények készítésére ideális.



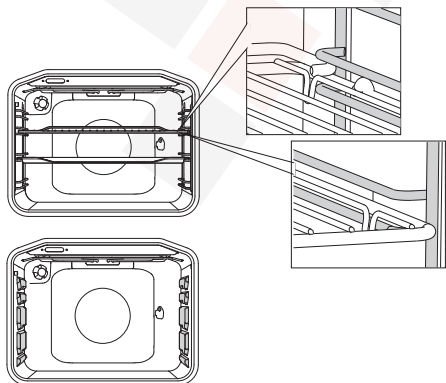
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** húsok és piskótatészta sütésére ideális, csepp tálcaként is használható.



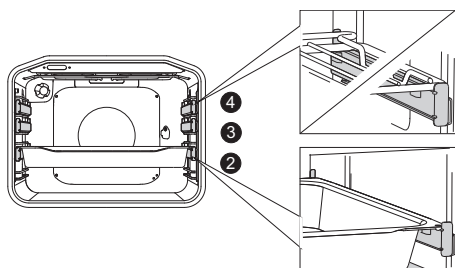
Sütésnél soha ne helyezze a mély tepsit az első sínre, kivéve ha csepp tálcaként használja grillezésnél vagy nyárson sütésnél.



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



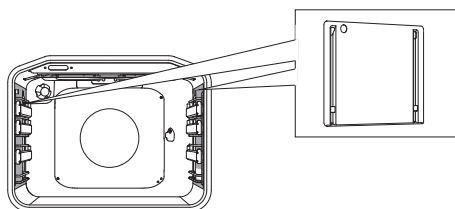
A rácst vagy a tálcát mindig a két huzalprofil közötti részbe kell behelyezni.



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



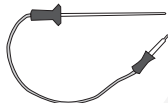
A sütőajtót csak akkor zárja be, ha a teleszkópos sínek már teljesen be vannak tolvaa a sütőbe.



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



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



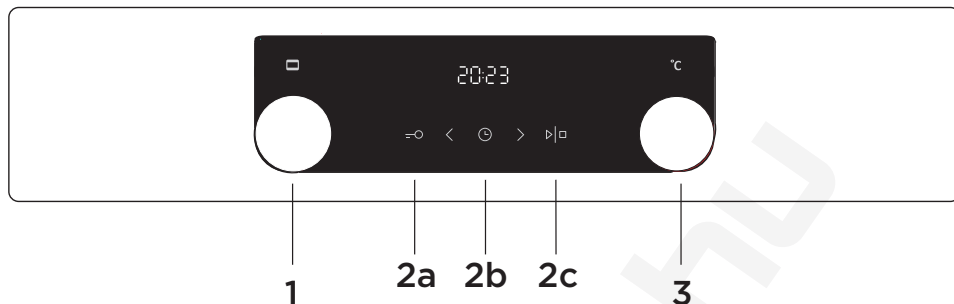
HÚSSZONDA nagyobb húsdarabok sütéséhez.



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

VEZÉRLŐ EGYSÉG

(modelltől függően)



- 1** FŐZÉSI ÜZEMMÓD VÁLASZTÓ GOMB
- 2a** GYEREKZÁR GOMB
- 2b** ÓRA ÉS IDŐZÍTÉS BEÁLLÍTÓ GOMB
- 2c** START/STOP GOMB
- 3** HŐMÉRSÉKLET GOMB

MEGJEGYZÉS:

A sütési üzemmódok jelei magán a gombon, vagy az előlapon lehetnek (modelltől függően).

A gombok jobban fognak reagálni, ha ujjá nagyobb felületével érinti meg őket. A gombok minden egyes megnyomását hangjelzés kíséri.

A KÉSZÜLÉK ADATAI - ADATTÁBLA

(modelltől függően)

XXXXXX						XXXXXX	XXXX	XXXX	XXXX
XXXXXX				XXXXXX		XXXXXX		XXXX	
XXXXXX						XXXXXX			
XXXXXX						XXXXXX			
A	B	C	D	E		F	G		H

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

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

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

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

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

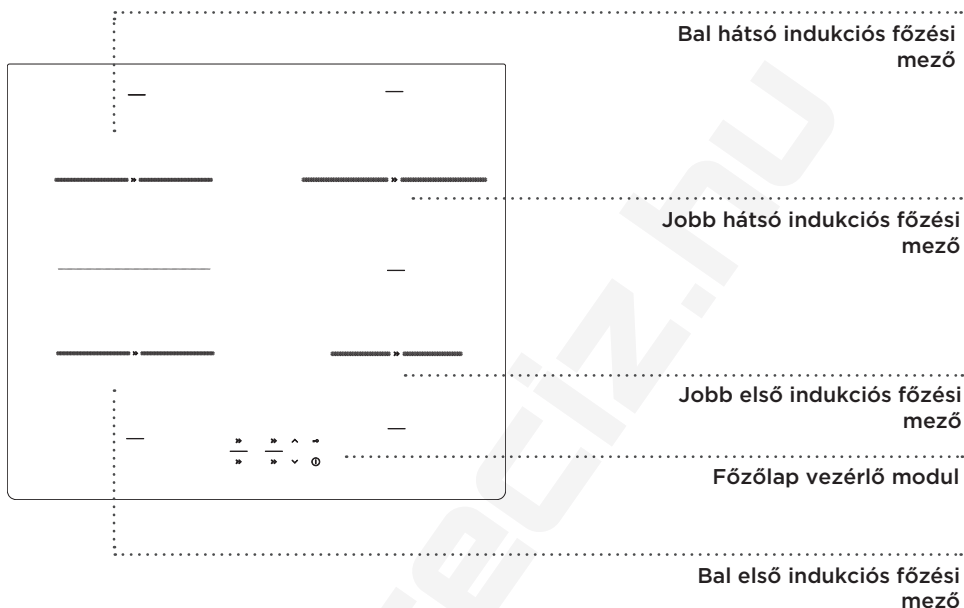
Amikor a sütő első alkalommal melegszik fel, jellegzetes új szag lesz érezhető. Szellőztesse ki alaposan a helyiséget az első használat közben.

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

Ha a főzőlap felülete üvegkerámia, tisztítsa meg egy puha ruha és kevés mosogatószer segítségével. Ne használjon erős tisztítószereket, súrolószereket, amelyek karcolásokat okozhatnak, súroló hatású mosogatószivacsot vagy felteltávolítót.

INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET

FŐZŐLAP (modelltől függően)



ÜVEGKERÁMIA FŐZŐFELÜLET

- A főzőlap ellenáll a hőmérséklet-változásoknak.
- Az üvegkerámia főzőlap tárolóhelyként való használata karcolásokat vagy egyéb károsodást okozhat.
- Ne használja az üvegkerámia főzőlapot, ha a repedt vagy törött. A főzőlap eltörhet, ha éles tárgy esik rá. Az ilyen esetek következményei vagy azonnal, vagy csak egy kis idő múlva válnak láthatóvá. Ha a főzőlapon repedés válik láthatóvá, azonnal áramtalanítsa a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy mind a főzési mező, mind az edények alja tiszta és száraz legyen. Ez jobb hővezetést tesz lehetővé és megelőzi a fűtőfelület károsodását. Ne helyezzen üres edényeket a főzési mezőre.
- A főzési mező megsérülhet, ha üres edényt helyeznek rá. Mielőtt egy edényt a főzőlapra helyezne, törölje szárazra az alját a minél jobb hővezetés biztosítása érdekében.

FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY-FOKOZATOK

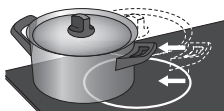
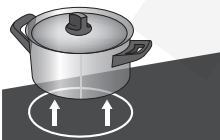
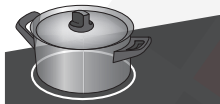
A főzési mezők teljesítménye tíz különböző szintre állítható be. Az alábbi táblázatban került felsorolásra néhány példa minden egyes teljesítmény-fokozat használatára.

Szint	Használat
0	Kikapcsolva, a fennmaradó hő kihasználása
1 - 2	Ételek melegen tartása, kisebb mennyiségű étel lassú főzése (legalacsonyabb fokozat)
3	Lassú főzés (a kezdeti intenzív melegítés folytatása)
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel lassú főzése (a főzés folytatása), nagyobb darab húsok sütése
6	Sütés és pirítás
7 - 8	Pirítás
9	Nagyobb mennyiségek főzése, pirítás
P	Intenzív melegítés a főzés folyamatának megkezdéséhez; ideális nagyon nagy mennyiségű étel főzésére is

ENERGIA-TAKARÉKOSSÁGI TIPPEK

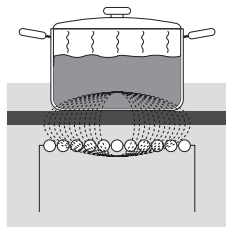
- Edények vásárlásakor vegye figyelembe, hogy az edényen feltüntetett átmérő általában a felső szélet vagy a fedőt jelenti, ami rendszerint nagyobb, mint az edény alsó átmérője.
- Ha egy ételt nagyon sokáig kellene főzni, használjon kuktát. Ügyeljen rá, hogy a kuktában mindig elegendő folyadék legyen. Ha üres edény kerül a főzőlapra, az túlhevülhet, ami mind az edény, mind a főzőlap károsodásához vezethet.
- Ha van rá lehetőség, fedje le az edényt egy megfelelő méretű fedővel. Használjon olyan edényt, ami megfelel a készített étel mennyiségének. Ha egy nagy, és csak részben teli edényben főz, sokkal több energiát fogyaszt.

EDÉNYFELISMERÉS



- Akkor sem következik be energiavesztés, ha a főzési mezőn nincs edény, illetve ha a főzési mező átmérőjénél kisebb átmérőjű edény van rajta.
- Ha az edény sokkal kisebb, mint a főzési mező, lehetséges, hogy a főzési mező nem ismeri fel. A főzési mező bekapcsolásakor az  jelzés és a kiválasztott teljesítmény-fokozat villog felváltva a kijelzőn. Ha a következő 1 percben megfelelő edény kerül elhelyezésre a főzési mezőn, a készülék azt felismeri és a bekapcsol, a kiválasztott teljesítmény-fokozaton. Amint az edény eltávolításra kerül a főzési mezőről, az energia-ellátás megszakad.
- Ha kisebb edény kerül elhelyezésre a főzési mezőn, de azt a készülék még felismeri, csak annyi energiát fog felhasználni, amennyi az edény mérete alapján szükséges.

