

Vevőtájékoztató adatlap, megfelelőségi nyilatkozat



Típus:	HT-490	HT-490 ME	HT-510
Névleges feszültség		220/230 V / 50 Hz	
Érintésvédelmi osztály	I. (csak védőföldeléssel ellátott aljzatba csatlakoztatható)		
Tűzveszélyességi besorolás	X		
A készülék méretei:			
Szélesség .	595 mm	595 mm	595 mm
Magasság	595 mm	595 mm	595 mm
Mélység	480 mm	480 mm	480 mm
Névleges összteljesítmény	2342 W	9342 W	2342 W

Típus:	HT-510 ME	HM-535	HM-535 ME
Névleges feszültség		220/230 V / 50 Hz	
Érintésvédelmi osztály	I. (csak védőföldeléssel ellátott aljzatba csatlakoztatható)		
Tűzveszélyességi besorolás	X		
A készülék méretei:			
Szélesség	595 mm	595 mm	595 mm
Magasság	595 mm	595 mm	595 mm
Mélység	480 mm	480 mm	480 mm
Névleges össz teljesítmény	9342 W		9342 W

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ A TEKA HT-490 / HT-490 ME / HT-510 / HT-510 ME / HM-535 / HM-535 ME / TÍPUSÚ SÜTŐKHÖZ



A forgalombahozó a 79/1997 (XII.31) IKIM rendelet alapján tanúsítja, hogy a fenti típusú készülékek megfelelnek az előírásoknak.

73/23/CEE, 1973.02.19 (Alacsony feszültség) és vonatkozó módosításai

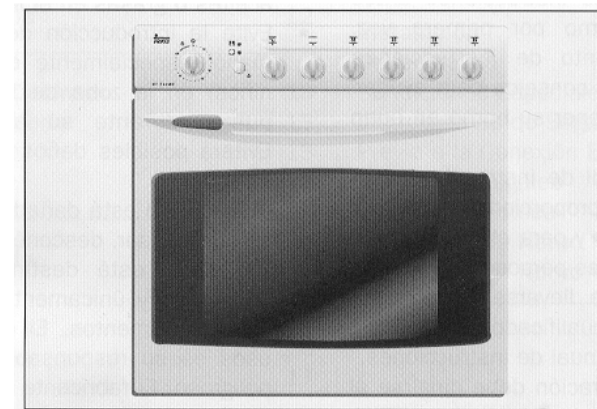
89/336/CEE, 1989.05.03 (elektromágneses kompatibilitás) és vonatkozó módosításai

93/68/CEE, 1993.07.22 és vonatkozó módosításai

TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Strasse 122
D- 35708 Haiger
GERMANY

TEKA Hungary Kft.
1065 Budapest
Bajcsy-Zsilinszky út 53

A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek.



Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a **TEKA** 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! Megismerheti azt is, hogy hogyan lehet kisebb zavarokat elhárítani.

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

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

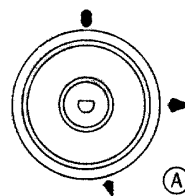
Kérjük, hogy a készülék üzembe helyezését a garanciajegyen feltüntetett szakszervizzel végeztesse. A szakszerűtlen üzembe helyezésből keletkező kár nem tartozik a jótállási kötelezettségek körébe. Az üzembe helyezés költségei a vásárlót terhelik.

A csomagoló anyagot hiánytalanul őrizze meg néhány napig, és az esetleges csere esetén ebben szállítsa vissza a készüléket.

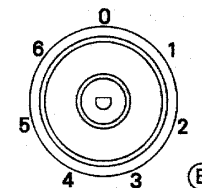
A sütő nagy értékű, bonyolult háztartási gép. Saját érdekében célszerű időszakonként szakemberrel ellenőriztetni életvédelmi és működési szempontból. Így a súlyosabb hiba, vagy a baleset megelőzhető.

5. Figyeljen arra, hogy a sütő burkolata ne érintkezzen a konyhaszekrény oldalával és az oldalsó szegélyek ne érjenek a szomszédos konyhabútor fiókjához vagy ajtajához, hagyjon legalább 2 mm-es rést!

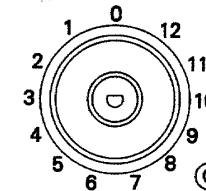
6. Helyezze fel a kapcsoló gombok alsó részét a frontrészen lévő adatoknak és a beépített típusnak (gáz, üvegkerámia, kombinált, stb.) megfelelően!



A Gáz



B Elektromos



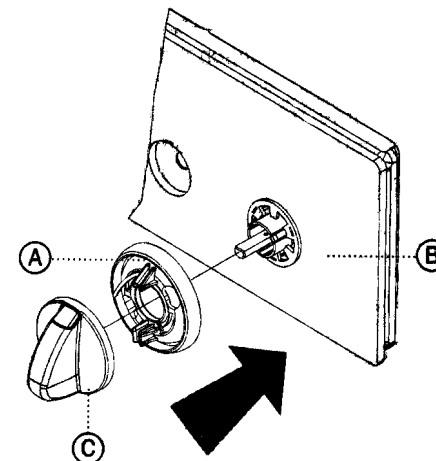
C Üvegkerámia

Nyomja meg az alsó részt (A), amíg az szorosan beugrik a kapcsolótábla (B) tartójába!

7. Forgassa el addig az alsó részt, amíg a "0" állás a kapcsolótáblán lévő jelzéssel egy vonalba kerül!

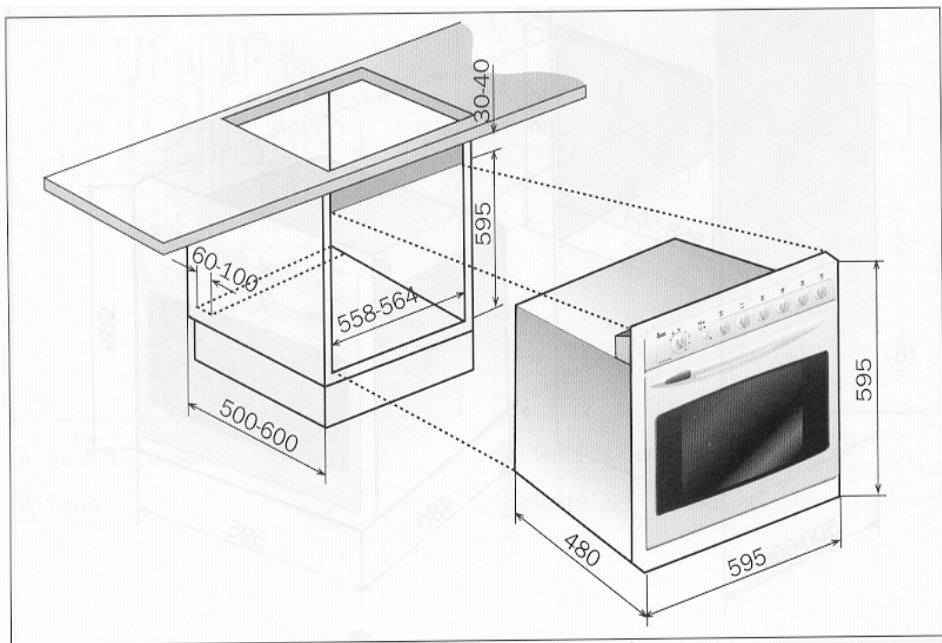
8. Helyezze fel a (C) üzemeltető gombot az alsó részre!

