

**SZABADONÁLLÓ
ELEKTROMOS
TŰZHELY**

**HASZNÁLATI
UTASÍTÁS**

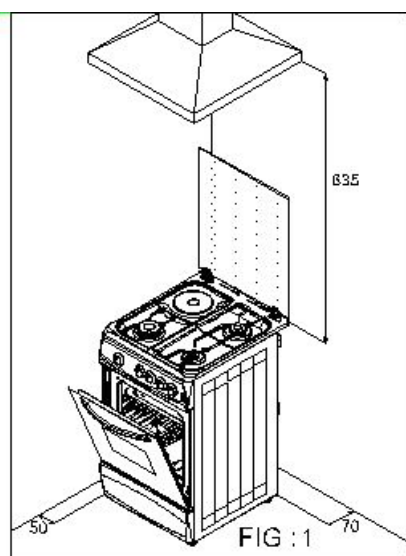
Gratulálunk a technikailag kiemelkedő, modern gyárunkban gyártott termékünk megvásárlásához! Kérjük, olvassa el a használati utasítást, és tartsa meg az esetleges jövőbeli kérdések esetére!

FONTOS: A készülék használata nagyon egyszerű, de a kívánt eredmények elérése érdekében fontos, hogy az első használat előtt elolvassa a használati utasítást!

A füzet a fontos adatokon túl tartalmazza az összes fontos információt a készülék beszerelésével, használatával, karbantartásával kapcsolatban, és fontos tippekkel szolgál az esetleges változtatásokkal kapcsolatban. Fontos, hogy megtartsa a használati utasítást, mert segíthet jövőbeli kérdések esetén. Amennyiben eladná, vagy továbbajándékozna készülékét, bizonyosodjon meg arról, hogy a füzetet is mellékeli hozzá, így a jövőbeli tulajdonos is megismerheti a készülék funkcióit, és tudatában lehet a használatához tartozó figyelmeztetéseknek.

A figyelmeztetések az ön és mások biztonsága érdekében jöttek létre. Kérjük, körültekintően olvassa el az utasításokat az összeszerelés előtt!

- A készülék felnőttek által történő használatra lett tervezve. Vigyázzon, hogy gyermekek ne
- játsszanak vele!
- A készüléket csakis ételek elkészítésére használja!
- Elhelyezési paraméterek; (1. ábra)



- Az összeszerelést csak kompetens és az előírásoknak megfelelő szakemberek végezhetik!

- A beszereléshez szükséges elektromos hálózaton történő változtatásokat kizárólag kompetens szakemberekkel végeztesse!

A készülék tulajdonságait, teljesítményét megváltoztatni veszélyes lehet!

- Ne helyezzen eldeformálódott lábasokat a készülékre, mert az a lábasok leesésével, illetve túlforrással járhat!
- Fokozott figyelemmel legyenek, amennyiben olajjal, illetve zsírral sütnek!

- A készülék a kikapcsolás után még sok ideig forró marad!
- Minden esetben felügyelje a gyermekeket, és vigyázzon arra, hogy ne érjenek a forró felületekhez, illetve arra, hogy ne tartózkodjanak a még működő, illetve már leállított, de még meleg készülék közelében!
- A készülékhez tartozó lehajtható tető célja a főzőfelület portól való védelme, illetve a használat közben történő olajfröccsenések összegyűjtése.

- Kizárólag rendeltetés szerint használja a készüléket!
- Mindig tisztítsa meg a tetőt leejtés előtt!
- A tető lecsukása előtt mindig hagyja, hogy a tűzhely, illetve platni kihűljön!
- Minden üveg, illetve fémtető a könnyebb tisztítás érdekében eltávolítható.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy minden gomb "0" (STOP) pozícióban van, amennyiben nem használják a készüléket!
- Minden rácson történő hússütés, illetve grillezés esetén használja a csöpögtető tepsit! Öntsön egy kis vizet a tepsi aljára, hogy a lecsöpögő zsír ne égjen oda, és ne képezzen kellemetlen szagokat!
- Kizárólag főzőkesztyűvel vegye ki a csöpögtető edényt a sütőből!
- Első használat előtt mindenképp mossa el a sütő eszközeit (rács és csöpögtető tepsi)!
- Amennyiben spray típusú tisztító szert használ, vigyázzon, hogy sose fújja közvetlenül a fűtőszálra!
- Az étel sütőbe tétele és kivétele esetén nagyobb mennyiségben ömlhet ki olaj, húslé stb. a sütő aljára. Törölje ezt fel a sütés előtt, mert kellemetlen szagot eredményezhet, illetve lángra is kaphat!
- Biztosítsa a megfelelő szellőzést a gáztűzhely körül! A megfelelő szellőzés hiánya oxigénhiányt idézhet elő.

FIGYELMEZTETÉS: A gázsütő használata hő és párákat termel a használat területén. Biztosítson megfelelő szellőzést a szobában, hagyja szabadon a természetes légforrásokat vagy szereljen fel egy kivezető csővel ellátott elszívót!

- Higiéniai és biztonsági okok miatt, mindig tartsa tisztán készülékét! A lerakódott zsír és ételmaradék tüzet tud okozni.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok közelébe!
(pl. függönyök, rongyok stb.)
- Ne csukja az égő tűzhelyre a tetőt!



(2. ábra)

- Kizárólag a gáz bekötés közelében található matricán feltüntetett gáztípust használja a készülékhez!

- A gázsütő a légmozgás segítségével melegedik fel.
- A készülék nehéz, óvatosan mozgassák!
- Tisztítás, illetve karbantartás előtt, mindig húzza ki a készüléket és hagyja kihűlni!

A tűzhely beindításához gyújtsa be a gázcsoportot, és bizonyosodjon meg arról, hogy a láng megfelelő, majd helyezze rá a lábast!

A lábassal levétele előtt, minden esetben vegye alacsonyabbra a lángot, illetve kapcsolja le azt!

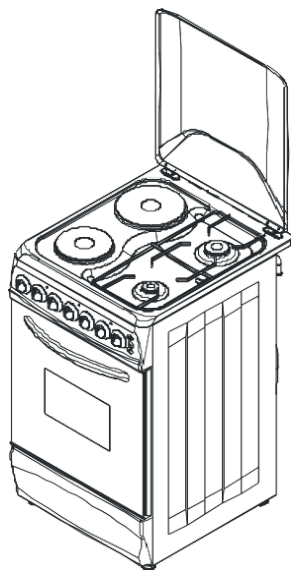
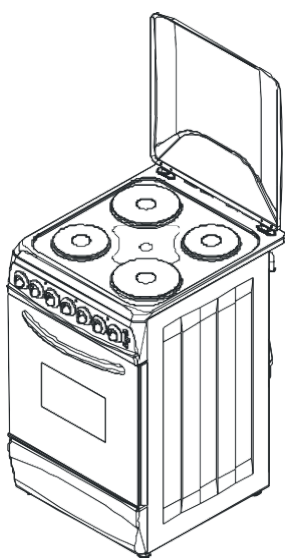
Bizonyosodjon meg arról, hogy a sütő rácscsatlói megfelelően vannak behelyezve!

A tisztítható paneleket csak szappannal és vízzel tisztítsa!