AZ INDUKCIÓS FŐZÉSI MEZŐ MŰKÖDÉSI ELVE



- A főzőlap nagy hatékonyságú indukciós főzési mezőkkel rendelkezik. A hő közvetlenül az edény aljában keletkezik, ahol a legnagyobb szükség van rá. Így elkerülhető az üvegkerámia felületen keresztüli hővesztés. Az energia-felhasználás lényegesen alacsonyabb, mint a hagyományos, hőt sugárzó égőkkel rendelkező főzőlapok esetében.
- Az üvegkerámia főzési mező nem melegszik közvetlenül, hanem csak közvetetten, az edényből visszasugárzott hőn keresztül. A főzési mező kikapcsolását követően a hő "fennmaradó hő"-ként kerül kijelzésre.
- Az indukciós főzési mezők esetében a melegítést az üvegkerámia felület alatt elhelyezett indukciós tekercs teszi lehetővé. A tekercs mágneses mezőt indukál, ami árványáramot generál a ferromágneses edény aljában, amitől az edény felmelegszik.

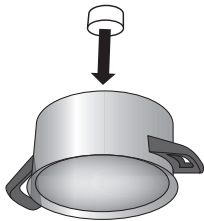


Ha cukor vagy nagy cukortartalmú étel ömlik a forró üvegkerámia főzőlapra, azt azonnal törölje le vagy távolítsa el kaparó segítségével akkor is, ha a főzési mező még forró. Ezzel megelőzhető az üvegkerámia felület károsodása.

Az üvegkerámia főzőlap tisztítására ne használjon mosószert vagy egyéb tisztítószerket, mert azok kárt okozhatnak a felületben.

INDUKCIÓS EDÉNYEK

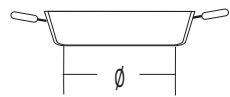
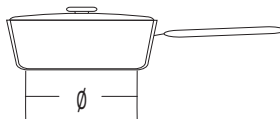
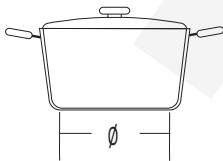
AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPON VALÓ HASZNÁLATRA ALKALMAS EDÉNYEK



- Az indukció csak megfelelő edények használata esetén működik megfelelően.
 - Ügyeljen rá, hogy az edény a főzési mező közepére kerüljön.
 - Megfelelő edények: acélból, zománcozott acélból vagy öntöttvasból készült edények.
 - Nem megfelelő edények: acéltövezetből készült edények réz vagy alumínium aljjal és üveg edények.
 - Mágneseszt: Egy kis mágnes segítségével ellenőrizze, hogy az edény alja mágnesezhető-e. Ha a mágnes hozzátapad az edény aljához, az adott edény megfelel indukciós főzőlapon való használatra.
- Kukta használata esetén felügyelje a melegedés folyamatát, amíg a megfelelő nyomás elérésre nem kerül. Először állítsa a főzési mezőt maximális teljesítmény-fokozatra; majd, a kukta gyártójának utasításai alapján csökkentse a teljesítményt, amikor szükséges.
 - Ügyeljen rá, hogy a kuktában vagy bármilyen más edényben elegendő mennyiségű folyadék legyen. Ha a főzőlapon üres edény kerül elhelyezésre, túlhevülés következik be, ami kárt tehet úgy az edényben, mint a főzőlapban.
 - Egyes edények alja nem teljesen mágneses. Ilyen esetekben csak a mágneses rész melegszik fel, míg az edény aljának többi része hideg marad.
 - Speciális edények használata esetén kövesse a gyártó utasításait.
 - A jobb főzési eredmények érdekében az edény aljának mágneses része azonos méretű kell hogy legyen a főzési mező méretével. Ha a főzési mező nem ismeri fel az edényt, próbálja meg áthelyezni egy másik, kisebb átmérőjű főzési mezőre.

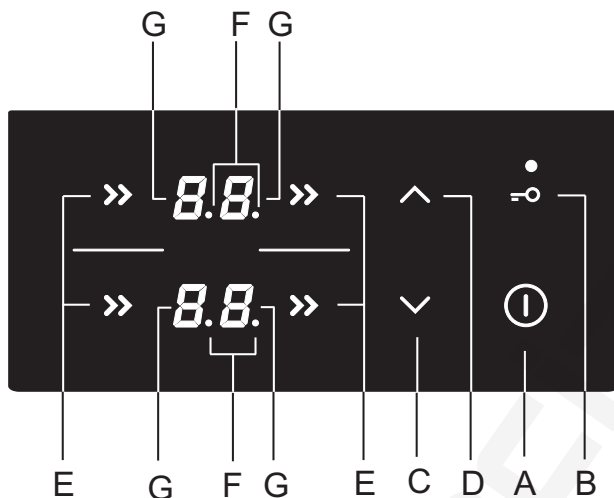
Főzési mező	Az edény aljának minimális átmérője
Bal hátsó, bal első	Ø 110 mm
Jobb első	Ø 90 mm
Jobb hátsó	Ø 130 mm

Az edény alja egyenes kell hogy legyen.



A FŐZÉSI MEZŐ MŰKÖDTETÉSE

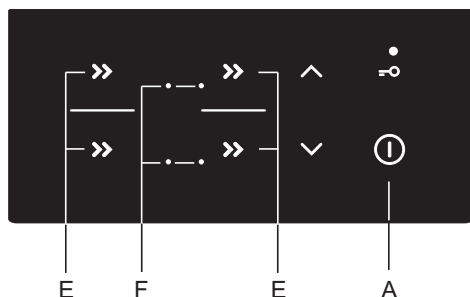
VEZÉRLŐ EGYSÉG (modelltől függően)



A beállítások szenzor-gombjai:

- A Főzőlap be / kikapcsolása gomb
- B Zár / gyerekzár gomb
- C Teljesítmény-fokozat és idő csökkentése gomb (-)
- D Teljesítmény-fokozat és idő növelése gomb (+)
- E Főzési mező bekapcsolása gomb
- F Bekapcsolt időfunkciót jelző tizedespon
- G Teljesítmény-fokozat kijelzők

A FŐZŐLAP BEKAPCSOLÁSA

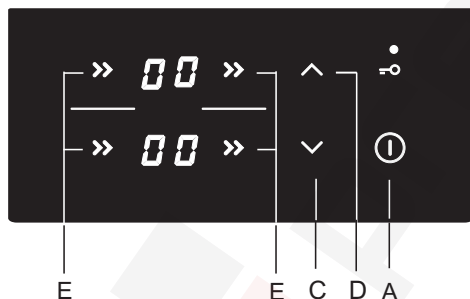


A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a be/kikapcsolás gombot és tartsa 1 másodpercig benyomva. Hangjelzés lesz hallható és valamennyi kijelzőn kigyullad a tizedespont.

 Ha 10 másodpercen belül egyetlen főzési mező sem kerül bekapcsolásra, a főzőlap kikapcsol. Rövid sípolás lesz hallható.

 Amikor a készülék első alkalommal kerül csatlakoztatásra az elektromos hálózatra, vagy amikor áramkimaradás után visszakapcsol, lezárt állapotban van.

A FŐZÉSI MEZŐK BEKAPCSOLÁSA



A főzőlap bekapcsolását követően (10 másodpercen belül) kapcsolja be a kívánt főzési mezőt (E). A kiválasztott főzési mezőhöz tartozó C vagy D gomb segítségével válassza ki a kívánt teljesítmény-fokozatot. Ha először a C gombot érinti meg, a teljesítmény-fokozat "9" lesz, míg a D gomb megérintése esetén a teljesítmény-fokozat beállítása "1" lesz.

Ha a főzési mezőn nincs edény, a kijelzőn a kiválasztott teljesítmény-fokozat és a  jelzés fog felváltva villogni.

A főzési mező beállításainak módosítása

A teljesítmény-fokozat bármikor módosítható - ehhez válassza ki a kívánt főzési mezőt, majd a hozzá tartozó C vagy D gomb érintésével módosítsa a beállítást.

Ha gyorsabban szeretné beállítani vagy módosítani a teljesítmény-fokozatot, érintse meg és tartsa benyomva a C vagy a D gombot.

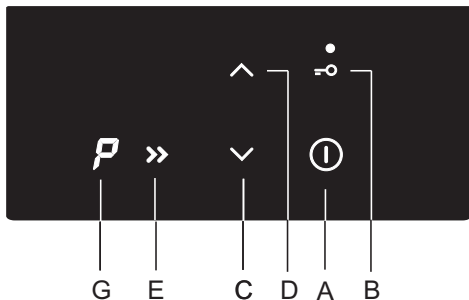
FŐZÉSI MEZŐ POWER BOOST (MEGNÖVELT TELJESÍTMÉNY) OPCIÓVAL

Válassza ki bármelyik főzési mezőt. Érintse meg a (C) gombot.

Rövid hangjelzés lesz hallható, a kijelzőn pedig a "9" jelenik meg.

Érintse meg a D gombot - ekkor a kijelzőn a P jelzés lesz látható.

A főzési mező 10 percig maximális fokozaton működik, majd hangjelzés lesz hallható és a teljesítmény-fokozat 9-re kapcsol.



A power boost (magnövelt teljesítmény) kikapcsolása

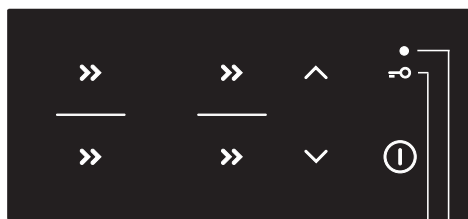
- A teljesítmény a (C) gomb megnyomásával a kívánt fokozatra csökkenthető.



A power boost funkcióval működő főzési mező teljesítménye nagyon erős.

GYEREKZÁR

A gyerekzár bekapcsolásával megakadályozható a főzőlap egyszerű és gyors bekapcsolása, valamint a beállítások módosítása működés közben.



