

beko



Sütő

Felhasználói útmutató



FSM59305WDT

HU

485.3024.04/R.AB/17 .10.2023/2-2
7717187666



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIER

Először olvassa el ezt az útmutatót!

Kedves Ügyfél,

Köszönjük, hogy Beko terméket választott. Reméljük, hogy egy kiváló minőségben és a legújabb technológiával készült termékkel a legjobb eredményeket fogja élvezni. Ezért javasoljuk, hogy a termék használata előtt teljes egészében olvassa el ezt a használati útmutatót és a többi kísérő dokumentumot, és őrizze meg azokat a későbbi használatra. Ha a sütőt átadja egy másik személynek, adja át neki is a használati útmutatót. Tartsa be a felhasználói kézikönyvben található összes figyelmeztetést és információt.

Vegye figyelembe, hogy ez a használati útmutató más modellekre is vonatkozhat. A modellek közötti különbségeket a kézikönyv pontosan meghatározza.

Magyarázó megjegyzések a szimbólumokhoz

A felhasználói útmutatóban a következő szimbólumok használatosak:



Fontos információk vagy hasznos tanácsok a használatához.



Élet- és vagyoneszélyes helyzetekre való figyelmeztetés.



Figyelmeztetés az áramütésre.



Figyelmeztetés a tűzveszélyre.



Figyelmeztetés a forró felületre.

Arçelik A.S.

Karaagaç caddesi No: 2-6

34445 Sütlüce/İsztambul/TÖRÖKORSZÁG

Made in TURKEY



TARTALOM

Fontos biztonsági és környezetvédelmi szempontok 4

Általános biztonság.....	4
Elektromos biztonság.....	5
Termékbiztonság.....	6
Átgondolt használat.....	10
Gyermekbiztonság.....	10
A régi termék ártalmatlanítása.....	10
A csomagolóanyag ártalmatlanítása.....	11

Általános információk 12

Áttekintés.....	12
A csomag tartalma.....	13
Műszaki paraméterek.....	14

Telepítés 15

Összeszerelés előtt.....	15
Telepítés és csatlakoztatás.....	16
Jövőbeli áthelyezés.....	18

Előkészületek 19

Energiatakarékossági tippek.....	19
Első használat.....	19
Időbeállítás.....	19
A termék első tisztítása.....	20
Első bemelegítés.....	20

A sütőlapok használata 21

Általános információk a főzésről.....	21
A sütőlapok használata.....	22
Vezérlőpanel.....	22

A sütővel való munka 28

Általános információk a sütésről é grillezésről.....	28
Elektromos sütővel való munka.....	28
A gőz funkció használata.....	29
Működési módok.....	29
A sütőóra használata.....	31
Főzési ütemtervek.....	33
A grill működése.....	35
Grillezési időbeosztás.....	36

Karbantartás és gondozás 37

Általános információk a tisztításról.....	37
A tartozék megtisztítása.....	38
A főzőlap tisztítása.....	38
A kezelőpanel tisztítása.....	38
A sütő belsejének tisztítása (főzőrekesz) ...	38
A sütőajtó tisztítása.....	40
A belső ajtóüveg eltávolítása.....	41
Az izzó tisztítása a sütőben.....	42

Problémamegoldás 44

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi megfontolások

Ez a rész biztonsági utasításokat tartalmaz, amelyek segítenek elkerülni a sérülések és a vagyoni károk kockázatát. Ezen utasítások megszegése a garancia érvényét veszítheti.

Általános biztonság

A készüléket nem használhatják 8 év alatti gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve olyan személyek, akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és ismeretekkel, kivéve ha felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ha nem kaptak utasításokat a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, vagy nem értik a lehetséges kockázatokat. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem szabad elvégezni a gyermekek felügyelete nélkül.

Gyermekek készülékkel nem játszhatnak.

Ha a terméket másnak adja át személyes vagy másodkézből történő használatra, akkor át kell adnia neki a használati utasítást, a termék címkéket és egyéb vonatkozó dokumentumokat és alkatrészeket is.

Soha ne helyezze a terméket szőnyegpadlóra. Ellenkező esetben a készülék alatti légáramlás hiánya az elektromos alkatrészek túlmelegedését okozhatja. Ami a készülékkel kapcsolatos problémákhoz vezethet. A beszerelést és a javítást mindig csak hivatalos szerviztechnikusok végezhetik. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végzett eljárásokból eredő károkért, amelyek a garancia érvényét veszíthetik. A telepítés előtt figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat.

Ha a termék hibás vagy látható sérülésekkel rendelkezik, ne használja.

Minden használat után ellenőrizze, hogy a funkciógomb ki van-e kapcsolva.

Elektromos biztonság

Ha a termék meghibásodik, addig nem szabad szervizelni, amíg azt egy hivatalos szerviztechnikus nem javította meg. Elektromos áramütés veszélye áll fenn! A terméket csak olyan földelt konnektorba/hálózatba csatlakoztassa, amelynek feszültsége és védettsége megfelel a "Műszaki adatok" című fejezetben megadottaknak. Ha a terméket transzformátorral vagy anélkül használja, a földelés beszerelését bízza szakképzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi előírásoknak megfelelő földelés elmulasztásából eredő problémákért.

Soha ne mossa le a terméket úgy, hogy vizet önt vagy permetez rá! Elektromos áramütés veszélye áll fenn! A terméket az összeszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során le kell választani. Ha a termék hálózati csatlakozókábele megsérül, azt a gyártónak, szervizének vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.

személy, hogy megakadályozza kockázatok.

Kizárólag az alábbi szakaszban felsorolt csatlakozókábeleket használja "Műszaki adatok". A készüléket úgy kell felszerelni, hogy teljesen le lehessen választani a hálózatról. Az elválasztást vagy hálózati dugóval, vagy a telepítési előírásoknak megfelelően a helyhez kötött elektromos berendezésbe beépített kapcsolóval kell biztosítani.

A sütő hátsó fala használat közben felmelegszik.

Ügyeljen arra, hogy az elektromos csatlakozó ne érjen a hátsó felülethez, különben a csatlakozások megsérülhetnek.

Ne szorítsa a kábelt a sütő ajtaja és a keret közé, és ne vezesse azt forró felületek fölé.

Ellenkező esetben a kábel szigetelése megolvadhat, és rövidzárlat miatt tüzet okozhat.

Az elektromos berendezéseken és rendszereken végzett minden munkát csak felhatalmazott, képzett szakemberek végezhetnek.

Bármilyen sérülés esetén kapcsolja ki a készüléket, és válassza le a hálózatról.

Ehhez kapcsolja ki a biztosítékokat otthonában. Győződjön meg arról, hogy a névleges biztosíték névleges teljesítménye kompatibilis a termékkel.

Termékbiztonság

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és a hozzáférhető részei használat közben nagyon felforrósodhatnak. Vigyázzon, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. Tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket, kivéve, ha állandóan felügyelet alatt vannak.

Soha ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy gyógyszeres kezelés hatására romlott az ítélőképessége vagy a koordinációja.

Ha alkoholtartalmú italokat használ az ételekben, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, mivel meggyulladhat, ha forró felületekkel érintkezik.

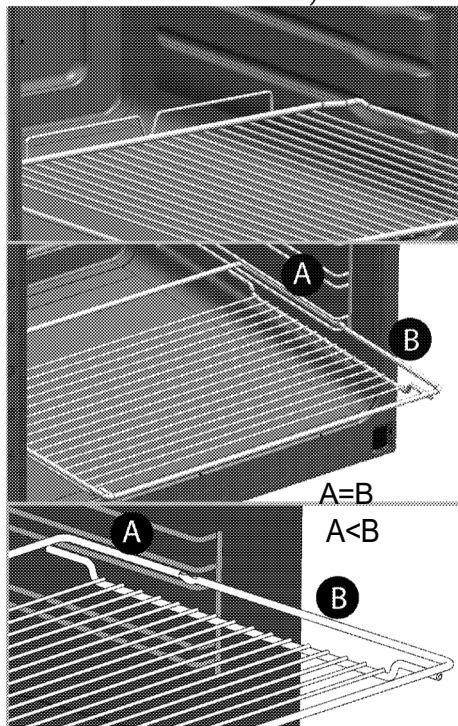
Ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mert az oldala használat közben felforrósodik. A készülék használat közben felmelegszik. Vigyázzon, hogy ne érintse meg

a fűtőelemeket a sütő belsejében. Ne takarja le a szellőzőnyílásokat.

Ne melegítse a lezárt konzervdobozokat és üvegedényeket a sütőben. A konzervdobozban/üvegben felgyülemelő nyomás miatt a tárolóedény felrobbanhat. Ne helyezzen sütőedényeket, edényeket vagy alumíniumfóliát közvetlenül a sütő aljára. A hőfelhalmozódás károsíthatja a sütő alját.

Ne használjon erős súrolószereket vagy éles fémkaparókat az üveg sütőajtó tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg töréséhez vezethet. Ne használjon gőztisztítót a berendezés tisztításához, mivel ez áramütést okozhat (termékmodelltől függően változik).

A drótpolc és a tepsí helyes elhelyezése a drótállványokon Fontos, hogy a drótpolcot és/vagy a tepsit helyesen helyezze el a talapzaton. Csúsztassa a drótpolcot vagy a tepsit a 2 vezető lap közé, mielőtt elhelyezi rajtuk az élelmiszereket, győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van (lásd a következő képet).



Ha az elülső ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt, ne használja a terméket.

Amikor forró sütőbe helyezi vagy onnan kiveszi az edényeket, mindig viseljen sütőhasználatra tervezett hőálló kesztyűt. ^{ti}

Helyezze a sütőpapírt a tepsibe vagy a sütő tartozékába (tepsi, grillrács stb.) az étellel együtt, majd csúsztasson mindent az előmelegített sütőbe. Tépje le a túlynúló

sütőpapírdarabokat, hogy elkerülje a sütő fűtőelemeivel való érintkezés veszélyét. Soha ne használjon sütőpapírt a sütőpapír csomagolásán feltüntetett hőmérsékletet meghaladó hőmérsékleten. Ne helyezze a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára. FIGYELMEZTETÉS: A lámpa cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék tápkábele ki van húzva, vagy a megszakító ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét. A készüléket a túlmelegedés elkerülése érdekében nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni.

A terméket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Nem szabad talapzatra vagy állványra helyezni.

FIGYELMEZTETÉS: A zsiradékkal vagy olajjal teli tányéron való főzés veszélyes lehet, vagy tüzet okozhat, ha felügyelet nélkül hagyja. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a tüzet, pl. fedővel vagy tűzoltó ruhával.

MEGJEGYZÉS: A főzés folyamatát felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

FIGYELEM!

Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőfelületen.

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

A főzőlap üvegének törése esetén: Azonnal kapcsolja ki az összes égőt vagy elektromos fűtőelemet, és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

Ne érintse meg a készülék felületét. Ne használja a készüléket.

Használat után kapcsolja ki a lemezt a vezérlőgomb segítségével, és ne hagyatkozzon a serpenyőérzékelőre.

Fém tárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedőket nem szabad a főzőfelületre helyezni, mert azok felforrósodhatnak.

Ez a készülék nem működtethető külső időzítővel vagy külön tárcsás vezérléssel.

A lemez mozgását a lemez felületén vagy az edény alján lévő nedvesség okozta gőznyomás okozhatja. Ezért ügyeljen arra, hogy a főzőlap felülete és az edények alja mindig száraz legyen.

A sütő főzőlapjai indukciós technológiával vannak felszerelve. Az Ön indukciós főzőlapját, amely időt és pénzt takarít meg, indukciós főzésre alkalmas edényekkel kell használni, különben a főzőlapok nem működnek.

Lásd az

0/Általános főzési információk,

21. oldal, edényválasztás részt. Az indukciós lemezek olyan mágneses mezőt hoznak létre, amely negatív hatással lehet az olyan eszközökre, mint például inzulinpumpa vagy pacemaker.

Ne helyezzen elektronikus termékeket, például mobiltelefonokat, táblagépeket, számítógépeket az indukciós főzőlapra. A termék megsérülhet.

FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a tűzhely gyártója által tervezett vagy a használati utasításban megadott fedelet használja. A nem megfelelő fedő használata balesetet okozhat.

Gőzrendszer:

- Ha gőzölés közben kinyitja a termék ajtaját, gőz távozhat. Ez égési sérülések kockázatát rejti magában. Legyen óvatos a sütő ajtajának kinyitásakor.
- A gőzölés után a sütőben maradt nedvesség korróziót okozhat. Sütés után várjon, amíg a sütő belseje megszárad. Ne tartson nedves ételt hosszú ideig a sütőben.
- Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak vizet használjon. Ne adjon gyúlékony, alkoholos vagy részecskés oldatokat a víztartályba.
- Gőzöléskor ne használjon korróciónak kitett eszközöket.
- Ne kaparja le a sütő alján lévő tartályban esetlegesen képződő vízkőt. Ellenkező esetben a termék alja megsérülhet.
- Ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószereket a sütő alján lévő tartály tisztításához.
- Az egyszerű gőztisztítás gyakoriságától és a használt víz keménységétől függően vízkőfoltok jelenhetnek meg a sütő alsó tartályában.
- A gőzfőzés - könnyű gőztisztítás után a sütő alaptartályában esetlegesen megjelenő vízkő eltávolításához 2-3 művelet után adjon 350 cm³ szobahőmérsékletű fehér ecetet (az ecet savtartalma nem haladhatja meg a 6%-ot) az alaptartályba, majd várjon 30 percet. A 30 perc elteltével tisztítsa meg a területet puha, nedves ruhával, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- A gőzkészítés során ajánlott az előkészítési táblázatban megadott mennyiségben vizet hozzáadni.

Termékgarancia tűz ellen

- Ügyeljen arra, hogy a dugó úgy legyen bedugva a konnektorba, hogy ne legyen szikra.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy meghosszabbított kábelt, csak az eredeti kábelek jelentenek kivételt.

Győződjön meg arról, hogy az aljzat, amelyhez a terméket csatlakoztatni fogja, nem nedves.

Rendeltetésszerű használat

Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználása nem megengedett.

FIGYELMEZTETÉS: Ez a készüléket kizárólag főzésre tervezték. Nem használható más célra, például helyiségek fűtésére.

Ez a termék nem használható a grillsütő alatti tányérok melegítésére, törölközők, konyharuhák stb. szárítására a rácsra akasztással és fűtési célokra.

A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használat vagy kezelés által okozott károkért.

A sütő használható ételek kiolvasztására, sütésére és grillezésére.

Gyermekbiztonság

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető részek használat közben forróak lehetnek. Kisgyermekek elől elzárva tartandó.