9. Ellenőrizze, hogy az üzemeltető gomb a kapcsolótáblán megfelelően forog-e!



Ezeket a típusokat a munkalap alá kell beépíteni, a főzőlap a sütő felett van. Ezek a sütők csak a **TEKA** által javasolt főzőlapokkal kombinálhatók. Különben veszélyek adódhatnak a használatra. A főzőlap beépítéséhez figyelje annak használati útmutatóját!

Biztosítsa az ábrán megadott méretű nyílást, ahol a konyhabútor mélységének legalább 500 mm-nek kell lennie a HT-490 ME, HT-510 ME és a HM-535 ME típusoknál. Amennyiben a behelyezendő főzőlap mélysége nagyobb 500 mm-nél a nyílás mélysége 600 mm legyen!



A sütő beépítéséhez a következőképpen járjon el:

1. A főzőlap beépítése után a sütő elektromos csatlakoztatását és a főzőlap sütővel történő összekötését a felszerelt csatlakozó dugóval kell elvégezni.
2. Végül helyezze be a teleszkópelemeket (kardáncsukló) a főzőlap a sütő frontoldaláról történő üzemeltetéséhez, a sütőnek ehhez ki kell állnia a konyhabútor nyílásából.
3. Ezen munkálatok elvégzése után tolja a sütőt a végleges helyére, úgy hogy a teleszkópelemek ne sérüljenek meg!
4. Rögzítse a sütőt mellékelt négy csavarral a nyílásokon keresztül a konyhabútor oldalához! A nyílások a sütőajtó kinyitása után válnak hozzáférhetővé.

26

Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági utasítások.....	4	Tisztítás és ápolás.....	16
A készülék leírása.....	5	A sütő belső terének tisztítása.....	16
HT-490 / HT-490 ME.....	5	A sütőtér oldalsó falainak és a	
HT-510 / HT-510 ME.....	6	hátsó falának tisztítása.....	17
HM-535 / HM-535 ME.....	6	A sütő külső felületeinek	
Különleges követelmények az első		tisztítása.....	18
használat előtt.....	7	A tartozékok tisztítása.....	19
A készülék használata.....	7	A sütőajtó tisztítása.....	19
Funkció választó kapcsoló.....	7	A sütőben lévő izzó	
Hőmérséklet szabályzó.....	8	cseréje.....	19
A kapcsolótábla leírása.....	8	Ha valami nem működik.....	20
Utasítások a sütő használatához.....	11	Műszaki információk.....	22
A gőzelvezető használata.....	12	Alternatív ajtó cikkszám.....	22
(HT-490 és HT-490 ME típusoknál)		Ajtóvédő elem cikkszama.....	22
A forgónyárs használata.....	12	Beépítés.....	23
Tanácsok a sütéshez.....	13	Kicsomagolás.....	23
Desszert és sütemény.....	13	Különleges követelmények és	
Hal és hús.....	13	biztonsági utasítások.....	23
Egyéb utasítások.....	14	Törvényes előírások az	
Sütési táblázatok.....	14	elektromos csatlakoztatás	
Előételek.....	14	elvégzése előtt.....	23
Halak.....	15	Elektromos csatlakoztatás.....	24
Húsételek.....	15	Önálló sütőként történő	
Desszertek.....	16	beépítés.....	25
		A sütő beépítése főzőlappal együtt..	26
		Vevőtájékoztató adatlap,	
		megfelelőségi nyilatkozat.....	28

3

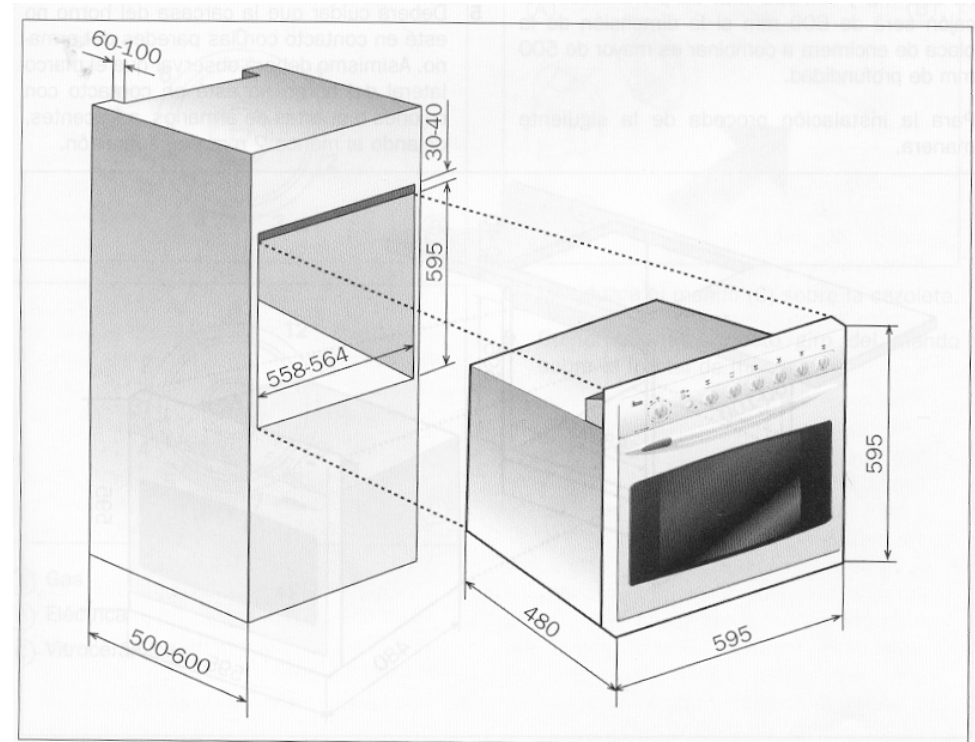
Fontos biztonsági utasítások

- Olvassa végig figyelmesen ezt a használati útmutatót a készülék első üzembe helyezése előtt! Fontos biztonsági utasításokat és tanácsokat tartalmaz, amelyek hasznosak lehetnek a sütésnél és segítik Önt abban, hogy a készülékét megfelelő állapotban tartsa!
- Kérjük gondosan őrizze meg ezt a használati utasítást, amely értékes információkat nyújt Önnek és mindazoknak, akik a sütőt használják!
- A készüléket csak szakember szerelheti be ennek az útmutatónak az utasításai szerint!
- Ha a készülék bármilyen javítására van szükség, kérjük forduljon a legközelebbi TEKA Vevőszolgálati szervizhez, amely mindig eredeti alkatrészeket használ! Nem engedélyezett szakember által történő javítások vagy beavatkozások károsíthatják a készüléket vagy hibás működést eredményezhetnek és veszélyeztethetik az Ön biztonságát.
- A főzési folyamat közben az ajtó üvegtáblája, a gőzvezető és a sütő elülső oldala magas hőmérsékletet érhet el. Ezért a szükséges óvatossággal járjon el, és akadályozza meg, hogy a sütő üzemelése közben gyermekek megközelíthessék azt!
- Amennyiben nagyobb védelmet szeretne (kisgyerekek esetén), vásárolhat alternatív ajtót vagy ajtó védő elemet. Kérjük ehhez lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal! Ezen kiegészítő részek a cikkszámát (típustól függően) megtalálja az ebben a használati útmutatóban található táblázatban.
- Biztonsági és higiéniai okokból mindig tartsa tisztán a készüléket, mindenféle zsírlerakódástól, ételmaradéktól vagy szennyeződéstől mentesen! Mindenféle tisztítási munkálat megkezdése előtt válassza le a készüléket a hálózatról!
- Mindig győződjön meg arról, hogy minden üzemeltető elem "0" állásban van-e, amennyiben a készüléket nem használja és ne hagyjon semmilyen tálat zsírral vagy olajjal a sütő belsejében!
- Kérjük figyeljen arra, hogy az ajtó nyitása vagy csukása közben ne nyúljon a zsanér közelébe (különösen gyermekek esetén)! Így elkerülheti a figyelmetlenség okozta sérüléseket.
- Kapcsolja ki a sütőt, ha az sérült vagy hibás és ne használja!
- A sütő kizárólag háztartásban és ételek készítésére használható. Más célú használat saját felelősségre történik és veszélyekkel járhat. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek a készülék szakszerűtlen használatából származnak.
- Csak akkor használja a sütőt, ha az be van építve! Csak így biztosított, hogy semmilyen elektromos részhez ne érhesen hozzá.
- Ha a sütő közelében lévő aljzatokat használ, kérjük figyeljen arra, hogy ne csípődjön be a hálózati kábel a forró ajtóba!
- Ne támaszkodjon az ajtónak és ne üljön rá, mert a készülék megsérülhet!