BB1

A főzőlap lezárása

Érintse meg a zár / gyerekzár (B) gombot és tartsa benyomva 1 másodpercig. Ekkor kigyullad a jelfény (B1). A főzőlap ezzel lezárásra került.

A gyerekzár kikapcsolása

A zár kikapcsolása ugyanúgy történik, mint a bekapcsolása. A főzőlap kikapcsolt állapotban kell hogy legyen. Érintse meg a B gombot és tartsa benyomva 1 másodpercig.

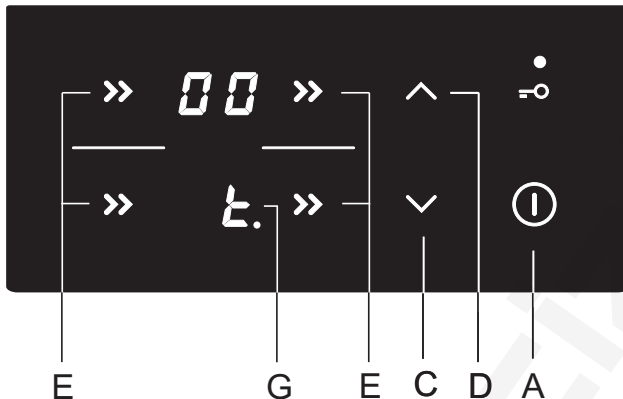


A zár funkció bekapcsolható akkor is, amikor a főzési mezők bekapcsolt állapotban vannak és akkor is, amikor ki vannak kapcsolva. Ha a főzési mező be van kapcsolva, a zár funkció blokkolja az összes gomb működését, kivéve a főzési mező be / kikapcsolása (A) gombot és a zár gombót. Ha a főzési mező kikapcsolt állapotban van, a zár funkció a zár gomb kivételével az összes többi gomb működését blokkolja. A zár mindig bekapcsol, amikor a készülék csatlakoztatásra kerül az elektromos hálózatra, illetve áramszünetet követően is.

IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK

Ez a funkció lehetővé teszi a főzési idő beállítását a kiválasztott főzési mezőnél, ahol a teljesítmény-fokozat beállítása már megtörtént. Ha az időtartam eltelt, a főzési mező automatikusan kikapcsol.

A főzési idő 1 és 99 perc között állítható be. A programóra mindegyik főzési mezőhöz, valamennyi teljesítmény-fokozat mellett beállítható.



AZ IDŐZÍTÉS BEKAPCSOLÁSA

Először válassza ki a főzési mezőt (E), majd a (C) és a (D) gombok segítségével állítsa be a teljesítmény-fokozatot. A programóra nem működik, ha a teljesítmény-fokozat beállítása "0". Érintse meg ismét a főzési mező-választó gombot (E). Hangjelzés lesz hallható és a főzési mező kijelzőjén (G) megjelenik a "t." jelzés a tizedesponnttal. A hátralévő idő az ellenkező oldalon lévő kijelzőn jelenik meg.

- A (C) és a (D) gombok segítségével állítsa be az időt 1 és 99 perc között.
- Ha a kívánt érték beállítása megtörtént, megkezdődik az idő visszaszámlálása. Ha egyszerre megérinti a (C) és (D) gombokat, az idő beállítása »0« lesz, illetve kikapcsol. Ha megérinti és benyomva tartja a (C) vagy a (D) gombot, a beállítás gyorsabban változik.
- Néhány másodperc elteltével az idő kijelzése eltűnik, a teljesítmény-fokozat kijelzője mellett pedig világítani fog a tizedespont.
- A beállított időtartam elteltével hangjelzés lesz hallható, a főzési mező pedig kikapcsol. A hangjelzés bármely gomb érintésével kikapcsolható, illetve 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

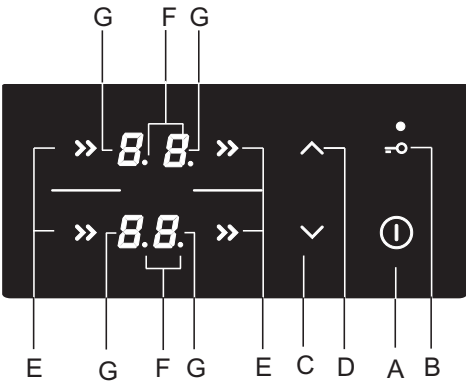
A beállított főzési idő módosítása

- A hátralévő főzési idő a főzés során bármikor módosítható.
- Nyomja meg kétszer a kívánt főzési mező gombját
- Az új főzési idő a (C) vagy a (D) gomb érintésével állítható be.

A hátralévő főzési idő kijelzése

Ha több időzítés is be van állítva, a hátralévő főzési idő az (E) gomb érintésével jeleníthető meg.

A FŐZÉSI MEZŐ KIKAPCSOLÁSA



A főzési mező (E) kikapcsolásához érintse meg a hozzá tartozó (C) gombot és állítsa a teljesítmény-fokozatot "0"-ra. A főzési mező gyors kikapcsolásához érintse meg egyszerre a hozzá tartozó (C) és (D) gombokat. Rövid sípolás lesz hallható, a kijelzőn pedig a "0" jelzés jelenik meg.

Ha valamennyi főzési mező teljesítmény-fokozata "0"-ra van állítva, a főzőlap néhány másodperc elteltével kikapcsol.

A FENNMARADÓ HŐ KIJELZÉSE

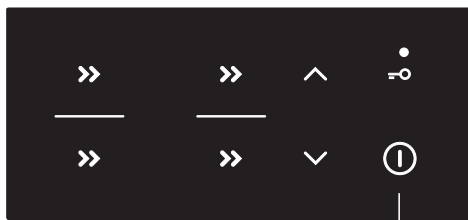
Az üvegkerámia főzőlap a fennmaradó hőt is kijelzi: "H". Az üvegkerámia főzőlap nem közvetlenül melegszik, hanem csak közvetetten, az edény aljából visszasugárzó hőtől. Amíg a főzőlap kikapcsolását követően világít a "H" jelzés, fennmaradó hő van jelen a főzőlapban, ami kihasználható például ételek melegen tartására vagy kiolvasztásra. A főzőlap még akkor is forró lehet, amikor a "H" jelzés eltűnik. Legyen elővigyázatos, mert fennáll az égési sérülés veszélye!

MAXIMÁLIS FŐZÉSI IDŐ

Biztonsági okokból valamennyi főzési mező működési ideje korlátozva van egy maximális időtartamra. A működés időtartama a kiválasztott teljesítmény-fokozattól függ. Ha a beállítás a beállított időn belül nem változik, a főzési mező automatikusan kikapcsol.

Teljesítmény-fokozat	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximális működési idő (óra)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

A FŐZŐLAP EGÉSZÉNEK KIKAPCSOLÁSA



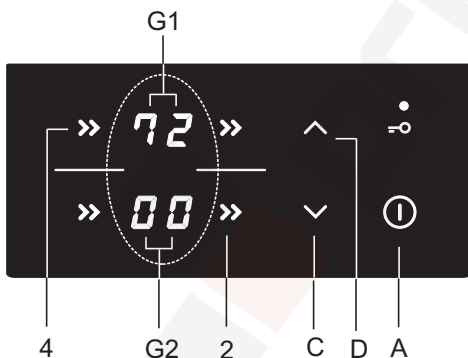
A

A főzőlap kikapcsolásához érintse meg a be / kikapcsolás (A) gombot és tartsa benyomva 1 másodpercig. Hangjelzés lesz hallható és valamennyi főzési mező kikapcsol.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

Ha főzés közben a gombok túl sokáig aktívak (pl. mert rájuk folyt valamilyen folyadék vagy valamilyen tárgy van a szenzorgombokon), a főzőlap 10 másodperc elteltével kikapcsol. Az összes kijelzőn a "-." kezd el villogni és hangjelzés lesz hallható. A hangjelzés akkor kapcsol ki, ha elveszi a gombokról a tárgyat vagy ha letörli rólunk az odafröccsent folyadékot.

A KÉSZÜLÉK MAXIMÁLIS TELJES TELJESÍTMÉNYÉNEK BEÁLLÍTÁSA



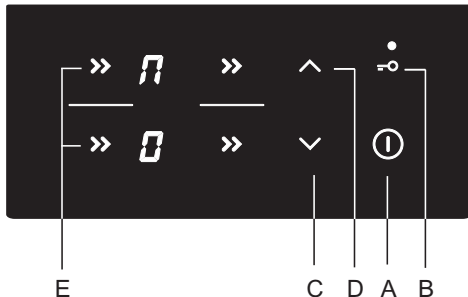
A főzőlap maximális teljesítménye 7200 W-ra van korlátozva. Ez csökkenthető 2800, 3500 vagy 6000 W-ra. A beállítás a készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatását követő 30 másodpercben végezhető el. Először kapcsolja ki a zárat a készüléken, majd nyomja meg 2-es és a 4-es főzési mező választó gombokat egyszerre. Hangjelzés lesz hallható és a G1, valamint G2 főzési mezők kijelzőjén megjelenik az aktuális maximális teljesítmény. A (C) és a (D) gombok segítségével állítsa be a maximális teljesítmény-korlátozást.

Az új beállítás elmentéséhez nyomja meg ismét egyszerre a 2 és a 4 gombokat.

Ha alacsonyabb maximális teljesítmény kerül kiválasztásra, nem lehetséges minden főzési mezőn egyszerre magas teljesítmény-fokozatot beállítani. Erre a korlátozásra hangjelzés figyelmeztet, illetve a kiválasztott főzési mezőnél "r" jelzés lesz látható.

ÖSSZEKAPCSOLT FŐZÉSI MEZŐK (modelltől függően)

- Egyes modelleknél két főzési mező összekapcsolható egyetlen nagy főzési mezővé. Így egy nagy, ovális edény vagy grill is elhelyezhető rajta. Az edény elég nagy kell hogy legyen ahhoz, hogy elfedje a az alsó és a felső főzési mező közepét is.
- Maximális edényméret: 40-50 cm. Az egyenletes hőeloszlás érdekében vastag aljú edény használata javasolt. Főzés közben az edény erősen felmelegszik - legyen elővigyázatos az égési sérülések elkerülése érdekében.
- Amikor az edényt a főzőlapra helyezi, ügyeljen rá, hogy az ne takarja el a vezérlő modult.