A csomagolóanyagok veszélyesek a gyermekekre. Tartsa a csomagolóanyagokat a gyermekek számára elérhetetlen helyen. A csomagolás minden részét a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.

Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekek számára. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől, amikor az működik, és ne engedje, hogy a gyermekek a termékkel játszanak.

Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyermekek elérhetnek.

Ha az ajtó nyitva van, ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre, és ne engedje, hogy gyerekek ráüljenek a készülékre. A készülék felborulhat, vagy az ajtó zsanérjai megsérülhetnek.

A régi termék ártalmatlanítása

Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvvel összhangban:



Ez a termék megfelel az EU elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvének (2012/19/EU). Ez a termék tartalmazza az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) elkülönítési szimbólumát.

Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ne dobja ki a termékből származó hulladékot a termék élettartamának végén a normál háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt. Az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására kijelölt gyűjtőhelyen hasznosíthatja újra. A gyűjtőpontokkal kapcsolatos információkért forduljon a helyi hatóságokhoz.

Az egyes veszélyes anyagok elektronikus és elektromos berendezésekben való felhasználásának korlátozásával összhangban:

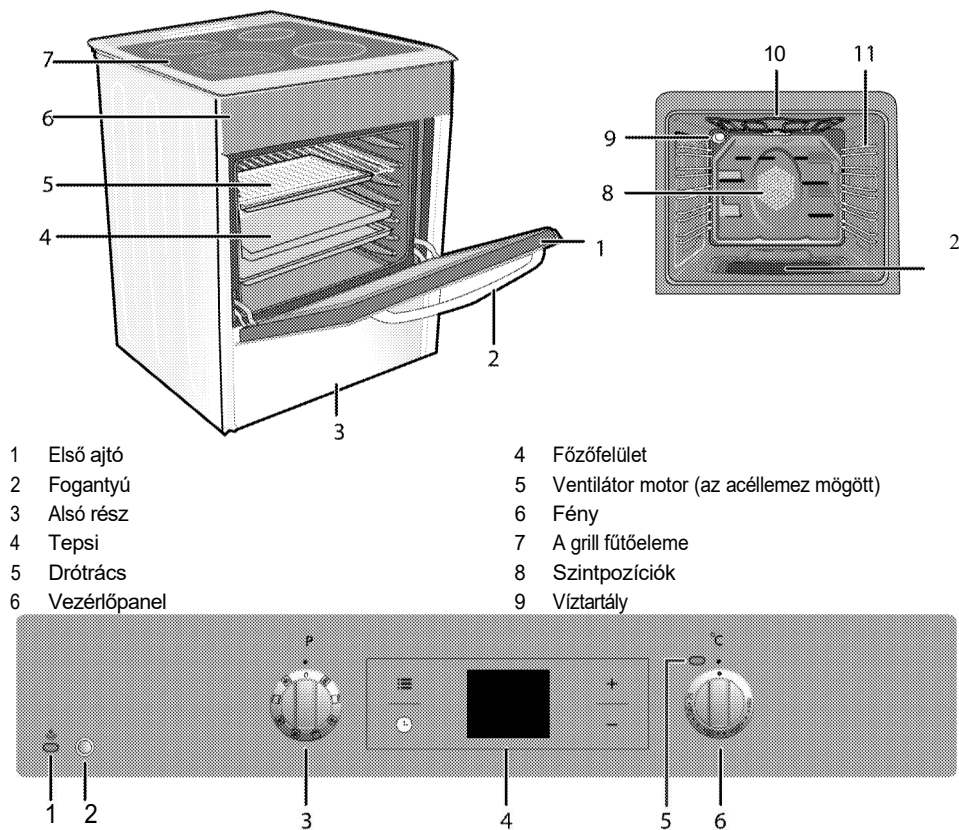
Ezt a terméket az EU elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelv (2011/65/EU) betartásával vásároltuk. Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott veszélyes vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag ártalmatlanítása

- A csomagolóanyagok veszélyesek a gyermekekre. Tartsa a csomagolóanyagokat biztonságos, gyermekek számára elérhetetlen helyen. A termék csomagolóanyagai újrahasznosított anyagokból készültek. Gondoskodjon ezek megfelelő ártalmatlanításáról és válogassa szét őket a hulladék újrahasznosítási irányelveknek megfelelően. Ne dobja ki őket a normál háztartási hulladékkal együtt.

2 Általános információk

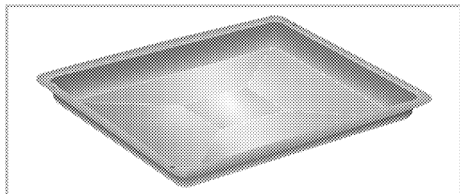
Áttekintés



A csomag tartalma

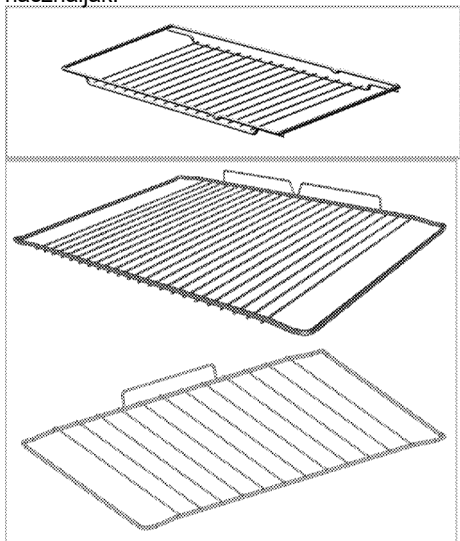
A mellékelt tartozékok a termékmodelltől függően változhatnak. Előfordulhat, hogy nem minden, a felhasználói kézikönyvben leírt tartozékot szállítanak a termékhez.

1. Felhasználói útmutató
2. Szabványos tepsi
Tésztákhoz, fagyasztott ételekhez és sütés.



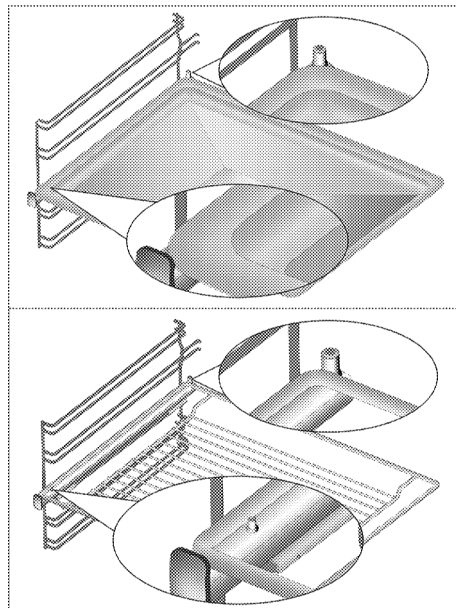
3. Drótrács

Sütéshez és a sütni vagy főzni kívánt ételek tálcában történő elhelyezéséhez használják.



4. A drótrács és a fémlemez helyes elhelyezése a teleszkópos alapon (Ez a funkció opcionális. Lehet, hogy az Ön termékében nem létezik.)
A teleszkópos állványok lehetővé teszik a tepsik és a drótrács könnyű behelyezését és eltávolítását.

Ha a fémlemezt és a drótrácsot teleszkópos állványokkal használja, győződjön meg arról, hogy a teleszkópos állvány hátulján lévő csapok a drótrács és a tepsi széleibe ütköznek.



Műszaki paraméterek

ÁLTALÁNOS	
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	850 mm/500 mm/600 mm
Feszültség/frekvencia	1N 220-240V/3N 380-415V 50 Hz
Teljes felvett teljesítmény	9,2 kW
Kábel típusa/szakasza	mm.H05VV- FG (1N) 3 x 6 mm" / (3N) 5 x 1,5 mm"
Főzőlap	
Égők	
Hátul balra	Indukciós főzőlap
Méret	145 mm
Teljesítmény	1600/1 800W
Elöl balra	Indukciós főzőlap
Méret	180mm
Teljesítmény	2000/2300 W
Elöl jobbra	Indukciós főzőlap
Méret	145 mm
Teljesítmény	1600/1 800 W
Hátul jobbra	Indukciós főzőlap
Méret	180mm
Teljesítmény	2000/2300 W
CSŐ/GRILL	
Fő sütő	Multifunkcionális sütő
Belső világítás	15 25 W
Grill teljesítmény bemenet	1,6 kW

Alapelvek: az elektromos sütők energiacímkéjén szereplő információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványnak megfelelően vannak megadva. Ezek az értékek normál terhelés mellett, alsó és felső fűtőfunkcióval vagy ventilátoros fűtéssel (ha van) vannak meghatározva.

Az energiahatékonysági osztály a következő rangsorolás szerint kerül meghatározásra, attól függően, hogy a termék rendelkezik-e alapvető funkciókkal vagy sem. 1- Főzés öko-ventilátorral, 2- Főzés turbóventilátorral, 3- Turbófűtés, 4- Ventilátorral segített alsó/felső fűtés, 5- Felső és alsó fűtés.



A műszaki paraméterek a termék minőségének javítása érdekében előzetes értesítés nélkül változhatnak.



A jelen kézikönyvben található képek szematikusak, és előfordulhat, hogy nem felelnek meg pontosan az Ön termékének.



A termék címkéjén vagy a kísérő dokumentációban feltüntetett értékeket laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően értékelték. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

3 Telepítés

A terméket szakképzett személynek kell telepítenie a vonatkozó előírásoknak megfelelően. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által elvégzett eljárásokból eredő károkért, és a jótállás megszűnését jelentheti.



A helyszín előkészítése és a termék áramellátásának kiépítése az ügyfél felelőssége.



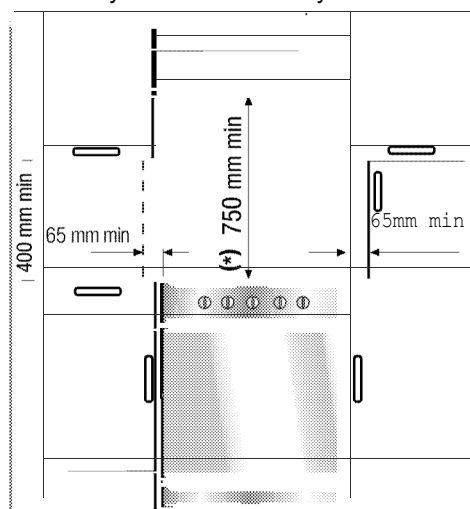
A terméket a helyi gáz- és/vagy elektromos előírásoknak megfelelően kell telepíteni.



Telepítés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta hiba. Ha vannak, ne szerelje be a terméket. A sérült termékek veszélyeztetik az Ön biztonságát.

Összeszerelés előtt

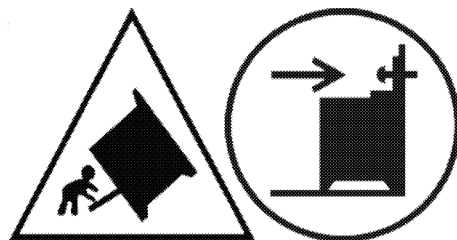
Annak érdekében, hogy a készülék alatt a kritikus légrések biztosítva legyenek, javasoljuk, hogy a készüléket szilárd felületre szerelje fel, és a láb ne süllyedjen bele semmilyen szőnyegbe vagy puha padlóba. A konyhai padlónak el kell viselnie a berendezések súlyát, valamint a főző- és sütőedények és az ételek súlyát.



- Ez a termék az EN 30-1-1 szabvány szerint 1. osztályú készülék, azaz oldalirányban és hátrafelé, valamint egyik oldalával a konyhai falnak, konyhabútornak vagy bármilyen méretű berendezésnek támasztva is elhelyezhető. A másik oldalon lévő konyhabútor vagy berendezés legfeljebb ugyanolyan méretű vagy kisebb lehet.
- Bármelyik oldalán lévő szekrényekkel használható, de a készülék és bármely fal, válaszfal vagy magas szekrény között legalább 65 mm távolságot kell hagyni, ha a főzőlap szintje felett legalább 400 mm-re van.
- Szabadon álló készülékként is használható. A főzőlap felett legalább 750 mm távolságot kell biztosítani.
- (*) Ha a tűzhely fölé páraelszívót kíván felszerelni, kérjük, olvassa el a páraelszívó gyártójának a beépítési magasságra vonatkozó utasításait. Ha a páraelszívó használati utasításában nincs méret meghatározva, akkor ennek a magasságnak legalább 650 mm-nek kell lennie.
- A készülék melletti konyhabútoroknak hőállóknak kell lenniük (legalább 100°C-ig).



Figyelmeztetés- Felborulás veszélye!

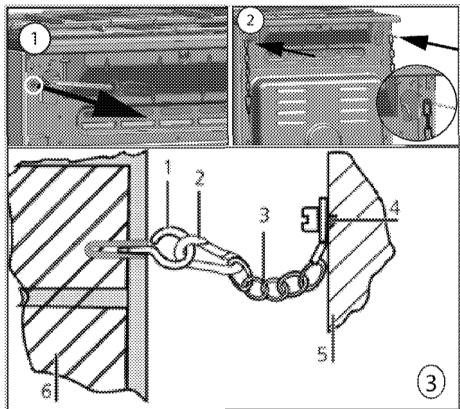


FIGYELMEZTETÉS: A készülék billenésének megakadályozása érdekében stabilizáló segédeszközöket kell felszerelni! Kövesse a telepítési utasításokat.

Biztonsági lánc

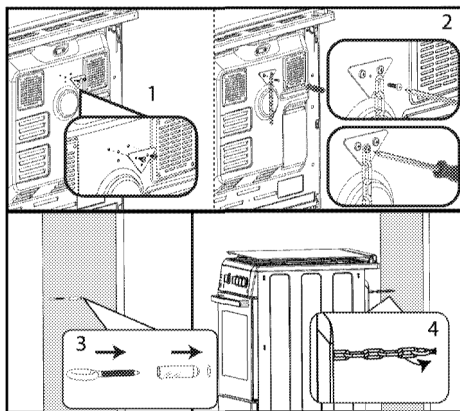
Ha a termék 2 biztonsági láncsal rendelkezik; a készüléket a sütőn található két mellékelt láncsal kell biztosítani a túlmelegedés ellen.

Rögzítse a kampót (1) a konyhai fal segítségével (6), és rögzítse a biztonsági láncot (3) a kampóhoz a reteszelőszerkezeten (2) keresztül.