A sütő beépíthető munkafelület alá vagy fölé. Ha bútorba szereli a sütőt, biztosítsa a megadott méretű nyílásokat, ahol a konyhabútor mélységének a HT-490, HT-510 és a HM-535 típusoknál legalább 500 mm-nek kell lennie.

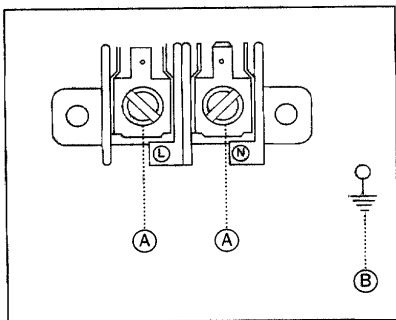
A beépítést a következő utasítások alapján végezze:

1. Az elektromos csatlakoztatás után tolja a sütőt a nyílásba! Közben ellenőrizze, hogy szükség van-e a készülék magasságának és kiegyensúlyozásának után állítására!
2. Ha ez az eset áll fenn, vegye ki a készüléket a nyílásból és válassza le a hálózatról; a magasságot a sütő alsó oldalán lévő négy lábbal állíthatja be.
3. Helyezze a sütőt a nyílásba és rögzítse a mellékelt négy csavarral (a használati útmutatóval együtt a műanyag zacskóban található) a konyhabútor oldalához, ezek a sütőajtó nyitása után válnak hozzáférhetővé!
4. Figyeljen arra, hogy a sütő burkolata ne érintkezzen a konyhaszekrény oldalával és az oldalsó szegélyek ne érjenek a szomszédos konyhabútor fiókjához vagy ajtajához, hagyjon legalább 2 mm-es rést!

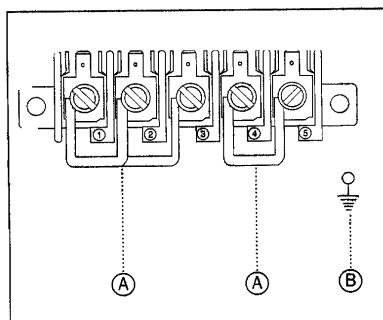


Az elektromos csatlakoztatás elvégzéséhez figyelje a következő pontokat:

1. Vezesse a csatlakozó kábelt a hátsó fal alsó részén található nyíláson keresztül, nem szabad, hogy az a sütő forró részeihez érjen! Továbbá figyeljen arra, hogy ne maradjon a sütő felső részén felesleges kábel!
2. Az elektromos csatlakoztatást az ábrán megadott adatok alapján végezze! A  kapocssal kösse össze a földcsatlakozást, az L és az N a fázis és a nulla-vezeték hálózati csatlakozására szolgál.
3. Az ME típusok elektromos csatlakoztatását az ábrán megadott módon kell elvégezni. A  kapocssal kösse össze a földcsatlakozást, a 2 és 4 a hálózati csatlakozásra szolgálnak.

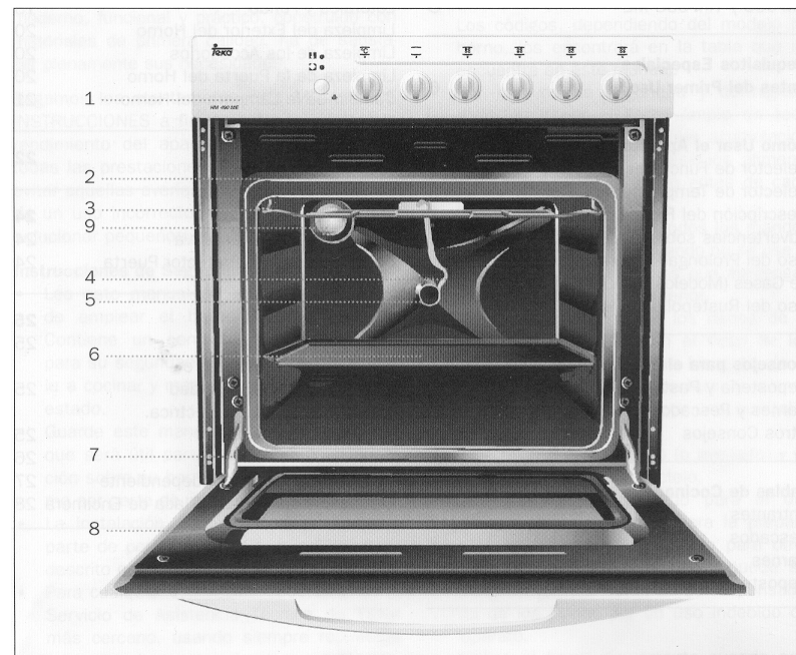


A Aljzat
B Föld



A Aljzat
B Föld

4. A csatlakoztatásnak egy legalább 3 mm-es kontaktnyílású többpólusú kapcsolón keresztül kell történnie, amellyel le lehet választani a sütőt a hálózatról szükség esetén, tisztítási munkálatoknál és a lámpa cseréjénél. A védőföldvezeték csatlakozást semmi esetre nem szabad ezen a kapcsolón keresztül vezetni.
5. Az ME típusokat felszerelték egy kapcsolóval, amely a sütő felső részébe van beépítve és amely lehetővé teszi a főzőlaphoz az áram-odavezetést a munkafelületben egy dugaszoló csatlakozón keresztül.
6. Az elektromos csatlakoztatás elvégzése után ellenőrizze a sütő valamennyi elektromos alkatrészének megfelelő működését!



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|-------------|
| 1 | Elülső rész kapcsolóelemekkel | 6 | Felfogó tál |
| 2 | Sütőtömítés | 7 | Zsanér |
| 3 | Grill fűtőtest | 8 | Ajtó |
| 4 | Forgó nyárs tartó | 9 | Lámpa |
| 5 | Nyárs | | |



- | | | | |
|---|-------------------------------|----|--|
| 1 | Elülső rész kapcsolóelemekkel | 8 | Ajtó |
| 2 | Sütőtömítés | 9 | Zsanér |
| 3 | Grill fűtőtest | 10 | Öntisztító oldalsó fal |
| 4 | Forgó nyárs tartó | 11 | Öntisztító hátsó fal
(HT-510 és HT-510 ME típusoknál) |
| 5 | Nyárs | 12 | Lámpa |
| 6 | Rostély | | |
| 7 | Felfogó tál | | |

A következő információk műszaki szakembernek szólnak, hogy a beépítés és a csatlakoztatás a legjobb körülmények között történjen az Ön és a készülék biztonsága érdekében.