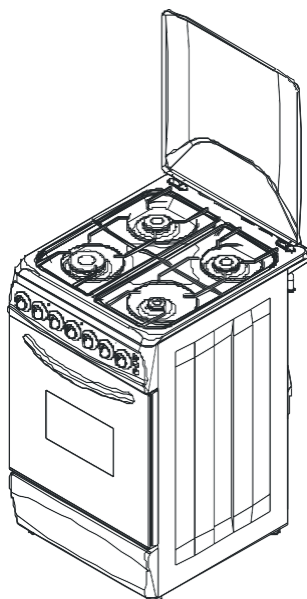
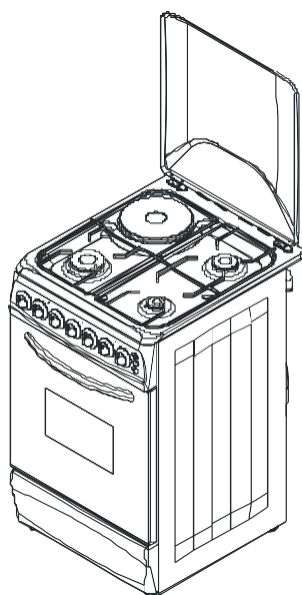
Csak hőálló edényeket rakjon a készülék alján található tartó fiókba! Ne helyezzen gyúlékony anyagokat a fiókba!

- A szerelést kizárólag szakember végezze, mert más esetben kár eshet a készülékben!
Alkatrészcsere estén vegye fel a kapcsolatot a hivatalos segélyvonalunkkal, és kérjen eredeti alkatrészeket!
- Sose helyezzen üres tepsit a működő sütőbe, illetve üres lábast a tűzhelyre!

HASZNÁLAT



(3. ábra)



FFD (Főzőlap biztonsági rendszer):

Minden főzőlap biztonsági rendszerrel van felszerelve. A begyújtás után tartsa lenyomva a 6-7 másodpercig a főzőlap gombját, amíg a láng folyamatossá nem válik! Ezután állítsa be a lángot a kívánt fokozatra!

FŐZŐLAPOK BEGYÚJTÁSA:

Az edény ráhelyezése előtt a főzőlap begyújtásához használja a szikrával jelzett gombot! Nyomja be, majd fordítsa el teljesen a kívánt felület gázadagoló gombját az óra járásával ellenkező irányba! Miután már meggyulladt a láng, a gombbal tudja beállítani a kívánt hőt.



(4. ábra)

Begyújtás

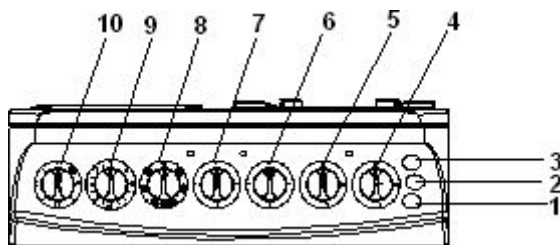
Amennyiben több próbálkozás után sem gyullad be a főzőlap, nézze meg, hogy megfelelő pozícióban van-e a lángterelő és annak teteje!

A gáz adagolás elzárásához tekerje a gombot az óra állásának megfelelő irányba, egészen a "0" pontig! Az olajjal, illetve zsírral történő sütés közben kiemelten ügyeljen, mert ezek túlhevülés esetén lángot foghatnak.

A TŰZHELY GOMBJAI

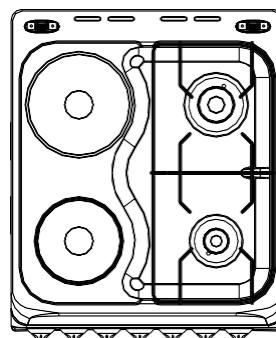
A készülék használatához szükséges gombok az irányító panelen találhatóak.

5 a ábra



1. táblázat

b



5 ábra

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| 1-FÉNY | 7-BAL ELSŐ 1000W SÜTŐLAP |
| 2-BEGYÚJTÁS | 8-SÜTŐ GOMB |
| 3-GRILL (CSIRKÉHEZ) | 9-HŐFOK BEÁLLÍTÁS |
| 4-JOBB ELSŐ KIS TŰZHELY | 10-IDŐZÍTŐ |
| 5-JOBB HÁTSÓ KÖZEPES TŰZHELY | |
| 6-BAL HÁTSÓ 1500W SÜTŐLAP | |

A gombokat az óra járásával ellenkező

irányba fordítsa!

TÚZHELY HASZNÁLATA:

Minden egyes tűzhely biztonsági gázcsappal van ellátva. A begyújtáshoz be kell nyomni és el kell fordítani a gombot.

*A begyújtáshoz nyomja le és fordítsa el balra a gombot!

*A begyújtáshoz használhat egy öngyújtót is, amennyiben készüléke nem rendelkezik gyújtó gombbal.

*A gomb elfordításával beállíthatja a láng méretét.



- Nem jön gáz




Maximális

gáz

mennyiség



 Minimális gáz
mennyiség

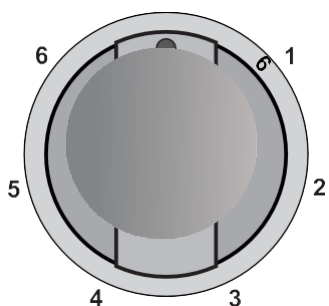
(6. ábra)

ELEKTROMOS SÜTŐLAP HASZNÁLATA: (VEGYES TŰZHELY)

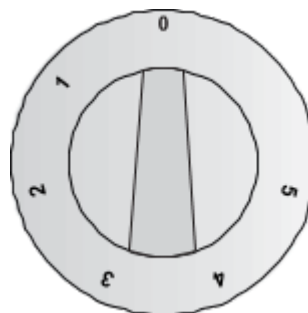
Fordítsa a kívánt sütőlaphoz tartozó gombot az óra járásával megfelelő irányba! A jelzőfény fel fog gyulladni. Miután befejezte a sütést, csavarja a gombot a "0" pozícióba! A sütőlap fokozatait az alábbi táblázatban látja: (1. táblázat).

| Pozíció | Ø145 1000 W | Ø145 RAPID 1500 W | Ø180 1500 W | Ø180 RAPID 2000 W |
|---------|-------------------|----------------------------|-------------------|----------------------------|
| 1 | 100 W | 156 W | 155 W | 200 W |
| 2 | 165 W | 210 W | 185 W | 250 W |
| 3 | 255 W | 285 W | 330 W | 330 W |
| 4 | 510 W | 820 W | 390 W | 930 W |
| 5 | 750 W | 1070 W | 731 W | 1250 W |
| 6 | 1000 W | 1500 W | 1500 W | 2000 W |

Tekerő gomb Nyomó- tekerő gomb



0



(7. ábra) SÜTŐLAP GOMBJA

AMENNYIBEN AZ ELEKTROMOS FŐZŐLAPOT HASZNÁLJA, VEGYE FIGYELEMBE A KÖVETKEZŐKET:

- Az első használat előtt 5 percre kapcsolja be a három különböző hő beállítást, így a felület védőanyaga stabilá válik!
- Használjon a főzőlap átmérőjével azonos átmérőjű serpenyőt!
- Semmit se helyezzen a főzőlap és a serpenyő közé!
- A főzőlap használata és lehűlése után, tisztítsa meg a felületét egy puha nedves ronggyal! Ne használjon érdes vagy kemény anyagokat!