- 1 Stabilizáló horog
- 2 Zárszerkezet
- 3 Biztonsági lánc
- 4 Rögzítse szilárdan a láncot a tűzhely hátuljához.
- 5 A tűzhely hátulja
- 6 Konyha fal

Ha a termék 1 biztonsági láncsal rendelkezik; a készüléket a sütőhöz mellékelt lánc segítségével kell biztosítani a billenés ellen. A biztonsági lánc termékre történő felszerelésekor kövesse ezeket az utasításokat.



i A stabilizáló láncnak a lehető legrövidebbnek kell lennie, hogy megakadályozza a sütő előre és oldalra billenését.

Stabilizáló lánc olyan tűzhelyekhez, amelyek nem rendelkeznek horonnyal a konzol rögzítéséhez.

Telepítés és csatlakoztatás

A terméket csak a telepítésre vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően szabad telepíteni és csatlakoztatni.

i Ne telepítse a terméket hűtőszekrények vagy fagyasztók közelébe. A termék által kibocsátott hő növeli a hűtőberendezések energiafogyasztását.

- A terméket legalább két személy segítségével mozgassa.
- A terméket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Nem szabad állványra vagy emelvényre tenni.

i Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a termék tartására vagy hordozására. Az ajtó, a fogantyú vagy a zsanérok megsérülnek.

Elektromos csatlakozás

Csatlakoztassa a terméket földelt aljzathoz/hálózathoz, amelyet a „Műszaki paraméterek” táblázatban megadott megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett. Ha a terméket transzformátorral vagy anélkül használja, a földelés felszerelését bízza szakképzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a terméknek a helyi előírásoknak megfelelően telepített földelés nélkül történő használata következtében keletkező károkért.

! A terméket csak felhatalmazott és szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózatra. A termék jótállási ideje csak a megfelelő telepítés után kezdődik. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végzett eljárásokból eredő károkért.



A hálózati kábelt nem szabad becsípni, sem meghajlítva, sem összenyomva, és nem érintkezhet a termék forró részével. A sérült hálózati kábelt szakképzett villanyszerelőnek kell kicserélnie. Ellenkező esetben fennáll az áramütés, rövidzárlat vagy tűzveszély!

A tápegység adatainak meg kell egyeznie a terméktípus címkéjén szereplő adatokkal. A tápegység címkéje vagy az ajtó vagy az alsó fedél kinyitásakor látható, vagy a készülék típusától függően a készülék hátlapján található. A termék hálózati kábelének meg kell felelnie a "Műszaki paraméterek" táblázatban megadottaknak.



Mielőtt bármilyen munkát elkezdene válassza le a terméket a tápegységről. Áramütés veszélye!

A tápkábel csatlakoztatása



A készülék csatlakoztatásakor be kell tartani a nemzeti/helyi elektromos előírásokat, és a megfelelő konnektort/dugót, valamint a sütő dugóját kell használni. Ha a készülék teljesítményhatárai meghaladják a dugasz és a konnektor/csatlakozó átviteli kapacitását, a terméket közvetlenül a helyhez kötött elektromos berendezésen keresztül kell csatlakoztatni, a dugasz és a konnektor/csatlakozó használata nélkül.

1. Ha a termékhez nem mellékeltek tápkábelt, akkor a bekötési rajz utasításai szerint kell csatlakoztatni a termékhez egy tápkábelt, amelyet a táblázatból (Műszaki paraméterek, 4. oldal) kell kiválasztania az Ön otthonában található elektromos berendezésnek megfelelően.

Ha nem lehetséges minden pólust leválasztani a tápegységről, akkor egy legalább 3 mm érintkezési távolsággal rendelkező leválasztó berendezést (biztosítékokat, biztonsági kapcsolóvezetékeket, kontaktorokat) kell csatlakoztatni, és ennek a leválasztó berendezésnek minden pólusát

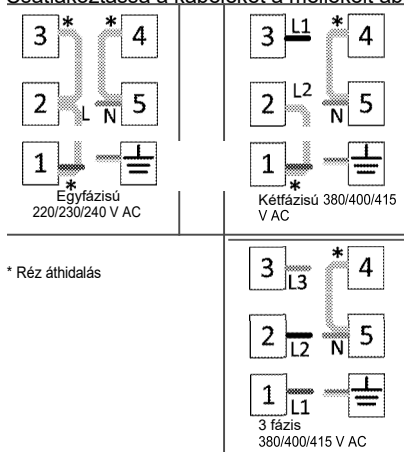
a berendezés mellett (és nem fölött) kell elhelyezni, az IEE-irányelveknek megfelelően. Ezen utasítás be nem tartása működési problémákat okozhat, és érvénytelenítheti a termék garanciáját.



Ajánlott a kiegészítő védelem egy hibaáram-megszakítóval.

2. Nyissa ki a csatlakozófedelelet a csavarhúzóval.
3. Helyezze be a tápkábelt a végzáró sapka alatti kábelrögzítőn keresztül, és rögzítse azt a főttesthez a kábelrögzítő elemen található beépített csavarral.

4. Csatlakoztassa a kábeleket a mellékelt ábra szerint.



5.

A vezetékezés befejeztével zárja be a csatlakozóblokk fedelét.

6. A tápkábelt úgy tárolja, hogy ne érjen a termékhez, és ne szoruljon a termék és a fal közé.



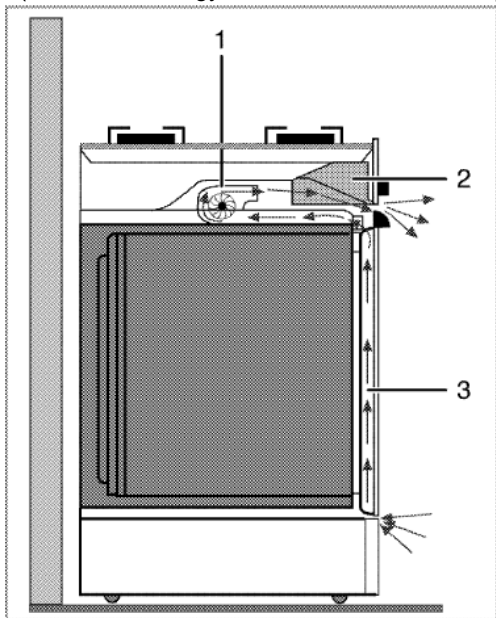
Biztonsági okokból a tápkábel nem lehet hosszabb, mint 2m.

Tolja a terméket a konyhai fal felé. Sütőlábak beállítása

A használat közbeni rezgések a főzőedények elmozdulását okozhatják. Ez a veszélyes helyzet elkerülhető, ha a termék vízszintes és kiegyensúlyozott.

Saját biztonsága érdekében győződjön meg arról, hogy a termék vízszintes, az alján lévő négy láb balra vagy jobbra fordításával és a munkafelülethez igazításával állítsa be őket.

Hűtőventilátorral ellátott termékek esetén
(Előfordulhat, hogy az Ön termékében nincs.)



- 1 Hűtőventilátor
- 2 Vezérlőpanel
- 3 Ajtók

A hűtőventilátor egyszerre hűti a kezelőpanelt és a készülék előlapját.

i A hűtőventilátor a sütő kikapcsolása után 20-30 percig tovább működik.

Végso ellenőrzés

1. Csatlakoztassa újra a terméket a hálózathoz
2. Ellenőrizze az elektromos funkciókat.

Jövöbeli szállítäs

- Vegye le a termékrl az eredeti dobozt, és szállítsa benne a terméket. Kövesse a dobozon található utasításokat. Ha nincs meg az eredeti doboz, csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartonpapírba, és ragassza be biztonságosan.
- Annak érdekében, hogy a drótrács és a sütőtálca ne sértse meg a sütőajtót, helyezzen egy kartonpapírcsíkot a sütőajtó belső oldalára, amely megegyezik a tálcák helyzetével. Ragassza a sütőajtót az oldalfalakhoz.
- Ne használja az ajtót vagy a fogantyút a termék felemelésére vagy hordozására.

i Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és mozgassa azt függölegesen.

i Ellenőrizze a termék általános megjelenését, hogy nincs-e rajta sérülés, amelyek a szállítäs során keletkezhetnek.

4 Előkészületek

Energiatakarékosági tippek. Az alábbi információk segítenek Önnek abban, hogy készülékét környezetbarát és energiatakarékos módon használja:

- Használjon sötét vagy zománcozott edényeket a sütőben, mivel ezek jobban átadják a hőt.
- Ha ételt főz, végezze el az előmelegítést, ha a használati útmutató vagy a főzési utasítás ezt javasolja.
- Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges, próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Úgy is főzhet, hogy két főzőedényt helyez a rácsra.
- Főzze az ételeket közvetlenül egymás után. A sütő már forró lesz.
- Energiát takaríthat meg azzal is, ha néhány perccel a sütési idő előtt kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Főzés előtt olvassa fel a fagyasztott ételeket.
- Főzéshez használjon fedeles edényeket/serpenyőket. Ha nincs fedele, az energiafogyasztás 4-szeresére nőhet.
- Válasszon olyan égőt, amely megfelel a használni kívánt edény aljának méretéhez. Mindig az ételeknek megfelelő méretű edényt válasszon. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Elektromos főzőlapon történő főzéskor ügyeljen arra, hogy lapos aljú edényeket használjon.
A vékony aljú edények jobb hővezetést biztosítanak. Az energiamegtakarítás akár 1/3 is lehet.
- A serpenyőknek és edényeknek kompatibilisnek kell lenniük a főzőzónákkal. Az edények mérete nem lehet kisebb a főzőlaponál.
- Tartsa tisztán a főzőzónákat és az edények alját. A szennyeződés csökkenti a főzőzóna és az edény alja közötti hővezető képességet.
- Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk a termékhez mellékelt termékismertető lapon találhatók.

Első használat

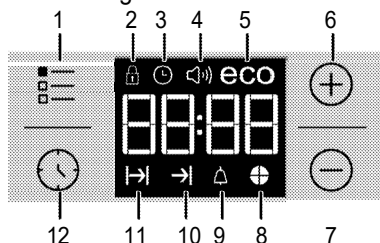
Időbeállítás

i A beállítások elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn.

Nyomja meg a +/- gombokat az idő beállításához, miután a sütőt először csatlakoztatták.

i Érintésvezérlésű modellek esetén először érintse meg a  gombot, majd a +/- -al állítsa be az időt.

Erősítse meg a beállítást a  szimbólum megérintésével, majd várjon 4 másodpercet anélkül, hogy bármelyik gombot megérintené a kiválasztás megerősítéséhez.



- 1 Beállítás gomb
- 2 Gombzár szimbólum
- 3 Óra szimbólum
- 4 Riasztási hangerő szimbólum*
- 5 Eco üzemmód szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Mínusz gomb
- 8 Időkerék szimbólum
- 9 Riasztás szimbólum
- 10 A főzési idő végének szimbóluma.
- 11 Főzési idő szimbólum
- 12 Program gomb
(A termékmodelltől függően változik.)

i Ha a kezdési idő nincs beállítva, az óra 12:00-tól indul, és megjelenik a  szimbólum. Az idő beállítása után a szimbólum eltűnik.

Az aktuális időbeállítások áramszünet esetén elvesznek. Ezeket újra be kell állítani.

A termék első tisztítása



Egyes mosó- vagy tisztítószerrek károsíthatják a felületet.

A tisztítás során ne használjon agresszív tisztítószerkeket, tisztítóporokat/krémeket vagy éles tárgyakat.

A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva, súrolószeres tisztítószerkeket vagy éles fémkaparókat, mert ezek megkarcolhatják a felületet.

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje át a termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal, és törölje át egy ronggyal.

Az első bemelegítés

Melegítse a terméket körülbelül 30 percig, majd kapcsolja ki. Ez elégeti és eltávolítja az esetleges gyártásból visszamaradt maradványokat vagy rétegeket.



A forró felületek égést okoznak!

A termék használat közben forró lehet.

Soha ne érintse meg a forró főzőfelületeket, a sütő belsejét, fűtőtesteket stb. Gyermekek elől elzárva tartandó.

Mindig viseljen sütőhasználatra tervezett hőálló kesztyűt, amikor az edényeket forró sütőbe helyezi vagy onnan kiveszi.

Elektromos sütő

1. Vegye ki a sütőből az összes tepsit és grillrácsot.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Válassza ki a grillsütő legnagyobb teljesítményét. Lásd az *elektromos sütő használata* részt, 28. oldal.
5. Hagyja a sütőt 30 percig jámi.
6. Kapcsolja ki a sütőt.

Sütő Grill funkcióval

1. Vegye ki a sütőből az összes tepsit és grillrácsot.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a grillsütő legnagyobb teljesítményét. Lásd: *A grill működése*, 35. oldal.
4. Hagyja a sütőt 15 percig jámi.
5. A grill kikapcsolásához lásd: *A grill működése*, 35. oldal.



A füst és a szag az első művelet során több órán keresztül fennmaradhat. Ez teljesen normális. Gondoskodjon a helyiség jó szellőzéséről a füst és a szagok eltávolítása érdekében. Kerülje a keletkező füst és szag közvetlen belélegzését.

5 A főzőfelület használata

Általános főzési információk



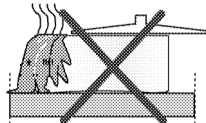
Soha ne adjon a serpenyőbe több olajat, mint annak térfogatának egyharmada.

Ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot, amíg az olaj melegszik. A túlhevített olaj tűzveszélyt jelent. Soha ne próbálja meg vízzel eloltani az esetleges tüzet! Ha az olaj égni kezd, fedje le tűzoltó takaróval vagy nedves ruhával. Ha ez biztonságos, kapcsolja ki a főzőlapot, és hívja a tűzoltókat.

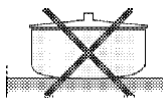
- Sütés előtt mindig jól szárítsa meg az ételt, és azonnal tegye a forró olajba. Sütés előtt győződjön meg róla, hogy a fagyasztott ételek teljesen felolvadtak.
- Az olaj melegítésekor ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és serpenyőket úgy helyezze el, hogy a fogantyújuk ne legyen a főzőzóna fölött, hogy megakadályozza a fogantyúk felmelegedését. Ne helyezzen kiegyensúlyozatlan vagy könnyen felboruló edényeket a főzőlapra.
- Ne helyezzen üres edényeket és serpenyőket a bekapcsolt főzőzónákra. Ezek megsérülhetnek.
- Ha a főzőzónát úgy üzemelteti, hogy nincs rajta edény vagy serpenyő, az károsíthatja a terméket. Kapcsolja ki a főzőzónákat, amikor a főzés befejeződött.
- Mivel a termék felülete forró lehet, ne használjon műanyag vagy alumínium edényeket. Azonnal törölje le a felületről az ilyen megolvadt anyagot. Az ilyen tárolóedényeket nem szabad élelmiszer tárolására sem használni.
- Csak serpenyőket vagy lapos aljú edényeket használjon.
- Tegye a megfelelő mennyiségű ételt a serpenyőkbe és edényekbe. Így pedig nem kell majd felesleges takarítást végeznie, megelőzve az edények túlsordulását. Ne helyezze a serpenyők vagy edények fedelét a főzőzónákra. Helyezze a serpenyőket úgy, hogy a főzőzóna közepén legyenek. Ha a serpenyőt egy másik főzőzónára szeretné áthelyezni, ahelyett, hogy átcsúsztatná, emelje fel és helyezze a kívánt főzőzónára.

