

Operating Instructions

COOKER AND OVEN



English, 1



Ungherese, 13

K3G51S.A /HU



Contents

Installation, 2-5

Positioning and levelling
Electrical connection
Gas connection
Adapting to different types of gas
Table of burner and nozzle specifications
Table of characteristics

Description of the appliance, 6

Overall view
Control panel

Start-up and use, 7-10

Using the hob
Using the oven
Cooking modes
Cooking advice table for the oven

Precautions and tips, 11

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 12

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Gas tap maintenance
Assistance

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

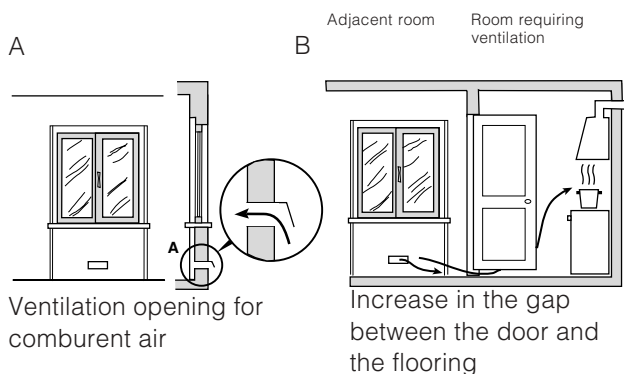
Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).

These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device.

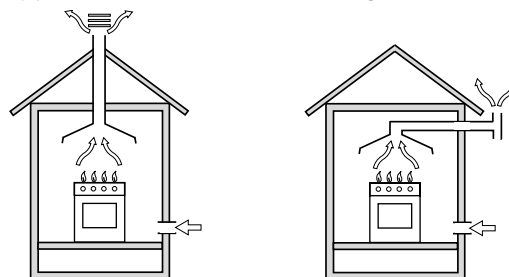
When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

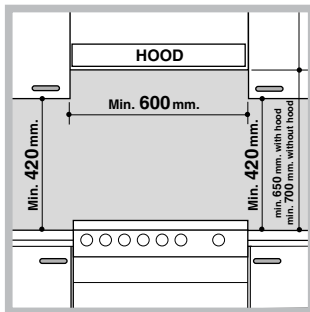
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

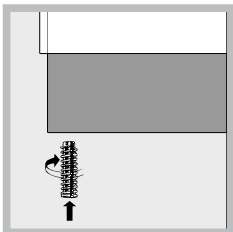


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

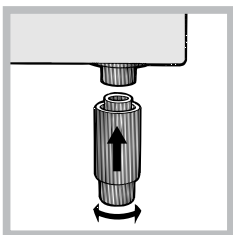
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.

- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

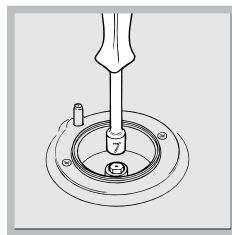
Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

3. Replace all the components by following the above

instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.

3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

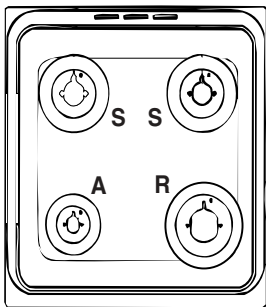
! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

Table of burner and nozzle specifications

Table1 (For Hungary)				G 20			G 25.1			G 30		
Burner	Diameter (mm)	By-pass 1/100 (mm)	Thermal power kW Reduced	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW Nominal	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW Nominal	Flow* g/h
Fast (R)	100	41	0.80	128	3,30	314	128	2,85	262	87	3,00	218
Semi Fast (S)	75	30	0.50	104	2,10	200	104	1,95	179	70	1,90	138
Auxiliary (A)	51	30	0,50	76	1,15	109	76	1,05	97	52	1,00	73
Supply pressures	Nominal (mbar)			25			25			30		
	Minimum (mbar)			20			20			20		
	Maximum (mbar)			30			30			35		

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

P.C.S. G20 37,78 MJ/m³
P.C.S. G25.1 39,11 MJ/m³
P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