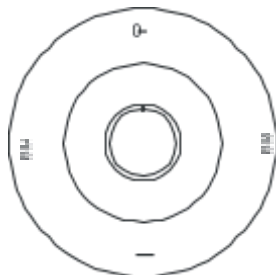


(8. ábra) VILÁGÍTÁS

A gomb megnyomásával be tudja kapcsolni a sütő világítását.

MECHANIKUS IDŐZÍTŐ HASZNÁLATA:

A mechanikus időzítőt maximum 90 percre állíthatja be. Az időzítőt a gomb óra járásával megfelelő irányba fordításával tudja beállítani. Amennyiben lejár az idő, a készülék jelezni fog. Amennyiben a lejárát előtt le akarja állítani az időzítőt, tekerje az az óra járásával ellenkező irányába a "0" pozícióba!

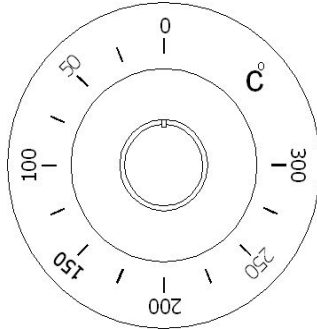


(9. ábra) Mechanikus időzítő



HŐFOK BEÁLLÍTÓ GOMB:

Ez a gomb csak az elektromos sütőhöz van. A gomb óra járásával megfelelő irányba való fordításával tudja beállítani a kívánt hőfokot.

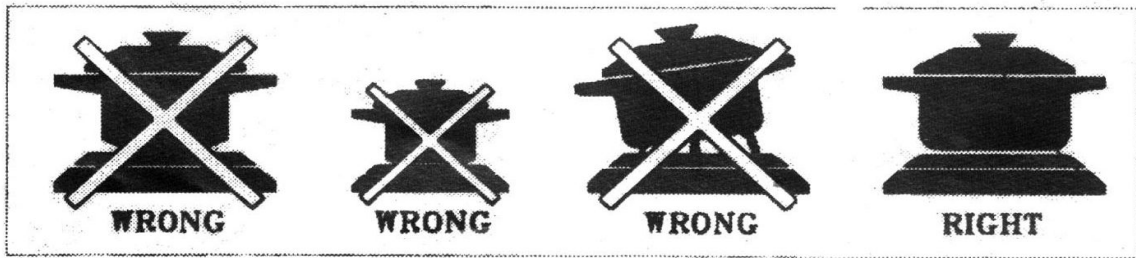


(10. ábra) HŐFOK BEÁLLÍTÓ GOMB

Tartsa figyelembe, hogy a széles aljú lábasok gyorsabban melegsznek, mint a kisebbek! Amennyiben folyadékot forral, ügyeljen arra, hogy megfelelő méretű lábasban teszi ezt, másképp ezek forrás közben gyorsan kifuthatnak!

A lábasok ne legyenek túl nagyok a gyorsabb főzés érdekében! A túl nagy lábas esetében a zsír, illetve más folyadékok túlságosan elterülnek és gyorsan odaéghetnek. Jobb, ha zárt formát használ a tortasütéshez. A nyitható forma oldalán kiszivároghat folyadék, illetve cukor, és odaéghet. Ennek a tisztítása bonyolult lehet.

Ne rakjon műanyag fülű fazekakat a sütőbe, mert azok nem hőállóak! Kizárólag a főzőlap méretének és átmérőjének megfelelő tepsit használjon! Így a főzés energiatakarékosabbá válhat.



RULES FOR USING ELECTIRIC COOKER ARE SHOWED ON THE PICTURE BELLOW

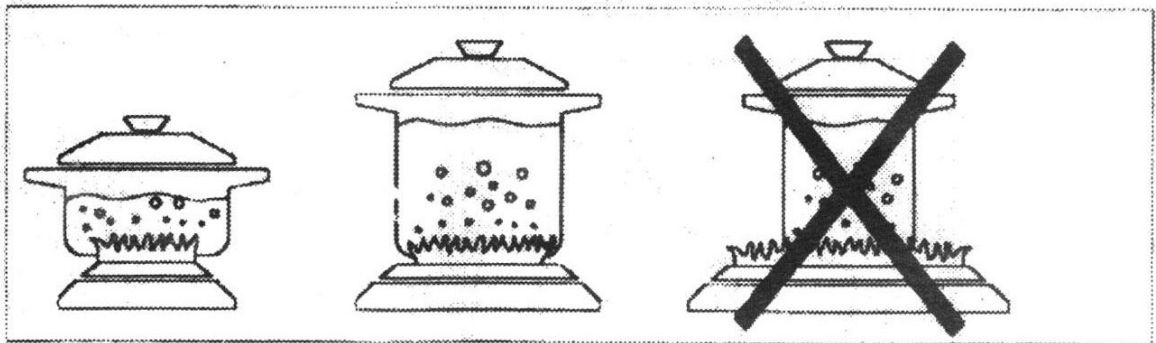
HIBÁS

HIBÁS

HIBÁS

HELYES

Az elektromos sütőlap használati szabályai a fenti ábrán láthatóak. (11. ábra)



(12. ábra)

Ajánlott a forrásban lévő folyadékok letakarása! Ahogy forrásnak indul a folyadék, vegye lejjebb a gázt, így a megfelelő forrásponton tudja tartani!

ELEKTROMOS SÜTŐ HASZNÁLATA;

A sütő rendelkezik egy felső sütő felülettel, grillsütéshez, egy alsó sütő felülettel, egy turbó hőbefűvóval és egy sütő funkciós turbó hőbefűvóval. (multi funkciós turbó befűvó) A gombokkal tudja beállítani a funkciókat.

Grillezés.....

Felső



sütőfelület:.....

..... Turbó befűvó mindkét

sütőfelülettel:



Felső és alsó sütőfelület.....