Edények kiválasztása

- Az üvegkerámia felülete hőálló, és nem befolyásolja a nagy hőmérsékletkülönbség.
- Ne használja a kerámiafelületet tárolóhelyként vagy vágódeszkaként.
- Csak megmunkált aljú serpenyőket és edényeket használjon. Az éles peremek karcolásokat okoznak a felületen.



A kiömlött folyadékok károsíthatják a kerámiafelületet, és tüzet okozhatnak.



Ne használjon domború vagy homorú aljú edényeket.



Csak lapos aljú serpenyőket és edényeket használjon. Ezek garantálják a jobb hőátadást.

"Az, hogy az étel hogyan fő meg az edényben, az edény típusától, az edény méretétől és a főzőzóna méretétől függ, az egyenletesebb főzés érdekében 1 mérettel nagyobb főzőzónát használhat. A nagyobb főzőzóna használata nincs negatív hatással az indukciós főzőlapok energiafogyasztására, mivel a hőtermelés csak azon a területen keletkezik, ahol az edény található." **Indukciós főzőlapok esetén csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak az indukciós főzésre.**

Edény teszt

A következő módszerekkel tesztelheti, hogy serpenyője kompatibilis-e az indukciós lemezzel.

1. A serpenyő kompatibilis, ha az alja mágneset tartalmaz.
2. A serpenyő kompatibilis, ha a "—" nem villog, amikor a serpenyőt a főzőzónára helyezi, és bekapcsolja a főzőlapot.

Használhat acél, teflon vagy alumínium edényeket, amelyeknek speciális mágneses alja van, és amelyeknek címkék vagy figyelmeztetések jelzik, hogy az edény alkalmas indukciós főzéshez.

Edény felismerő rendszer

Az indukciós főzés során csak az adott főzőtérén lévő edény által lefedett területet látja el árammal. Az edény alját a rendszer érzékeli, és csak ezt a területet melegíti fel automatikusan. A főzés leáll, ha a főzőedény főzés közben kiemelik a főzőterületről. A kiválasztott főzőterület és a "L" szimbólum folyamatosan villog.

Biztonságos használat

Ne használjon magas hőfokot, ha tapadásmentes (teflon) edényt használ, amelyben nincs vagy csak nagyon kevés olaj van.

e használja olaj nélkül vagy nagyon kis üveg- és ke. Ne tegyen fémtárgyakat, például villát, kést vagy edényfedeleket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. Ne használjon alufóliát a főzéshez. Soha ne tegyen alufóliába csomagolt ételt a főzőfelületre.



Ha a sütőlemez alatt van egy sütő, és az használatban van, a sütőlemez érzékelői csökkenthetik a főzési szintet vagy kikapcsolhatják a sütőt.



Működés közben tartsa távol a mágneses tulajdonságokkal rendelkező tárgyakat, például hitelkártyákat vagy kazettákat.

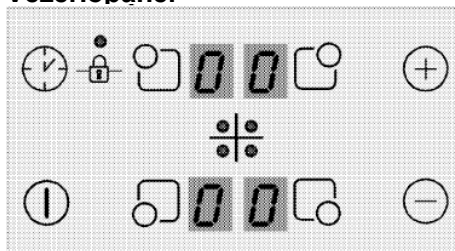
Az edénynek megfelelő főzőzóna kiválasztása

Nagy főzőzóna Ø 28-32	Normál főzőzóna Ø 18 cm	Kis főzőzóna Ø 14,5-15 cm
Nagy főzőzóna • Automatikusan alkalmazkodik a serpenyőhöz. • Ideális teljesítmény leadás. • Tökéletes hőelosztást biztosít. Olyan ételek elkészítéséhez használják, mint a nagy palacsinta vagy a nagy halak félig vagy nagyon félig átsütve.	Normál főzőzóna • Automatikusan alkalmazkodik a serpenyőhöz. • Ideális teljesítmény leadás. • Tökéletes hőelosztást biztosít. Minden típusú főzéshez használható.	Kis főzőzóna • Lassú főzéshez (szószok, krémek) • A személyek számának megfelelő kis adagok elkészítésére szolgál.

A főzőzónák használata

Ne hagyja, hogy bármi a főzőlapra essen. Még az apró tárgyak, például egy szívószál is károsíthatja a főzőlapot. Ne használjon repedt főzőlapot. Ezeken a repedéseken keresztül víz szívároghat be, és rövidzárlatot okozhat. A felület bármilyen sérülése (pl. látható repedések) esetén azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy csökkentse az áramütés veszélyét.

Vezérlőpanel



Kezelőszervek leírása



Be/Ki gomb.

Hőmérséklet beállítása/ időzítő emelése*



Hőmérséklet beállítása / időzítő csökkentése
Zár gomb

Be-/kikapcsoló időzítő
Bal első főzőzóna választó gomb
Bal hátsó főzőzóna választó gomb
Jobb hátsó főzőzóna választó gomb
Jobb első főzőzóna választó gomb



A főzőzóna kijelzőjén megjelenő "H" vagy "h" szimbólum azt jelzi, hogy a főzőzóna még forró. Ne érintse meg a főzőzónákat.

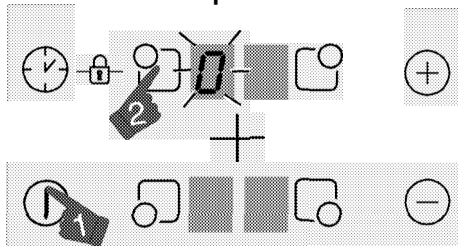
Maradék hő-jelző

A főzőzóna kijelzőjén megjelenő "H" szimbólum azt jelzi, hogy a főzőlap még forró, és kis mennyiségű étel melegen tartására használható. Ez a szimbólum hamarosan "h" szimbólummá változik, ami alacsonyabb hőmérsékletet jelez.



Áramszünet esetén a maradék hő-jelző nem világít, és nem figyelmezteti a felhasználót a forró főzőzónákra.

A főzőzónák bekapcsolása



1. Érintse meg a "I" gombot a főzőlap bekapcsolásához.
 2. Érintse meg a főzőzóna kiválasztó gombot, amit be akar kapcsolni.
- A főzőzóna kijelzőjén a "0" szimbólum jelenik meg, és a hozzárendelt kijelző megnövelt fényerővel világít.



Ha 20 másodpercen belül nem történik semmilyen intézkedés, a lemez automatikusan visszatér a készenléti üzemmódba.

Hőmérsékleti szint beállítása

Az 1-7. szinteken az edényben lévő víz vagy olaj felforrhat vagy leállhat. Ez azt a benyomást keltheti a felhasználóban, hogy a termék időszakosan be- és kikapcsol. Ez a helyzet, amely különösen akkor fordulhat elő, ha kevés víz vagy olaj van az edényben, nem hiba, hanem a termék működési módja.



A grafikus ábrázolások és képek csak tájékoztató jellegűek. A tényleges megjelenítések és funkciók a modelljétől függően változhatnak.



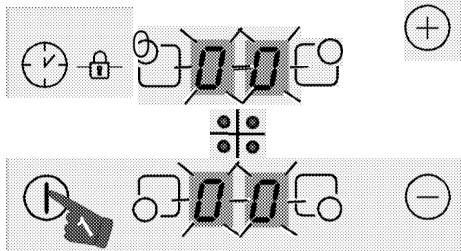
Ez a készülék egy érintős kezelőpanel segítségével működik. Az érintős kezelőpanelen végzett minden műveletet hangjelzéssel erősít meg a készülék.



A kezelőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és piszkos felületek működési problémákat okozhatnak.

A főzőzóna bekapcsolása

1. Érintse meg a kezelőpanelen a gombot "I". Az összes főzőzóna kijelzőjén megjelenik a "0" ikon



Ha 20 másodpercen belül nem történik semmilyen intézkedés, a főzőlap automatikusan visszatér készenléti üzemmódba.

A főzőzóna kikapcsolása

1. Érintse meg a kezelőpanelen a "I" gombot. A főzőlap kikapcsol és készenléti üzemmódba lép.

Nyomja meg a „+” vagy „-” gombokat a hőmérséklet „1” és „9” közötti értékre történő beállításához.



A 280 mm-es indukciós főzőzóna külső része (ha a termék 280 mm-es indukciós főzőzónával van felszerelve) csak akkor aktiválódik, ha a serpenyő elég nagy ahhoz, hogy befedje a főzőzónát, amelyre helyezték, és a hőmérsékletet 8-nál magasabb értékre állították be.

A főzőzónák kikapcsolása:

A főzőzóna 3 különböző módon kapcsolható ki.

1. A hőmérsékleti szint "0"-ra történő csökkentésével.
2. Nyomja meg a megfelelő főzőterület szimbólumot "0" egy bizonyos ideig.
3. A kívánt főzőzóna időzítő opciójának kikapcsoló kapcsolójával
Az idő leteltével az időzítő kikapcsolja a hozzá rendelt főzőzónát. A megfelelő kijelzőn "0" vagy "00" jelenik meg.
Az idő leteltével hangjelzés hangzik el. Kapcsolja ki a hangjelzést a kezelőpanel bármelyik gombjának megérintésével.

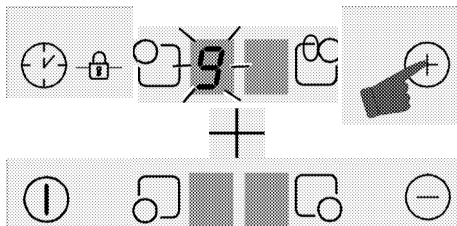
Nagy teljesítmény (booster)

(Ez a funkció választható, előfordulhat, hogy az Ön termékében nincs.)

A "P" booster funkció gyors bemelegítésre használható. Ez a funkció azonban nem ajánlott hosszabb ideig tartó főzéshez. Előfordulhat, hogy a booster funkció nem minden főzőzónában áll rendelkezésre.

Nagy teljesítmény bekapcsolása (booster):

1. Érintse meg a "1" gombot a lemez bekapcsolásához.
2. Válassza ki a főzőzónát a főzőzónaválasztó gomb megérintésével.
3. Érintse meg a "+" vagy a "-" gombot először a „9” szint eléréséhez.



4. Amikor a főzőtér a „9” szinten van, nyomja meg egyszer a „+” gombot, hogy a főzőtér hőmérsékletét „P” értékre állítsa.

A nagy teljesítmény (booster) kikapcsolása:

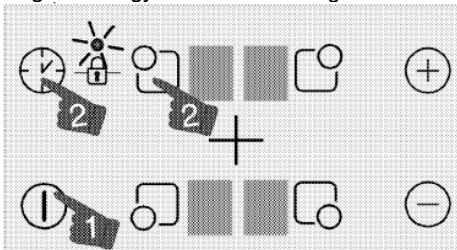
- A booster funkció kikapcsolásához nyomja meg a „-” gombot, és állítsa a hőmérsékletet a „9” szintre. A főzőtér kikapcsol a booster funkcióból, és továbbra is a „9” szinten működik.
- A „-” gomb megnyomásával csökkentheti a hőmérsékleti szintet, vagy a hőmérséklet „0” értékre történő csökkentésével teljesen kikapcsolhatja a főzőterületet.

Gombzár

Annak elkerülése érdekében, hogy a főzőlap működése közben véletlenül megváltoztassa a funkciókat, bekapcsolhatja a gombzárat.

A gombzár aktiválása

1. Érintse meg a "1" gombot a főzőlap bekapcsolásához.
2. Kapcsolja be a gombzárat a "1" a "0" gombok egyszerre történő megérintésével.



A gombzár aktiválódik, és a "1" szimbólumon lévő pont felvilágít.



Ha kikapcsolja a főzőlapot, amikor a gombok le vannak zárva, a gombzár a főzőlap következő bekapcsolásakor aktiválódik. A főzőlap működtetéséhez a gombzárat ki kell kapcsolni.

Gombzárok deaktiválása

1. Ha a gombzás aktív, kapcsolja ki a gombzárat a "☞" a "☐" gombok egyszerre történő megérintésével.
A gombzár deaktiválódik, és a "🔒" szimbólumon lévő pont kialszik.

Gyermezkár (Ez a funkció választható, előfordulhat, hogy az Ön termékében nincs.)

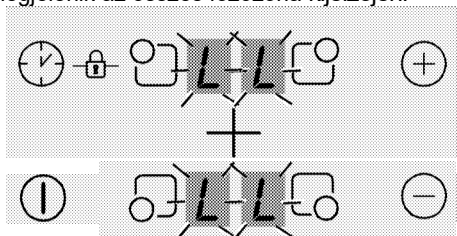
A főzőlap védhető az akaratlan működtetés ellen, így megvédve a gyermekeket a főzőzóna bekapcsolásától. A gyermezkár csak készenléti üzemmódban kapcsolható be és ki.



A gyermezkár áramkimaradás esetén megszűnik.

Gyermezkár aktiválása

1. Érintse meg a "1" gombot a főzőlap bekapcsolásához.
 2. Kapcsolja be a gyermezkárat a "☐" a "☞" gombok egyszerre történő megnyomásával, majd a hangjelzés megszólalása után nyomja meg a "+" gombot.
- A gyermezkár aktiválódik, és az "L" szimbólum megjelenik az összes főzőzóna kijelzőjén.



Gyermezkár kikapcsolása

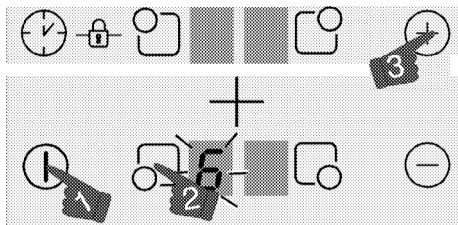
1. Érintse meg a "1" gombot a főzőlap bekapcsolásához.
2. Kapcsolja ki a gyermezkárat a "☐" a "☞" gombok egyszerre történő megnyomásával, majd a hangjelzés megszólalása után nyomja meg a "+" gombot.

