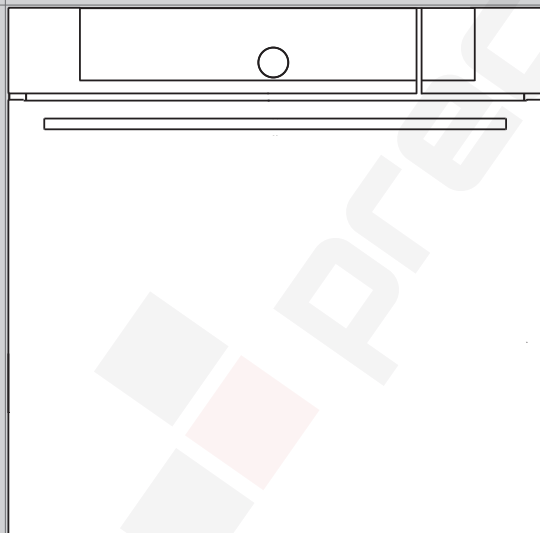


HU

RÉSZLETES UTASÍTÁSOK AZ ELEKTROMOS SÜTŐ HASZNÁLATÁHOZ

gorenje



Köszönjük a készülék
megvásárlásával irántunk tanúsított
bizalmat.

Ez a részletes használati utasítás arra
szolgál, hogy a lehető leggyorsabban
megismerhesse új készülékét.

Győződjön meg róla, hogy az átvett
készülék sértetlen.

Ha szállítási sérülést észlel, értesítse
a kereskedőt vagy a területi raktárt,
ahonnan a készülék kiszállításra
került.

Ennek telefonszáma a számlán vagy
a szállítólevélen található.

A beszerelésre és bekötésre
vonatkozó utasítások egy külön
dokumentumban találhatók meg.

A használati utasítás honlapunkon is
elérhető:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Fontos információ



Tipp, megjegyzés

TARTALOM

4 FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK 6 A sütő csatlakoztatása előtt	FIGYELMEZTETÉSEK
7 KOMBINÁLT GŐZ SÜTŐ 10 Vezérlő egység 12 Információk a készülékről - adattábla	BEVEZETŐ
13 ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT 13 Gőzsütés 14 A víztartály feltöltése 15 ELSŐ HASZNÁLAT 16 A vízkeménység tesztelése	A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE A HASZNÁLATRA
17 AZ ALAP SÜTÉSI MENÜK ÉS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA 18 A) Sütés az étel típusának kiválasztásával 20 B) Sütés a működési mód kiválasztásával 28 C) GŐZSÜTÉS (Gőz - gyors hozzáférés a gőz programokhoz) 31 D) Saját program elmentése (saját receptek) 32 A SÜTÉS MEGKEZDÉSE 32 AZ ÉTELKÉSZÍTÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA 33 TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA 35 AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA 37 A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK	BEÁLLÍTÁSOK ÉS SÜTÉS
57 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS 58 Hagyományos sütőtisztítás 59 Gőztisztítás program (gőztisztítás) 60 A gőzrendszer tisztítása 61 A szűrőszivacs tisztítása 62 A huzal és a teleszkópos kihúzható sínek eltávolítása és tisztítása 63 A sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése 66 A sütőajtó üvegének eltávolítása és visszahelyezése 67 Az izzó cseréje	TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS
68 HIBAEHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT 69 HULLADÉK-KEZELÉS	PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



OLVASSA ÁT FIGYELMESEN A HASZNÁLATI UTASÍTÁST ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ

A készüléket akkor használhatják 8 éves, vagy annál idősebb gyerekek, valamint csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők, illetve olyanok, akiknél nincs meg a készülék használatához szükséges tudás és tapasztalat, ha felügyeletük biztosított, illetve ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértették az ezzel járó veszélyeket. A gyerekek nem szabad, hogy játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül nem végezhetik gyerekek.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és egyes elérhető részei működés közben igen felforrósodhatnak. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. Felügyelje folyamatosan a 8 évnél fiatalabb gyerekeket, vagy tartsa távol őket a készüléktől.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék elérhető részei használat közben igen felforrósodhatnak. Tartsa távol a gyerekeket a sütőtől.