Kicsomagolás

A kicsomagolásnál különösen arra figyeljen, hogy a sütőt az oldalán lévő, erre a célra kialakított nyílásoknál fogja meg és ne az ajtófogantyújánál!

A csomagolás teljes mértékben újrahasznosítható anyagokból áll, ezért kérjük vigye majd a csomagolóanyagot a gyűjtő helyre!

Különleges követelmények és biztonsági utasítások

A sütő konyhabútorba történő beépítése előtt ellenőrizze, hogy az a szükséges szellőző nyílásokkal rendelkezik-e! Ez nagyon fontos a sütő megfelelő működéséhez. Továbbá a műanyag bevonathoz használt ragasztónak 85°C-ig hőállónak kell lennie.

A felső részt egy 35-40 mm-es szellőzőráccsal és a bútor alsó részét minden típusnál egy nyílással kell ellátni "Független sütőként történő beépítés" és a "Főzőlappal együtt történő beépítés" című fejezetek megfelelő ábrái szerint!

Törvényes előírások az elektromos csatlakoztatás elvégzése előtt

A sütő csatlakoztatását csak engedélyezett szakember végezheti az érvényben lévő előírások szerint! Minden beavatkozás előtt válassza le a sütőt az elektromos hálózatról!

A csatlakoztatás előtt a szakembernek a következő pontokat kell ellenőriznie:

1. A hálózati feszültség és -frekvencia értékek meg kell egyeznie a típuscímkén megadott értékkel!
2. A hálózat, amelyre a készüléket csatlakoztatja, megfelelő terhelhetőségűnek és biztonságúnak kell lennie. Főzőlappal együtt történő csatlakoztatás esetén az összteljesítmény az egyes teljesítmények összege.
3. Az elektromos csatlakoztatásnak az érvényben lévő előírásoknak megfelelően egy hatásos védővezetéken keresztül kell történnie.
4. A sütőt gyárilag speciális csatlakozó kábellel szállítják, amely az áramfelvételnek megfelelő vezető keresztmetszetű és amelyet csak a vevőszolgálat szakemberei cserélhetnek ki speciális szerszámok használatával.
5. Lehet, hogy a sütőt speciális kábel nélkül szállítják. Ebben az esetben figyeljen arra, hogy 10 és 16 A áramfelvételű készülékek esetén a névleges keresztmetszetnek 1,5 és 4 mm² kell lennie, 16-25 A esetén 2,5 és 6 mm² között és 25-32 A-nál 4-10 mm² kell lennie. A csatlakoztatáshoz használt kábelnek alkalmasnak kell lennie a magas hőmérsékletű üzemeltetéshez (T 150).

Ha nem működik a készüléke, kérjük forduljon a Vevőszolgálathoz az alábbi információk megadásával:

1. A hiba fajtája
2. A készülék típusa (MODEL)
3. Szériaszám (SERIAL NUMBER)

Ezek az adatok a készülék típuscímkéjén láthatók. A típuscímkét az ajtó nyitása után a sütő első részén találja meg.

Az alternatív ajtó cikkszama

Ezeknek az ajtóknak a cikkszama a sütő típusától és színétől függően a következő táblázatban látható:

	Fehér	Barna
HT-490, HT-490 ME	99521651	99521652
HT-510, HT-510 ME	99521653	99521654

Az ajtó védő elem cikkszama

HM-535, HM-535 ME	81380110
-------------------	----------

TEKA INDUSTRIAL S.A.
 N.º SERIE: 0413001028800001
 MODELO: HT-490.1 BLANCO
 VOLTAJE: 220 ... 230 V ~ TIPO: 5NH00M100 (M) 4W
 FRECUENCIA: 50 Hz
 POT. HORNO: 2342 W
 POT. MAX.: 2342 W

TEKA INDUSTRIAL S.A.
 N.º SERIE: 0413002028800001
 MODELO: HT-490 ME.1 BLANCO
 VOLTAJE: 220 ... 230 V ~ TIPO: 5NP00M100 (M) 4W
 FRECUENCIA: 50 Hz
 POT. HORNO: 2342 W
 POT. MAX.: 9342 W

TEKA INDUSTRIAL S.A.
 N.º SERIE: 0413101028800001
 MODELO: HT-510.1 BLANCO
 VOLTAJE: 220 ... 230 V ~ TIPO: 5NH04M100 (M) 4W
 FRECUENCIA: 50 Hz
 POT. HORNO: 2342 W
 POT. MAX.: 2342 W


TEKA INDUSTRIAL S.A.
 N.º SERIE: 0413102028800001
 MODELO: HT-510 ME.1 BLANCO
 VOLTAJE: 220 ... 230 V ~ TIPO: 5NP04M100 (M) 4W
 FRECUENCIA: 50 Hz
 POT. HORNO: 2342 W
 POT. MAX.: 9342 W

TEKA INDUSTRIAL S.A.
 N.º SERIE: 1014002239800002
 MODELO: HM-535 ME.1 INOX.
 VOLTAJE: 220 ... 230 V ~ TIPO: 5NP04I100 (M) 4W
 FRECUENCIA: 50 Hz
 POT. HORNO: 2342 W
 POT. MAX.: 9342 W


22

Különleges követelmények az első használat előtt

A gyártási folyamat következtében lehetséges, hogy a sütőben zsírmaradványok vagy egyéb szennyeződések maradtak. Az első használat előtt kérjük helyezze üzembe üresen a sütőt maximális teljesítménnyel! Ehhez a következőképpen járjon el:

- A felfogó tál kivételével vegyen ki minden tartozékot!
- Távolítsa el az öntapadó védőfóliát (ha van ilyen)!
- Ha a sütőjét felszerelték időkapcsoló órával, állítsa azt  pozícióba (ld. "A készülék használata" című fejezetet)!

• Csatlakoztassa a gőzelszívót (HT-490 és a HT-490 ME típusoknál)!

• Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót  funkcióra!

• Állítsa a hőmérséklet-szabályzót 250°C-ra!

• Az üzemelés időtartama: 1 óra

Az első üzembe helyezés kezdetekor enyhe füstképződést észlelhet (ez normális).

- Az első üzembe helyezés közben eléggő zsír szaga nem jelent semmilyen veszélyt, de kellemetlen. Ezért gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről, nyissa ki a szabadba nyíló ablakot vagy ajtót! A lehűlés után tisztítsa meg a sütőt enyhén mosogatószeres vízzel!

A készülék használata

Az optimális eredmények elérése érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A funkcióválasztó kapcsolóval az étel elkészítési módjának legmegfelelőbb funkciót válassza ki!
- Állítsa be a hőmérséklet-szabályzóval a sütő belső terének hőmérsékletét!
- Állítsa be az időkapcsoló órával vagy a kikapcsoló berendezéssel az elkészítési időt!
- Helyezze be a felfogó tálat a megfelelő helyre!

Funkcióválasztó kapcsoló

A funkcióválasztó kapcsolóval választhatja ki a kívánt sütési funkciót. A HT-490, HT-490 ME, HT-510, HT-510 ME, HM-535 és a HM-535 ME típusok a következő funkciókkal rendelkeznek:

O

A sütő kikapcsolása.