Az időzítő funkció

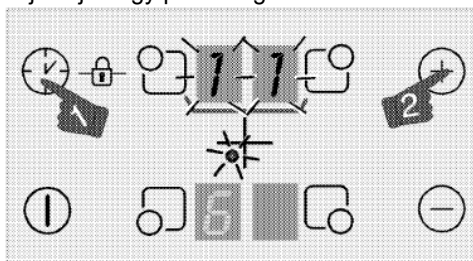
Ez a funkció segít a főzésben. Nem kell a sütő közelében lennie a sütés teljes ideje alatt. A főzőzóna automatikusan kikapcsol az Ön által kiválasztott idő után.

Az időzítő bekapcsolása

1. Érintse meg a "1" gombot a főzőlap bekapcsolásához.
2. Válassza ki a beállítani kívánt főzőzónát a főzőzónaválasztó gombok megérintésével.



3. Állítsa be a kívánt főzési szintet a +/- gombokkal.
4. Érintse meg a "☞" gombot az időzítő bekapcsolásához. A kijelzőn a "00" szimbólum világít és a főzőzóna kijelzőjén egy pont világít fel.



A jobb hátsó és a bal hátsó főzőzóna kijelzője időzítő kijelzőként működik, amíg az időzítő aktív.

5. Állítsa be a kívánt időt a +/- gomb megérintésével



Az időzítőt csak olyan főzőzónához lehet beállítani, amelyek már használatban vannak.



Ismételje meg a fenti eljárást a többi főzőzóna esetében, amelyeknél be kívánja állítani az időzítőt.

i Az időzítőt csak akkor tudja beállítani, ha kiválasztotta a főzőzónát és a főzőzónához tartozó hőmérsékleti értéket.

i Ha kiválasztja azt a főzőzónát, amelyhez az időzítő be van állítva, a hátralévő idő megjeleníthető, ha ismét megérinti a  gombot.

Az időzítő kikapcsolása

Az időzítő lejártá után a főzőzóna automatikusan kikapcsol, és egy hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

Az időzítők korábbi leállítása

Ha idő előtt kikapcsolja az időzítőt, a főzőzóna a beállított hőmérsékleten működik tovább, amíg ki nem kapcsolja.

1. Válassza ki a kikapcsolni kívánt főzőzónát

2. Érintse meg a  gombot az időzítő bekapcsolásához.

3. Amíg az időzítő képernyőjén megjelenik a "00" szimbólum, érintse meg a "-" gombot az érték "00" értékre állításához.

Az adott főzőzónához tartozó időzítő kikapcsol.

Az indukciós főzőzónák biztonságos és hatékony használata

Működési elvek: Az indukciós főzőlap közvetlenül a főzőedényt melegíti, ami a működési elvének egyik jellemzője. Ezért számos előnye van más típusú főzőlapokkal szemben. Működése hatékonyabb, és a lap felülete nem melegszik fel.

Az indukciós alp első osztályú biztonsági rendszerekkel van felszerelve, amelyek maximális biztonságot nyújtanak a használat során.

i Az Ön főzőlapja modelltől függően 145, 180, 210-280 mm átmérőjű indukciós főzőzónákkal lehet felszerelve. Az indukciós funkcióval minden főzőzóna érzékeli az összes edényt, amelyet rátesz. Az energia csak a főzőlap és az edény közötti érintkezési ponton sűrűsödik, így minimális energiafogyasztás érhető el.

Működési időbeli korlátozások

A főzőlap működési időkorlátozással van ellátva. Ha egy vagy több főzőzóna bekapcsolva marad, a főzőzóna egy bizonyos idő után automatikusan kikapcsol (lásd az 1. táblázatot). Ha egy főzőzónához időzítőt rendel, akkor az időzítő kijelzője is kikapcsol. Az üzemidő korlátozása a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. Ezen a hőmérsékleti szinten a maximális üzemidő kerül felhasználásra. A főzőzóna automatikus kikapcsolása után a felhasználó a fent leírtak szerint újraindíthatja a főzőzónát. (1,2 szint 6óra, 3,4 szint 5 óra, 5 szint 4 óra, 6,7,8 szint / 1,5 óra, 9 szint 20-30 perc, P (Booster) 5-10 perc (A főzőzóna 5 perc után 9-es szintre csökken))

Védelem a túlmelegedés ellen

A lemez több érzékelőt tartalmaz, amelyek garantálják a túlmelegedés elleni védelmet. Túlmelegedés esetén a következőket veheti észre:

- A bekapcsolt főzőzóna kikapcsol.
- A kiválasztott szint csökkenhet. Ezt az állapotot azonban nem fogja látni a kijelzőn.

Tűlfolyásbiztonsági rendszer

Az Ön főzőlapja tűlfolyásbiztonsági rendszerrel van felszerelve. A vezérlőpanelre kiömlő folyadék esetén a rendszer azonnal lekapcsolja az áramcsatlakozást és leállítja a főzőlapot. Ez idő alatt a kijelzőn az "F" jel jelenik meg.

Pontos teljesítménybeállítás

Az indukciós lemez azonnal reagál a parancsokra, ami a működési elvének egyik jellemzője. A teljesítménybeállítások nagyon gyorsan változnak. Így megakadályozhatja, hogy az étel (vizet, tejet stb. tartalmazó) ételek még a túlsordulás előtti pillanatban is kifolyjanak az edényből.

Zaj

Főzés közben a felhasználó bizonyos hangokat hallhat

A főzőlap használatakor az edények alapanyagának típusától függően bizonyos zajokat hallhat. Ez a zaj az indukciós technológia normális része. Nem hiba.

A hangok lehetséges okai és típusai:

Ventilátorzaj

A főzőlap ventilátorral van felszerelve, amely a termék hőmérsékletének megfelelően automatikusan bekapcsol. A ventilátor többféle meghajtási sebességgel és különböző aktiválási szintekkel rendelkezik a hőmérséklettől függően.

Alacsony, transzformátorzajhoz hasonló zúgás

Ez normális az indukciós technológiánál. Az edény aljának azonnali felmelegedése miatt a főzőedény anyagától függően alacsony zúgás is keletkezhet. Ezért a felhasználó különböző főzőedényeknél eltérő zajokat tapasztalhat.

Repedés

A főzés során recsegést hallhat. Ez az edényalap anyagától és szerkezetétől függ. Ha több rétegből és különböző anyagokból áll, akkor előfordulhat a recsegés.

Fütyülés

A sípolást akkor hallhat, ha a főzőlap ugyanazon oldalán két lapon, különböző főzési szinten főz.

Üres edény

Zajt hallhat, ha üres edényt melegít. Ha vizet vagy ételt tesz bele, ez a zaj megszűnik.

Ha az érintőfelület felületét erős gőz éri, a teljes vezérlőrendszer leállhat és hibajelzést küldhet.



Tartsa tisztán az érintővezérlés felületét. Előfordulhat, hogy hibás működés lép fel.

6 A sütő mőködtetése

Általános információk a sütésről és grillezés



A forró felületek égési sérüléseket okoznak!

A termék használat közben forró lehet.

Soha ne érintse meg a forró főzőfelületeket, sütő belsejét, fűtőtesteket stb. Gyermekek elől elzárva tartandó.

Mindig viseljen sütőhasználatra tervezett hőálló kesztyűt, amikor az edényeket forró sütőbe helyezi vagy onnan kiveszi.



Legyen óvatos a sütő ajtajának kinyitásakor, mert gőz távozhat. A kiszabaduló gőz leforrázhatja a kezét, az arcát és/vagy a szemét.

Sütési tippek

- Használjon megfelelő, tapadásmentes bevonattal ellátott fém tepsiket vagy alumínium edényeket, illetve hőálló szilikonformákat.
- Használja ki a lehető legjobban a talapzat helyét.
- Helyezze a sütőformát az alap közepére.
- A sütő vagy a grill bekapcsolása előtt válassza ki az alap megfelelő helyzetét. Ha a sütő forró, ne változtassa meg a talp helyzetét.
- Hagyja csukva a sütő ajtaját.

Tippek a sütéshez

- Az egész csirke, a pulyka és a nagyobb húsdarabok főzés előtti feldolgozása olyan öntetekkel, mint a citromlé és a fekete bors, növeli a főzési teljesítményt.
- A húst csontokkal együtt körülbelül 15-30 perccel tovább kell sütni, mint ugyanezt a húsadagot csontok nélkül.
- Minden centiméter húsvastagság körülbelül 4-5 perc sütési időt igényel.
- Sütés után hagyja a húst a sütőben kb. 10 percre pihenni. A szaft jobban szétterül a sült húsból, és szeleteléskor nem folyik ki a húsból.
- A halat a középső vagy alsó talapzatra kell helyezni egy hőálló tepsiben.

Grillezési tippek

Ha húst, halat és baromfit grillez, gyorsan megbarnulnak, ropogósak lesznek, és nem száradnak ki. A lapos darabok, a húsnyerságok és a mártások különösen alkalmasak a grillezésre, akár csak a magas víztartalmú zöldségek, például a paradicsom és a hagyma.

- Terítse a grillezni kívánt darabokat egy drótrácsra vagy egy drótrácsos sütőlapra úgy, hogy a lefedett terület ne haladja meg a melegítő rács méretét.
- Csúsztassa a drótrácsot vagy a sütőlemezt a grillráccsal együtt a sütőbe a kívánt szintre. Ha drótrácson grillez, csúsztassa a sütőlemezt az alsó rácsra, hogy felfogja a lecsepegő zsírt. A sütőlapnak, amellyel a zsiradékot felfogja, le kell fednie a teljes grillezőfelületet. Előfordulhat, hogy ez a sütőlemez nem tartozéka a készüléknek. A könnyebb tisztítás érdekében adjon egy kevés vizet a sütőlemezhez.

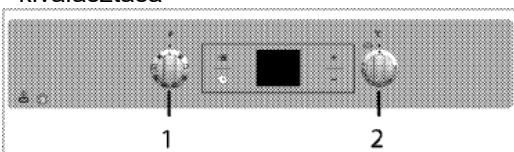


A grillezésre alkalmatlan ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak a grillezés intenzív hőhatására.

Ne helyezze az ételeket túlságosan hátra a grill hátuljára. Ez a legforróbb hely, és a zsíros ételek meggyulladhatnak.

Elektromos sütővel való munka

Hőmérséklet és üzemmód kiválasztása



1 – Funkciógomb

2 – Hőmérséklet gomb

1. Állítsa a funkciógombot a kívánt üzemmódba.

2. Állítsa a hőmérsékletgombot a kívánt hőmérsékletre.

A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre és megtartja azt. A hőmérsékletjelző világít, amíg a sütő felmelegszik.

Az elektromos sütő kikapcsolása

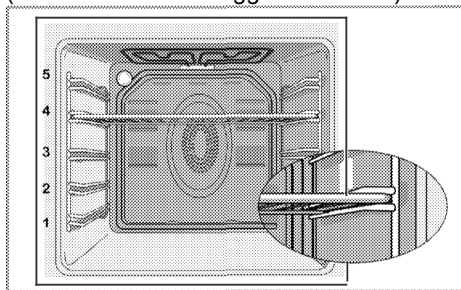
Fordítsa a funkciógombot és a hőmérsékletgombot kikapcsolt (felső) állásba.

Az alap helyzetek (drótszintes modellek esetén)

Fontos, hogy a drótrácsot helyesen helyezze el a drótalapzaton.

A drótrácsot az ábrán látható módon kell a drótalapok közé helyezni.

Ne engedje, hogy a drótrács a sütő hátsó falához álljon. Ezért a jó grillezési teljesítmény eléréséhez csúsztassa a drótrácsot az alap elülső részébe, és szükség szerint igazítsa az ajtóhoz. (A termékmodellről függően változik.)



A gőz funkció használata

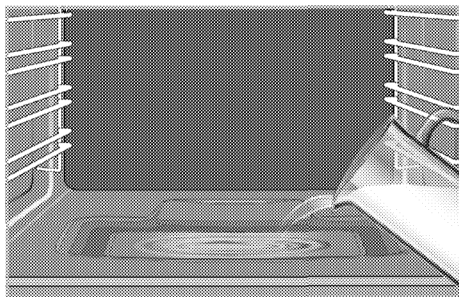
A sütője rendelkezik gőzfőző funkcióval. Az előkészítés során a sütő aljára juttatott víz a hő segítségével elpárolog, és ez a gőz jobb sütési eredményt biztosít. A gőz hatására a sütemény nagyobb lesz, a felület könnyebb, a széle pedig ropogósabb.

Ráadásul a gőz csökkenti a hús nedvességvesztését, így az szaftosabb és ízletesebb lesz.

i A gőzkészítés csak a használati útmutatóban felsorolt funkciókhoz használható.

Gőzzel történő elkészítéshez:

1. A funkciót, a hőmérsékletet, az időt és az utántöltendő vízmennyiséget lásd a gőzkészítési táblázatban. A táblázatban nem szereplő ételek esetében ezeket az értékeket maga is meghatározhatja.
2. Az ételtől függően öntsön annyi vizet a sütő alján lévő tepsibe, amennyit használni szeretne.



Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak palackozott vizet használjon. Ne adjon alkoholt vagy szilárd anyagokat tartalmazó forró oldatokat a víztartályba.

3. Állítsa a funkciógombot a kívánt üzemmódra a gőzzel.
 4. Állítsa a hőmérsékletszabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
 5. Nyomja meg a kezelőpanelen a gőz/hevítés gombot.
- "A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és megtartja azt. A hőmérsékletjelző a fűtés alatt világít. A hőmérsékletjelző lámpa kialszik, amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet.
6. Helyezze az ételt az ajánlott polcra.



Legyen óvatos az ajtó kinyitásakor. A sütés közben, mivel gőz távozik. A kiszabaduló gőz leforrázhatja kezét, arcát és/vagy szemét.

Megkezdődik a sütési folyamat.

7. A sütési folyamat végén a sütő kikapcsolásához állítsa a funkció- és hőmérsékletgombokat kikapcsolt állásba.



Minden gőzölési ciklus után ellenőrizze, hogy nincs-e víz a sütő alján. Ha igen, törölje le a vizet egy száraz ruhával, miután a sütő kihűlt. Ellenkező esetben a sütő alján maradt víz vízkőlerakódást okozhat.

Működési módok

Az ábrákon látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön termékén látható elrendezéstől.



A "Gőzkészítés gomb" gomb csak az alább felsorolt üzemmódokban aktív. Más, nem meghatározott üzemmódokban ez a gomb akkor sem működik, ha megnyomja. Ha ezt a gombot bármelyik üzemmódban megnyomja, az nem jelenti azt, hogy ez a funkció működik vagy nem működik. Ez nem hiba



Ventilátoros működés

A sütő nem melegszik fel. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik. A fagyasztott darabos ételek szobahőmérsékleten lassan felolvadnak, a főtt ételek pedig lehűlnek. Egy egész húsdarab felolvasztása hosszabb ideig tart, mint a darabos ételeké.

