

K3C51A/U

Tűzhely

Beszereelés és használát



K3C51A/U

Tartalomjegyzék

Üzembehelyezés.....	5
A készülék leírása.....	7
Bekapcsolás és használat.....	8
Programok.....	9
Sütési táblázat.....	11
Az üvegkerámia főzőlap használata.....	12
Óvintézkedések és tanácsok.....	13
Karbantartás és tisztítás.....	14
Háztartási tippek, jótanácsok.....	15

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy az **Indesit** termékét választotta. Biztosak vagyunk abban, hogy ez a modern és praktikus termék, amelyik a legjobb anyagokból készült, kielégíti minden igényét. Kérjük, mielőtt használatba venné a készüléket, figyelmesen olvassa végig ezt a használati utasítást, hogy a legjobb teljesítményt érje el, minden lehetőséget megismerjen és elkerülje azokat a zavarokat, amelyek a nem szabályszerű használatból erednek!

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót és a készülék eladása, vagy elajándékozása esetén adja tovább az új tulajdonosnak! A használati útmutatóban leírtak be nem tartásából eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

Ez a használati útmutató többféle, hasonló típusú készülékre vonatkozik, ezért olyan funkciók leírását is tartalmazhatja, amelyek az Ön készülékén nem találhatóak.

A használati útmutató a környezeti hatások csökkentésére vonatkozó tájékoztatást is tartalmaz.

A készülék **TELJESÍTMÉNYÉNEK** és **BIZTONSÁGÁNAK** megőrzéséhez a kérjük, figyeljen a következőkre:

csak a gyártó által engedélyezett Ügyfélszolgálatot (06-40-98-99-00) hívja!

ragaszkodjon eredeti alkatrészek használatához!

Elérhetőségünk:

Indesit Company Magyarország Háztartástechnikai Kft.

H-1139 Budapest, Pap Károly utca 4-6.

Üzembehelyezés

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhesen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön 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.

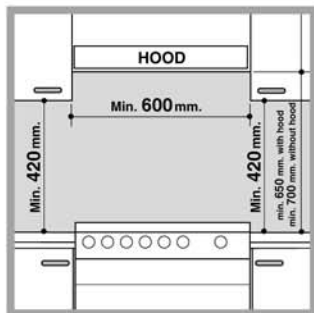
Elhelyezés és vízszintezés

! 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:

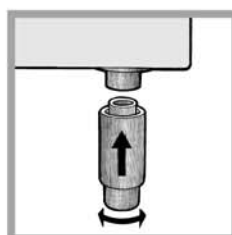
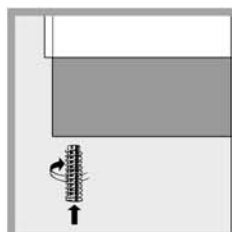
- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 200 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni. Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (lásd ábra);



- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
- az esetleges kürtöket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

* Csak néhány modellnél.

Vízszintezés



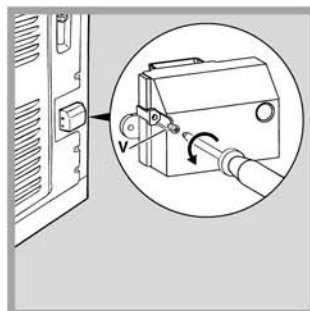
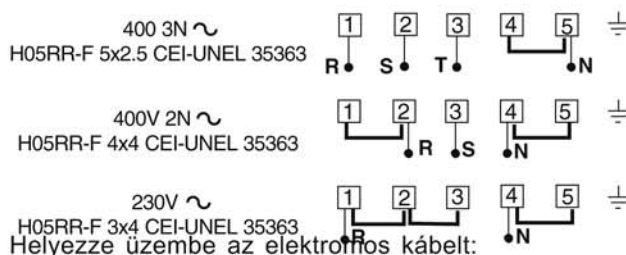
Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábcsavarokat a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (lásd ábra)!

A lábcsavarokat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe.