Hagyományos sütés felső- és alsó fűtéssel. Hús és sütemények sütéséhez alkalmas.



Grill. Csőben sütés és külső barnítás. Lehetővé teszi az ételek külső felületének barnulását anélkül, hogy az ételek belsejének állagát befolyásolná.



Alsó fűtés. A hőképződés csak az alsó részben történik. Ételek melegítésére és sütemények vagy hasonlók kelesztésére alkalmas.

7

Hőmérséklet szabályzó

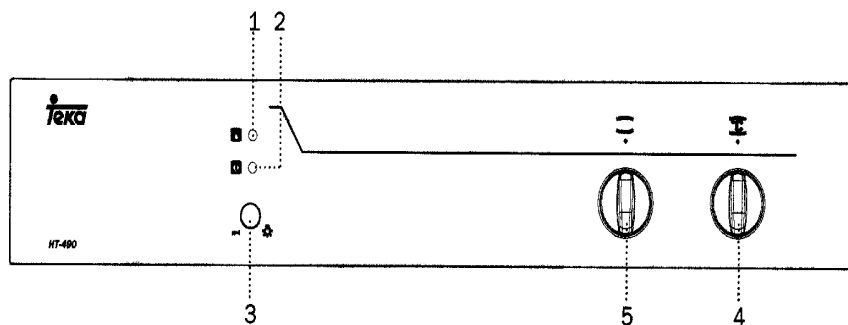
Ezzel az üzemeltető gombbal állíthatja be a sütő belső hőmérsékletét 50 és 250°C között. Az ételkészítés fajtájától függően a sütő belsejének egyes területei különböző hőmérsékletűek lehetnek.

A kapcsolótábla leírása

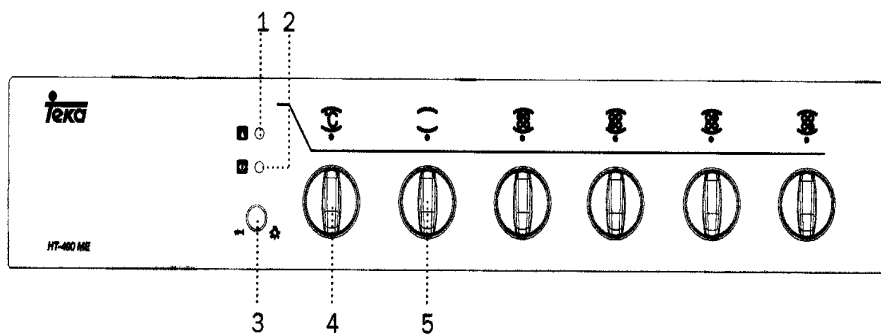
HT-490 és HT-490 ME típusok

- 1 Fűtés ellenőrző lámpa. Akkor világít, ha a fűtőtestek be vannak kapcsolva és a hő melegíti az ételt. A beállított hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa elalszik.
- 2 Bekapcsolást jelző ellenőrző lámpa. Azt mutatja, hogy a sütő vagy az elektromos fűtőelemek (ME típusoknál) egyike be van kapcsolva.
- 3 Világítás / forgónyárs kapcsoló. Kapcsoló a sütő belső világításához. Ennek a kapcsolónak a működtetésével lehetséges továbbá, hogy a forgónyárs motorját a választó kapcsoló tetszőleges funkciójával együtt használja.
- 4 Hőmérséklet szabályzó (50-250°C)
- 5 Funkcióválasztó kapcsoló

HT-490 típus



HT-490 ME típus



8

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Füstképződés a sütő használatában		
	Kellemetlen szag vagy füst a sütő első bekapcsolása után.	Ez normális az első üzembe helyezéskor. Szellőztesse megfelelően a konyhát!
	Füst és égett szag.	Tisztítsa a sütőt rendszeresen! Ehhez figyelje a "Sütőtisztítás" című fejezet utasításait! Csökkentse a hozzáadott zsír- vagy folyadék mennyiségét! Ne dolgozzon a táblázatban megadott hőmérsékleti érték felett!
Nem éri el a kívánt sütési eredményt		
	A sütő hibás használata.	Olvassa át a használati útmutató idevonatkozó részeit!
	Helytelenül követte a receptet.	Kövesse a sütési táblázatban megadott értékeket!
Az ételek túlsülnek vagy nyersegek maradnak		
	Nem megfelelő hőmérsékletet vagy sütési időt állított be. Nem a megfelelő programot választotta. Az ételt nem a megfelelő magassági szintre tette.	Ellenőrizze a beállításokat a sütési táblázatok alapján!

Figyelem

Ha ezekkel az utasításokkal nem tudta a problémát megoldani, kérjük forduljon a Műszaki Vevőszolgálathoz!

21

Ha valami nem működik

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
----------	-----------------	----------

A sütő nem működik		
	Hiányzó áramellátás.	Ellenőrizze az elektromos berendezést! Ellenőrizze, hogy a berendezés biztosítéka nem oldódott-e ki! Állítsa az idő kapcsoló órát "kézi" üzemmódra vagy állítson be egy időt!
	Az időkapcsoló óra "0" állásban van.	Állítsa az idő kapcsoló órát "kézi" üzemmódra vagy állítson be egy időt!
	Az üzemeltető gombok hibás beállítása.	Ellenőrizze a funkciókapcsoló és a hőmérséklet-szabályzó állását!
A sütő belső világítása nem kapcsol be		
	Kiégett az égő.	Cserélje ki az égőt a használati útmutató utasításainak megfelelően!
	Kilazult az égő.	Ellenőrizze a lámpa helyzetét a használati útmutató leírásának megfelelően!
A fűtőkijelző nem világít		
	A hőmérséklet-szabályzó "0" állásban van.	Állítsa a hőmérséklet-szabályzót a kívánt hőmérsékletre!
	A funkcióválasztó kapcsoló "0" állásban van.	Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót egy funkcióra!
	Az időkapcsoló óra "0" állásban van.	Állítson be egy időt vagy tartós üzemet!
	Normális folyamat.	A kijelző csak akkor világít, ha a sütő melegszik, amíg eléri a beállított hőmérsékletet.