Felső és alsó fűtés



A felső és alsó fűtés működik. Az ételek melegítése egyszerre történik felülről és alulról. Ez alkalmas például sütemények, tészták vagy piték és tálal ételek sütőformában történő sütéséhez. Csak egy sütőlemezzel főzhet. Ez a funkció gőzzel történő elkészítéshez használható. Használatához nyomja meg a gőztisztítás/gőzkészítés gombot.



Ventilátoros fűtés

A ventilátoros fűtés (a hátsó falban) működik. A ventilátor segítségével a forró levegő nagyon gyorsan és egyenletesen terjed a sütőben. A legtöbb esetben nincs szükség előmelegítésre. Alkalmas az ételek különböző szintű talpazaton történő sütésére. Alkalmas több sütőlappal történő sütéshez. Ez a funkció használható gőzzel történő elkészítéshez. Használatához nyomja meg a gőzsütés/tisztítás gombot.

Alsó fűtés



Csak az alsó fűtés működik. Alkalmas pizzákhoz és az ételek aljának utólagos pirításához.

Ez a funkció a gőztisztítás megkönnyítésére használható. Használatához nyomja meg a gőzfűtés/tisztítás gombot.



3D funkció

Működés közben van felső fűtés, alsó fűtés és ventilátoros fűtés (a hátsó falban). Az ételek mindkét oldalról egyenletesen és gyorsan sülnék. Csak egy lapos tepsivel süssön.



Alsó/felső fűtés ventilátorral



Működés közben van egy felső fűtőtest, egy alsó fűtőtest és egy ventilátor (a hátsó falban). A ventilátor nagyon gyorsan és egyenletesen teríti a forró levegőt a sütőben. Csak egy sütőlappal süssön.



Teljes grill

A sütő mennyezetén egy nagyméretű grillrács található. Alkalmas nagy adag hús grillezésére.

A grillezendő nagy vagy közepes adagokat a megfelelő helyre helyezze a talpazaton a grillfűtés alá.

A grillezési idő fele után fordítsa meg az ételt.

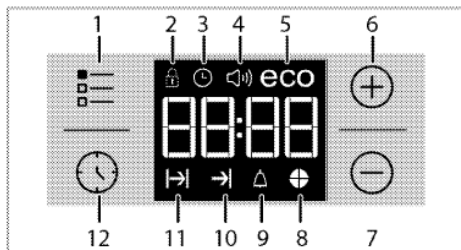
Grill + ventilátor



A grillezés hatása nem olyan erős, mint a teljes grillezésé.

- Helyezze a grillezésre szánt kis vagy közepes adagokat a megfelelő helyre a grillfűtés alatti szintre.
- A grillezési idő fele után fordítsa meg az ételt.

A sütő óra használata



- 1 Beállítások gomb
 - 2 Gombzár szimbólum
 - 3 Óra szimbólum
 - 4 Riasztási hangerő szimbólum*
 - 5 Eco üzemmód szimbólum
 - 6 Plusz gomb
 - 7 Mínusz gomb
 - 8 Az órapite szimbólum
 - 9 Riasztás szimbólum
 - 10 A főzési idő végének szimbóluma*
 - 11 A főzés időtartama szimbóluma*
 - 12 Program gomb
- (A termékmodelltől függően változik.)



A maximálisan beállítható sütési idő 5 óra 59 perc.

A program áramszünet esetén törlődik.

A sütőt újra kell programozni.



A beállítások elvégzése közben a kapcsolódó szimbólumok megjelennek a kijelzőn. Egy rövid ideig várnia kell, amíg a beállítások érvénybe lépnek.



Ha nem végez semmilyen főzési beállítást, akkor nem tudja beállítani az időt a napon belül.



A hátralévő idő akkor jelenik meg, ha a főzési időt a főzés megkezdése után állította be.

Főzés a főzési idő beállításával:

A sütő az időzítőn a sütési idő beállításával beállítható, hogy a sütés egy meghatározott idő végén leálljon.

1. Válassza ki a főzési funkciót.
2. Érintse meg a "🕒" gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a főzési idő "⌚" szimbóluma.
3. Állítsa be a főzési időt az +/- gombok segítségével

Amikor a főzési idő be van állítva, a kijelzőn megjelenik a "⌚" szimbólum, és az idő visszaszámlál.

4. Helyezze a sütőedényt a sütőbe, és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérséklet-beállító gombbal. A sütés megkezdődik.

A főzési idő visszaszámlálása megkezdődik a kijelzőn, amint a főzés megkezdődik, és az időszimbólum minden része világít. A beállított főzési idő 4 egyenlő részre oszlik, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Így könnyen megtudhatja a megfelelő főzési időt, és minden könnyebb lesz.

A főzési idő végének későbbi időpontra történő beállítása: (Ez a funkció opcionális.

Lehet, hogy az Ön termékénél nincs.)

Miután beállította a főzési időt az időzítőn beállíthatja a főzési idő végét.

Válassza ki a főzési funkciót.

2. Érintse meg a "🕒" gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a főzési időt jelző "⌚" szimbólum.
3. Állítsa be a főzési időt a +/- gombok segítségével.

A főzési idő beállításakor a kijelzőn a "⌚" szimbólum világít.

4. Érintse meg a "🕒" gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a főzési idő végét jelző "⌚" szimbólum.
5. Nyomja meg a +/- gombokat a főzési idő végének beállításához.

A főzési idő beállítása után a kijelzőn a  és a  szimbólum jelenik meg. A főzés megkezdése után a  szimbólum eltűnik.

6. Helyezze a sütőedényt a sütőbe, és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletállító gombbal. A sütés megkezdődik.

A sütőidőzítő a beállított idő végétől visszaszámolva számolja ki a sütési időt. A kiválasztott üzemmód akkor aktiválódik, amikor a főzési idő megkezdődött és a sütő felmelegedett a beállított hőmérsékletre. Ezt a hőmérsékletet a sütési idő végéig megtartja. A főzési idő visszaszámlálása a kijelzőn megkezdődik, amint a főzés megkezdődik, és az időjelző minden része világít. A beállított főzési idő 4 egyenlő részre van osztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kikapcsol. Így könnyen láthatóvá válik a megfelelő főzési idő, és minden egyszerűbbé válik.

7. Amikor a főzés befejeződött, a kijelzőn megjelenik a "End" (Vége) felirat, és az időzítő hangjelzéssel figyelmeztet.

8. A riasztójelzés 2 percig szólal meg. A hangjelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy bármilyen gombot. A hangjelzés elnémul, és az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

 Ha a hangjelzés végén megnyom egy bármilyen gombot, a sütő újraindul. Fordítsa a hőmérséklet- és funkcióbeállító gombot a "0" (ki) állásba, és kapcsolja ki a sütőt, hogy megakadályozza a sütő újraindulását a figyelmeztetés végén.

A gombok zárjának aktiválása

A gombzár funkció aktiválásával megakadályozhatja a sütő használatát.

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

A kijelzőn megjelenik a "OFF" üzenet

2. Nyomja meg a + gombot a gombzár aktiválásához.

A gomb zár bekapcsolásakor a kijelzőn a

"On" üzenet jelenik meg, és a  szimbólum világít.

 A sütő nyomógombjai nem működnek, ha a gombzár funkció be van kapcsolva. A gombzár áramkimaradás esetén nem oldódik ki.

A gombzár kikapcsolása

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

A kijelzőn megjelenik az "On" üzenet

2. Kapcsolja ki a gombzárát a - gomb megnyomásával.

A gombzár kikapcsolásakor a "OFF" üzenet jelenik meg.

A riasztás beállítása

A készüléket a főzőprogramokon kívül bármilyen figyelmeztetésre vagy emlékeztetőre használhatja.

A riasztás nincs hatással a sütő funkcióira. Csak egyfajta figyelmeztetésként szolgál. Ez például akkor hasznos, ha egy bizonyos időpontban szeretné megfordítani az ételt a sütőben. Ha a beállított idő letelt, az időzítő hangjelzéssel figyelmeztet.

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

 A maximális riasztási idő 23 óra és 59 perc lehet.

2. Használja a +/- gombokat a riasztási idő beállításához

 Az ébresztőhang, a napszak, a kijelző fényereje és a hőmérséklet beállítására szolgáló funkciógomboknak a 0 (OFF) állásban kell lenniük.

Az ébresztési idő beállítása után a riasztás  szimbólum világít, és a kijelzőn megjelenik a riasztási idő.

3. Az ébresztési idő lejártakor a  szimbólum villog, és egy hangjelzés szólal meg.

A riasztó kikapcsolása

1. A riasztás 2 percig szól. A hangjelzés kikapcsolásához nyomjon meg bármilyen gombot.

A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

Riasztás törlése:

1. A riasztás törléséhez érintse meg az  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum, hogy törölje a riasztást.

2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a – gombot, amíg a "00:00" meg nem jelenik.

i Az ébresztési idő megjelenik. Ha az ébresztési időt és a főzési időt egyidejűleg állítja be, a két idő közül a rövidebb fog megjelenni.

A riasztás hangjának megváltoztatása

1. Érintse meg a  gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
 2. Állítsa be a kívánt riasztási hangot a +/- gombokkal.
 3. A beállított hang máris aktiválódik.
- A kiválasztott riasztási hang jelenik meg a kijelzőn mint "b-01", "b-02" vagy "b-03".

A napi idő változása

Ha meg akarja változtatni az időt, amelyet korábban beállított:

1. Érintse meg a  gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
2. Állítsa be az időt a +/- gombokkal.
3. A beállított idő egy pillanat múlva aktiválódik.

Takarékos üzemmód

Energiatakarékos üzemmódban energiát takaríthat meg, ha a főzési idő beállításával főz. Ebben az üzemmódban a sütő belső hőmérsékletén és a fűtőelemek kikapcsolásával a sütési idő vége előtt fejezi be a főzést.

Energiatakarékos üzemmód beállítása

1. Nyomja meg a  szimbólumot, amíg a kijelzőn az eco szimbólum meg nem jelenik. A kijelzőn megjelenik a "OFF" üzenet

2. Aktiválja az energiatakarékos üzemmódot a + gomb megnyomásával.

A zár aktiválása után a kijelzőn az "On" felirat jelenik meg, és az energiatakarékos üzemmód szimbólum világít.

Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolása.

1. Nyomja meg a  szimbólumot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az eco üzemmód szimbólum.
- A kijelzőn megjelenik a "On" üzenet
2. Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyomja meg a - gombot. "Off" jelenik meg.

A képernyő fényerejének beállítása

(Ez a funkció választható, előfordulhat, hogy az Ön termékében nincs.)

1. Nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a d-01 vagy d-02 vagy d-03, és állítsa be a fényerőt.
2. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt fényerőt. A beállított fényerő máris aktiválódik.

Főzési időbeosztás

i A táblázatban megadott idők tájékoztató jellegűek. Az idők az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és saját főzési preferenciáitól függően változhatnak.

Sütés és pirítás

- i** 1. a sütő alja az alsó aljzat.

Étel	Edény szám	Üzemmód	Pozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (cca. perc)
Kalács tepsin*	Egy tepsi		3	175	30...45
Kalács formában*	Egy tepsi		2	175	30...50
Kalács sütőpapírban*	Egy tepsi		3	160...170	20...30
Piskóta tészta*	Egy tepsi		3	180...200	10...20
Száraz sütemény*	Egy tepsi		3	160...170	20...30
Péksütemény*	Egy tepsi		3	200	20...30
Sűrű sütemény*	Egy tepsi		3	190	20...35
Élesztő*	Egy tepsi		3	190	20...40
Lazagne*	Egy tepsi		2	180	25...45
Pizza*	Egy tepsi		1	200	10...20

Szarvasmarha steak (egész) / sült hús	Egy tepsi		2	25 perc 220, majd 180...190	80...100
Báránycomb (lábasban)	Egy tepsi		2	25 perc 220, majd 190	70...90
Sült csirke	Egy tepsi		2	15 perc 250/max, majd 190	55...65
	Egy tepsi		2	15 perc 220, majd 180...190	50...65
Pulyka (Szeletelve)	Egy tepsi		3	25 perc 220, majd 190	70...120
	Egy tepsi		2	25 perc 220, majd 180...190	60...100
Halak	Egy tepsi		3	200	20...30
	Egy tepsi		3	200	20...25
2 sütőlappal történő egyidejű sütés során a mélyebb lapot a felső rácsra, a másik lapot pedig az alsó rácsra helyezze. *Ajánlott minden ételt előmelegíteni.					

(**) Előmelegítést igénylő sütés esetén a sütő elején melegítse elő a sütőt a beállított hőmérséklet eléréséig.

Tipppek a sütemények sütéséhez

- Ha a kalács túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kkal, és csökkentse a főzési időt.
- Ha a torta nedves, használjon kevesebb folyadékot vagy csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal.
- Ha a sütemény teteje túl sötét, tegye alacsonyabbra, csökkentse a hőfokot, és növelje a sütési időt.
- Ha belülről jól átsült, de kívülről ragacsos, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tipppek a sütemények sütéséhez

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és csökkentse a sütési időt. A tésztarétegeket tejből, olajból, tojásból és joghurtból készült mártással megnedvesítjük.
- Ha túl sokáig tart a tészta sütése, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne haladja meg a tepsi mélységét.

-

Ha a tészta felülete sötét, de az alja nem sült meg, ellenőrizze, hogy a felhasznált mártás mennyisége nem túl sok-e a tészta alján. Az egyenletes színeződés érdekében próbálja meg egyenletesen eloszlatni a mártást a tésztarétegek között és a tetején.



Süsse a tésztát a sütési táblázatban megadott mód és hőmérséklet szerint. Ha az alja még mindig nem elég barna, legközelebb egy szinttel alacsonyabb szintre helyezze.

Tipppek a zöldségek sütéséhez

- Ha a zöldségek vékonyak és szárazak lesznek, sütőtepsi helyett egy fedeles serpenyőben főzze meg őket. A zárt edényekben megmarad a folyadék az ételben.
- Ha a zöldséges étel nem fog megfőni, főzze meg előre a zöldségeket, vagy készítse el konzervként, majd ezután tegye be a sütőbe.