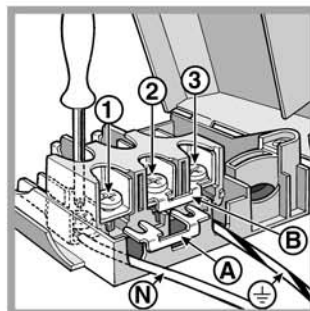
Elektromos csatlakoztatás

Az elektromos kábel beszerelése

A vezetéket az alkalmazott elektromos csatlakoztatás alapján kell méretezni (lásd az alább bemutatott csatlakoztatási sémát).



1. Csavarozza ki a kapocsleéc V csavarjait, és a kinyitására húzza le a feőjét (lásd ábra).



2. A fenti csatlakoztatási sémának megfelelően illessze az A csatlakozót (lásd ábra) a helyére. A kapocsleécet 230 V-os egyfázisú hálózatra tervezték. Az 1-es, 2-es és 3-as kapocsleécek egymáshoz vannak

csatlakoztatva; a 4–5. híd a kapcsoléc alsó részén található.

3. A séma szerint (lásd ábra) illessze a helyére az N és a $\overline{=}$ vezetőt, és a kapcsoléc alsó csavarjainak meghúzásával végezze el a csatlakoztatásokat.

4. A megmaradt vezetékeket kösse be az 1-es, 2-es és 3-as kapcsolécekekbe, és húzza meg a csavarokat.

5. Rögzítse a kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe.

6. A V csavarokkal zárja vissza a kapcsoléc fedőjét.

Az elektromos kábel bekötése a hálózatba

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozódugót (lásd *Műszaki 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 érhesse 50 °C-nál magasabb hőmérséklet.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:

- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg 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 hosszabbítót 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.

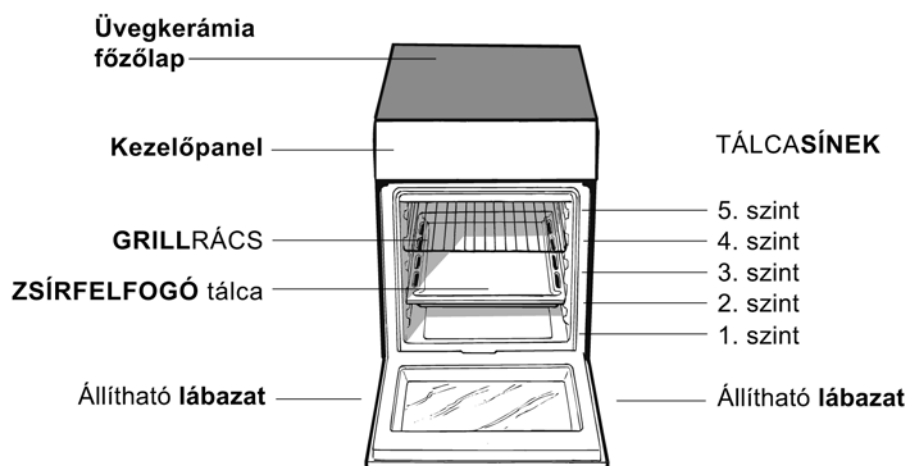
! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

* Csak néhány modellnél.

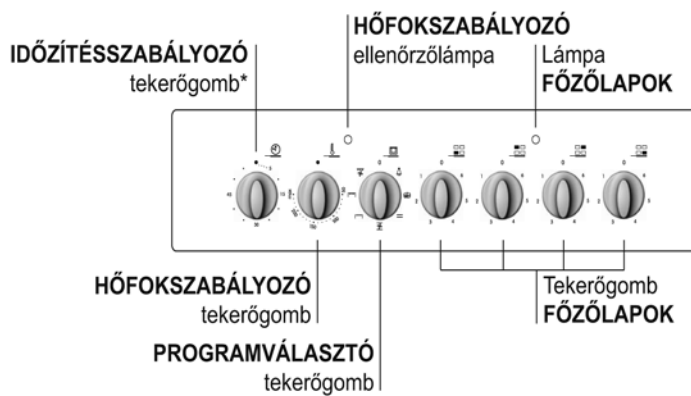
ADATTÁBLÁZAT	
Méretetek	Szélesség: 44 cm Magasság: 34 cm Mélység: 38 cm
Térfogat	54 l
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	Szélesség: 42 cm Magasság: 23 cm Mélység: 44 cm
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	Lásd az adattáblán.
Kerámia főzőlap Bal első Bal hátsó Jobb hátsó Jobb első A kerámia főzőlapok energiafelvétele max.	1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv. EN 50304 szabvány Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Hagyományos  Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Süteménysütés 
 	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. 2006/96/EGK

A készülék leírása

A készülék áttekintése



Kezelőpanel



* Csak néhány modellnél.