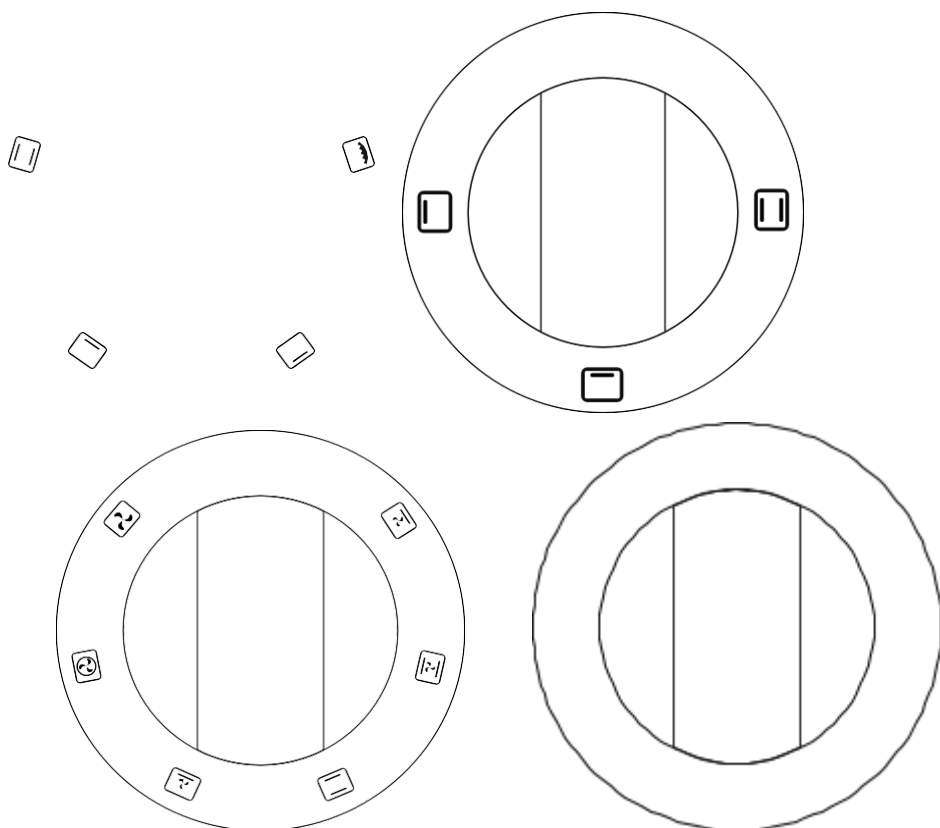


Turbo befűvás sütéssel

Turbó befűvés



.....



(13. ábra) Sütő gombjai

A sütő gombbal irányíthatja a sütőt, illetve a grillt. Ezekben a rendszerekben a biztonsági rendszer elzárja a gázt, amennyiben a láng kialszik.

Amennyiben a sütőt kívánja használni, nyomja be a gombot és fordítsa el a az óra járásával ellentétes irányba! Tartsa nyomva 10-16 másodpercig, hogy a láng folyamatos legyen és a biztonsági rendszer ne zárja el a gázt! A láng beállításához a jelzett gombot (kis láng, nagy láng) használja!

Amennyiben a grill funkciót kívánja használni, fordítsa el a gombot az óra járásával azonos irányba és nyomja a gyújtó gombot a belobbanásig! A gyújtás csak 15 másodpercig működik. Ha az első próbálkozásra nem gyullad be a sütő, akkor nyissa ki, szellőztesse egy percet, majd próbálja újra meg a folyamatot!

GÁZSÜTŐ BEINDÍTÁSA:

Nyomja meg és gyújtsa be a kívánt gázfejet! Fordítsa az odatartozó gombot az óra járásával ellentétes irányba! (Maximális fokozatra) Nyomja a gombot 15 másodpercig!

ELŐMELEGÍTÉS:

A sütő beindítása után hagyja egy pár percig nyitva az ajtaját, majd csukja be és, állítsa be a gombbal a megfelelő hőmérsékletet! Az előmelegítést, az étel behelyezése előtt 15 perccel végezze el!

NYÁRSFORGATÓ ELINDÍTÁSA:

Nyomja meg az ide tartozó grillezés gombot a bekapcsoláshoz! Ez a funkció csak akkor kapcsolható be, ha a sütő nincs begyújtva. (biztonsági rendszer megelőzi, hogy két sütési rendszert használjon egyszerre).

NYÁRSFORGATÓ HASZNÁLATA:

Húzza fel az ételt a nyársra! Bizonyosodjon meg afelől, hogy a hús stabilan áll és a két villa megfelelően tartja. Így nem terheli túl a forgató motort.



(14. ábra) GRILLFORGATÓ
A gomb megnyomásával elindíthatja a forgatást.

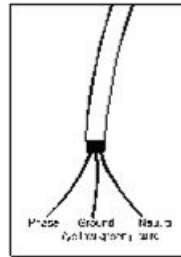
ÖSSZESZERELÉSI UTASÍTÁS:

A készülék nincs ellátva égéstermék elvezető eszközzel. Ajánljuk, hogy csak megfelelően szellőző helyen használják!

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS:

A készülék egyfázisú 220-240 V feszültséggel működik. Bizonyosodjon meg arról, hogy:

- A felhasználási hely elektromos paraméterei megfelelnek-e a készüléknek? (Nézze meg a besorolást!)



(15. ábra)

- A készülék megfelelően földelt villásdugóval legyen a fali aljzatba
- A készülékhez nincs mellékelt elektromos paramétereknek kell rákötni! A villásdugó egy megfelelő aljzathoz kell, hogy csatlakozzon! Amennyiben egyenesen a hálózatba kívánja bekötni, egy omnipoláris hálózatra lesz szüksége, amely megfelel az aktuális jogszabályoknak! A barna magasfeszültségű élő kábel, (a kapcsoló dobozból ered), minden esetben csatlakoztatva kell legyen a hálózat fázisához! Az elektromos kábel úgy legyen elhelyezve, ahogy annak hőmérséklete semmiképp ne menjen 50 fokkal a szobahőmérséklet fölé!

kábellel és csatlakoztatva! villásdugó. Az megfelelő villásdugót

AMENNYIBEN AZ ALAPVETŐ BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK NINCSENEK BETARTVA, A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSÉGET!

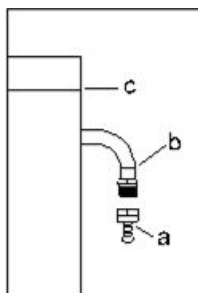
FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉK LEGYEN FÖLDELVE!

GÁZ BEKÖTÉSE:

A bekötést az aktuális szabályok szerint kell végezni! A gyártó a készüléken (csatlakoztatási terület közelében) feltüntetett gáz típusra tesztelte a készüléket. Bizonyosodjon meg arról, hogy a feltüntetéssel azonos gáztípust fog használni és csatlakoztatni a készülékhez!

MEREV VAGY HAJLÉKONY FÉMCSŐ HASZNÁLATA A CSATLAKOZTATÁSHOZ:

A nagyobb biztonság kedvéért ajánljuk, hogy a csatlakoztatást merev réz csővel, illetve hajlékony, rozsdamentes acél csővel végezzék, hogy ne legyen a csatlakozásoknál feszülés!