Gőzzel való sütés táblázat

Étel	Szükséges kiegészítők	Üzem mód	Pozíció	Hőmérséklet (°C)	Szükséges víz mennyisége (ml)	Mikor adjuk hozzá a vizet?	Sütési idő (cca. perc)	Súly (az étel hozzávetőleges mennyisége grammokban)
Kenyér	Standard tepsi*		3	200	150	Előmelegítés után	35...45	820
Kenyér	Standard tepsi*		3	200	250	Előmelegítés után	35...45	820
Csirke zöld-ségekkel	Standard tepsi*		2	15 perc 250/max, majd 190	250	Előmelegítés után	70 ...80	2000
Rostonsült	Standard tepsi*		3	15 perc 250/max, majd 180	300	Előmelegítés után	65 ...75	1000
Lazac zöld-ségekkel	Standard tepsi*		3	180	250	Előmelegítés után	25 ...35	500
Lazac zöld-ségekkel	Standard tepsi*		3	180	250	Előmelegítés után	25 ...35	500
Kókuszos száraz-sütemény	Standard tepsi*		3	170	200	Előmelegítés után	25 ...35	500
Párolt bukta	Standard tepsi*		3	180	200	Előmelegítés után	20 ...30	1200
Pékáruk melegítése (kenyér, bagel, péksütemény, lepény)	Standard tepsi*		3	120	50	Előmelegítés után	15...25	Kenyér:250 Aprósütemény:500 Bazlama (kenyér lepény):250 Simit (török bagel):300

* A tartozék lehet nincs a sütőhöz mellékelve.

A grill működése



Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját.
A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

körülbelül 5 percig.

A hőmérsékletjelző lámpa kigyullad.

A grill kikapcsolása

1. Fordítsa a funkciógombot a kikapcsolt (felső) állásba.

A grill bekapcsolása

1. Fordítsa a funkciógombot a kívánt grillezési szimbólumra.
2. Ezután válassza ki a kívánt grillezési hőmérsékletet.
3. Ha szükséges, végezze el az előmelegítést



A grillezésre alkalmatlan ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak a grillezés intenzív hőhatására. Ne helyezze az ételt nagyon a grill hátuljához. Ez a legforróbb hely, és a zsíros ételek meggyulladhatnak.

Grillezés grillen

Étel	Szükséges kiegészítő	Pozíció	Ajánlott hőmérséklet (°C)**	Grillezés hossza (kb.)
Halak	Rács	4...5	250/max	20...25 perc
Csirke szeletelt	Rács	4...5	250/max	25...35 perc
Báránycsontdarabok	Rács	4...5	250/max	20...25 perc
Roastbeef	Rács	4...5	250/max	25...30 perc
Borjúhús darabok	Rács	4...5	250/max	25...30 perc
Pirított kenyér*	Rács	4	250/max	1...3 perc

*a vastagságtól függően

**5 percig előmelegíteni

**Ha a termék hőmérsékletét nem lehet beállítani a grillen, akkor az ajánlott hőmérsékleten fog működni.

Az ebben a táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, ami egyszerűsíti a termékvizsgálatot az ellenőrző berendezések esetében.

Étel	Szükséges kiegészítő	Pozíció	Ajánlott hőmérséklet (°C)**	Grillezés hossza (kb.)
Pirított kenyér	Rács	4	250/max	1...3 perc
Húsgombócok (marhahús) - 12 darab	Rács	4	250/max	25...35 perc

A teljes sütési idő 2/3-a után fordítsa meg az ételt.

Javasoljuk, hogy az előmelegítést minden grillezésnél körülbelül 5 percre állítsa be.

Karbantartás és gondozás

Általános információk a tisztításról



Általános figyelmeztetések

- Tisztítás előtt várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazzon tisztítószeret közvetlenül forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A készüléket minden használat után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Ez megkönnyíti az ételmaradékok megtisztítását, és megakadályozza, hogy a készülék későbbi használatakor megégjenek. Ez meghosszabbítja a készülék élettartamát és csökkenti a gyakran előforduló problémákat.
- Ne használjon gőztisztítót a tisztításhoz.
- Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon súrolószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket, vízkőoldókat vagy éles tárgyakat tisztítás közben.
- Nincs szükség speciális tisztítószerre a használat utáni tisztításhoz. Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa meg száraz mikroszál asztalruhával.
- Győződjön meg róla, hogy a tisztítás után teljesen letörölte a maradék folyadékot, és azonnal eltakarította a főzés közben magára fröccsenő ételmaradékokat.
- Ne mossa a készülék bármely részét a mosogatógépben.

A főzőlaphoz:

- Az olyan savas szennyeződések, mint a tej, a paradicsompüré és az olaj maradandó foltokat okozhatnak a főzőlapon és az égő/lemez alkatrészein, a kiömlő folyadékokat a főzőlap lehűlése után azonnal tisztítsa meg a főzőlapot kikapcsolásával.

Inox és rozsdamentes felületek

- Ne használjon sav- vagy klórtartalmú tisztítószereseket rozsdamentes vagy nem oxidált felületek és fogantyúk tisztítására.
- A rozsdamentes acél vagy inox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális. Minden művelet után tisztítsa meg rozsdamentes acélfelületek tisztítására alkalmas tisztítószerrel.

- Tisztítsa meg egy enyhé szappanos rongy és egy rozsdamentes acélfelületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel. Egy irányban törölje le.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a méz-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat a rozsdamentes acél- és üvegfelületekről. A foltok hosszú idő után rozsdásodhatnak.

Zománczott felületek

- Minden használat után tisztítsa meg a zománczott felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ha a termék könnyű gőztisztítási funkcióval van felszerelve, akkor könnyű gőztisztítást is végezhet könnyű makacs szennyeződések esetén. (Lásd az "Egyszerű gőztisztítás" című részt.)
- Makacs foltok esetén használhatja a termék márkájának weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztítószeret és egy sima tisztítóbetétet. Ne használjon külső sütőtisztítószeret.
- A sütő sütési területét a tisztításhoz le kell hűteni. A forró felületek tisztítása tűzveszélyhez és a zománczott felületek károsodásához vezet.

Katalitikus felületek

- A főzőtér oldalfalai csak zománczott vagy katalitikus falazattal boríthatók. Modellről függően változik.
- A katalitikus falak világos matt és porózus felületűek. A sütő katalitikus falai nem tisztíthatók.
- A katalitikus felületek porózus szerkezetük miatt magukba szívják az olajat, és akkor kezdenek el fényleni, amikor a felület olajjal telítődik, ebben az esetben ajánlott az alkatrészek cseréje.

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítószereseket. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy üvegfelületekre tervezett mikroszál asztalruhával. Szárítsa meg száraz mikroszál asztalruhával.

- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak, törölje le hideg vízzel, és tiszta, száraz mikroszálas ruhával törölje szárazra. A tisztítószer-maradványok a következő alkalommal károsíthatják az üvegfelületet.
- Semmilyen körülmények között ne törölje le az üvegfelületre száradt maradványokat fogazott késsel, drótszivaccsal vagy hasonló kaparókkal.
- Az üveg felületén lévő kalciumfoltok (sárga foltok) eltávolíthatók a kereskedelemben kapható vízkőoldóval, vagy például ecettel vagy citromlével.
- Ha a felület erősen szennyezett, egy szivaccsal vigyen fel tisztítószert a foltira, és várjon sokáig, amíg az megfelelően hat. Ezután nedves ruhával törölje át az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ne használjon kemény fémkaparókat és durva tisztítószerkeket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék alkatrészei ne legyenek nedvesek és mosószerfoltosak. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

Tisztító tartozékok

Hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik, ne mossa a termék tartozékait mosogatógépben.

A főzőlap tisztítása

Üveg főzőfelület

Az üveg főzőfelület tisztításakor kövesse az üvegfelületek tisztítására vonatkozó utasításokat, amelyek a "Általános információk a tisztításról" szakaszban találhatók. Speciális esetekben a tisztítást az alábbi információk szerint végezheti el.

- Tisztítsa meg a cukoralapú élelmiszereket, például a sötét krémet, a keményítőt és a szirupot azonnal, anélkül, hogy megvárná a felület lehűlését.

Ellenkező esetben az üveg főzőfelület tartósan károsodhat.

- Ne használjon tisztítószerkeket, ha a főzőlap forró, különben maradandó foltok keletkezhetnek.

A kezelőpanel tisztítása

- Ha a paneleket a gombos kezelőszervek segítségével tisztítja, törölje át a panelt és a kezelőszerveket nedves, puha ruhával, majd száraz ruhával törölje szárazra. A kezelőpanel tisztításához ne távolítsa el a gombokat és a tömítéseket alulról. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- Ne használjon inox tisztítószerkeket a gombok körül, amikor a gombokkal vezérelt inox panelt tisztítja. A gombok körüli jelzőfények sérülhetnek.
- Törölje le az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd száraz ruhával törölje szárazra. Ha a termék kulcszár funkcióval van felszerelve, a kezelőpanel tisztítása előtt állítsa be a kulcszárát. Ellenkező esetben hibás billentyűérzékelés fordulhat elő.

A sütő belsejének tisztítása (sütőrekesz)

Kövesse az "Általános tisztítási információk" részben leírt tisztítási utasításokat a sütő felületének típusa szerint.

A sütő oldalfalainak tisztítása

A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez a modelltől függ. Katalitikus falak esetén olvassa el a "Katalitikus falak" című fejezetben található információkat.

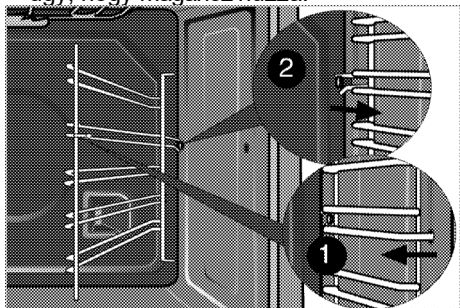
Ha az Ön terméke drótrácsos modell, az oldalfalak tisztítása előtt távolítsa el a drótrácsot. Kövesse az „Általános tisztítási információk” részben leírt tisztítási lépéseket az oldalfalfelület típusára vonatkozóan.

Kövesse az "Általános tisztítási információk" részben leírt tisztítási utasításokat a sütő oldalfali felületének típusa szerint.

Az oldalsó drótrácsok eltávolítása: (A termékmodelltől függően változik.)

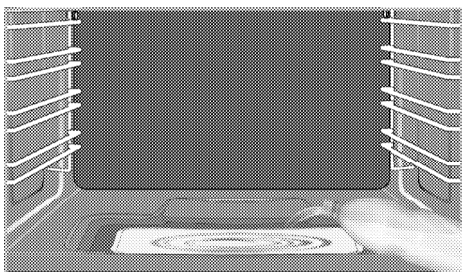
(Ez a funkció választható, előfordulhat, hogy az Ön termékében nincs.)

1. Távolítsa el az oldalsó állvány első részét az oldalfalról való lehúzással.
2. Teljesen távolítsa el az oldalsó állványt úgy, hogy magához húzza.



A sütő alján lévő víztartály tisztítása
Az egyszerű gőztisztítás gyakoriságától és a használt víz keménységétől függően mészfoltok jelenhetnek meg a sütő alján lévő víztartályban.

A gőzfőzés után a sütő alján lévő víztartályban esetlegesen jelen lévő vízkő eltávolítása - Gőztisztításkor 2-3 művelet után: 1. 3,5 deci fehér ecetet (nem lehet 6%-nál erősebb) adjon hozzá a sütő alján lévő vízzel teli medencébe.



2. Várjon legalább 30 percet, amíg az ecet szobahőmérsékleten feloldja a mészmaradványokat.
3. Tisztítsa meg a víztartályt egy puha, nedves ruhával és egy száraz ruhával.



Ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószerkeket a sütő aljának tisztításához. Ne tisztítsa a sütő alján esetlegesen képződő vízkőlerakódást kaparással. Ellenkező esetben a termék alja megkarcolódhat.

A sütő alján lévő víztartályban esetlegesen keletkező vízkő tisztításának hatékonyságának növelése érdekében a fenti vízkőmentesítési lépéseken kívül minden 10. használat után:

Válassza ki azt a működési funkciót, amelyben az alsó fűtés aktív, és hagyja a sütőt 2-3 percig 100 °C-on működni. Ezután kapcsolja ki a sütőt, és használja a Quick & Shine sütő- és grillbelső tisztítószer, amelyet a termék márkájának weboldalán javasolnak, a sütő alján lévő víztartályba, és hagyja hatni 5 perc elteltével törölje át a sütő alján lévő víztartályt egy nedves mikroszálas ruhával, és törölje szárazra.

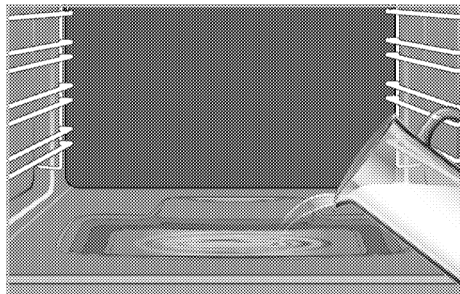
Könnyű gőztisztítás

Ez biztosítja a könnyű tisztítást, mivel a szennyeződéseket (ha nem túl régi) a sütő közepén képződő gőz felpuhítja, és a lecsapódott vízcseppek leöblítik a sütő belső felületét.

1. Vegye ki az összes tartozékot a sütőből.
2. Töltse meg a sütő alján lévő rekeszt 200 ml vízzel.



Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak palackozott vizet használjon. Ne adjon gyúlékony, alkoholt vagy szilárd részecskéket tartalmazó oldatokat a víztartályba.

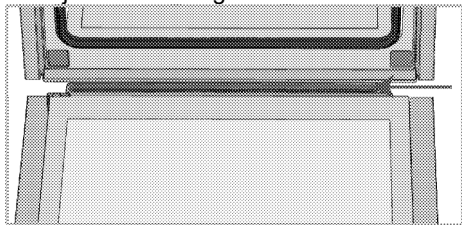


3. Nyomja meg a gőz előkészítés/tisztítás gombot.
4. Állítsa a sütőt gőztisztítás üzemmódra és 25 percig 100°C-on futtassa.
5. Nyissa ki az ajtót, és nedves szivaccsal vagy ruhával törölje át a sütő belső felületét.
6. Használjon meleg vizet és mosószert, egy puha ruhát vagy szivacsot a makacs szennyeződések megtisztításához, majd egy száraz ruhával törölje le.



Az egyszerű gőztisztító funkcióval a víz várhatóan elpárolog a sütő alján, a harmat pedig a sütő belsejében és a sütőajtón, így a sütőben lévő finom szennyeződések megpuhulnak. A sütőajtón lévő harmat az ajtó kinyitásakor csöpögést okozhat. Az ajtó kinyitása után azonnal törölje le a harmatot.