Az összekapcsolt főzési mező bekapcsolása

- A be / kikapcsolás szenzor (A) érintésével kapcsolja be a főzési mezőt.
- Érintse meg egyszerre mindkét szenzort (E) és tartsa őket benyomva 3 másodpercig. A kijelzőn a hátsó mezőnél a  jelzés jelenik meg, ami azt jelenti, hogy a két főzési mező összekapcsolása megtörtént.
- Állítsa be a kívánt teljesítmény-fokozatot az összekapcsolt főzési mezőkhöz. Ha később szeretné módosítani az összekapcsolt főzési mezők teljesítmény-fokozatát, használja az alsó főzési mezőhöz tartozó (C) vagy (D) gombot. Megjegyzés: Az összekapcsolt főzési mezőknél nem lehetséges az intenzív fokozat (P) beállítása, a maximális lehetséges fokozat a 9-es. »

Az összekapcsolt főzési mező kikapcsolása

- Csökkentse az összekapcsolt főzési mező teljesítmény-fokozatát 0-ra. Az összekapcsolt mező  jelzés eltűnik, és a melegítés kikapcsol.
- A továbbiakban a két főzési mező egymástól függetlenül működik.



Ha két főzési mező össze van kapcsolva és az egyik mezőn nincs edény, az összekapcsolt mező 1 perc elteltével szétválik és az inaktív főzési mező kikapcsol.

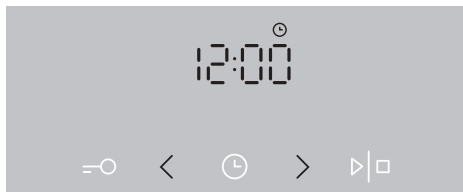
SÜTŐ

BEKAPCSOLÁS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

A készülék csatlakoztatását követően, vagy hosszabb ideit tartó áramszünet után a kijelzőn a 12:00 jelzés fog villogni és kigyullad az ☀ ikon.

Állítsa be a napi időt.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA



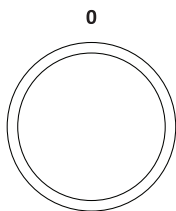
1 Állítsa be az órát a < vagy > gombok segítségével, majd hagyja jóvá a beállítást az ☀ gomb érintésével.

 Ha folyamatosan nyomva tartja az érték-beállító gombot, az értékek gyorsabban fognak változni.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Az óra beállításai akkor módosíthatók, ha nincs időzítés funkció aktiválva. Az aktuális napi idő (óra) beállításához érintse meg a CLOCK (óra) gombot többször egymás után, és válassza ki az ☀ ikont.

AZ ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA (modelltől függően)



Forgassa el a gombot (jobbra vagy balra) az üzemmód kiválasztásához (lásd a program táblázatot, modelltől függően).



A beállítások a sütési folyamat közben is módosíthatók.

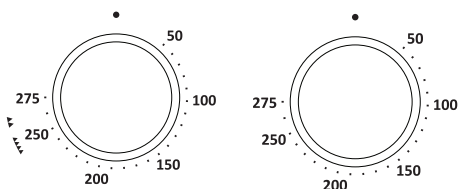
ÜZEMMÓD	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐMÉRSÉKLET °C
SÜTÉSI ÜZEMMÓDOK		
»»»	GYORS ELŐMELEGÍTÉS E funkció segítségével a sütő a lehető legrövidebb idő alatt előmelegíthető. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre. Ha a sütő felmelegedett a kívánt hőfokra, a melegítés folyamata leáll.	160
==	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ E funkciónál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

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

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

A BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

A SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET MÓDOSÍTÁSA



Ha a sütőt a nagy grill és grill üzemmódban használja, állítsa a gombot pozícióba.



A kívánt HŐMÉRSÉKLET beállításához forgassa el a gombot.

A készülék START gombbal történő bekapcsolását követően a hőmérséklet ikon jelenik meg a kijelzőn.



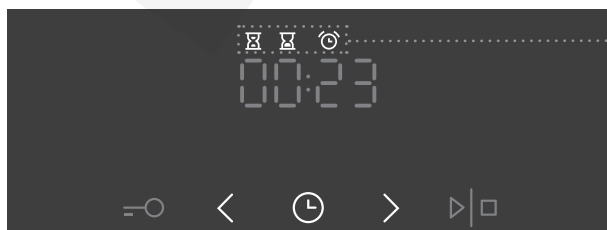
A készülék bekapcsolásához nyomja meg a START gombot és tartsa benyomva egy ideig – körülbelül 1 másodpercig.

IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK

Először forgassa el a SÜTÉSI ÜZEMMÓD VÁLASZTÓ GOMBOT; majd állítsa be a hőmérsékletet. A kívánt időzítés-funkció kiválasztásához érintse meg többször egymás után a TIMER (időzítés) gombot.

A kiválasztott időzítés funkció ikonja ekkor kigyullad és a főzési idő módosítható kezdete / vége villogni fog a kijelzőn.

A főzés folyamatának megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. A kijelzőn az ELTELT FŐZÉSI IDŐ lesz látható.



Időzítő funkciók kijelző



A főzési idő beállítása

Ennél az üzemmódnál meghatározható a sütő működési ideje (sütési idő). Állítsa be a kívánt sütési időt. Először állítsa be a percek, majd az órákat. Az ikon és a sütési idő lesz látható a kijelzőn.



Késleltetett indítás beállítása

Ennél az üzemmódnál meghatározható a sütési folyamat időtartama (sütési idő) és az az időpont, amikor be szeretné fejezni a sütést (sütés vége). Ügyeljen rá, hogy a napi idő beállítása pontos legyen.

Példa:

Napi idő: dél

Sütés időtartama: 2 óra

Sütés vége: 18 óra

Először állítsa be a MŰKÖDÉS IDŐTARTAMÁT (2 óra). Érintse meg kétszer az ÓRA gombot a MŰKÖDÉS VÉGE opció kiválasztásához.

A kijelzőn ekkor automatikusan a napi idő és a sütő működési időtartamának összege fog villogni (14:00).

Állítsa be a sütés végének időpontját (18:00).

A sütés folyamatának megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. Az időzítés meg fogja várni a sütési folyamat kezdetének az időpontját és az ikon világítani fog. A sütő automatikusan bekapcsol (16 órakor) és a beállított időpontban áll le a működése (18 órakor).



A stopper beállítása

A stopper a sütő működésétől függetlenül használható. A leghosszabb lehetséges beállítás 24 óra.

Az utolsó percben az idő másodpercekben kerül kijelzésre.

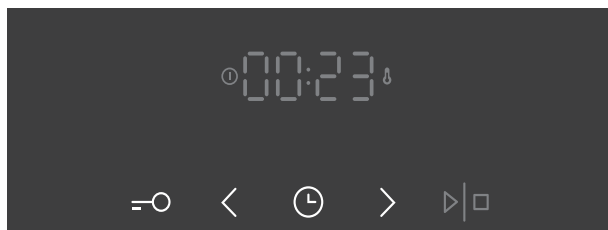


A beállított időtartam elteltével a sütő működése automatikusan leáll (sütés vége). Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

Az időzítés funkciók az idő „0”-ra állításával törölhetők. Bármilyen időzítés funkció gyorsan törölhető a > és < a gombok megnyomásával és nyomva tartásával.

TOVÁBBI FUNKCIÓK / EXTRÁK

BEÁLLÍTÁSA



A funkciókat a kívánt gomb, vagy gomb-kombináció megnyomásával kapcsolhatja be, illetve ki.

GYEREKZÁR

A GYEREKZÁR gomb érintésével kapcsolható be. A kijelzőn ekkor 5 másodpercre a "Loc" felirat jelenik meg. A gyerekzár kikapcsolásához érintse meg ismét a gombot.

Ha a gyerekzár akkor kerül bekapcsolásra, amikor semmilyen időzítés-funkció nincs beállítva (csak az óra látható a kijelzőn), a sütő nem fog működni. Ha a gyerekzár egy időzítés-funkció beállítását követően kerül bekapcsolásra, a sütő normál módon működik tovább, de nem lesz lehetséges a beállítások módosítása. Amikor a gyerekzár be van kapcsolva, az üzemmódok módosíthatók, de a további funkciók nem. A sütési folyamat a programválasztó gomb "O" pozícióba történő forgatásával állítható le.

A gyerekzár a sütő kikapcsolását követően is aktív marad. Új üzemmód kiválasztásához először ki kell kapcsolni a gyerekzárát.

SÜTŐ VILÁGÍTÁS

Ha egy sütési üzemmód kiválasztásra kerül, a sütő világítása mindig automatikusan bekapcsol.

5sek < HANGJELZÉS

A hangjelzés hangereje akkor módosítható, ha nincs időzítés beállítva (a kijelzőn csak a napi idő kerül kijelzésre).

Nyomja meg a < gombot és tartsa 5 másodpercig benyomva. A kijelzőn először a "Vol" felirat jelenik meg, két teljesen világító oszlop kíséretében. A < és a > gombok segítségével válasszon a három rendelkezésre álló hangerő közül (egy, kettő vagy három oszlop).

Három másodperc elteltével a beállítás automatikusan mentésre kerül és a kijelzőn a napi idő lesz látható.

5sek > A KIJELEZŐ KONTRASZTJÁNAK CSÖKKENTÉSE

A sütési üzemmód-választó gomb "0" helyzetben kell hogy legyen. Tartsa a > gombot 5 másodpercig benyomva. A kijelzőn először a "bri" felirat jelenik meg, két teljesen világító oszlop kíséretében. A < vagy a > gombok segítségével módosítsa a kijelző fényerejét (egy, kettő vagy három oszlop). Három másodperc elteltével a beállítás automatikusan mentésre kerül.



AZ ÓRA KIJELEZÉSÉNEK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

Az óra kijelzésének kikapcsolásához érintse meg egyszerre és tartsa legalább 5 másodpercig benyomva a "gomb" és az "óra" gombokat. A kijelzőn néhány másodpercig az "OFF" üzenet lesz látható, majd kigyullad az ⌚ ikon.