(16. ábra)

Gázcső méret G ½

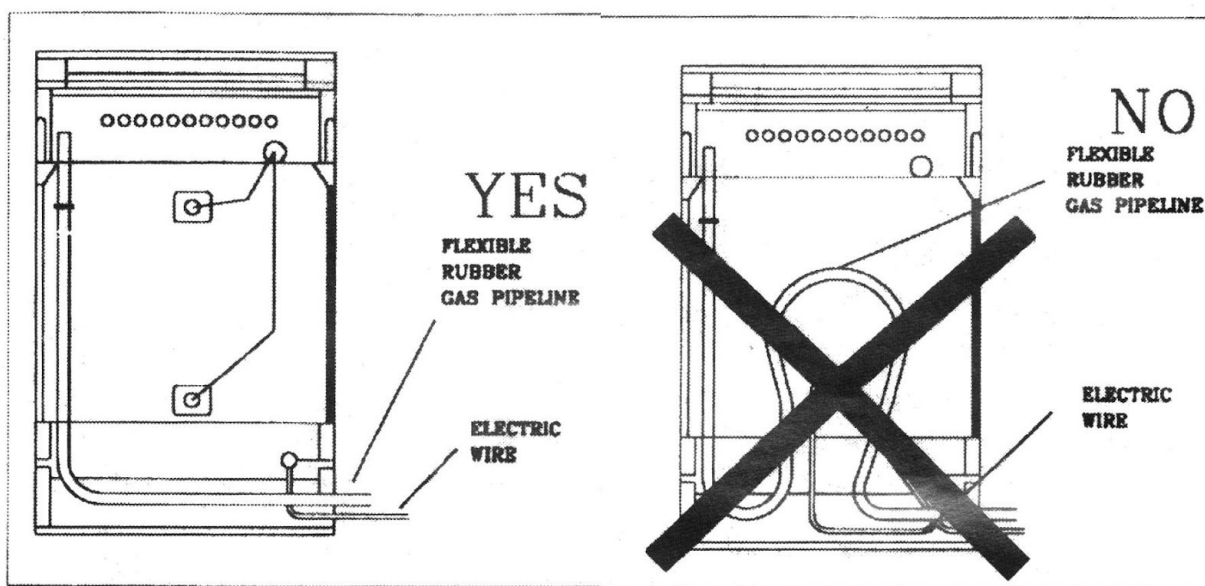
Az ilyen csatlakoztatáshoz egy kifejezetten hajlékony fémcsövet használjon, amely megfelel a szabályzatoknak!

CSATLAKOZTATÁS NEM FÉM, HAJLÉKONY CSŐVEL:

Csatlakoztatás esetén a csövet a fizika szabályainak megfelelően kösse be és helyezze el!

A hajlékony cső feszesen, szabályszerűen legyen rögzítve! Lásd (17. ábra) A cső rögzítése feleljen meg a következő szabályoknak:

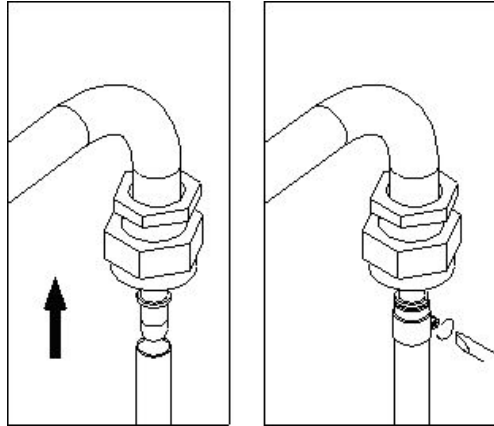
- A cső olyan módon legyen rögzítve, hogy az ne melegedhessen 30°C fölé!



(17. ábra)

Flexible rubber pipeline - hajlékony gumi cső
Electric wire - elektromos kábel

- A cső ne legyen hosszabb 1500 milliméternél!
- Ne legyen megtörve a cső!
- Ne legyen a cső túlfeszítve!
- Könnyen elérhető helyen legyen, hogy rá lehessen látni!



(F18. ábra)

A flexibilis cső karbantartása magába foglalja a következő ellenőrzési feladatokat:

- Bizonyosodjon meg afelől, hogy nincsenek a csövön repedések, vágások, valamint égési nyomok a cső teljes hosszán, illetve két végén!
 - Nézze meg, hogy a műanyag nem keményedett-e meg!
 - Nézze meg, hogy a bilincsek nem rozsdásak-e!
 - Nézze meg, hogy nem járt-e le a cső szavatossági ideje!
- Amennyiben hibákat tapasztal, javítás helyett, cserélje ki a csövet!

FONTOS:

Amennyiben elvégezte a bekötést, vizsgálja meg a csatlakoztatások végét szappanos vízzel! (Sose használjon lángot!)

MÁS GÁZTÍPUSHOZ VALÓ ÁTALAKÍTÁS:

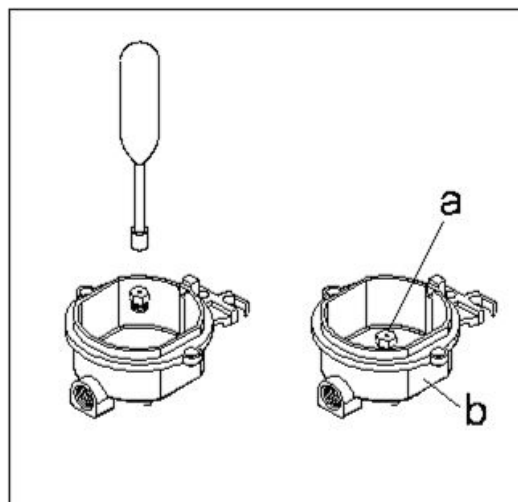
A készülék más gáztípushoz való átalakításához, kövesse az alábbi instrukciókat!

LPG : Használja a gumicső csíptetőjét!

Természetes gáz: Használja a bilincset, minden esetben használjon tömítést!

Folytassa a csatlakoztatást az ábra szerint!

(19. ábra)



TŰZHELY FŰVÓKÁINAK CSERÉJE

- Távolítsa el a gázcsova védő rácsokat!
- Távolítsa el a gázcsovak falát és tetejét!
- Egy 7-es csavarkulccsal csavarozza ki a fűvókákat!
- Cserélje ki az új gáztípushoz szükséges fűvókákkal!

A bekötés után:

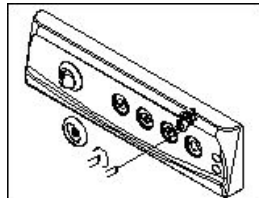
A készülék összeszerelését, a folyamat ellenkező irányba való megismétlésével tudja elvégezni. A tűzhely nem igényel irányított oxigén adagolást!

FŐZŐLAP MINIMÁLIS GÁZADAGOLÁSÁNAK BEÁLLÍTÁSA:

A minimális szint beállítása érdekében;

- 1- Fordítsa a gombot a kis láng ikonra!
- 2-Távolítsa el a gombot!

- 3- a) Természetes gázzal átalakítás esetén, erősen összekötő csavarját!
b) Amennyiben LPG- ről természetes gázzal a rendszert, negyednyire lazítsa meg a csavart, amúgy nem kap egy általános kisebb lángot!



(20.- ábra)

LPG gázra való húzza meg a tűzhely

alakítja át

alakitja át

alakítja át

Gyorsan helyezze vissza a gombot, és csavarja vissza a maximum szintről a minimum szintre, így nem alszik el a láng!

JAVASLATOK FŐZÉSHEZ:

A főzést az ételhez szükséges nagy lángon kezdje! A láng külső része forróbb, mint a magja. A gáztűzhelyhez nem szüksége lapos aljú lábasokat használni, mert a lángok betérítik annak az alját és egységesen fejtenek ki hőt! Nem kell speciális lábas a gáztűzhelyhez, azonban a vékonyfalú lábasok gyorsabban felmelegednek, mint a vastagabb falúak.