7. (Lehet, hogy az Ön termékénél nincs.) Ha a sütőben kondenzáció keletkezett, a sütő alatti víznyílásban víz vagy nedvesség gyűlhet össze. Használat után nedves ruhával tisztítsa meg ezt a csatornát, majd szárítsa meg.



A sütőajtó tisztítása



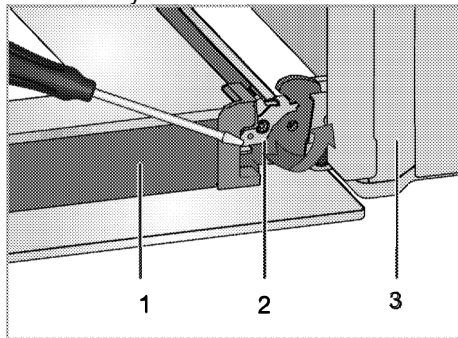
A sütőajtó és az üveg tisztításához ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótszövetet vagy fehérítőszereket.

A sütőajtó és az ajtóüveg tisztításához eltávolítható. Az ajtó és az üveg eltávolításának eljárását a „A sütőajtó eltávolítása” és a „A belső ajtó eltávolítása” című fejezetek ismertetik. A belső ajtó üvegének eltávolítása után tisztítsa meg mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. Törölje át az üveget ecettel, majd öblítse le a sütőüvegen esetlegesen található mézmaradványok ellen.

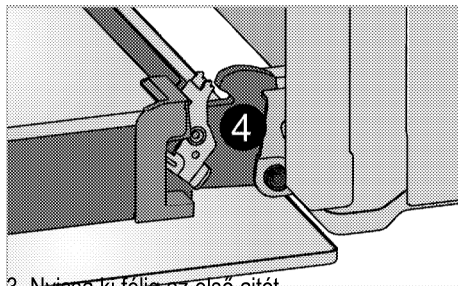
A sütőajtó eltávolítása

Nyissa ki az első ajtót (1).

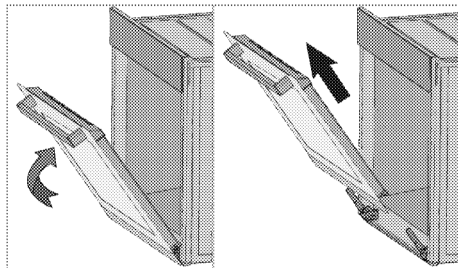
2. Nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán lévő zsanérfedél (2) klipszeit az ábra szerinti lenyomással.



- 1 Ajtók
- 2 Pántzár (zárt helyzetben)
- 3 Sütő
- 4 Pántzár (nyitott helyzetben)



3. Nyissa ki félig az első ajtót.



4. Távolítsa el az elülső ajtót úgy, hogy felfelé húzva kioldja a jobb és bal oldali zsanérból.



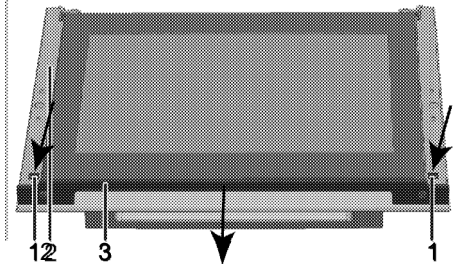
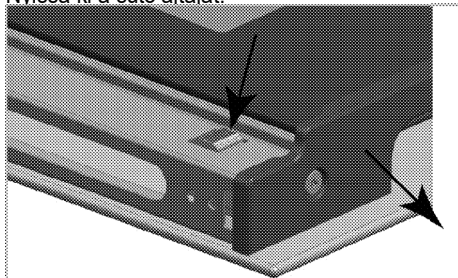
Az ajtó felszerelésekor fordítva végezze el az ajtó eltávolítása során tett lépéseket. Ne feledje, hogy az ajtó visszaszerelésekor ne zárja be a zsanérfedél klipszeit.

Az ajtó belső üvegének eltávolítása

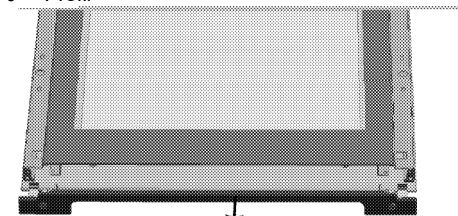
(Ez a funkció választható, előfordulhat, hogy az Ön termékében nincs.)

A sütőajtó belső üveglapja tisztítás céljából eltávolítható.

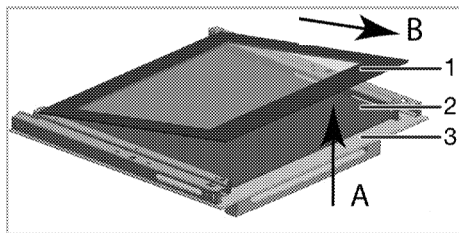
Nyissa ki a sütő aittait.



- 1 Fogantyú
- 2 Keret
- 3 Profil

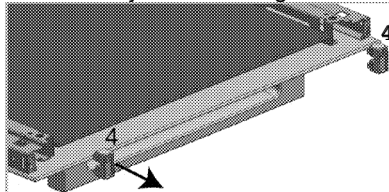


Nyomja meg a fogantyúkat (1), és ezzel egyidejűleg húzza ki a profilt (3) magafelé, az ábrán látható módon. Ezzel kioldja a profilt a bejáratú ajtó tetejéhez.



- 1 Legbelső üveglap
- 2 Belső üveglapl*
- 3 Külső üveglap

• *(Előfordulhat, hogy az Ön termékénél nincs.) Emelje meg enyhén a legbelső üvegtáblát (1) az "A" irányba, és húzza ki a "B" irányba, ahogy az ábrán látható. Ha a termék belső üveglappal van felszerelve, Húzza meg a középen lévő elemeket összekötő konzolt, hogy a képen látható módon leváljon a többi üvegtábláról.

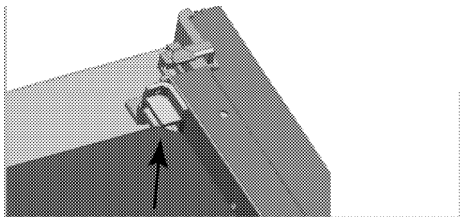


- 4 Üveg csatlakozó konzol*

• *(Lehet, hogy az Ön termékénél nincs.) Vegye ki a belső üveglapot (2) az eljárás megismétlésével. Az ajtó összeszerelésének első lépése a belső üveglap (2) visszaszerelése. Helyezze el az üvegtáblát az ábrán látható módon úgy, hogy az illeszkedjen a műanyag tartóba.



Ellenkező esetben az üvegtábla nem lesz megfelelően rögzítve, és a rezgések miatt megsérülhet vagy eltörhet.



A legbelső üvegtábla (1) felszerelésekor ügyeljen arra, hogy a tábla nyomtatott oldala a belső üvegtábla felé nézzen. Fontos, hogy a legbelső üvegtábla alsó sarkai a műanyag hornyokba illeszkedjenek.



Ellenkező esetben az üvegtábla nem lesz megfelelően rögzítve, és a rezgések miatt megsérülhet vagy eltörhet.

Ne felejtse el a csatlakozó alkatrészeket a helyükre tenni.

Végül nyomja meg a profilon lévő fülekkel a hátlapot a helyére.

Az izzó tisztítása a sütőben

Ha a sütőtérben lévő sütőizzó üvegajtója szennyeződik; tisztítsa meg mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőlámpa meghibásodása esetén a sütőlámpát az alábbi utasítások szerint cserélheti ki.

Az izzó cseréje a sütőben



Általános figyelmeztetések

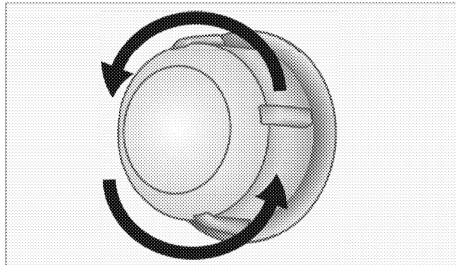
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében húzza ki az elektromos csatlakozót, és várja meg, amíg a sütő kihűl, mielőtt kicseréli az izzót a sütőben. A forró felületek megperzselődést okozhatnak!
- Ez a sütő 40 W-nál kisebb teljesítményű, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű izzót vagy G9 típusú foglalattal rendelkező, 60 W-nál kisebb teljesítményű halogén izzót használ. Az izzók 300° C feletti hőmérsékleten való működésre alkalmasak. A sütőlámpákat a hivatalos szervizképviseletektől vagy engedéllyel rendelkező technikusoktól lehet beszerezni.

Az izzó helyzete eltérhet a képen láthatótól.

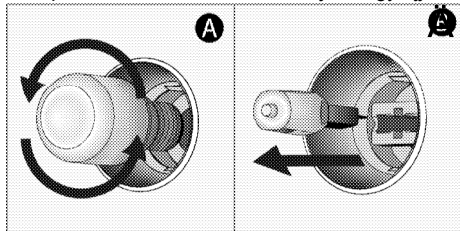
- A termékben használt izzó nem alkalmas a házban lévő helyiségek megvilágítására. Ennek az izzónak a célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszertermékek láthatóvá tételében.
- Az ebben a termékben használt izzóknak ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.

Ha a sütője kerek izzóval rendelkezik:

- Húzza ki a készüléket a hálózathoz
- Vegye ki a drótpolcokat a leírás szerint.



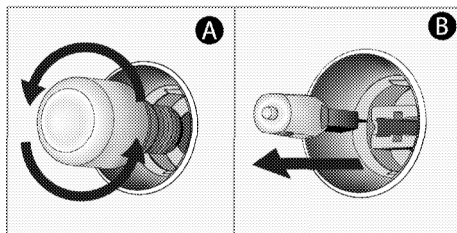
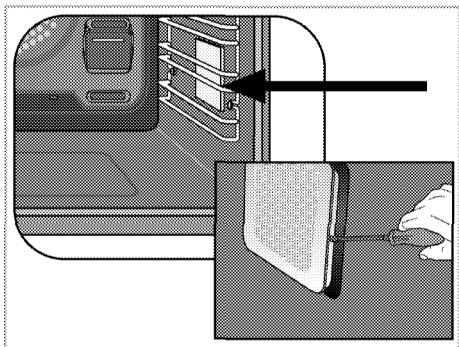
- Ha a sütő izzója az alábbi képen látható (A) típusú, fordítsa el a sütő izzóját a képen látható módon, és cserélje ki egy új izzóra. Ha (B) típusú modelltől van szó, húzza ki az izzót a képen látható módon, és cserélje ki egy újjal.



- Tegye vissza az üvegfedelelet.

Ha a sütője négyzet alakú izzóval rendelkezik:

- Húzza ki a terméket a hálózathoz.
- Távolítsa el a drótpolcot a leírtak szerint.



5. Tegye fel az üvegfedelelet, és tegye vissza a rácsokat.

3. Emelje fel az izzó védőüvegét egy csavarhúzóval.
4. Ha a sütő izzója az alábbi képen látható (A) típusú, fordítsa el a sütő izzóját a képen látható módon, és cserélje ki egy új izzóra. Ha (B) típusú modellről van szó, húzza ki az izzót a képen látható módon, és cserélje ki egy újjal.

8 Problémamegoldás

A sütőből működés közben pára szökik ki

Ez normális, hogy pára szökik ki. Nem hiba.

A termék fűtéskor és lehűléskor fémes hangot ad ki.

Amikor a fém alkatrészek felmelegszenek, kitágulhatnak és hangot adhatnak ki. Nem hiba.

A termék nem melegszik

A fő biztosíték meghibásodott vagy meglazult. > Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban.

Ha szükséges, cserélje ki vagy aktiválja újra őket.

- A termék nincs (földelt) aljzatba dugva. > Ellenőrizze a dugasz csatlakoztatását.
- Ha a főzőlap újbóli bekapcsolásakor nem világít a kijelző. > Húzza ki a készüléket az áramkör megszakítójánál. Várjon 20 másodpercet, majd csatlakoztassa újra.
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. > Várja meg, amíg a főzőlap lehül.
- Az edény nem megfelelő > Ellenőrizze az edényt.

A világítás nem működik

Hibás az izzó a sütőben. > Cserélje ki a sütőizzót.

- Az áramellátás megszakadt. > Ellenőrizze, hogy az áram be van-e kötve. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja be őket újra.

A sütő nem melegszik

Előfordulhat, hogy nem egy bizonyos sütési funkcióra vagy hőmérsékletre van beállítva. >

Állítsa be a sütőt egy adott sütési funkcióra vagy hőmérsékletre.

- Az időzítővel felszerelt modelleken az időzítő nincs beállítva. > Állítsa be az időt.

(Mikrohullámú sütővel felszerelt termékeknél az időzítő csak a mikrohullámú sütőt vezérli.)

- Az áramellátás megszakadt. > Ellenőrizze, hogy az áram be van-e kötve. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja be őket újra.



szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén.

A tűzhelyet nem az aktív főzőzónára helyezte. > Ellenőrizze, hogy a tűzhely a főzőzónán van-e.

- A tűzhelye nem alkalmas indukciós főzésre. > Ellenőrizze, hogy a tűzhelye alkalmas-e indukciós főzőlapra.

- Az edény nincs középen, vagy az edény alja nem elég széles a főzőzónához. > Válasszon egy elég széles edényt, és helyezze a főzőzóna közepére.

- A főzőzóna vagy az edény túlmelegszik. > Várja meg, amíg lehűlnek.

A kiválasztott főzőzóna a működés során hirtelen kikapcsol

- Lehet letelt a főzési idő, állítson be új időt.
- A túlmelegedés elleni védelem aktív, Várjon, amíg a főzőlap kihül.
- A vezérlőpanelt valamilyen tárgy takarja, vegye le a tárgyat.

Az edény nem melegszik, pedig a főzőzóna be van kapcsolva.

- Az Ön edénye nem megfelelő az indukciós melegítéshez, ellenőrizze le az edényét, hogy megfelelő-e indukciós melegítéshez.

- Az edény nincs középen, vagy az edény alja nem elég széles a főzőzónához. Válasszon megfelelően széles edényt és tegye a főzőzóna közepére.

Az idő kijelző villog vagy világít az óra ikon (az időzítővel rendelkező modelleknél).

- Áramszünet következett be. Állítsa be az időt/Kapcsolja ki a berendezést majd kapcsolja be.



Ha a problémát nem tudja orvosolni, annak ellenére, hogy követte az ebben a szakaszban található utasításokat, forduljon a hivatalos szerviztechnikushoz vagy ahhoz a kereskedőhöz, akitől a terméket vásárolta. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a hibás terméket.