Bekapcsolás és használat

A sütő használata

! Első bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütőt maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett. Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget. A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

! Használatbavétel előtt gondosan húzza le a készülék oldalaira felragasztott műanyag filmrétegeket.

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

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt hőmérséklet. A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek (lásd Sütési táblázat).

Sütés alatt mindig megteheti, hogy:


- a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot;
- a HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet;
- a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

HŐFOKSZABÁLYOZÓ ellenőrzőlámpa



Ha ég, a sütő be van kapcsolva. A lámpa akkor alszik ki, ha a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt értéket. Ekkor a lámpa váltakozva kigyullad és kialszik, jelezve, hogy a hőfokszabályozó működik, és állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

Sütővilágítás

Amennyiben a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombot egy, a „0”-tól eltérő helyzetbe forgatja, a sütővilágítás kigyullad. A világítás a sütő működése során bekapcsolva marad. Ha a tekerőgombot a -as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép működésbe.

Időzítés*

Az időzítés (percszámláló) bekapcsolásához:

1. csavarja az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot óráirányban  nagyjából egy teljes fordulatig, míg meg nem szólal a sípszó;
2. tekerje az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot óráiránnyal ellentétesen  a kívánt idő beállításához.

* Csak néhány modellnél.

Program

Program

SÜTEMÉNYSÜTÉS program

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

Bekapcsol az alsó fűtőszál, és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében.

Ez a funkció kíméletes sütetést igénylő ételek (főleg 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

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

Ebben az állásban bekapcsol a két alsó és felső fűtőszál. Ez a nagymamáink által használt klasszikus sütési mód különlegesen jó hőeloszlással és csökkentett energiafogyasztással. A hagyományos sütési mód felülmúlhatatlan olyan ételek sütésében, melyek többféle hozzávalóból készülnek, például: káposzta oldalassal, tőkehal spanyol módra, tőkehal anconai módra, borjúfilé rizzsel stb. Kitűnő eredményeket érhet el olyan marha- és borjúhúsból készült ételek elkészítésénél, mint pl.: roston sült, pörkölt, gulyás, vadhús, sertéscomb és karaj stb., melyek lassú sütetést igényelnek folyadék hozzáadása mellett. Ez a legjobb sütési mód édes tészták, gyümölcsök sütéséhez, és speciálisan letakart edényekben történő ételek sütőben való elkészítéséhez. Ha hagyományos sütési móddal süt, csak egy szintet használjon, máskülönben a hőeloszlás egyenetlen lesz. A rendelkezésre álló különböző szintek segítségével a felső és alsó rész között a hőmennyiség kiegyenlíthető. Ha a sütéshez alulról vagy felülről van szükség több hőre, ennek megfelelően válassza ki az alsó vagy a felső szintet.

Légkeveréses sütő

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

A hőelemek és a ventilátor bekapcsolnak. Mivel a hő az egész sütőben állandó és egyenletes, a levegő egyenletesen sūti és pirítja az ételeket. Akár egymástól különböző ételeket is sūthet egyidejűleg, amennyiben a sütési hőmérsékletük megegyezik. Maximum 2 sütési szintet használhat egyszerre az „Egyidejű sūtés több szinten” című fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

Ez a sütési mód ideális csőben sült ételek

elkészítéséhez vagy hosszan tartó sütetést igénylő ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke, sültburgonya stb. Ezenkívül jelentős haszonnal jár sülték sütetésekor, mivel a hőmérséklet tökéletes eloszlása lehetővé teszi alacsonyabb hőmérséklet alkalmazását, ami csökkenti a nedvességvesztést, így a hús puhább marad és a súlya kisebb mértékben csökken. A légkeveréses sütetési mód különösen alkalmas olyan halak sütetéséhez, melyek igen kevés fűszer hozzáadásával készülnek, így az állag és az íz változatlan marad.