Az óra kijelzésének újbóli bekapcsolásához nyomja meg egyszerre a "gomb" és az "óra" gombokat olyankor, amikor nincs bekapcsolva semmilyen időzítés funkció.



Áramkimaradást követően vagy a készülék kikapcsolása után a további funkciók beállításai csak néhány percre maradnak elmentve. Ezt követően valamennyi beállítás – kivéve a hangjelzést és a kijelző kontrasztját, valamint a gyerekzárát – visszaáll a gyári beállításokra.

A SÜTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE

A sütés folyamatának megkezdéséhez nyomja meg és tartsa egy ideig benyomva a START/STOP gombot. Ekkor kigyullad a hőmérséklet és a működés ikon.

Ha semmilyen időzítés funkció nincs beállítva, a kijelzőn a sütés időtartama, a sütési idő lesz látható.



A sütő melegedése közben a hőmérséklet ikon villog. Ha a sütő elérte a beállított hőfokot, az ikon kigyullad és rövid sípolás is hallható lesz.

 Működés közben a hőmérséklet ikon hol kigyullad, hogy kialszik, jelezve az égők működését.

A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

A sütési folyamat leállításához nyomja meg és tartsa benyomva a START/STOP gombot.

Forgassa el a SÜTÉSI ÜZEMMÓD VÁLASZTÓ és HŐMÉRSÉKLET GOMBOT "0" helyzetbe.

 A sütési folyamat végén valamennyi időzítés-beállítás leáll és törlésre kerül, kivéve a stoppert. A kijelzőn a napi idő (óra) lesz látható. A hűtőventilátor egy ideig még tovább működik.

A SÜTÉSI ÜZEMMÓDOK LEÍRSA ÉS SÜTÉSI TÁBLÁZATOK

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

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

A sütési idők becslések és bizonyos feltételektől függően eltérőek lehetnek.

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

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

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

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

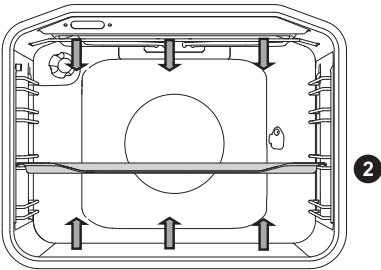
A süttőt a sütés folyamatának vége előtt körülbelül 10 perccel kapcsolja ki, így energiát takaríthat meg és kihasználhatja a felgyülemlett hőt.

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

Különbféle típusú húsok általános átsütségi foka és javasolt végső maghőmérséklete

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

FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ



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

Hús sütése:

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

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

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

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

Tészta sütése:

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

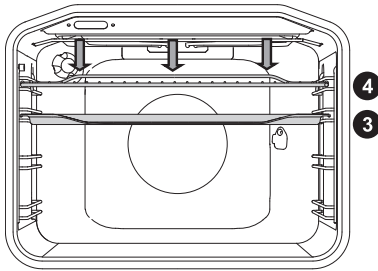
Étel	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Zöldségfelfújt	2	190-200	30-35
Édes felfújt	2	190-200	30-35
Zsemle *	2	190-210	20-30
Fehér kenyér *	2	180-190	50-60
Hajdina kenyér *	2	180-190	50-60
Teljes kiőrlésű kenyér *	2	180-190	50-60
Rozskenyér *	2	180-190	50-60
Tönköly kenyér *	2	180-190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

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



Ne használja a mély tepsit az első szinten.

NAGY GRILL, GRILL



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

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

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

Melegítse elő az infravörös (grill) égőt öt perccig.

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

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

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

Grillezési táblázat - kis grill

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

Grillezési táblázat - nagy grill

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

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

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



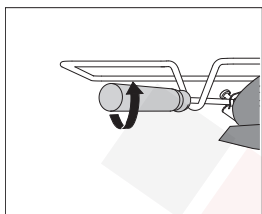
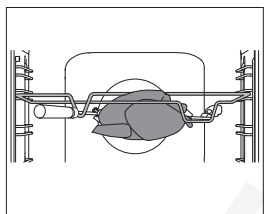
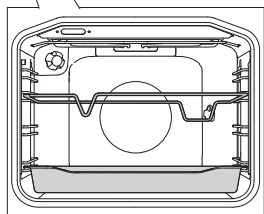
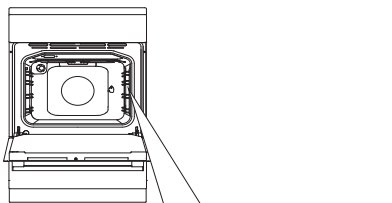
A grill (infravörös) használata során mindig tartsa zárva a sütő ajtaját.

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

Sütés a forgónyárrsal (modelltől függően)



A forgónyárs használatakor lehetséges maximális hőmérséklet: 230°C.



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

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

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

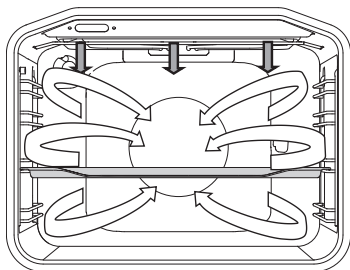
3 Vegye le a nyárs nyelét és csukja be a sütő ajtaját.

Kapcsolja be a sütőt és válassza ki a NAGY GRILL üzemmódot



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

GRILL VENTILÁTORRAL

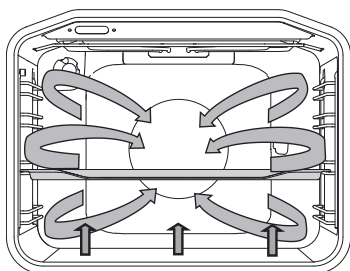


Ennél az üzemmódnál a grill égő és a ventilátor működik egyszerre. Ideális hús, halak és zöldségek grillezésére.

(Lásd a GRILL funkciónál felsorolt leírásokat és tippeket.)

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

FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ



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

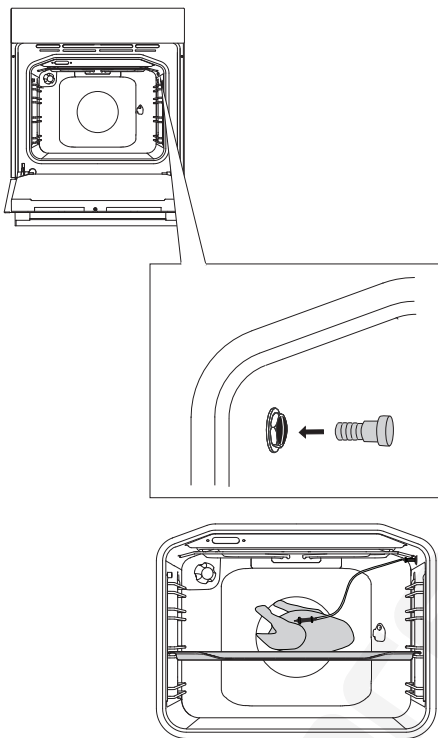
(Lásd a FELSŐ és ALSÓ ÉGŐ funkcionál szereplő leírásokat és tippeket.)

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

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

Sütés hússzondával (modelltől függően)

A hússzondával való sütésnél állítsa be az étel kívánt maghőmérsékletét.

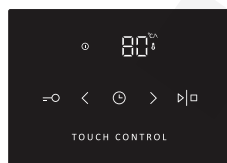


- 1** Vegye le a sütőtér bal oldali falának felső sarkában lévő konnektor fém fedelét.

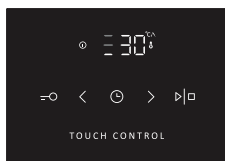
- 2** Csatlakoztassa a hússzonda dugóját az aljzatba és szúrja bele a szondát a húsba.



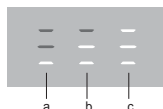
Ha a hússzonda csatlakoztatásra került, válassza ki a kívánt sütési programot és a hőmérsékletet. A kijelzőn ekkor 3 másodpercre megjelenik a "Prob" felirat. Ezt követően az ikon (hússzonda) jelenik meg a kijelzőn s mindaddig látható lesz, amíg a szonda csatlakoztatva van. Minden más aktív funkció törlésre kerül.



A kijelzőn a gyárilag beállított hőmérséklet (80 °C) fog villogni. Ez a beállítás a < és > gombok segítségével módosítható, 30 °C és 99 °C közötti tartományban.



Ha a kívánt hőmérséklet elérésre került, indítsa el a programok a START/STOP gomb megnyomásával és benyomva tartásával. A program időtartama alatt a beállított hőmérséklet és az aktuális hőmérséklet fog felváltva villogni a kijelzőn. A hőmérséklet-skála a bal oldalon lesz látható.



- a** start
- b** közép
- c** vége



Amikor a beállított maghőmérséklet elérésre kerül, a sütési folyamat leáll. Hangjelzés lesz hallható, a kijelzőn pedig megjelenik az "End" felirat. A hússzondával való sütés ezzel befejeződött.

A sütési folyamat végén kapcsolja ki a sütőt és helyezze vissza a fém fedelet.

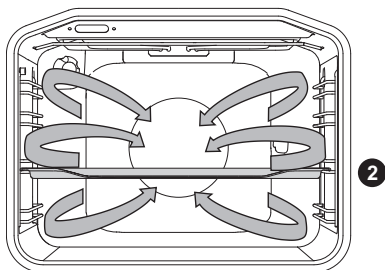
Ha működés közben módosítani szeretné a hússzonda hőmérsékletét, kapcsolja ki a sütőt és ismételve meg a folyamatot.

Csak a sütőhöz való hússzondát használjon.



Ügyeljen rá, hogy a szonda ne érjen az égőhöz sütés közben. A sütési folyamat végeztével a szonda igen forró lesz. Az égési sérülések elkerülése érdekében legyen elővigyázatos.

FORRÓ LEVEGŐ



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

Hús sütése:

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

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

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

Tészta sütése:

Javasolt a sütőt előmelegíteni.