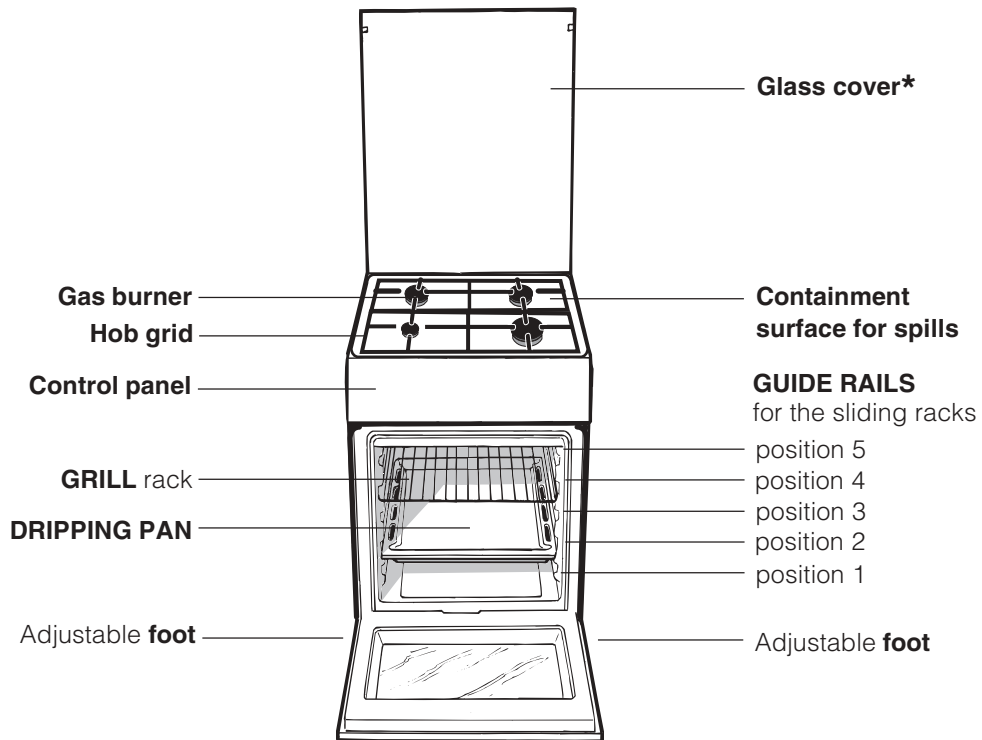
K3G51S.A /HU

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions	width 44 cm height 34 cm depth 38 cm
Volume	54 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/CEE dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC

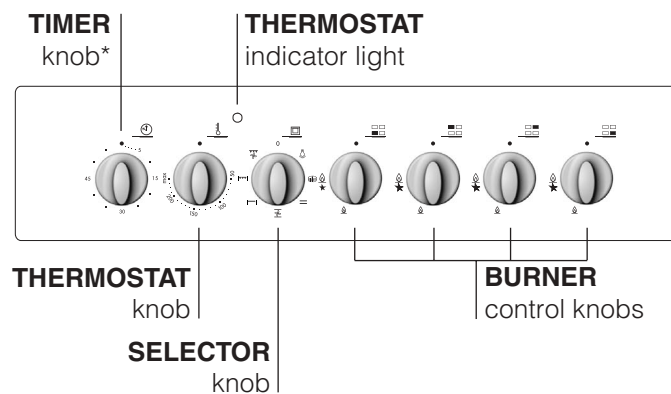
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel






* Only available in certain models.

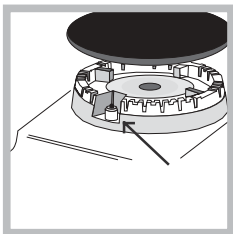
Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a full ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat

the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

Burner	∅ Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

* Only available in certain models.

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob. A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see *Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:


- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light



When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.

Cooking modes



BAKING mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.....



CONVECTION mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.



FAN ASSISTED mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack". This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times,

such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.

Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.



TOP OVEN mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.



GRILL mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The top heating element and the turnspit come on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

Always leave the oven door ajar during cooking, except when using the turnspit.

Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph..



FAN ASSISTED GRILL mode

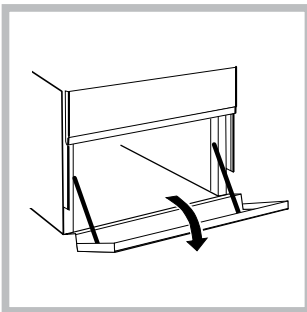
Temperature: any temperature between 50°C and 200°C. The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.

! The TOP OVEN, GRILL and FAN ASSISTED GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

! When using the TOP OVEN and GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN ASSISTED GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.

Lower oven compartment




There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (*see figure*).

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSISTED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (*see Oven cooking advice table*) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Baking	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180
Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Fan assisted	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30	
Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn	1	4	5	Max	6-8
	kebabs	1	4	5	Max	10-15
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3
Fan assisted grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35

! cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.

- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL mode. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

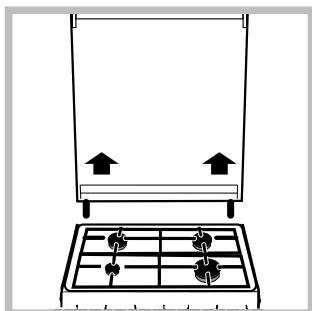
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use steam jets to clean the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

The cover



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (*see figure*).

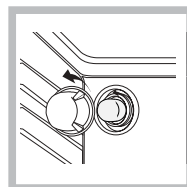
! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

! Remove any liquid from the lid before opening it.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Assistance

Please have the following information to hand:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

* Only available in certain models.



English, 1



Magyar, 13

K3G51S.A /HU

Tartalomjegyzék

Üzembe helyezés, 14-17

Elhelyezés és vízszintezés
Elektromos csatlakoztatás
Gázbekötés
Átállítás más gáztípusra
A gázégők és a fűvókák jellemző adatai
Adattáblázat

A készülék leírása, 18

A készülék áttekintése
Kezelopanel

Bekapcsolás és használat, 19-22

A fozolap használata
A süto használata
Program
Sütési táblázat a sütohoz

Óvintézkedések és tanácsok, 23

Általános biztonság
Hulladékkezelés
Takarékosság és környezetvédelem

Karbantartás és ápolás, 24

Áramtalanítás
A készülék tisztítása
A sütot megvilágító lámpa kicserélése
Gázcsapok karbantartása
Szerviz

Üzembe helyezés

HU

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhesen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, gyoződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele.