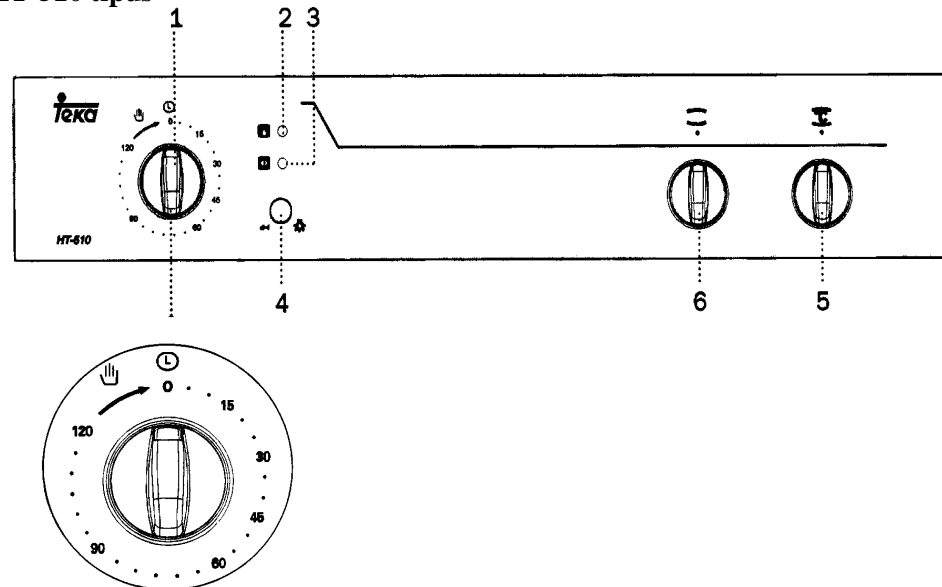
20

HT-510 és HT-510 ME típusok

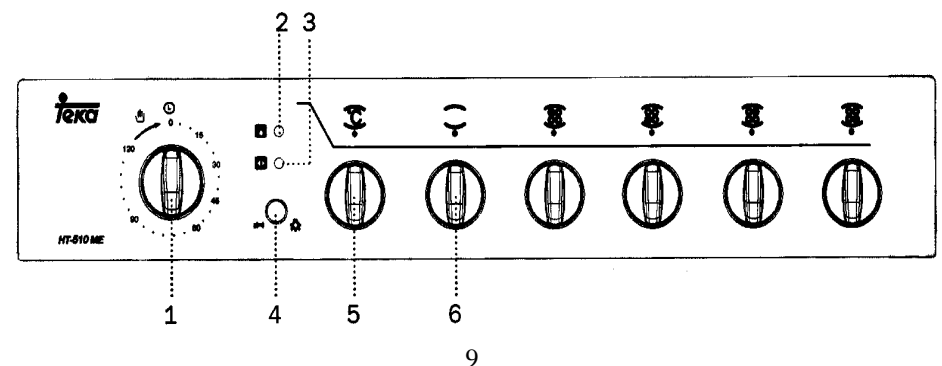
- 1 Az időkapcsoló óra üzemeltető gombja
- 2 Fűtés ellenőrző lámpa. Akkor világít, ha a fűtőtestek be vannak kapcsolva és a hő melegíti az ételt. A beállított hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa elalszik.

- 3 Bekapcsolást jelző ellenőrző lámpa. Azt mutatja, hogy a sütő vagy az elektromos fűtőelemek (ME típusoknál) egyike be van kapcsolva.
- 4 Világítás / forgónyárs kapcsoló. Kapcsoló a sütő belső világításához. Ennek a kapcsolónak a működtetésével lehetséges továbbá, hogy a forgónyárs motorját a választó kapcsoló tetszőleges funkciójával együtt használja.
- 5 Hőmérséklet szabályzó (50-250°C)
- 6 Funkcióválasztó kapcsoló


HT-510 típus



HT-510 ME típus



Kézi üzemeltetés

1. Forgassa az idő kapcsolóóra gombját (1) balra  állásba!
2. Állítsa be a hőmérsékletet és válasszon ki egy elkészítési funkciót!
3. A sütő kikapcsolásához állítson minden üzemeltető elemet "0" állásba!

9

Üzemeltetés időkapcsoló órával


Ez a funkció teszi lehetővé az ételek egy előre beállított időtartam alatti elkészítését. A következőképpen járjon el:

1. Állítsa be a hőmérsékletet és válasszon ki egy elkészítési funkciót!
2. Forgassa el az idő kapcsolóra üzemeltető gombját (1) addig, amíg a nyíl a kívánt elkészítési időre (percen) mutat!
3. A beprogramozott idő lejártá után egy akusztikai szignál hallható és a sütő nem melegszik tovább. Ezt a szignált csak az idő kapcsolóra üzemeltető gombjának "0" állásban történő megnyomásával kapcsolhatja ki.
4. A sütő kikapcsolásához állítson minden üzemeltető elemet "0" állásba!

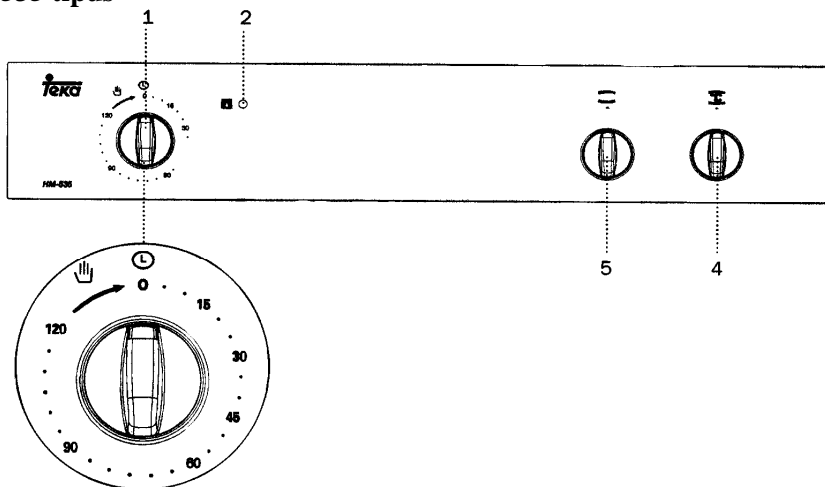
HM-535 és a HM-535 ME típusok

- 1 Az időkapcsoló óra üzemeltető gombja
- 2 Fűtés ellenőrző lámpa. Akkor világít, ha a fűtőtestek be vannak kapcsolva és a hő melegíti az ételt. A beállított hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa elalszik.
- 3 Bekapcsolást jelző ellenőrző lámpa. Azt mutatja, hogy a sütő vagy az elektromos fűtőelemek (ME típusoknál) egyike be van kapcsolva.
- 4 Hőmérséklet szabályzó (50-250°C)
- 5 Funkcióválasztó kapcsoló

A HM-535 és HM-535 ME típusoknál a sütő világítás minden sütési funkciónál bekapcsol.

A grill csak a funkcióválasztó kapcsoló  állásban működik.

HM-535 típus



10

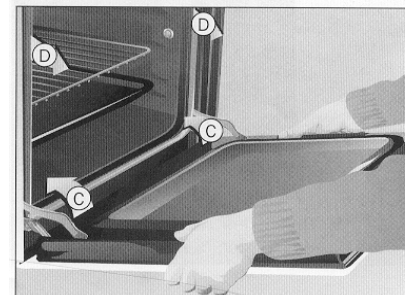
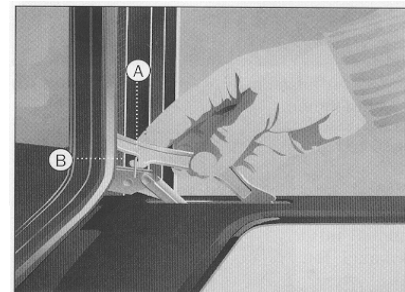
A tartozékok tisztítása

Minden használat után tisztítsa meg a tartozékokat egy megfelelő tisztítószerrel! A felfogó tepsiben lévő makacs szennyeződéseket egy kefével vagy egy szivaccsal és meleg vízzel, szappanos oldattal vagy enyhe tisztítószerrel távolítsa el!

A sütőajtó tisztítása

A sütőajtót úgy készítették, hogy a tisztításhoz kiemelhető legyen. A kiszereléshez következőképpen járjon el, hogy elkerülje a hibákat:

1. Nyissa ki teljesen az ajtót!
2. Emelje meg az (A) kampókat és akassza a (B) nyílásokba!
3. Csupkja be addig az ajtót, amíg az alsó zsanérrész (C) kioldódik!
4. Fogja meg két kézzel az ajtót az oldalán és húzza le teljesen a (D) zsanérokat!



Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben járjon el!

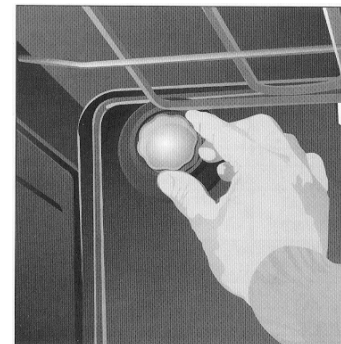
A sütőben lévő izzó cseréje

Csavarja le a burát a foglalatról, hogy a körte hozzáférhető legyen!

Figyelem :

Az izzócseré előtt győződjön meg arról, hogy minden üzemeltető elem "0" állásban található-e és hogy a sütőt le választotta-e az elektromos hálózatról!

230 V/ 15 W -os izzót tegyen be, amely 300°C-ig hőálló!



19

Figyelem:

Ne használjon a kereskedelemben kapható tisztítószerrel vagy súrolószerrel az oldalfalak és a belső, hátsó fal tisztításához!

Óvatosan járjon el, és ne engedje, hogy gyermekek a tisztítási munkálatok közben megközelítsék a sütőt!

Megjegyzés

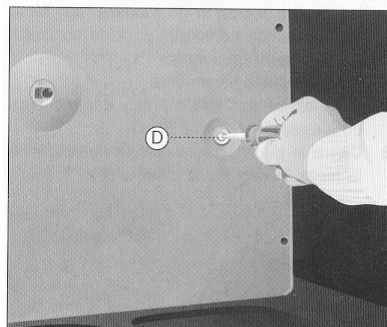
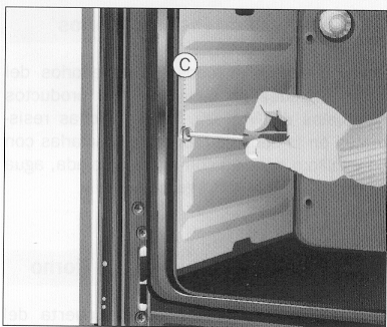
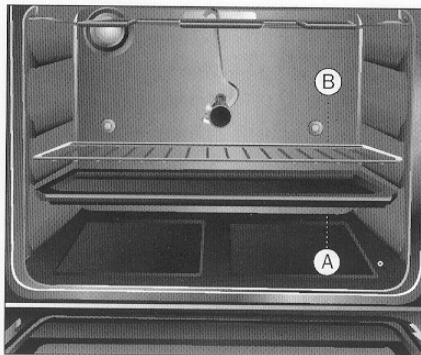
A zománcozott felületek tisztításához (a sütő alja) a HT-490 és HT-490 ME típusokhoz tartozó fejezet utasításai szerint járjon el!

Utasítások az oldalsó falak és az alsó oldal kiszerezéséhez

(HT-510, HT-510 ME, HM-535 és a HM-535 ME típusoknál)

Ha a fent nevezett részek kiszerezése szükséges, a következőképpen járjon el:

1. Vegye ki az (A) felfogó tálat és a (B) sütőrostélyt!
2. Oldja ki a (C) csavarokat és húzza kifelé a falrészeket a foglalatukból!
3. A belső, hátsó fal kiszerezéséhez oldja ki a (D) rögzítő csavarokat, így szabadabbá válik az (E) hátsó fal (HM-510 és HM-510 ME típusoknál)!



A beszereléshez fordított sorrendben járjon el!

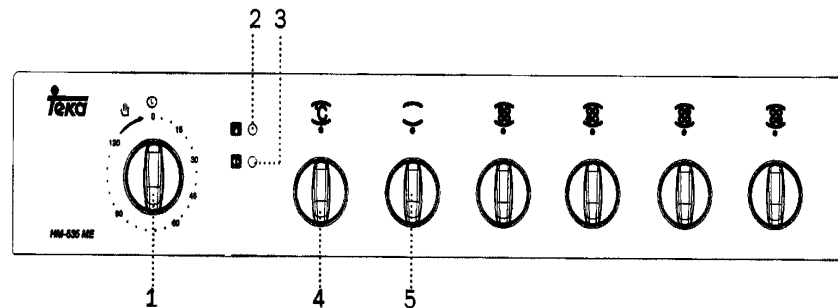
A sütő külső felületeinek tisztítása

A sütő külső felületeit egy puha szivaccsal és meleg vízzel, szappanos oldattal vagy enyhe tisztítószerrel tisztítsa!


Figyelem:

Ne használjon fémes súrolószivacsot, drótkefét és olyan tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a zománcot! Ne használjon a kereskedelemben kapható tisztítószereket vagy súroló porokat a külső felületek tisztításához, mert ezáltal megsérülhet a felület!

HM-535 ME típus



Kézi üzemeltetés

1. Forgassa az idő kapcsolóra gombját (1) balra  állásba!
2. Állítsa be a hőmérsékletet és válasszon ki egy elkészítési funkciót!
3. A sütő kikapcsolásához állítson minden üzemeltető elemet "0" állásba!

Üzemeltetés időkapcsoló órával

Ez a funkció teszi lehetővé az ételek egy előre beállított időtartam alatti elkészítését. A következőképpen járjon el:

1. Állítsa be a hőmérsékletet és válasszon ki egy elkészítési funkciót!
2. Forgassa el az üzemeltető gombot jobbra (+) 120 percre és azután forgassa a gombot balra (-) a kívánt időre!
3. A beprogramozott idő lejártá után egy akusztikai szignál hallható és a sütő nem melegszik tovább.
4. A sütő kikapcsolásához állítson minden üzemeltető elemet "0" állásba!

Utasítások a sütő használatához

- A sütési folyamat közben gőz gyűlik össze, mely természetes. Óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját és hagyja, hogy a hő elillanjon a sütőtérből!
- A sütési folyamat közben minél kevesebbet nyissa ki az ajtót! Így elkerülheti a hővesztéséget és javíthatja a teljesítőképességet.
- Minden sütési folyamatnál használja a gőzelvezetőt a "Gőzelvezető használata" című fejezet utasításai szerint (HT-490 és a HT-490 ME típusoknál)!
- Ne tegyen edényt vagy a felfogó serpenyőt a sütő aljára! Üzemeltetés közben ne fedje le az edényeket alufóliával, különösen akkor ne, ha az alsó fűtőtest be van kapcsolva! Ezzel hőduzzadást idéz elő, amely a sütési folyamat eredményét hátrányosan befolyásolja és a zománczás is megsérülhet a sütő belsejében.
- A sütni való élelmiszereket ne a sütő aljára tegye, mindig használja a felfogó serpenyőt vagy egy rostélyt, amit az oldalsó tartókba kell betolni!
- Ne töltsön vizet a forró sütőre, mert megsérülhet a zománczás.
- Használat után hagyja nyitva a sütő ajtaját egy ideig, hogy elkerülje a kellemetlen szagok képződését a sütőtérben!