Desszert: kelt tészták sütetésekor biztos eredményt ér el.

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

FELSŐ SÜTÉS PROGRAM

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

Bekapcsol a felső fűtőszál.

Ez a sütési mód használható utósūtésre.

GRILLEZÉS program

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

Bekapcsol a felső fűtőszál, és működni kezd a forgónyárs.

A grill különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy a húсок felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak. A grillezés különösen olyan ételekhez ajánlott, amelyek magas felszíni hőmérsékletet igényelnek: borjú- és marhasūlt, rostélyos, filé, hamburger stb. A sütetést félig nyitott sūtőajtó mellett végezze, kivéve a forgónyáron történő sütetést.

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

LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉS program

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és 200 °C között. Bekapcsol a felső középső fűtőszál és működni kezd a ventilátor. Ez a sütési mód egyesíti az egyirányú hőszugárzással a levegő keringtetését a sūtő belsejében. Így, a hő helyes eloszlásának elősegítésével megakadályozza, hogy az ételek a felületükön megégjenek. A légkeveréses grillezés segítségével kiváló eredmények érhetőek el húsból és zöldségből készült rablólhús, kolbász, hurka, sertésborda, bárányborda, töltött csirke, zsályás fűrj,

vesepecsenye stb. elkészítésénél.

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

! A FELSŐ SÜTÉSHEZ, GRILLEZÉSHEZ és LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSHEZ a sütőajtónak zárva kell lennie.

! FELSŐ 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 sütő alatt van egy tárolótér, melyben kiegészítők, illetve fazekak tárolhatók. A sütőajtó kinyitásához az ajtót forgassa el lefelé (lásd ábra).

! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot:

! A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

Egyidejű 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 levegő, ami a kíméletes sütetést igénylő ételek odaégését eredményezheti.
- használja inkább a 2. és a 4. szintet – a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- ha a sütni kívánt ételek ajánlott sütési ideje, illetve sütési hőmérséklete eltérő, a hőmérsékletet állítsa be az ajánlott hőmérsékletértékek közé (lásd *Sütési táblázat*), és az érzékenyebb ételeket tegye a 4. szintre. Először azt az ételt vegye ki, melynek sütéséhez kevesebb idő kell.
- ha több szinten szeretne pizzát sütni 220 °C-on, a sütőt előtte 15 percre tanácsos előmelegíteni. Általában a 4. szinten a sütés tovább tart: ezért ajánlatos először a legalsó szinten megsült pizzát kivenni, és csak néhány perccel ezt követően 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
	Linzer	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
	Grillezett zöldségek	1	3/4	5	Max	10-15
	Borjúsült	1	4	5	Max	15-20
	Karaj	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makréla	1	4	5	Max	15-20
	Melegszendvics	4db	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.

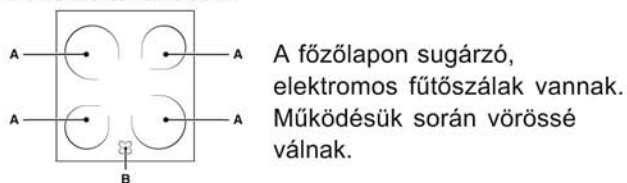
Az üvegkerámia főzőlap használata

! A tömítéseknél alkalmazott ragasztóanyag zsírfoltot hagyhat az üvegen. Mielőtt használja a készüléket, javasoljuk, hogy ezeket speciális, nem súroló hatású tisztítószerrel távolítsa el. Az első működési órákban előfordulhat, hogy gumiszagot érez, ez azonban hamar elmúlik.

A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása

Főzőfelületek bekapcsolásához csavarja el óráirányban a megfelelő tekerőgombot. A kikapcsoláshoz csavarja óráiránnyal ellentétesen a tekerőgombot a „0” állásba. A FŐZŐLAPÜZEMÁLLAPOT-JELZŐ lámpa bekapcsolása azt jelzi, hogy az elektromos főzőlapnak legalább egy főzőfelülete be van kapcsolva.