A vastag aljú lábas részlegesen elhárítja a túlmelegedést, mert kiegyenlíti a hő eloszlást. Ne használjon nagyon kicsi lábasokat! A széles és kevésbé mély lábasok gyorsabban főznek, mint a mély és keskenyek.

A főzést nem gyorsítja fel, ha egy keskeny lábast egy széles főzőlapra helyez. Így csak a gázt pazarolja. Csökkentse a gázfelhasználást, és rakjon fedelet a lábasokra főzés közben.

JAVASLATOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁHOZ:

Hagyományos sütés:

A hő a felső és az alsó részből is jön. Lehetőleg használja a sütő középső pozícióját!

Amennyiben az ételkészítés több hőt igényel alulról, vagy főlülről, használja a

felső, illetve az alsó pozícióját!

TANÁCSOK A HAGYOMÁNYOS SÜTŐ HASZNÁLATÁHOZ:

Tortasütéshez:

Amennyiben nem más az eljárás, tíz perccel a sütés előtt, melegítse elő a sütőt! Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amennyiben kelt tésztákat készít! (pl., kelt tészta vagy szuflé); A hideg levegő megzavarná a kelést. A sülöben lévő tészta állapotát egy fogpiszkálóval tudja ellenőrizni. Amennyiben belenyomja a tésztába és tisztán húzza ki, akkor kész a tészta. Ezt az elkészítési idő háromnegyede után kísérelje csak meg! Általános és megjegyzendő szabály;

Egy kívül átsült, de belül nem teljesen megsült étel általában hosszabb elkészítési időt és alacsonyabb hőfokot kívánt volna. Ennek az ellenkezője, a kiszáradt textúrájú ételeknek rövidebb elkészítési időre és magasabb hőre lett volna szüksége.

Hús sütéshez:

Amennyiben megfelelő színűre szeretné sütni a húst, ne használjon túl sok olajat!

Amennyiben száraz a hús, használjon vajot, olajat vagy mindkettőt!

Amennyiben zsíros a hús, ezekre nincs szükség! Helyezze a húsról levágott zsíros részt a hús mellé és úgy rakja a sütőbe! A zsíros részt mindig feljebb helyezzük, mert az rá fog olvadni az alatta lévő részekre.

A vörös húst az elkészítés előtt egy órával vegyük ki a hűtőből, mert ha hirtelen éri meleg, akkor keménnyé válhat. A hosszan sült vörös húsokat ne sózza meg az elkészítés elején, mert az össze fogja gyűjteni a hús levét, és nem fog megfelelő barnás réteg formálódni a hús körül. A sózást az elkészítési idő fele után végezze el! Helyezze a húst egy alacsony oldalú tepsibe! A magas falú tepsi lefogja a hőt. A húst helyezheti egy sütőálló tálba, illetve a grillre, amely alatt ott van a csepegtető tálca a húslé és egyéb származékok összegyűjtéséhez. Amennyiben rövid a sütési idő, azonnal kezdje el adagolni a húslévet a húsról, de ha a sütési idő hosszabb, a húslévet csak az utolsó fél órában kezdje el adagolni!

Nyers húst az elején magas hőfokon kezdjen el sütni, majd vigye lejjebb a hőfokot, hogy a hús belseje is megsüljön! A sütési hőmérséklet világos húshoz maradhat végig egyenletes. A hús állapotát úgy nézheti meg, hogy egy villával megszúrja. Ha puha, akkor kész a hús! A hús felvágásával várjon 15 percet, így lédús marad az étel.

A tálalás előtt alacsony hőfokon megmelegítheti a tányérokat.

Hal elkészítése:

A kis halakat, az elejétől a végéig magas hőfokon süsse! Közepes méretű halakat magas hőfokon kezdjen el sütni, majd lépésről lépésre csökkentse a hőfokot, amíg el nem készül!

A sült halat az oldalára fektetve süsse! A hal teljes húsnak fehérnek kell lennie; kivételt

képeznek a lazac, a pisztráng és más hasonló fajok.

Grillezés

A következő típusú húsok ajánlottak grillezésre: Általában húsok különböző méretre vágva, szeletelve (Nem túl vastagok). Félbevágott és lapított szárnyasok, hal, tengeri ételek és bizonyos zöldségek. (pl. paradicsomok, cukkini, padlizsán stb.) A grillezésre szánt húst, illetve halat, minden esetben kicsit kenjük be olajjal, mielőtt a grillre helyeznénk! A húst közvetlenül az elkészülése előtt sózza meg! A halat a sütést megelőzően sózza meg belülről! A hús vastagságától függően helyezték a húst a grill megfelelő közelébe! (legközelebbi, ill. a legtávolabbi pont). Fontos, hogy ne égjen meg a hús külseje és, hogy teljesen átsüljön.

A lecsöpögő zsír és húslé megégése elkerülhető, ha egy- két pohár vizet önt a csöpögtető tálcára.

A grill, kenyérpirításra, gyümölcs sütésre (banán, ananász szelet, fél grapefruit) is használható. Ne helyezze a gyümölcsöt túl közel a hőforráshoz!

Sütési idő

A sütési idő az étel típustól, mennyiségétől és állagától függően eltérhet. Az azonos végeredmény elérése érdekében, ajánlott az első sütés alkalmával megfigyelni a folyamatot! "AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ" táblázat csak útmutató a grillezés, illetve sütés esetén.

Tapasztalaton keresztül fogja meglátni a táblázatra épülő egyéni variációk végeredményét! Minden esetben gondosan kövesse az elkészítéssel kapcsolatos útmutatásokat!

FIGYELEM: Ne hagyjon a használatban lévő sütő aljában tárgyakat, mint gyújtó tálcát, süteményformákat, sütő formát, alumínium fóliát, üveg edényt! Ezek lefognak a hőt, amely befolyásolja a sütő teljesítményét és kárt okoznak a sütő zománcozásában.

KARBANTARTÁS

Minden karbantartás előtt húzza ki az áramból a készüléket!

Tűzhely tisztítása

A sütőbe került szennyeződések (húslevet, gyümölcslevet), amint lehet, egy puha mosószeres ronggyal távolítsa el!

Ne használjon súroló szivacsot vagy kést az odaégett lerakódások felkaparására!

A makacs foltokat egy szappanos vízbe áztatott szivaccsal távolítsa el! Ne karcolja meg a zománcozást! A zománcozott részeket, alkatrészeket vízzel és mosogatószerrel tisztítsa, ezeket mosogatógépbe is helyezheti. Szárítsa meg teljesen ezeket a sütőbe való visszahelyezés előtt! Bizonyosodjon meg arról, hogy ezek megfelelően vannak visszahelyezve! A gázrózsa tisztítható súrolószivaccsal, vagy enyhén súroló felületű ronggyal! Tisztítsa meg a sütő ajtaját és az ablakot (amennyiben a modell rendelkezik ezzel)! Csak langyos vízzel tisztítsa, kerülje el a durva súrolószerek használatát! A sütő automatikus

begyűjtőjét időközönként tisztítsa meg, a begyűjtési problémák elkerülése érdekében! Vizsgálja meg, hogy a gázrozsa lyukai nincsenek- e eltömődve!