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

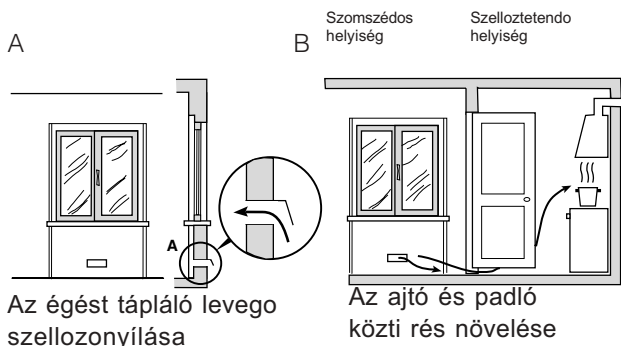
! A beállítási, karbantartási stb. munkálatokat áramtalanított készüléken kell elvégezni.

A helyiségek szellőzése

A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárólag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m³/h-nál).

A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm² hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie, és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömódhessen el (lásd A. ábra).

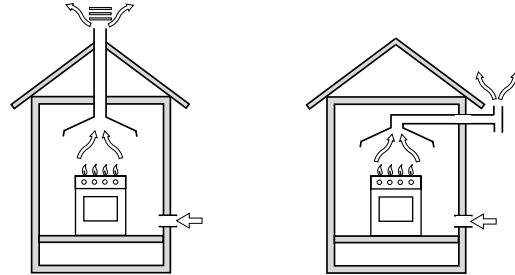
Amennyiben a fozolap felülete nem rendelkezik gázszivárgást megakadályozó biztonsági szerkezettel, a szellőzőnyílás hasznos keresztmetszetét 100%-kal – legalább 2 cm²-rel – növelni kell Amennyiben a levegőáramlás közvetve, a szomszédos helyiségekből érkezik (lásd B ábra), az ilyen helyiségeknek, a fent leírtak szerint, a szabadba nyitott szellőzőnyílással kell rendelkezniük – kivéve közös légterű helyiségek, tűzveszélyes helyiségek vagy hálószoba esetén.



! Amennyiben hosszú ideig használja a készüléket, tanácsos kinyitni az ablakot, illetve megnövelni az esetlegesen használt ventilátorok sebességét.

Füstgázvezetés

A füstgázvezetést hatékony, természetes huzatú kéménybe kötött kúrtóval, vagy a készülék bekapcsolásával automatikusan működésbe lépő elektromos ventilátorral kell biztosítani (lásd ábra).



Közvetlenül a szabadba történő füstgázvezetés

Kéményen vagy (tűzhelyekhez való) elágazó füstgázvezető csövön keresztül történő füstgázvezetés

! A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnek a padlószinten, ezért a cseppfolyósítottgáz-tartályok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázszivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezeto szellőzőnyílással. Az üres vagy részben teli cseppfolyósítottgáz-tartályokat tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségben csak az éppen használt tartályt tárolja, távol az olyan hoforrásoktól (sütők, kémények, kályhák), melyek a tartály hőmérsékletét 50 °C fölé emelhetnék.

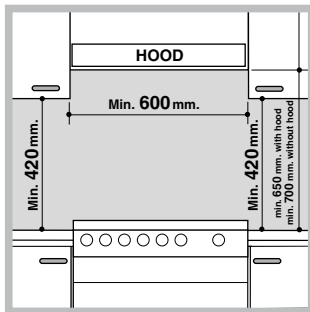
Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T = 90 °C).

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűz hely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 200 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tűz helyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni.
- amennyiben a tűz helyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni.

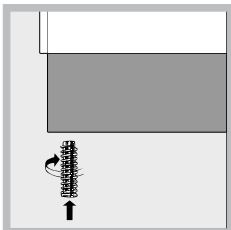


Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (lásd ábra);

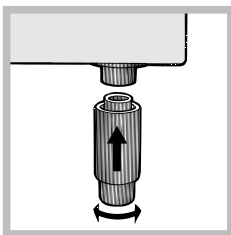
- ne tegyen függőnyt a tuzhely mögé, illetve a tuzhely 200 mm-es körzetébe;
- Az esetleges elszívókat a vonatkozó kézikönyv utasításainak

megfeleloen kell felszerelni.

Vízszintezés



Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tuzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (lásd ábra).



A lábakat* nyomja a tuzhely alján található illesztékbe.

Elektromos csatlakoztatás

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozódugót (lásd *Muszaki adatok táblázat*).

Egy, a készülék és a hálózat közé szerelt minimum 3 mm-es kontaktnyílású omnipoláris megszakítóval csatlakoztassa a készüléket közvetlenül a hálózathoz. A megszakítót a jelzett terhelésre kell méretezni, és meg kell felelnie az NFC 15–100 szabványoknak (a földelés vezetőit a megszakító nem szakíthatja meg). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:

- az aljzat rendelkezik földeléssel és megfelel a szabványoknak;
- az aljzat képes elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség megfelel az adattáblán feltüntetett értékeknek;

- az aljzat kompatibilis a készülék csatlakozódugójával. Amennyiben az aljzat nem kompatibilis a csatlakozódugóval, a cseréhez hívjon engedéllyel rendelkező szakembert. Ne használjon hosszabbítókat vagy elosztót.