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

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

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

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

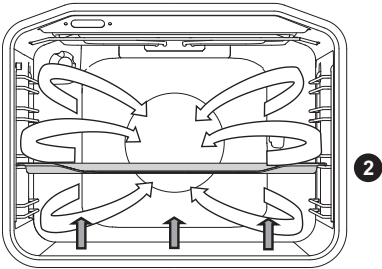
Étel	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Piskóta tészta	2	150-160	25-35
Morzsasütemény	2	160-170	25-35
Gyümölcstorta, piskóta tésztából	2	150-160	45-65
Piskótatekercs*	2	160-170	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	2	160-170	50-70
Almás rétes	2	170-180	40-60
Keksz, omlós tészta*	2	150-160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

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



Ne tegye a mély tepsit az 1. szintre.

ALSÓ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR



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

Befőzés

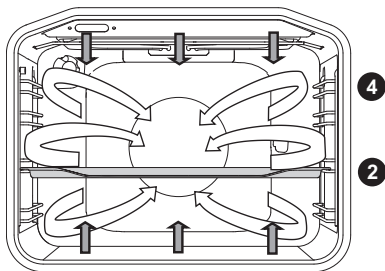
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és a befőttes üvegeket. Használjon gumí tömítőgyűrűvel és üveg fedéllel rendelkező befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros, vagy fém fedelű befőttes üvegeket, illetve fém dobozokat. Ügyeljen rá, hogy a befőttes üvegek azonos méretűek legyenek, ugyanaz legyen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

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

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

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

LSÓ ÉS FELSŐ ÉGŐ LÉGKEVERÉSSSEL



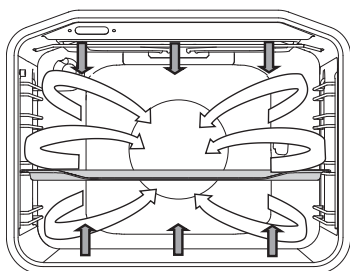
Ideális mindenféle tészta sütésére, kiolvasztásra, valamint gyümölcsök és zöldségek aszalására. Mielőtt az ételt az előmelegített sütőbe helyezné, várja meg, amíg első alkalommal kialszik a jelfény. A legjobb eredmény elérése érdekében süssön csak egy szinten. A sütőt elő kell melegíteni. Használja alulról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

Táblázat tészták sütéséhez alsó-felső égők és ventilátor használata mellett

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

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

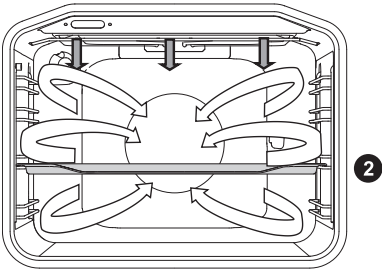
LASSÚSÜTÉS (GENTLEBAKE)



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

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

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



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

KIOLVASZTÁS



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

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

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

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

EDÉNYMEGÍTÉS



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

AQUA CLEAN



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

KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS



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

Gyerkek megfelelő felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket.

Alumínium bevonat

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

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

A burkolat elején lévő rozsdamentes acél lap

(modelltől függően)

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

Lakkozott felületek és műanyag részek

(modelltől függően)

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

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



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

HAGYOMÁNYOS SÜTŐTISZTÍTÁS

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

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

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

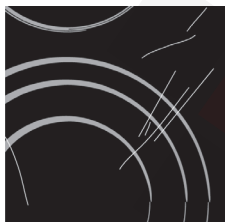
A tartozékokat (sütőtepsik, rácsok, stb.) meleg vízzel és tisztítószerrel tisztíthatja meg.

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

AZ ÜVEGKERÁMIA FELÜLET TISZTÍTÁSA

Minden egyes használat után várja meg, amíg az üvegkerámia felület lehűl és tisztítsa meg. Ellenkező esetben a rajta maradt szennyeződések a főzőlap következő használatakor beleégnek a forró felületbe.

Az üvegkerámia főzőlap rendszeres tisztítására használjon speciális ápolószereket, amelyek védő filmréteget képeznek a felületen, így megakadályozva, hogy a szennyeződések belesüllyedjenek.



Az üvegkerámia felület minden egyes használata előtt törölje le róla a port és az egyéb szennyeződések, amelyek megkarcolhatnak úgy a főzőlap, mint az edény aljának felületét.

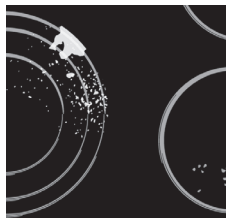


A fémszivacs, a durva tisztítószivacsok és a súrolóporok megkarcolhatják a felületet. A felületben kárt okozhatnak erős, spray formájú tisztítószer és a nem megfelelő folyékony tisztítószer.



Az erős vagy súroló hatású tisztítószerektől, illetve a durva, vagy sérült aljú edényektől a jelölés lekophat.

A kisebb szennyeződések puha, nedves ruhával távolítsa el, majd törölje szárazra a felületet.



A vízkő-foltokat enyhe ecetes oldattal távolítsa el. Ugyanakkor ne használja ezt az oldatot a keret törlésére (csak egyes modelleknél), mert az elveszítheti a fényét. Ne használjon erős, spray formájú tisztítószeret vagy vízkőoldó szereket.

A makacs szennyeződések eltávolítására használjon speciális üvegkerámia tisztítószeret. Tartsa be a gyártó utasításait. **Ügyeljen rá, hogy alaposan eltávolítsa a tisztítószer maradványait a tisztítást követően, mert azok kárt okozhatnak az üvegkerámia felületben a főzési mezők következő felmelegedése során.**



A makacs vagy odaégett szennyeződések kaparóval távolítsa el. A kaparó használatakor legyen elővigyázatos, a sérülések elkerülése érdekében.

 Csak akkor használja a kaparót, ha a szennyeződés nedves ruhával és speciális, üvegkerámia felületekhez való tisztítószerekkel nem távolítható el.

Tartsa a kaparót megfelelő szögben (45° - 60°). **Nyomja óvatosan** a kaparót az üvegre és csúsztassa végig a jelölésen a szennyeződések eltávolítása érdekében. Ügyeljen rá, hogy a kaparó műanyag nyele (egyres modelleknél) ne érintkezzék a forró főzési mezővel.



 **Ne nyomja a kaparót függőlegesen az üvegre és ne karcolja meg a főzőlap felületét a kaparó végével vagy pengéjével.**

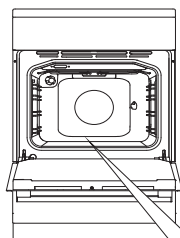
A cukrot vagy a cukortartalmú ételeket azonnal távolítsa el az üvegkerámia felületről egy kaparó segítségével – akkor is, ha a főzőlap még forró, mivel a cukor maradandó károsodást okozhat az üvegkerámia felületben.



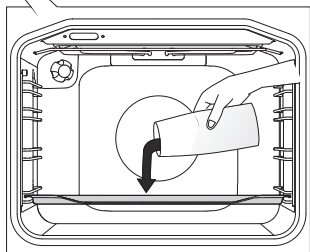
 **Az üvegkerámia felület elszíneződése** nem befolyásolja a felület működését vagy stabilitását. Az ilyen elszíneződéseket általában a felületre ráégett ételmaradékok okozzák, illetve bizonyos anyagokból készült edények (alumínium, réz) is előidézhetik. Az ilyen elszíneződéseket igen nehéz teljesen eltávolítani.

Megjegyzés: Az ilyen elszíneződések és foltok kizárólag a főzőlap megjelenését befolyásolják, de nincsenek khatással annak működésére. Az ilyen foltok eltávolítására nem vonatkozik a garancia.

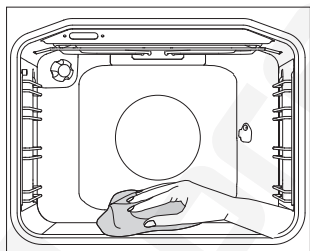
AZ AQUA CLEAN FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁRA



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



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



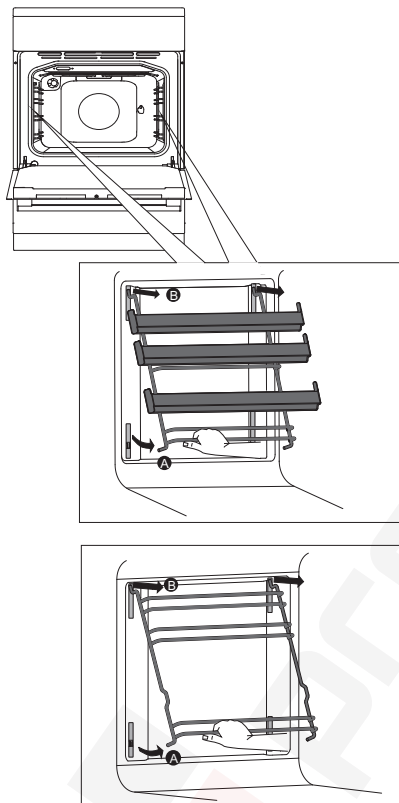
3 30 perc elteltével a sütő zománcozott falaira lerakódott ételmaradékok felpuhulnak és egy nedves ruhával könnyedén letörölhetők lesznek.



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

A HUZAL ÉS A TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



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

B Emelje ki a síneket a felül található nyílásokból.

A sínek visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben.

FIGYELMEZTETÉS:

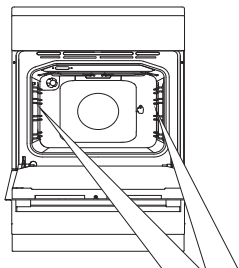
Do not remove the clamps inserted in the oven.



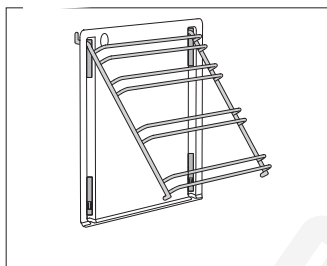
A kihúzható síneket ne tisztítsa mosogatógépben.

A KATALITIKUS BETÉTEK TISZTÍTÁSA ÉS FELHELYEZÉSE

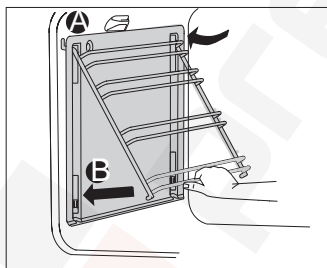
A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



Távolítsa el a huzal- vagy kihúzható síneket.