Sütő tisztítása

A készüléket óvatosan tisztítsa a használat után, mert még forró lehet! Ekkor még könnyen letörölheti az esetleges szennyeződések (gyümölcslé, zsír, cukor darabok). Használhat langyos mosogatószeres vizet, illetve spray típusú sütőtisztítókat. Ne irányítsa a spray tisztítót a fém részek felé! Kárt okozhat. Minden esetben kövesse a gyártó utasításait! Az alkatrészeket (rács, tálca, nyárs) langyos mosószeres ronggyal tisztítsa! A lerakódásokat enyhe súrolóporral tisztítsa le!

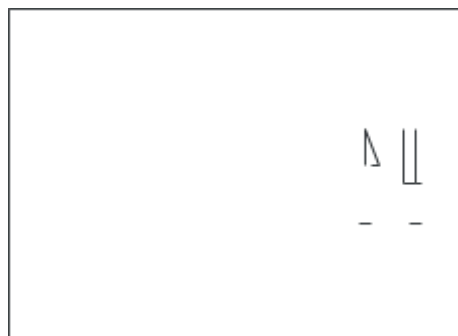
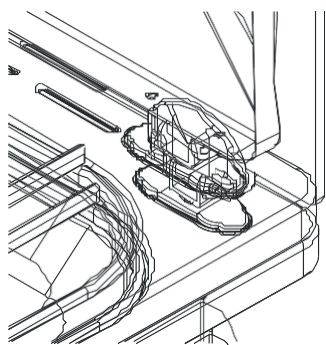
Ne fedje le a sütő részeit alumínium fóliával, mert az befolyásolhatja a sütés hatékonyságát és árthat a zománczott felületeknek.

Alkalmi ellenőrzés

Időnként vizsgálja meg a hajlékony gázcsatlakozó cső állapotát és amennyiben rendellenességeket tapasztal, cseréltesse ki szakemberrel! Ajánljuk az éves cserét! Időnként kenje át a sütő érintett részeit egy szakember! Amennyiben szokatlan működést tapasztal, nézesse meg a beállításokat egy szakemberrel!

Irányító felület tisztítása

Minden gomb leszedhető. (lásd a 20 a és 20b) ábrákon!

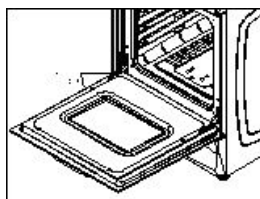


(21. ábra) Fém tető

(21. b ábra) Üveg tető

Megfelelő tisztítás után helyezze vissza a tetőt a zsanérokra! Sütő ajtó tisztítása

A teljes tisztítás érdekében, érdemes a következő módon szétszedni az ajtót!



(22. ábra)

Nyissa ki teljesen az ajtót! Fordítsa két alul található zsanérra! Csupja ajtót egy 30° szögig, majd szedje ki helyéről! Az ajtó visszahelyezését a folyamat ellenkező irányba való megismétlésével tudja elvégezni.

(22. ábra)
el 180° a
vissza az
a

Amennyiben készüléke nem működik megfelelően, próbálja meg a következőket, mielőtt szerelőt hívna!:

Nem jön rendesen a gáz

Bizonyosodjon meg arról, hogy:

- A gázrőzsa nincs eldugulva,
- A nyomáskiegyenlítő működik;
- A gáztartály teljesen ki van nyitva!

Gázzzag van
szobában

Bizonyosodjon meg arról,
hogy;

- Gázcsap nincs kinyitva.
- A gázcső nem sérült és jó állapotban van. Emlékezzen rá, hogy évente minimum egyszer cserélni kell!

A gáz esetleges szivárgását, mindig szappanos vízzel ellenőrizze és sose gyufával!

Nem melegít a sütő

- Bizonyosodjon meg afelől, hogy a gombok a megfelelő pozícióban vannak-e!

Túl hosszú a sütési idő

- Bizonyosodjon meg, hogy megfelelő-e a sütési idő az elkészítendő ételnek!

Füstöl a sütő

- Ajánljuk, hogy használat után tisztítsák meg a sütőt! A hús sütése alatt kicsapódhat az olaj, amely füstöt, és kellemetlen szagot tud képezni. (Nézzze meg a tisztítással kapcsolatos fejezetet!)

Amennyiben mindezek után változatlanul nem működik a készülék, hívja fel a legközelebbi szervizt és adja meg nekik a szükséges információkat! (Modell, széria szám)

INSTRUKCIÓK AZ ÖSSZESZERELÉSHEZ

A következő instrukciók szakemberek számára készültek, annak érdekében, hogy az összeszerelés helyes és a létező szabályzatoknak megfelelő legyen.

Amennyiben a készülék bekötésében változtatások történtek, minden esetben kiemelt figyelemmel kezelje a készüléket!

A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET AZOKÉRT A KÁROKÉRT, AMELYEKET A HELYTELEN ÖSSZESZERELÉS ÉS A SZABÁLYOKNAK VALÓ MEG NEM FELELÉS OKOZI!

ÖSSZESZERELÉSI KÖRNYEZET

Figyelem- a készüléket csak folyamatos természetes szellőzéssel bíró szobába lehet beszerezni!

Annak érdekében, hogy megfelelően működjön a készülék, szükséges, hogy megfelelő mennyiségű levegő legyen a szobában ahhoz, hogy a sütő be tudjon gyulladni. Beszerelésnél kövesse a mindenkori szabályokat!

A légáramlás közvetlen a külső falak nyílásain keresztül jöjjön! A nyílások se kint, se bent ne legyenek lefedve, illetve eltorlaszolva!

Mind a beszerelést és a karbantartást hivatalos szakember végezze!
Kövesse a szabályokat!

Az elektromos csatlakozásnak meg kell felelnie az EN 60335 szabályainak, cégünk nem vállal felelősséget azokért a károkért, amelyeket a földelés hiánya vagy hibás bekötés okoz!

ÉGÉSI TERMÉK KIBOCSÁTÁS

Az égési termékek szellőzése a készülék légrésein, illetve bekötött füstcsövön keresztül távoznak.

SZINTEZÉS

A készülék állítható lábakkal rendelkezik a négy alsó sarkán. A lábak beállításával vízszintbe hozhatja a készüléket, így a megfelelő lesz az elkészítendő ételek eloszlása a tálcákban, illetve fazekakban.