Használat közben a készülék felforrósodhat. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőelemeket.

Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használja.

FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében izzó cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva.

A sütőajtó üvegének vagy a főzőlap üveg fedelének tisztítására ne használjon erős tisztítószereket vagy éles fém kaparókat,

mert ezek kárt okozhatnak a felületben, aminek következtében az üveg megrepedhet.

Az áramütés veszélye miatt a készülék tisztítására ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítókészüléket.

A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy speciális vezérlő rendszerrel üzemeltetni.

A megszakítót fix huzalozásba kell beépíteni, a huzalozásra vonatkozó előírásoknak megfelelően.

Ha a csatlakozó kábelt sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, annak márkaszervize vagy más, megfelelően képzett személy cserélheti ki.

A készüléket a túlhevülés elkerülése érdekében nem szabad dekor ajtó mögé beépíteni.

A készülék háztartásban való használatra szolgál. De használja semmilyen más célra, pl. helyiség fűtésére, háziállatok vagy más állatok, papír, textil, fűszer, stb. szárítására, mivel ilyen esetekben fennáll a sérülés- és tűzveszély.

A készülék elektromos hálózatra való csatlakoztatását kizárólag arra felhatalmazott szerelő vagy szakember végezheti el. A készülék hozzá nem értő részéről történő szerelése vagy javítása esetén fennáll a súlyos testi sérülés, illetve a készülék károsodásának veszélye.

Ha a készülék közelében elhelyezett egyéb készülékek csatlakozó kábele beszorul a sütő ajtajába, megsérülhet, ami rövidzárlatot okozhat. Ezért ügyeljen rá, hogy az ilyen csatlakozó kábelek a készüléktől biztonságos távolságban legyenek.

A sütő falait ne bélelje ki alufóliával és ne helyezzen tepsiket vagy más edényeket a sütő aljára. Az alufólia akadályozza a levegő

keringését a sütőben, gátolja a sütést és kárt okozhat a zománcbevonatban.

A sütő működése közben az ajtó erősen felforrósodhat. A fokozottabb védelem érdekében egy harmadik üveglap is elhelyezésre került benne, ami csökkenti a külső felület hőmérsékletét (csak egyes modelleknél).

A sütőajtó zsanérjai a túlzott teherterheléstől megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz edényeket a sütő kinyitott ajtajára és ne támaszkodjon rá a sütőtér tisztítása közben. Soha ne álljon rá a nyitott sütőajtóra és ne engedje a gyerekeket ráülni.

Ne emelje fel a készüléket az ajtó fogantyújánál fogva.

A sütő működése biztonságos a sínrelőkkel és azok nélkül is.

Ügyeljen rá, hogy a szellőzőrácsok nem legyenek eltömődve vagy más módon akadályoztatva.

A gőzsütő biztonságos és megfelelő használata

Mielőtt a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatná, hagyja egy ideig szobahőmérsékleten állni, hogy valamennyi alkatrésze alkalmazkodjék a szobahőmérséklethez. Ha a sütőt fagypont közeli vagy az alatti tárolják, az veszélyes lehet egyes részeire nézve, főként a szivattyúk tekintetében.

A készüléket nem szabad 5 °C-nál hidegebb környezetben működtetni. Ennél alacsonyabb hőmérséklet mellett a készülék nem biztos, hogy megfelelően fog működni. Ha a készülék ilyen környezeti feltételek mellett kerül bekapcsolásra, károsodhat a szivattyú.

Ha a készülék nem működik megfelelően, áramtalanítsa.

A sütőben ne tároljon olyan tárgyakat, amelyek veszélyesek lehetnek, ha a sütő bekapcsolásra kerül.

Ne használjon emberi fogyasztásra nem alkalmas desztillált vizet (pl. akkumulátorokhoz használatos desztillált vizet, ami savat is tartalmaz).