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva.

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

Gázbekötés

Miután ellenőrizte, hogy a készülék megfelel a szolgáltatott gáz típusának (ellenkezo esetben *lásd alább*), a hatályos nemzeti előírások szerint flexibilis gumi- vagy acélcsovel elvégezhető a hálózati bekötés, illetve a gázpalack csatlakoztatása. Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót. A csatlakoztatás megkönnyítése érdekében a használandó gáz a készülékhez mindkét oldala* felől hozzávezethető: Cserélje le a csatlakozó csontot a záródugóra, és a régi tömitést a mellékelt tömitésre.

! Ellenőrizze, hogy a készülékhez használandó gáz nyomása megfelel az „A gázegok és a fúvókák jellemzo adatai” címu fejezetben feltüntetett értékeknek (lásd alább): ez biztosítja, hogy a készülék hosszú ideig biztonságosan fog működni és az energiafogyasztása hatékony lesz.

Gázbekötés flexibilis gumicsovel

Ellenőrizze, hogy a cso megfelel-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak. Cseppfolyósított gázzal történő üzemeltetés esetén a használni kívánt cso belső átmérőjének 8 mm-esnek kell lennie, metánnal történő üzemeltetés esetén 13 mm-esnek.

A bekötés elvégeztével bizonyosodjon meg arról, hogy a cso:

- egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50 °C fölé emelkedhet;
- nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint, hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szükület;

- nem érintkezik vágófelülettel, éles szélékkel, mozgó elemekkel és nincs összenyomva;
- állapotának ellenőrzése véget a teljes nyomvonalában jól hozzáférhető;
- hossza meghaladja az 1500 mm-t;
- a két végén, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, csobilinccsel jól fel van rögzítve.

! Amennyiben a fenti feltételek közül egy vagy több feltétel nem teljesülhet, vagy ha a tuzhelyet a 2. osztály – 1. alosztály eloirásai szerint helyezi üzembe (a készülék két bútor közé kerül), a bekötést flexibilis acélcsoval kell megoldani (lásd alább).

Gázbekötés nem oxidálódó, folyamatos falú, menetes végu, flexibilis acélcsoval

Ellenorizze, hogy a cso és a tömitések megfelelnek-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak. A cso bekötéséhez távolítsa el a készüléken található csonkot (a készülék gázbemeneti csatlakozása 1/2 hüvelykes anyamenettel van ellátva).

! Kösse be a csövet olyan módon, hogy a cso hossza ne haladja meg a maximálisan megengedett 2 métert, és bizonyosodjon meg arról, hogy a cso nem érintkezik mozgó elemekkel, és nincs összenyomva.

A tömités ellenorzése

A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenorizze, hogy valamennyi csatlakozás tömitése tökéletesen zár-e.

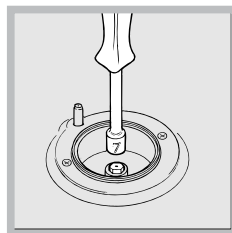
Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tuzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltéro gáztípusra is.

A fozolap átállítása

A fozolapon található gázégok fúvókáinak cseréje:

1. Vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükrol a gázégoket.



2. 7 mm-es csokulcs segítségével csavarozza ki a fúvókákat (lásd ábra), és cserélje le oket az új gáztípushoz való fúvókákra (lásd gázégok és a fúvókák jellemzo adatai).

3. Helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leirt muveletek fordított sorrendjében.

A fozolapon található gázégok takarékfokozatának beállítása:

1. Csavarja a gázégo szabályozó csapját minimumra.
2. Húzza le a tekerogombot, és csavarja a tekerogomb tengelyében vagy amellet elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap.

! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal muködteti, a szabályozócsavarnak – amennyire csak lehetséges – zárt helyzetben kell lennie.:

3. A gázégo bekapcsolt állapotában gyorsan forgassa a tekerogombot többször a minimumról a maximumra és vissza, és ellenorizze, hogy a láng nem aludt-e ki.

! A fozolap gázégoi nem igénylik a primer levego beszabályozását.

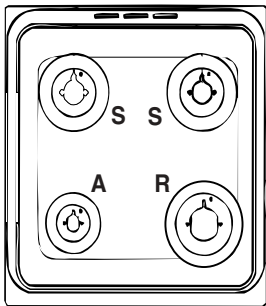
! Miután átállította a készüléket másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető.