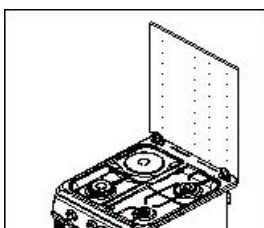
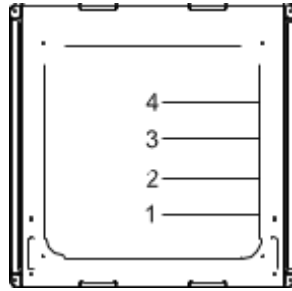


Fig. 23



Tálca szintek
TECHNIKAI TÁBLÁZAT (5. TÁBLÁZAT)

TECHNIKAI SPECIFIKÁCIÓK AZ ELEKTROMOS SÜTŐHÖZ

| Kiegészítő tűzhely | | |
|----------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Közepes gyorsaságú tűzhely | | |
| Gyors tűzhely | | |
| Általános/gyors 145mm | 1000 W / 1500 W | 1000 W / 1500 W |
| Normál/gyors 180mm | 1500 W / 2000 W | 1500 W / 2000 W |
| Alsó fűtő elem | 1000 W | 1200 W |
| Felső fűtő elem | 800 W | 1000 W |
| Grillsütő elem | 1900 W | 2500 W |
| Légbefúvás (*) | 25 W | 25 W |
| Sütő világítás (*) | 15 W | 15 W |
| Forgónyárs | - | - |
| Időzítő (*) | 90 min 16 A, 250V, T 125 | 90 min 16 A, 250V, T 125 |
| Belső űrtartalom (L) | 46 Lt | 60 Lt |

| | | |
|----------------|-------------------------|-------------------------|
| Feszültség (V) | 220 - 240 V ~ 50-60 Hz. | 220 - 240 V ~ 50-60 Hz. |
|----------------|-------------------------|-------------------------|

(*) Opcionális

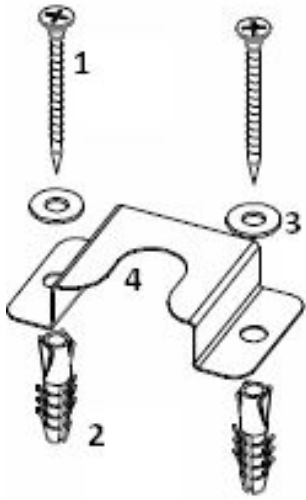
(3. táblázat)

| Étel | Hőfok C | Sütő tálca pozíció | Elkészítési idő/ perc |
|-----------------------------------|---------|--------------------|-----------------------|
| Sütemények | | | |
| Tortaalap | 200 | 3 | 15-20 |
| Sajttorta | 200 | 2 | 35-40 |
| Gyümölcs torta | 200 | 2 | 35-40 |
| Formában kelesztett tészta | | | |
| Briós | 200 | 2 | 35-40 |
| Formában sült kevert torták | | | |
| Lisztalapú fekete fehér torta | 175 | 2 | 60-70 |
| Lisztalapú vékony kenyérféleségek | 175 | 3 | 60-70 |
| Margarita torta | 175 | 3 | 35-40 |
| Kicsi torták | | | |
| Tészta | 170 | 3 | 15-20 |
| Pudinggal töltött sütemények | 200 | 3 | 30-40 |
| Lasagne | 225 | 2 | 40-50 |
| Pizza | 240 | 2 | 20-25 |
| Pulyka | | | |
| Kacsa 1 - 1/2 - 2 kg | 200 | 2 | 120-180 |
| Liba 3 kg | 200 | 2 | 150-210 |
| Sült csirke | 200 | 2 | 60-90 |
| Pulyka 5 kg | 175 | 2 | 230-250 |
| Vad | | | |
| Nyúl | 200 | 2 | 60-90 |
| Szarvas borda | 200 | 2 | 90-160 |
| Szarvas comb | 175 | 2 | 90-160 |
| Hús (sütési idő/ cm vastagság) | | | |
| Hosszú sütésű sült húsok | 175 | 2 | 12,-15 |
| Rövid sütésű sült húsok | 200 | 2 | 10,-12 |
| Fasírt | 200 | 2 | 30-40 |
| Zöldségek | | | |
| Főtt zöldségek | 200 | 2 | 40-45 |
| Hal | | | |
| Sült márna | 200 | 2 | 40-50 |
| Grill | | | |
| Borda | | 3 | 15-20 |
| Kolbász | | 3 | 20-25 |
| Grill csirke | | 3 | 60-70 |
| Sültborjú nyárson 0,6 kg | | | 70-80 |
| Csirke nyárson | | | 60-90 |

*opcionális

Rögzítés

A

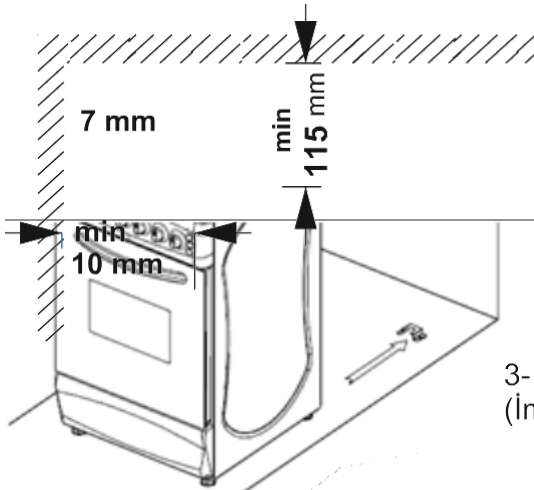


biztonsága érdekében a készüléket a termékhez mellékelt alkatrészekkel rögzíteni kell a talajhoz! A következő alkatrészek fognak segíteni ebben:

- 1 – Csavar
- Tiplik
- Alátétek
- 3 Zsalu

Beszereleési útmutatás

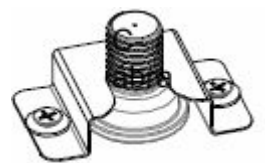
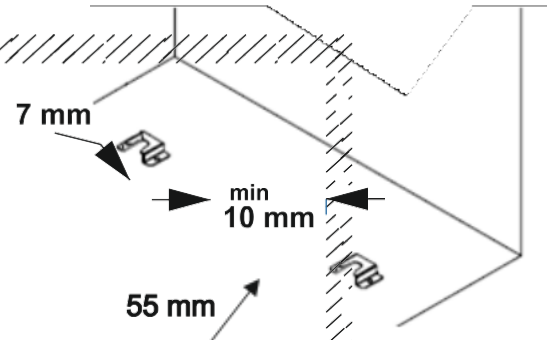
- Legyenek meg a szükséges szerszámok és egyéb szükséges dolgok a biztonságos beszereléshez!



3- Once the brackets are mounted, move the device towards them (Image B)

B –
ábra

4- The rear legs of the kitchen must be embedded in both Clamp (Image C)



- A készülék két hátsó lába magasságában, zsaluk kijelölése után fúrjon lyukakat és helyezzen beléjük a tipliket! Erősen rögzítse a zsalukat a csavarok és alátétek segítségével!

50x60

376 mm

60

- Legyenek meg a szükséges szerszámok és egyéb szükséges dolgok a biztonságos beszereléshez!

- OPCIONÁLIS

STABILIZÁLÓ ESZKÖZ BESZERELÉSE VIGYÁZAT!

Biztonsági okokból kifolyólag és a készülék eldőlését megelőzve, fel kell szerelni ezt az eszközt!

A készülék két hátsó oldalán, egy- egy láncot talál. (Lásd az ábrán).

- * Jelölje ki készülékkel azonos magasságban a lyukakat a falon!
- * Fúrjon lyukakat a falba és csavarja be a csavarokat!
- * Helyezze a falhoz közel a készüléket, és akassza be a láncokat!

Megjegyzés:

Amennyiben a mellékelt alkatrészek nem kompatibilisek a fallal, válasszon olyanokat, amelyek biztonságosan tartják a sütőt!

FONTOS:

Ha karbantartás miatt elmozdítja a sütőt a faltól, a visszahelyezéskor akassza vissza a láncokat is!