Amikor kinyitja az ajtót (a gőz rendszerű készülékeknél) a gőzsütés végén vagy közben, ügyeljen rá, hogy teljesen nyissa ki; ellenkező esetben a sütőtérből kiáramló gőz negatív hatással lehet a vezérlő panel működésére.

A gőzsütés befejeztével a sütőben még marad gőz. A sütő ajtajának kinyitásakor legyen elővigyázatos, mivel fennáll az égésveszély. Ha a sütő szobahőmérsékletre hűlt, tisztítsa meg.

A sütés befejeztével a gőzrendszerben maradt víz visszaszivattyúzásra kerül a víztartályba, ami így felforrósodhat. Legyen elővigyázatos a víztartály ürítése során.

A vízkőképződés elkerülése érdekében a sütés után hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a sütőtér szobahőmérsékletre hűlhessen.

A gőzciklus működése során nem javasolt az ajtót kinyitni, mert ezzel megnő az energiafelhasználás és több kondenzvíz képződik.

A SÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT

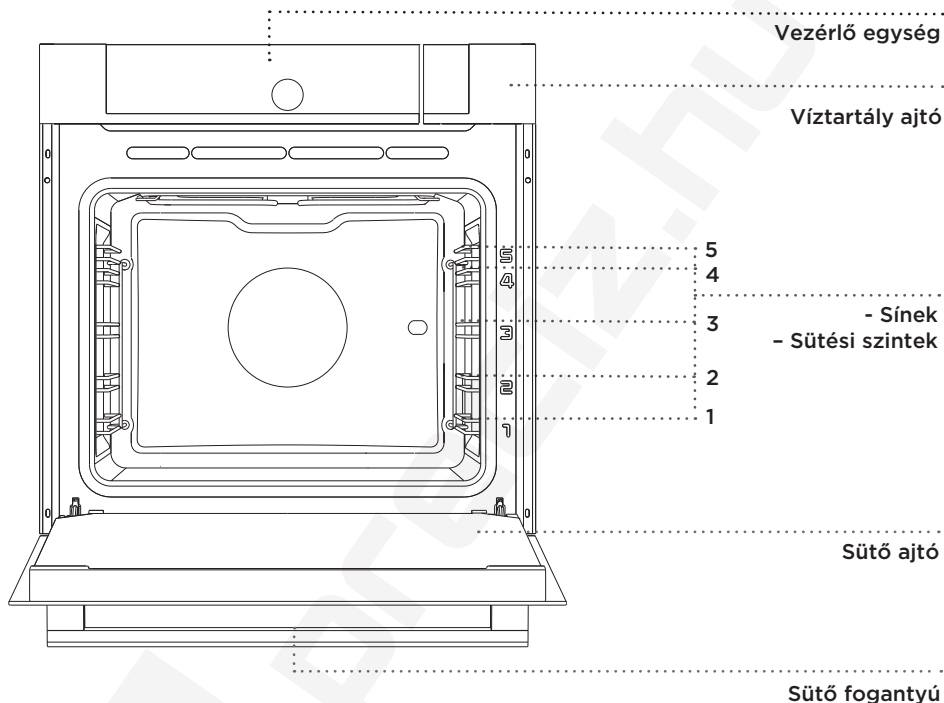


A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati utasítást. A készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt bekövetkező meghibásodásokra és reklamációkra nem érvényes a garancia.

KOMBINÁLT GŐZ SÜTŐ

(A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK LEÍRÁSA - MODELLTŐL FÜGGŐEN)

Az ábrán az egyik beépíthető modell látható. Mivel a készülékek, amelyekre ez a használati utasítás készült, különböző felszereltségűek lehetnek, a dokumentum tartalmazhatja olyan funkciók vagy tartozékok leírását is, amelyek az Ön készülékénél nem találhatók meg.



SÍNEK

A síneknek köszönhetően az ételkészítés 5 szinten lehetséges (kérjük, jegyezze meg, hogy a szintek/sínek számozása alulról felfelé kezdődik).