! Abban az esetben, ha a gáz nyomása az eloirt értéktol eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcso bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

A gázegyek és a fűvókák jellemző adatai

Gázegő	Átmérő (mm)	Gyújtóláng, 1/100 (mm)	Csökkentett hőenergia, kW	G 20			G 25.1			G 30		
				Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* g/h
Gyors (R)	100	41	0.80	128	3.30	314	128	2.85	262	87	3.00	218
Fél-gyors (S)	75	30	0.50	104	2.10	200	104	1.95	179	70	1.90	138
Kisegítő (A)	51	30	0.50	76	1.15	109	76	1.05	97	52	1.00	73
Hálózati nyomás		Nom. Min. Max			25 20 30			25 20 30			30 25 35	

15°C-on és 1013 mbar-nál
 P.C.S. G20 37,78 MJ/m³
 P.C.S. G25.1 39,11 MJ/m³
 P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



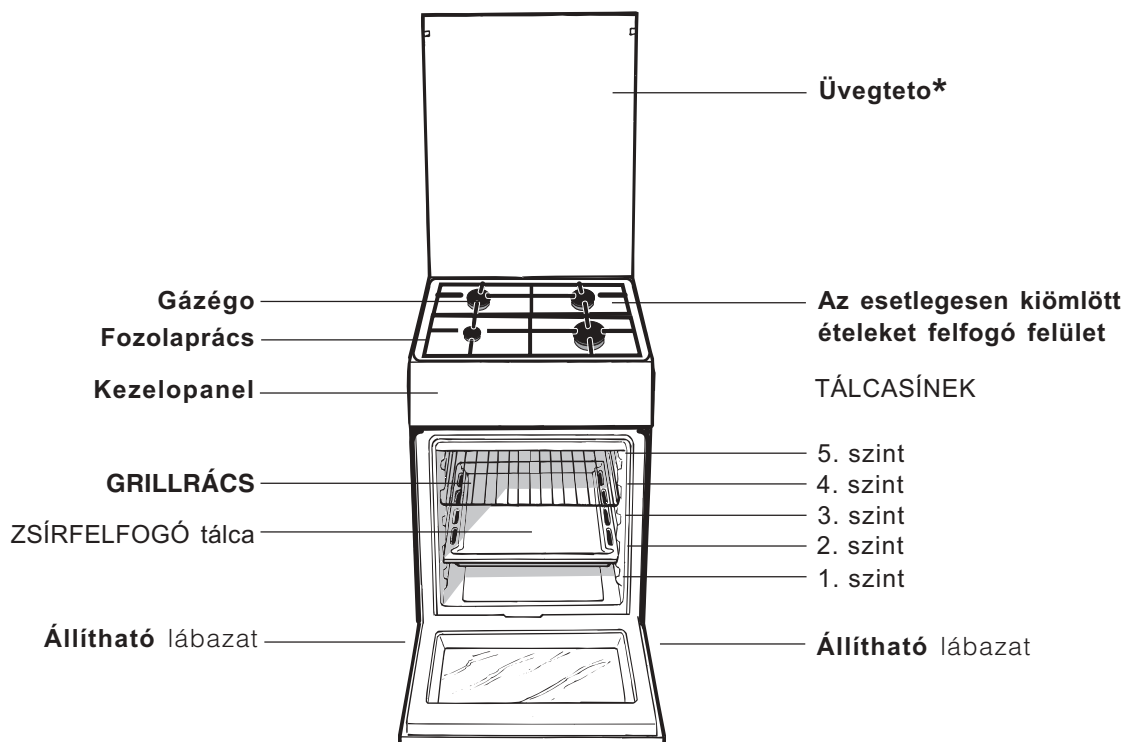
K3G51S.A /HU

ADATTÁBLAZAT	
Méretek	Szélesség: 44 cm Magasság: 34 cm Mélység: 38 cm
Térfogat	54 l
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	Szélesség: 42 cm Magasság: 23 cm Mélység: 44 cm
Égőfejek	A billenőajtó belső oldalán vagy a kihúzott ételmelegítő fiók helyén belül a bal oldali falon található adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható.
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	Lásd az adattáblán.
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv. EN 50304 szabvány Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: <u> </u> Hagyományos mód <u> </u> Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: <u> </u> Sütemény
	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 2006.12.12-i 2006/95/EGK irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai – 1989.05.03-i 89/336/EGK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai – 1993.07.22-i 93/68/EGK irányelv és annak módosításai. 2002/96/EK

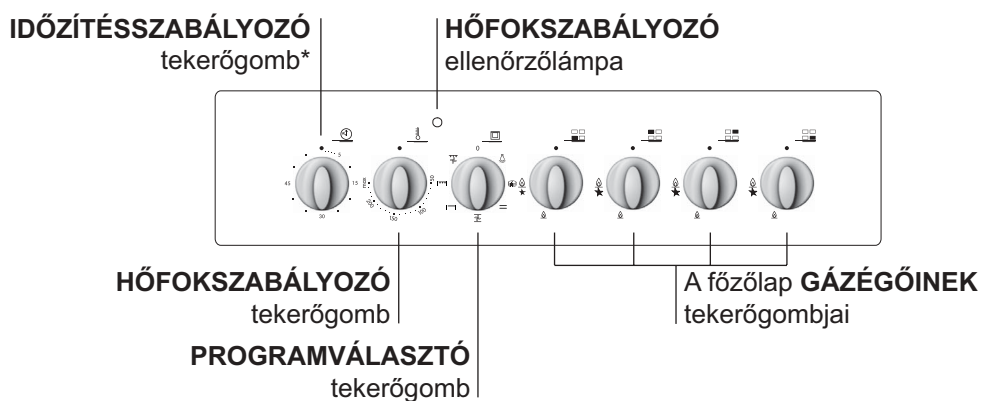
A készülék leírása

HU

A készülék áttekintése



Kezelo panel



* Csak néhány modellnél.