A főzőfelületek



A. A főzőfelület

B. Hőmérsékletjelző lámpa: azt jelzi, hogy a megfelelő főzőfelület hőmérséklete 60 °C-nál magasabb, akkor is ha a fűtőszál már ki van kapcsolva, de még meleg.

Főzőfelületek sugárzó fűtőszálakkal

A gázra jellemző tulajdonságokkal rendelkeznek: gyors reakció a parancsokra, az erősség azonnali láthatósága.

Forgassa el óráirányban a megfelelő tekerőgombot 1-től 6-ig.

Fokozat	Normál vagy gyors mező
0	Kikapcsolt állapot
1	Zöldség, hal főzéséhez
2	Burgonya (pároláshoz), levesek, csicsriborsó, bab főzéséhez
3	Nagy mennyiségű étel tovább főzéséhez, pl. minestrone
4	Sütéshez (átlagos)
5	Sütéshez (átlagon felül)
6	Barnításhoz és a forrás rövid idő alatti eléréséhez

Hasznos tanácsok a főzőlap használatához

- Sima és vastag aljú fazekakat használjon, hogy biztos lehessen benne, hogy tökéletesen érintkeznek a melegítő felülettel.



- Olyan átmérőjű fazekakat használjon, melyek teljesen lefedik a melegítő felületet, így biztosíthatja a hő teljes kihasználását.



- Mindig győződjön meg arról, hogy a fazekak alja tökéletesen száraz és tiszta: így a főzőlaphoz a fazekak megfelelően fognak illeszkedni, és mind a fazekak, mind a főzőlap hosszabb ideig fog tartani.
- Lehetőleg ne használja ugyanazokat az edényeket gáztűzhelyen: a gáztűzhelyek hőkoncentrációja eldeformálhatja az edény alját, ami így elveszti tapadóképeségét.
- Soha ne hagyja bekapcsolva a főzőfelületeket fazék nélkül, mert tönkre mehet.

Óvintézkedések és tanácsok

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva.

E figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el figyelmesen.

Általános biztonság

- A kemény porcelán főzőlap ellenáll a hőmérséklet-változásoknak és az ütéseknek. Ne feledje azonban, hogy pengék vagy éles konyhai eszközök a főzőlap felületét eltörhetik. Amennyiben ez mégis bekövetkezne, azonnal húzza ki a tűzhely csatlakozódugóját a hálózathoz, és csak hivatalos szakszervizhez forduljon, akikkel cseréltesse le azt egy eredetire. A fentiek elmulasztásával kockáztathatja a készülék biztonságosságát.
- 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 esőnek, illetve viharoknak.
- 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, benzin stb.).
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolóterbe, 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 használatból kivont háztartási gépek nyilvános gyűjtőhelyeken leadhatók, kommunális telepekre szállíthatók, illetve, amennyiben a nemzeti szabályozás úgy rendelkezik, a viszonteladónál a hasonló típusú készülék vásárlásakor leadhatók. A főbb háztartási gépek gyártói mind a használatból kivont készülékek hulladékgyűjtési és -kezelési rendszereinek létrehozásában, mind működtetésében szerepet vállalnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti 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 tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt.

Karbantartás és tisztítás

Kapcsolja ki a készüléket.

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

A sütő tisztítása

! A tisztításhoz ne használjon gőzborotvát.

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos, semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket. Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot.
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg. Használjon meleg vizet és mosogatószert, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra. Kerülje a súrolószerek használatát.
- A sütőajtóüveget tisztítsa meg szivaccsal és nem dörzshatású tisztítószerral, 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 kezelőpanelről a koszt és zsírt dörzsfelület nélküli szivaccsal vagy puha ruhával lehet letisztítani.

A sütő tömitéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömitések állapotát. 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.