Desszertek							
Kevert sütemények	500 g	2		170-190°C	20-25	Igen	Sütőforma
Töltött leveles tészta rolád	300 g	2		180-200°C	10-15	Igen	Tál
Karamella puding	1/2 l	2		190-210°C	40-45	Igen	Sütőforma
Pogácsa, keksz	500 g	2		170-190°C	15-20	Igen	Tál
Leveles tészta	250 g	2		190-210°C	15-20	Igen	Tál
Medvetalp	500 g	3		170-190°C	20-22	Igen	Tál
Sült alma	1 kg	2		190-210°C	35-40	Igen	Sütőforma
Habcsók	200 g	3		100-120°C	60-70	Igen	Tál
Derelye	250 g	2		190-210°C	15-20	Igen	Tál
Sült banán	500 g	2		170-190°C	20-25	Igen	Sütőforma
Plumcake (mazsolás süti)	1 kg	2		170-190°C	55-60	Igen	Sütőforma
Almás sütemény	1 kg	2		170-190°C	45-50	Igen	Tál
Almásüti leveles tésztával	1 1/2 kg	2		180-200°C	50-55	Igen	Sütőforma
Túrótorta	1 kg	2		210-230°C	27-30	Igen	Sütőforma

Tisztítás és ápolás

A sütő belső terének tisztítása

A hosszú élettartam előfeltétele a sütő rendszeres tisztítása. Ha minden használat után megtisztítja a sütőt, egyszerűbb lesz a zsír- és egyéb maradványok eltávolítása. Ellenkező esetben a következő használatnál kellemetlen füst és szag képződhet. Áramtalanítsa a sütőt a tisztítási munkálatok megkezdése előtt!

Tanácsok a sütéshez

Desszert és sütemény

A sütéshez a következő funkciók közül választhat:



Felső és alsófűtés

Ez a fajta sütemény leginkább kevert sütemények és egyéb olyan sütemények sütésére alkalmazható, amelyeknél egyenletesen elosztott hő szükséges. A tészta "feljön" és lazább lesz.



Alsó fűtés

Ez a funkció speciálisan olyan süteményekhez alkalmas, amelyek lekvárral vagy gyümölcscsel vannak megtöltve, mert ezeknek a süteményeknek alulról érkező hőre van szükségük. Mindig melegítse elő a sütőt! Ez a funkció különösen kelt tésztákhoz ajánlott, amelyek enyhe hőáramlásnál "feljönnek" (pl. kenyértésztához).

Utasítások

- A tepsi vagy a rostély ajánlott pozícióját a főzési- és süteményi táblázatból tudhatja meg. A táblázatban a magasság a sütő aljától számolva értendő.
- Ha sütőformát használ, azt mindig a rostély vagy a felfogó tepsi közepére tegye!
- Olyan süteményeknél, amelyek rövid süteményi idővel készülnek és érzékeny tészták esetén a sütőt 15 percig melegítse elő!
- A sütemény idő befejezése előtt szűrjön egy fa-fogpiszkálót a sütemény vagy a torta közepébe! A sütemény akkor van készen, ha a fogpiszkáló a kihúzása után száraz marad és nincs ráragadva tésztadarab.

Hús és hal

Húshoz, szárnyasokhoz és halakhoz a következő funkciókat választhatja:



Felső- és alsófűtés

Ez a funkció bármilyen ételhez használható, függetlenül annak nagyságától. A jobb süteményi eredmény érdekében ajánlatos a sütőt kb. 15 percig előmelegíteni.



Grill

A grill leginkább lapos ételek készítésére alkalmas, mint pl. steak, karaj, hal, melegszendvics. A forgó grill kombinációval a grill kiterjedtebb ételekhez is használható, mint pl. szárnyas, marha- és bányásült. A grill használatánál hagyja csukva az ajtót! Közvetlenül a rostélyon grillezzen és tolja alá a felfogó serpenyőt!












Utasítások

- A sütéshez bármilyen hőálló edényt használhat. Mindig figyeljen arra, hogy a fogantyú is hőálló legyen!
- Nagyobb ételeket süthet közvetlenül a rostélyon, ekkor tolja a felfogó tálat a rostély alá!
- A süteményi idő felénél fordítsa meg a sültet!

Egyéb utasítások










- A sütési táblázatokban az intervallumokban megadott sütési idők és hőmérsékletek tájékoztató jellegűek, melyek az étel mennyiségétől, a használt sütőformától és az egyéni ízléstől függően eltérhetnek. Idővel az egyéni tapasztalatai alapján érheti el a legjobb sütési eredményeket.
- Azt tanácsoljuk, hogy kezdetben a megadott értékek közül az alacsonyabb hőmérsékleten kezdje a sütést! Erőteljesebb barnulás és rövidebb elkészítési idő eléréséhez növelje megfelelően a hőmérsékletet!
- Ha egy recepthez nem talál konkrét utasítást, úgy egy hasonló ételhez megadott adatok szerint járjon el!
- Az ételek készítésénél kerülje a nagyobb mennyiségű víz és zsír használatát!

Sütési táblázatok

	Súly	Pozíció	Funkció	Hőmérséklet	Idő (perc)	Előmelegítés	Edény
Előételek							
Rizsfelfújt	350 g	2		190-210°C	20-25	Igen	Serpenyő
Sült padlizsán	500 g	3		170-190°C	15-20	Igen	Sütőforma
Pástétomok	2 kg	2		180-200°C	30-35	Nem	Tál
Parajfelfújt	500 g	3		170-190°C	15-20	Igen	Sütőforma
Leveleszta zöldség töltelékkel	1 kg	2		190-210°C	35-40	Igen	Sütőforma
Lasagne	1 kg	3		180-200°C	15-20	Igen	Sütőforma
Zöldség pástétom	1 1/2 kg	2		210-230°C	55-60	Igen	Sütőforma
Sült burgonya	750 g	3		180-200°C	50-55	Igen	Tál
Pizza	650 g	2		210-230°C	15-20	Igen	Rostély
Lepény	1 1/2 kg	2		190-210°C	35-40	Igen	Sütőforma
Töltött paradicsom	750 g	2		170-190°C	10-15	Igen	Sütőforma

14

	Súly	Pozíció	Funkció	Hőmérséklet	Idő (perc)	Előmelegítés	Edény
Halak							

Szürke sügér	1 1/2 kg	2		170-190°C	15-20	Igen	Tál
Aranykeszeg sóval	1 kg	2		190-210°C	20-25	Igen	Tál
Halfilé	500 g	3		190-210°C	15-20	Igen	Rostély
Leveleszta haltöltelékkel	1 kg	2		190-210°C	35-40	Igen	Sütőforma
Nyelvhal	1 kg	2		170-190°C	15-20	Igen	Tál
Tengeri sügér	1 kg	2		190-210°C	20-25	Igen	Tál
Tengeri csuka	1 kg	2		190-210°C	20-25	Igen	Tál
Halpástétom	1 1/2 kg	2		210-230°C	55-60	Igen	Sütőforma
Lazac köntösben	1 kg	2		190-210°C	15-20	Igen	Tál
Szardínia	500 g	3		190-210°C	15-20	Igen	Rostély
Pisztráng	1 kg	2		210-230°C	10-15	Igen	Sütőforma
Húsételek							
Húsermék	500 g	4		250°C	15-20	Igen	Rostély
Malac	1 1/2 kg	2		190-210°C	70-80	Igen	Tál
Nyúl	1200 g	3		190-210°C	50-55	Igen	Tál
Bárány	1700 g	2		190-210°C	70-80	Igen	Tál
Húspástétom	1 1/2 kg	2		170-190°C	40-45	Igen	Sütőforma
Vesepecsenye sóval	1 kg	2		190-210°C	20-25	Igen	Tál
Kakas	1200 g	2		190-210°C	60-65	Nem	Tál
Marhahús	1 kg	2		190-210°C	35-40	Igen	Tál
Bélszín leveles tésztában	1250 g	2		190-210°C	30-35	Igen	Tál

15