A 4. és az 5. szint grillezésre szolgál.

TELESZKÓPOS SÍNEK

A teleszkópos kihúzható sínek a 2., 3. és 4. szintekre helyezhetők be. A sínek részben vagy teljesen kihúzhatók lehetnek.

SÜTŐAJTÓ KAPCSOLÓ

Ha működés közben kinyitjuk a sütő ajtaját, a sütő égője, a ventilátor és a gőzgenerátor kikapcsol. Amikor az ajtót ismét bezárjuk, a kapcsoló visszakapcsolja az égőket és a gőz-belövellést.

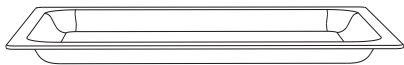
HŰTŐVENTILÁTOR

A készülék hűtőventilátorral van ellátva, ami hűti a burkolatot és a készülék vezérlő panelét.

A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

A sütő kikapcsolását követően a hűtőventilátor egy ideig még tovább működik, a sütő hűtését biztosítandó. (A hűtőventilátor működésének időtartama attól függ, milyen meleg a sütő középső része).

A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI (Modelltől függően)



Az **ÜVEG SÜTŐTÁL** valamennyi sütési mód esetében használható. Tálaló tálként is használható.

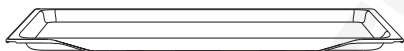


A **RÁCS** grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz, amik az ételt tartalmazzák.

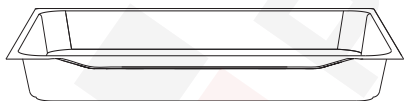


A rács biztonsági zárral van ellátva.

Ezért ha ki szeretné venni a sütőből, emelje meg egy kicsit az elejét.



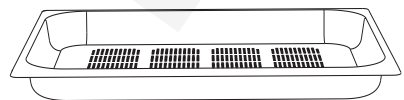
A **LAPOS SÜTŐTEPSI** tészták és sütemények sütésére szolgál.



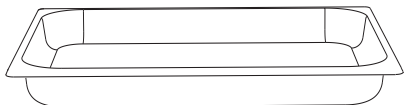
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** hús és szaftosabb tészta sütésére szolgál. Funkcionálhat csepp tálcaként is.

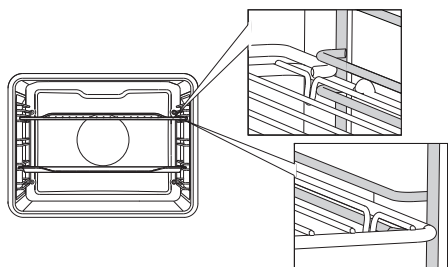


Soha ne helyezze a mély sütőtepsit az első sínre a sütés folyamata során, kivéve grillezőskor, amikor csepp-tálcaként használható.

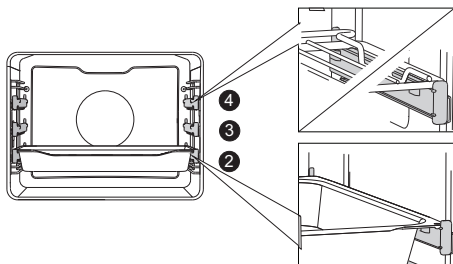


A **GŐZ SZETT (INOX)** gőzsütéshez használható. Helyezze a perforált tepsit a középső szintre és egy szinttel alatta helyezze el a csepp tálcát.





A rácsot és a tepsiket mindig a két fémsín közötti mélyedésbe kell becsúsztatni.



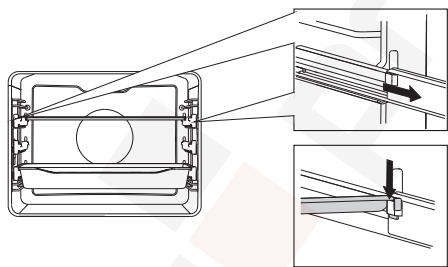
Kihúzható teleszkópos sínek esetében először húzza ki az egyik szint sínjeit, helyezze rájuk a rácsot vagy a tepsit, majd tolja be őket a kezével olyan mélyre, amennyire csak lehet.