Az üveggerámia főzőlap tisztítása

! Kerülje a súrolószerek, illetve maró hatású szerek (tűzhelytisztító spré, folttisztítók és rozsdátlanítók, poralakú tisztítószerek és dörzsfelülettel rendelkező szivacsok) használatát: ezek helyrehozhatatlanul összekarcolhatják a felületet.

- A főzőlap tisztításához elég nedves szivacsot,

szárazra törléséhez pedig nedvszívó konyhai törlerongyot használni.

- Ha a főzőlap különösen koszos, a felületeket üveggerámia-felületek tisztítására alkalmas tisztítószerral törölje át, öblítse le vízzel, és szárítsa meg.
- A makacs ételdarabok eltávolításához használjon megfelelő kaparókést (nincs mellékelve). A tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön, de ne várja meg, hogy az ételmaradékok megkőssenek. A legjobb eredmény elérése érdekében használjon szappanos vízben áztatott – üveggerámia főzőlapokhoz való – inox acélszálal szivacsot.
- Amennyiben a főzőlapra ráegne véletlenül valamilyen tárgy vagy műanyag, cukor, illetve hasonló anyag, még meleg állapotában azonnal távolítsa el a kaparókés segítségével.
- A tisztítás végeztével a főzőlap karbantartása és védelme céljából használhat erre a célra kifejlesztett termékeket: a készüléken hagyott átlátszó filmréteg megvédi a felületeket a főzéskor kicsöpögő ételmaradéktól. Javasoljuk, hogy ezeket a karbantartó műveleteket a készülék langyos (nem meleg) vagy hideg állapotában végezze.
- Soha se felejtse el tiszta vízzel leöblíteni, és gondosan megszáritani a főzőlapot: a termékek maradványai a következő főzéskor ráköthetnek a főzőlapra.

Speciális tisztítószer üveggerámia főzőlapokhoz	Hol kaphatóak?
Tisztító vakaró és tartozék penge	Háztartási boltok Áruházak
Tisztító termékek üveggerámiaához	Háztartási boltok Hobby boltok Áruházak Szupermarket

Az inox acélfelületek tisztítása

Az inox acél idővel elfoltosodhat, ha hosszú ideig kemény vízzel vagy foszfortartalmú tisztítószerral érintkezik. Ajánlatos alaposan leöblíteni, és szárazra törölni.

Szerviz

Adja meg az alábbiakat:

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

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

Háztartási tippek, jótanácsok

Általános

Éves szinten a villanyszámla 10%-át megtakaríthatja, ha az elektromos berendezéseket kikapcsolja, amikor nem használja őket.

A mosogatógépek, mosógépek, mikrohullámú sütők standby (készenléti) állapotban is sokat fogyasztanak, a normál üzemmód 5-10%-át.

Ügyeljen arra, hogy a vízcsapok ne maradjanak nyitva, ugyanis a csöpögő csap miatt akár havi 150-200 liter víz is elfolyhat fölöslegesen.

A régi, nagy energiafogyasztású háztartási gépeket cserélje új, energiatakarékos készülékekre!

Az energiafogyasztás akár 30-40%-kal csökkenthető, ha A++ kategóriás háztartási gépet (hűtőszekrényt, mosógépet...) vásárol.

Főzés

Használjon indukciós főzőlapot, hiszen sokkal hatékonyabban használják fel az energiát, mint a hagyományos tűzhelyek. Még a kerámialapos főzőlapoknál is akár 25%-kal kevesebbet fogyaszthatnak.

Időben kapcsolja ki a sütőt/kerámialapos főzőlapot, a maradék hőt pedig használja fel a sütés befejezésére, illetve melegen tartásra!

Csak akkor kapcsolja be a tűzhelyet, ha már valóban elkezdett főzni és edény is került a tűzhelyre! A modern főzőlapok és sütők már nem igénylik az előmelegítést, így feleslegesen nem vész kárba az energia.

Főzzön minél többször gőz nyomása alatt, vagyis kuktában! Így 30-40%-kal kevesebb időt és energiát használ, ráadásul az étele csak gőzzel érintkeznek, ezáltal a vitaminok és ásványi sók vesztesége jelentősen csökken.

Főzéshez olyan edényt használjon, amelynek talpa illik a főzőlap méretéhez!