1 Rögzítse a síneket a katalitikus betéthez.



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

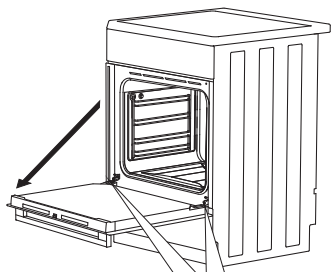
A Illessze a síneket a felül lévő nyílásba.

B Nyomja őket az alul található csapózárba.

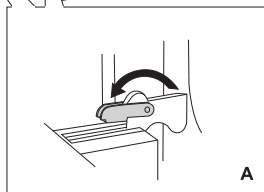


A katalitikus betéteket ne tisztítsa mosogatógépben.

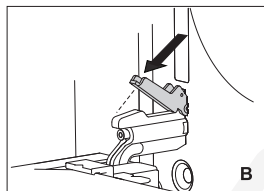
A SÜTŐAJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE



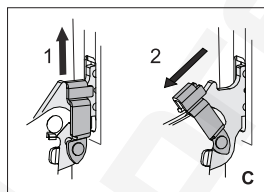
- 1** Először nyissa ki teljesen a sütő ajtaját (amennyire lehet).



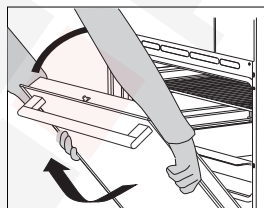
- 2** A Forgassa el a rögzítőket teljesen hátra (hagyományos záródás esetén).



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



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



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

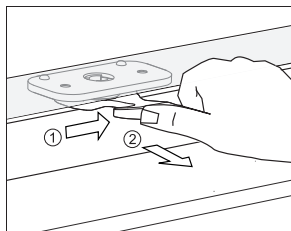


- Az ajtó visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Ha az ajtó nem nyílik vagy zárul megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérokra lévő vágatok egyvonalban vannak-e a zsanértartókkal.



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

AJTÓZÁR (modelltől függően)



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



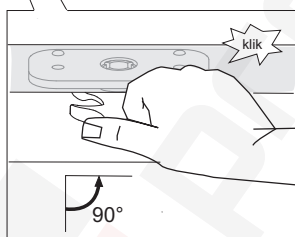
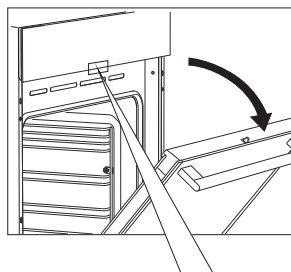
Az ajtó bezárásakor az ajtózár automatikusan visszaáll az alaphelyzetbe.

AZ AJTÓZÁR BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

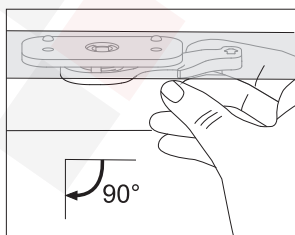


A sütő teljesen kihűlt állapotban kell, hogy legyen.

Először nyissa ki a sütő ajtaját.



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



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

PUHA AJTÓZÁRÁS (modelltől függően)

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



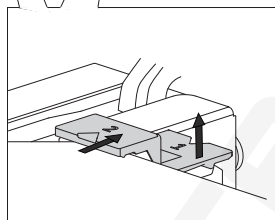
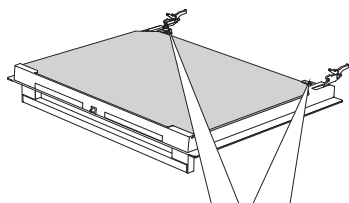
Ha az ajtó bezáráshoz alkalmazott erő túl nagy, a funkció hatása csökken, vagy a mechanizmus biztonsági okokból kihagyásra kerül.

A SÜTŐAJTÓ ÜVEGLAPJÁNAK KIVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

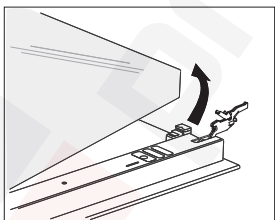
A sütőajtó üvege belülről tisztítható, de először ki kell venni. Vegye le a sütő ajtaját (lásd A sütőajtó levétele és visszahelyezése részt).

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

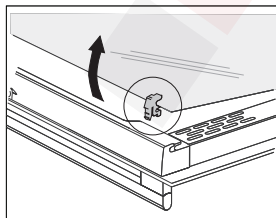
1. MÓDSZER (modelltől függően)



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



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

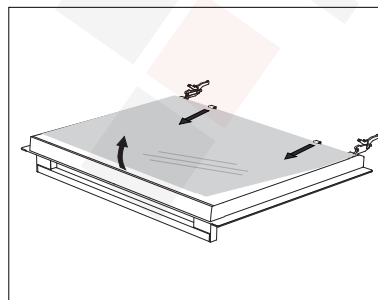
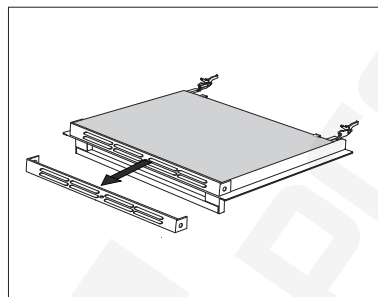
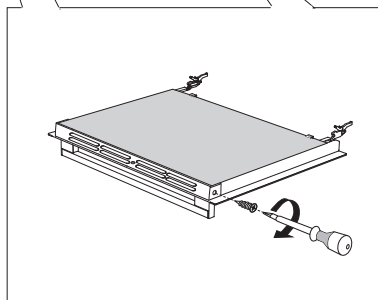
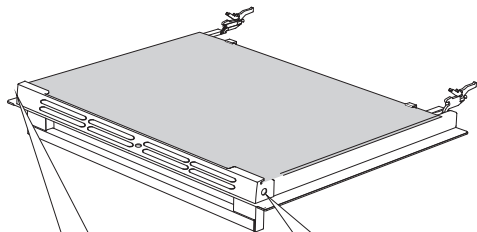


3 A harmadik üveglap (csak egyes modelleknél) úgy távolítható el ha felemeli, majd kivesszi. Távolítsa el az üveglapon található gumi tömitéseket is.



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

2. MÓDSZER (modelltől függően)



1 Csavarozza ki a rögzítő csavarokat az ajtó mindkét oldalán.

2 Távolítsa el a rögzítőt.

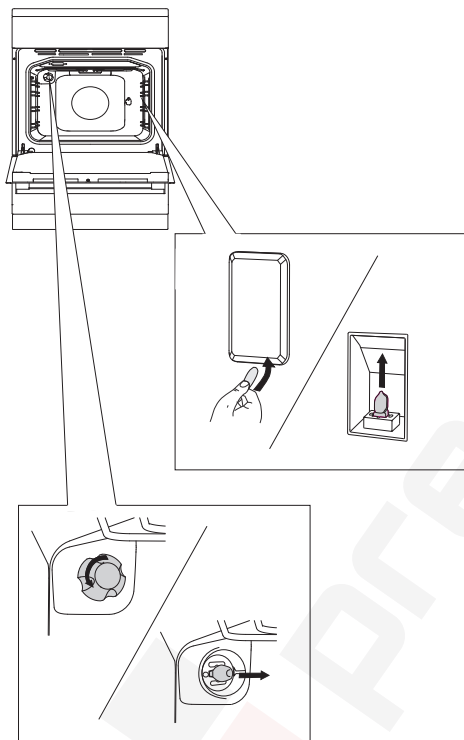
3 Emelje enyhén felfelé az ajtó üvegét és vegye ki az ajtó alsó részén található kapcsokból.

Az ajtó üvegének visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben.

IZZÓCSERE

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

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



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



Ügyeljen rá, hogy ne sértse meg a zománcot.

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



A sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.

HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

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

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

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

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

FONTOS

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

A következő táblázatban néhány általános probléma megoldásához talál tanácsokat.

SÜTŐ	
Probléma / hiba	Megoldás
A háztartás fő biztosítéka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzó cseréjének folyamat a Karbantartás és tisztítás fejezetben került ismertetésre.
A tészta nem sült át.	Megfelelő hőmérsékletet és sütési módot választott? A sütő ajtaja be van zárva?

FŐZÉSI MEZŐ		
Probléma / hiba	Ok	Megoldás
Bekapcsolta a főzési mezőt, de az "u" jelzés továbbra is villog.	Az edény nem alkalmas indukciós főzőlapon való használatra, vagy az átmérője túl kicsi. Lehet, hogy az edény túlforrósodott és elvesztette mágneses tulajdonságait.	Ellenőrizze, hogy az edény mágnesezhető-e (vonzza-e a mágnes). Ellenőrizze, hogy elég nagy-e az edény átmérője (általában > 12 cm). Ha a kijelző a be- és kikapcsolást követően továbbra is villog, áramtalanítsa a készüléket. Várjon 5 percet, majd csatlakoztassa ismét.
A Power Boost gyorsmelegítés funkció automatikusan kikapcsol.	Természetes jelenség, ha a Power Boost funkció bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol és a főzőlap 9-es fokozaton működik tovább. Ha a főzési mező túlhevült, a biztonsági mechanizmus kikapcsolja az extra teljesítmény funkciót.	Kapcsolja be ismét a Power Boost funkciót. Ha szükséges, kapcsolja ki a főzési mezőt és kapcsolja be újra. Ezután aktiválja a Power Boost funkciót. Várja meg, amíg a főzőlap lehül.
Folyamatos sípolás és a »« villogása a kijelzőn.	Víz fröccsent a szenzorok felületére vagy valamilyen tárgy került elhelyezésre rajtuk.	Törölje le a szenzorok felületét.
»r« jelzés a kijelzőn	Ez azt jelzi, hogy a kívánt teljesítmény-fokozat nem állítható be - a főzőlap maximális teljes teljesítményének korlátozása miatt.	
»F« jelzés a kijelzőn	Ez azt jelzi, hogy a működés során zavar merült fel.	
A kijelzőn az "C" hibaüzenet jelenik meg.	A főzőlap túlhevült.	Várja meg, amíg a főzőlap lehül.
A kijelzőn az "E3" hibaüzenet jelenik meg.	Nem megfelelő, mágneses tulajdonságokkal nem rendelkező edény.	Használjon másik edényt.
A kijelzőn egyéb hibaüzenetek "Er" vagy "E + szám" jelennek meg.	Hiba lépett fel az elektromos háló áramkörben.	Áramtalanítsa a készüléket 5 percre, majd csatlakoztassa ismét. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívjon szerelőt.