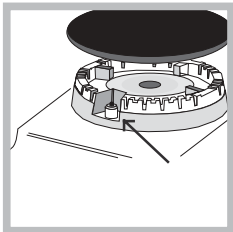
A fozolap használata

Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGO tekerogombjainál a gombhoz tartozó gázégot tele kör jelzi.

A fozolap tetszőleges gázégojének meggyújtása:

1. Közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégohoz.
2. Nyomja meg a GÁZÉGO tekerogombját, és forgassa el óráiránnyal ellentétesen úgy, hogy az az E maximum helyzetre mutasson.
3. A láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGO tekerogombját óráiránnyal ellentétesen takarékra C, nagy lángra E vagy egy köztes állásba.



Amennyiben a készülék elektromos gyújtással* rendelkezik (lásd ábra), elegendő, ha benyomja, és ezzel egyidejűleg, óráiránnyal ellentétesen elcsavarja a GÁZÉGO tekerogombját a takarékláng szimbólumra, míg

a láng meg nem gyullad. Eloffordulhat, hogy a gázégo kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismételve meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerogombot hosszabb ideig tartja benyomva.

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégot, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet.

A gázégo kikapcsolásához csavarja a tekerogombot ütközésig, a • jelig.

A gázégook használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

A gázégook lehető leghatékonyabb működése, valamint a gázzal való takarékoság érdekében javasoljuk, hogy csak a gázégo méretének megfelelő, fedovel rendelkező és lapos aljú fazekakat használjon:

Égő	ØAz edény átmérője (cm)
Gyors égő (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segéd égő (A)	10-14

A gázégo típusának azonosításához tekintse meg a „A gázégook és a fűvókák jellemző adatai” című fejezetben található ábrákat.

* Csak néhány modellnél.

A süto használata

! Elso bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat muködtesse üresen a sütot maximum homérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett. Ezután kapcsolja ki a sütot, nyissa ki az ajtaját, és szelloztesse ki a helyiséget. A keletkezett szag a süto védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

! A készülék bekapcsolása előtt távolítsa el az oldalain található muanyag filmréteget.

! Soha ne támasszon semmit közvetlenül a süto aljának, mert a zománc megsérülhet.

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütesi programot.
2. A HOFOKSZABÁLYOZÓ tekerogombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt homérséklet. A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütesi módok és az azokhoz tartozó javasolt homérsékletek (lásd Sütesi táblázat).

Sütes alatt a következöket mindig megteheti:

- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogomb segítségével módosíthatja a sütesi programot.
- A HOFOKSZABÁLYOZÓ tekerogomb segítségével módosíthatja a homérsékletet.
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütest.

! A sütoedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

HOFOKSZABÁLYOZÓ ellenorzólámpa



Ha ég, a süto be van kapcsolva. A lámpa akkor alszik ki, ha a süto belsejében a homérséklet eléri a kívánt értéket. Ekkor a lámpa váltakozva kigyullad és kialszik, jelezve, hogy a hofokszabályozó muködik, és állandó értéken tartja a homérsékletet.

A süto megvilágítása

Amennyiben a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogombot egy, a „0”-tól eltérő helyzetbe forgatja, a sütovilágítás kigyullad. A világítás a süto muködése során bekapcsolva marad. Ha a tekerogombot a 0-as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép muködéskébe.

Idozítés*

Az idozítés (percszámláló) bekapcsolásához:

1. csavarja az IDOZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerogombot óráirányban  nagyjából egy teljes fordulatig, míg meg nem szólal a sípszó;
2. tekerje az IDOZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerogombot óráiránnyal ellentétesen  a kívánt ido beállításához.

Program



SÜTEMÉNY program

Homérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Bekapcsol az alsó futoszál, és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hoeloszlást biztosítva a süto belsejében.

Ez a funkció kíméletes sütest igénylo ételek (foleg a kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt. Néhány példa: fánk, édes és sós kekszek, sós aprósütemények, piskótatekercsek, kis gratinírozott zöldségszeletek stb.

Hagyományos

Homérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Ebben az állásban bekapcsol a két alsó és felső futoszál. Ez a nagymamánk által használt klasszikus sütesi mód különlegesen jó hoeloszlással és csökkentett energiafogyasztással. A hagyományos sütesi mód felülmúlhatatlan olyan ételek sütésében, melyek többféle hozzávalóból készülnek, például: káposzta oldalassal, tokehal spanyol módra, tokehal anconai módra, borjúfilé rizzsel stb. Kituno eredményeket érhet el olyan marha- és borjúhúsból készült ételek elkészítésénél, mint pl.: rostos sült, pörkölt, gulyás, vadhús, sertéscomb és karaj stb., melyek lassú sütest igényelnek folyadék hozzáadása mellett. Ez a legjobb sütesi mód édes tészták, gyümölcsök sütéséhez, és speciálisan letakart edényekben történő ételek sütoiben való elkészítéséhez. Ha hagyományos sütesi móddal sütsz, csak egy szintet használjon, máskülönben a hoelosztlás egyenetlen lesz. A rendelkezésre álló különböző szintek segítségével a felső és alsó rész között a homénnyiség kiegyenlíthető. Ha a sütéshez alulról vagy felülről van szükség több hore, ennek megfelelően válassza ki az alsó vagy a felső szintet.