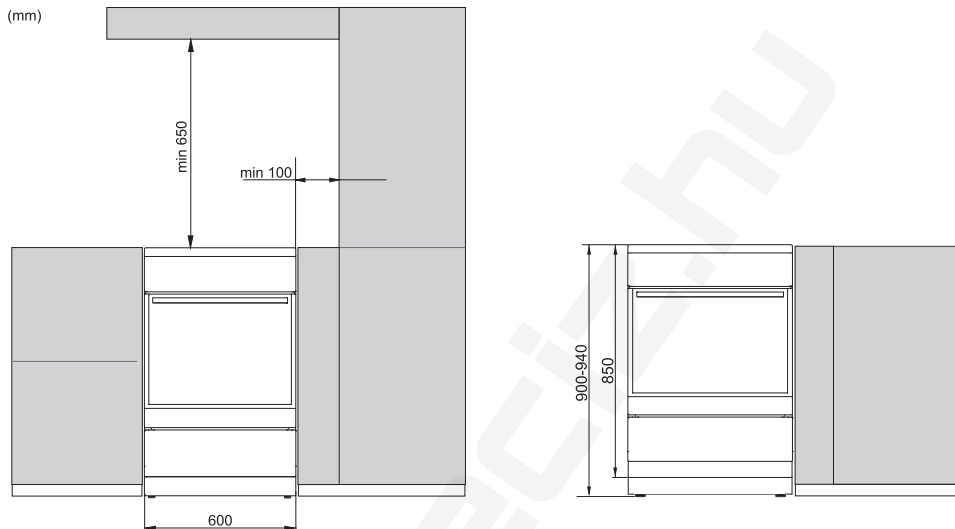
Ha a probléma a fenti tanácsok betartásának ellenére továbbra is fennáll, hívjon szerelőt. A készülék nem megfelelő csatlakoztatásából vagy használatából eredő javítások vagy garancia-igények esetére a jótállás nem érvényes. Ilyen esetekben a javítás költségeit a felhasználó viseli.

ZAJOK ÉS AZOK OKAI AZ INDUKCIÓS FŐZÉS SORÁN

Zajok és hangok	Ok	Megoldás
Az indukció által general működési zaj	Az indukciós technológia egyes elektromágneses hatás alatt álló fémek tulajdonságain alapul. Úgynevezett örvényáramot hoz létre, amely rezgésre készíti a molekulákat. Ezek a rezgések (vibrációk) alakulnak át hővé. A fém típusától függően ez kisebb zajjal is járhat.	Ez természetes jelenség és nem valamilyen működési zavar eredménye.
Transzformátor-szerű csörgés	Magas teljesítmény-fokozaton való főzéskor jelentkezik. Oka a főzőlapból az edény aljába vezetett nagy mennyiségű energia.	A teljesítmény-fokozat csökkentésére a zaj eltűnik vagy gyengül.
Vibrálás és az edények pattogása	Ilyen típusú zaj a különféle anyagokból készült edényeknél jelentkezik.	A szomszédos, különböző anyagokból készült rétegek vibrálása miatt jelentkezik. Ez a típusú zaj az edénytől függ. Változhat az étel típusától és mennyiségétől függően is.
Ventilátorzaj	Az indukciós elektronikus komponensek megfelelő működéséhez megfelelő hőmérséklet szükséges. Ezért a főzőlap ventilátorral is rendelkezik, ami különféle sebességgel működik, az észlelt hőmérséklettől függően.	A ventilátor még a főzőlap kikapcsolását követően is működhet, ha a hőmérséklet túl magas marad.

ELHELYEZÉS ÉS A CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

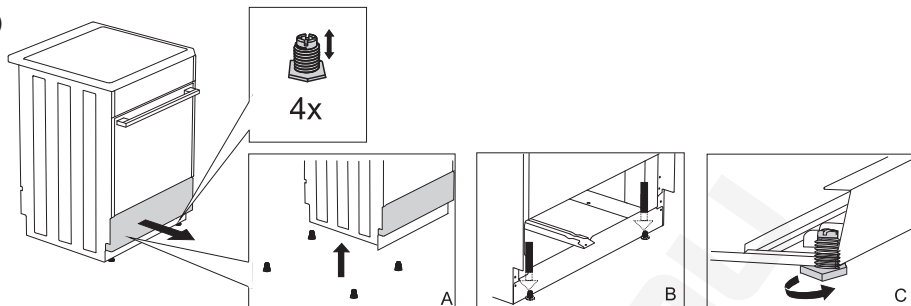
A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE (modelltől függően)



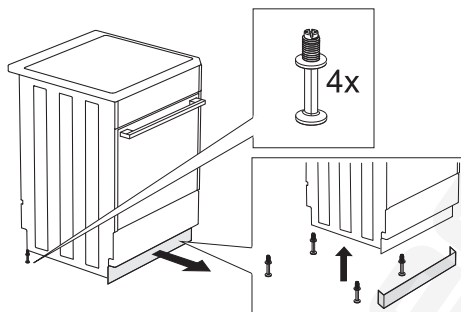
A készülékkel szomszédos falak vagy bútor-elemek (padló, hátsó konyhafal, oldalfalak) legalább 90 °C-ig hőállóak kell hogy legyenek.

A KÉSZÜLÉK VÍZSZINTBE ÁLLÍTÁSA ÉS TOVÁBBI TÁMASZTÉK

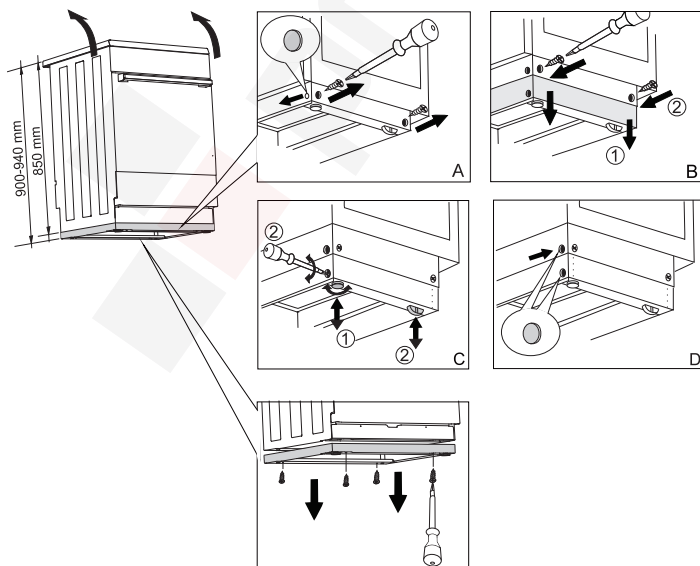
A)



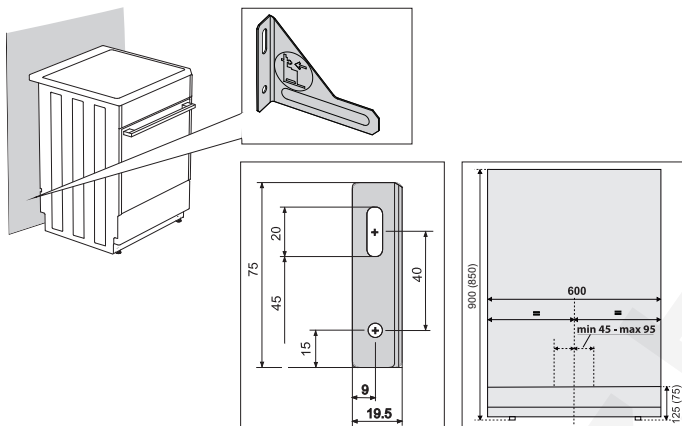
B)



C)

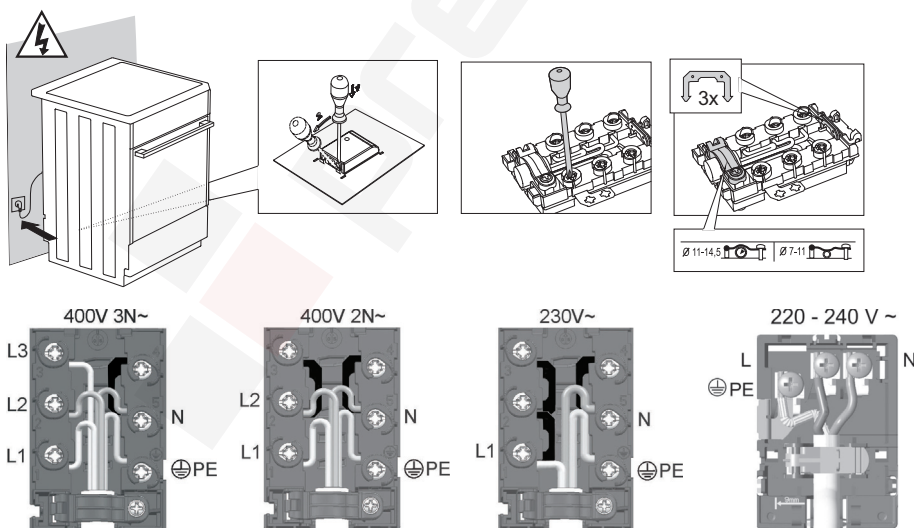


DŐLÉSVÉDELEM



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

AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATRA VALÓ CSATLAKOZTATÁS



A mellékelt fedelet a csatlakozó kapocsra kell helyezni.

ÁRTALMATLANÍTÁS



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

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

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

Fenntartjuk a módosítások és hibák jogát a használati útmutatóban.