Légkeveréses süto

Homérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

A hoelemek és a ventilátor bekapcsolnak. Mivel a ho az egész sütoiben állandó és egyenletes, a levego egyenletesen süti és pirítja az ételeket. Akár egymástól különböző ételeket is süthet egyidejűleg, amennyiben a sütesi homérsékletük megegyezik. Maximum 2 sütesi szintet használhat egyszerre az „Egyidejű sütés több szinten” című fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

Ez a sütesi mód ideális csoben sült ételek

elkészítéséhez vagy hosszan tartó sütest igénylo ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke, sültburgonya stb. Ezenkívül jelentos haszonnal jár sütek sütesekor, mivel a homérséklet tökéletes eloszlása lehetővé teszi alacsonyabb homérséklet alkalmazását, ami csökkenti a nedvességvesztést, így a hús puhább marad és a súlya kisebb mértékben csökken. A légkeveréses sütesi mód különösen alkalmas olyan halak sütéséhez, melyek igen kevés fuszter hozzáadásával készülnek, így az állag és az íz változatlan marad.

Desszert: kelt tészták sütesekor biztos eredményt ér el.

A „légkeveréses” funkció fehér és vörös hússok, kenyér gyors kiolvasztására is alkalmas a homérséklet 80 °C-ra állításával. Érzékenyebb ételek felolvasztásához beállíthat 60 °C-ot, vagy a hofokszabályozó tekerogomb 0 °C-ra állításával használja a hideg légkeverést.



FELSO SÜTÉSprogram

Homérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Bekapcsol a felső futoszál.

Ez a sütesi mód használható utósütesre.



GRILLEZÉS program

Homérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Bekapcsol a felső futoszál, és működni kezd a forgónyárs.

A grillezés különösen magas és közvetlen homérséklete lehetővé teszi, hogy a hússok felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak. A grillezés különösen olyan ételekhez ajánlott, amelyek magas felszíni homérsékletet igényelnek: borjú- és marhasült, rostélyos, filé, hamburger stb. A sütest félig nyitott sütoajtó mellett végezze, kivéve a forgónyáron történő sütest.

A „Praktikus sütesi tanácsok” című fejezetben bemutatunk néhány felhasználási példát.



Légkeveréses grill program

Homérséklet: igény szerint 50 °C és 200 °C között.

Bekapcsol a felső középső futoszál és működni kezd a ventilátor. Ez a sütesi mód egyesíti az egyirányú hosugárással a levego keringtetését a süto belsejében. Így, a ho helyes eloszlásának elősegítésével megakadályozza, hogy az ételek a felületükön megégjenek. A légkeveréses grillezés segítségével kiváló eredmények érhetőek el húsból és zöldségből készült rablöhús, kolbász, hurka, sertésborda, bárányborda, töltött csirke, zsályás fűr,

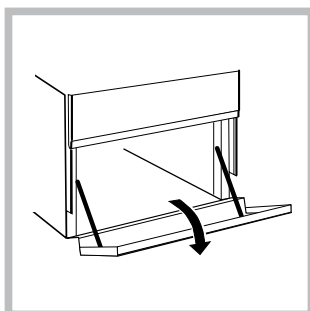
vesepecsenye stb. elkészítésénél.

Halaknál, a légkeveréses grillezés utólérhetetlen sügér-, tonhal-, kardhalszelet, töltött tintahal stb. elkészítésénél.

! A FELSO SÜTÉSHEZ, GRILLEZÉSHEZ és LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSHEZ a sütoajtónak zárva kell lennie.

! FELSO SÜTÉSKOR és GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot az 5. szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre. **LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSKOR** helyezze a rácsot a 2. vagy 3. szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre.

Alsó tárolótér




A süto alatt van egy tárolótér, melyben kiegészítok, illetve fazekak tárolhatók. A sütoajtó kinyitásához az ajtót forgassa el lefelé (lásd ábra).

! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot:

! A fiók (ha van) belso felületei felmelegedhetnek.

Egyideju sütés több szinten

Ha két szinten kíván sütni, használja a **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS** programot  (ez az egyetlen olyan program, mely megfelel ennek a sütési módnak). Ezen kívül:

- ne használja az 1. és 5. szintet: ezeket a szinteket közvetlenül éri a meleg levego, ami a kíméletes sütést igénylo ételek odaégését eredményezheti.
- használja inkább a 2. és a 4. szintet – a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylo ételeket.
- ha a sütni kívánt ételek ajánlott sütési ideje, illetve sütési hőmérséklete eltéro, a hőmérsékletet állítsa be az ajánlott hőmérsékletértékek közé (lásd *Sütési táblázat*), és az érzékenyebb ételeket tegye a 4. szintre. Eloszor azt az ételt vegye ki, melynek sütéséhez kevesebb ido kell.
- ha több szinten szeretne pizzát sütni 220 °C-on, a sütot elotte 15 percre tanácsos elomelegíteni. Általában a 4. szinten a sütés tovább tart: ezért ajánlatos eloször a legalsó szinten megsült pizzát kivenni, és csak néhány perccel ezt követoen a 4. szinten megsültet.
- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre.

Sütési táblázat

Választógomb állása	Étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítési idő (perc)	Termosztát gomb állása	Sütési idő (perc)
Sütemény	Linzerek	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcs torta	1	2/3	15	180	40-45
	Gyümölcsös sütemény	0.7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0.5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinták (2 szinten)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kis kekszek (2 szinten)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Fánk (3 szinten)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Keksz (3 szinten)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Habcsók (3 szinten)	0.5	1-3-5	15	90	180
Hagyományos mód	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- és marhasült	1	3	15	200	70-75
	Disznósült	1	3	15	200	70-80
	(Omlós) kekszek	-	3	15	180	15-20
	Linzerék	1	3	15	180	30-35
Légkeveréses mód	Pizza (2 szinten)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Bárány	1	2	10	180	50-60
	Sült csirke + burgonya	1	2-4	10	180	60-75
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Sós sütemények	1.5	3	15	200	25-30
	Felső sütőrész	Főzés után átsütendő ételek	-	3/4	15	220
Grillezés	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max	8-10
	Tintahal és rák nyárson	1	4	5	Max	6-8
	Tőkehalfilé	1	4	5	Max	10-15
	Grillezett zöldségek	1	4	5	Max	10
	Borjúsült	1	3/4	5	Max	10-15
	Karaj	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	15-20
	Makréla	1	4	5	Max	7-10
	Melegszendvics	1	4	5	Max	15-20
	4db	4	4	5	Max	2-3
Légkeveréses grillezés	Grillcsirke	1.5	3	5	200	55-60
	Tintahal	1.5	3	5	200	30-35

! a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezéskor vagy légkeveréses grillezéskor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva. E figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el figyelmesen.

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használatra tervezték.
- A készülék nem állítható fel a szabadban, akkor se, ha a tér védett helyen van. Nagyon veszélyes kitenni a készüléket esonek, illetve viharok.
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően.
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- Tartsa távol a gyerekeket.
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez.
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat.
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon konyhakesztyűt.
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzín stb.).
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a • állásban legyenek.
- A csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózathoz.

- Ha a készülék elromlana, ne próbálja meg saját maga megjavítani. A nem szakemberek által végzett javítások a készülék sérülését vagy újabb meghibásodását okozhatják. Forduljon a szervizhez.
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra.
- Ne hagyja, hogy gyerekek vagy nem hozzáértők felügyelet nélkül használják a tűzhelyet.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet.
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy e hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. A régi készülékek használatból történő kivonásának követendő eljárásával kapcsolatosan a fogyasztók a helyi hatóságokhoz, illetve a viszonteladóhoz fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütemény kész a sütőben vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömitéseket tartsa tisztán és orizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt.

Áramtalanítás

Minden muvelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

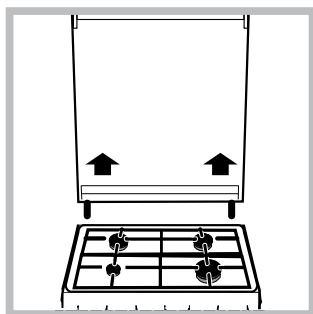
A készülék tisztítása

! A tisztításhoz ne használjon gozborotvát.

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos, semleges szappanos vízzel átítatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószeret. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le és törölje szárazra. Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot.
- A könnyebb tisztíthatóság érdekében a fozolap rácsai, égofedelei, lángelosztó rózsái és gázégoi levehetőek; mossa el őket meleg, nem súroló hatású mosószeres vízben, ügyelve arra, hogy minden lerakódást eltávolítson, majd várja meg, hogy tökéletesen megszáradjanak.
- Rendszeresen tisztítsa meg az égésbiztosítók* végét.
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg. Használjon meleg vizet és mosogatószer, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra. Kerülje a súrolószerek használatát.
- A sütőajtóüveget tisztítsa meg szivaccsal és nem dörzshatású tisztítószerrel, majd törölje át puha ruhával. Ne használjon durva dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti.
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.

A teto

Az üvegtetővel rendelkező modelleknél a tisztítást



langyos vízzel kell elvégezni. Kerülje a súrolószerek használatát. A fozolap hátsó része tisztításának megkönnyítése érdekében a teto eltávolítható: nyissa föl teljesen, és húzza fölfelé (lásd ábra).

! Ne hajtsa le a fozolap tetejét, ha még ég vagy még meleg valamelyik gázégo.

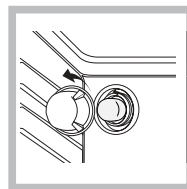
A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla.

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó tömítéseit. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez. Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el.

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

1. A sütő áramtalanítása után húzza le a



lámpafoglalat üvegfedelét (lásd ábra).

2. Vegye ki a lámpát, és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.

3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt.

Gázcsapok karbantartása

Idovel a csap eltömődhet, illetve kinyitása nehezzé válhat. Ebben az esetben cserélje le.

! Ezt a muveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

Szerviz

Adja meg:

- A készülék modellje (Mod.)
- A készülék sorozatszáma (S/N)

Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

* Csak néhány modellnél.