Ha a teleszkópos sínek teljesen betolásra kerültek a sütőbe, csukja be a sütő ajtaját.

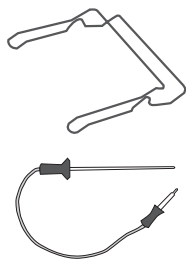


A sütőkészlet formája a melegedés során megváltozhat, ami nincs kihatással a használhatóságára. Kihűlés után visszaáll az eredeti állapot.



SZINKRONIZÁCIÓS LÉC

A lécc felhelyezhető a teleszkópos kihúzható sínekre (teljes kihúzás) vagy levehető róluk. Először távolítsa el mindkét szint az egyik szinten. Akassza be a a lécet a síneken található két fülbe, majd kézzel tolja be a síneket, ameddig lehetséges.



A TEPSI TARTÓ megkönnyíti a forró tepsik sütőből való kivételét a sütés végeztével.

Hússzonda.

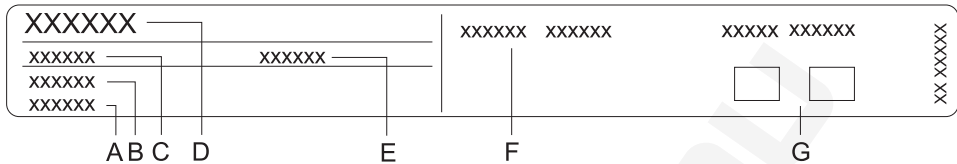
VÍZKŐ-ELTÁVOLÍTÓ SZER vagy
gőzrendszer tisztítás

TESZTCSÍK a vízkeménység mérésére



Soha ne használja a rácst, a lapos vagy a mély sütőtepsit vagy más fém tárgyat vagy kiegészítőt, ha mikrohullámot használ az ételkészítéshez!

INFORMÁCIÓK A KÉSZÜLÉKRŐL - ADATTÁBLA (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

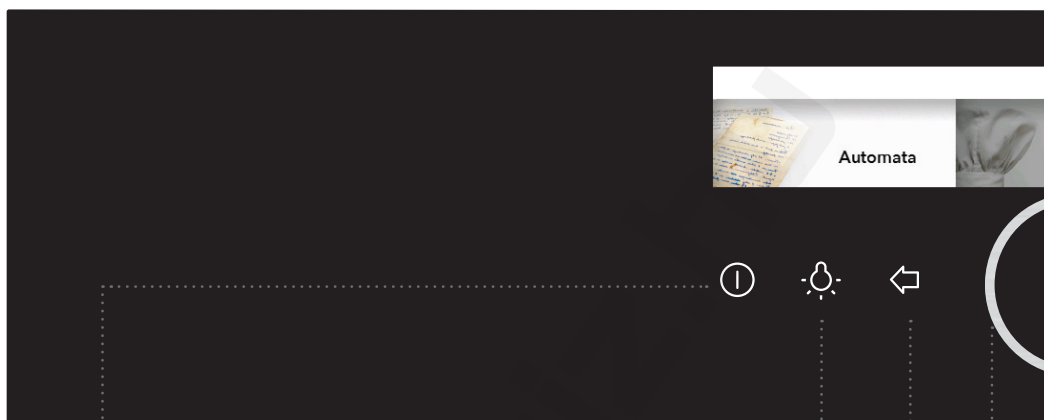


- A Szériaszám
- B Kód
- C Típus
- D Márka
- E Modell
- F Technikai adatok
- G Megfelelőségi jelölések

A készülék főbb jellemzőit ismertető
adattábla a sütő sarkában található és
akkor látható, ha az ajtaja nyitva van.

VEZÉRLŐ EGYSÉG

(modelltől függően)



1 BE / KIKAPCSOLÁS GOMB

2 SÜTŐ VILÁGÍTÁS BE / KIKAPCSOLÁSA GOMB

3 VISSZA GOMB

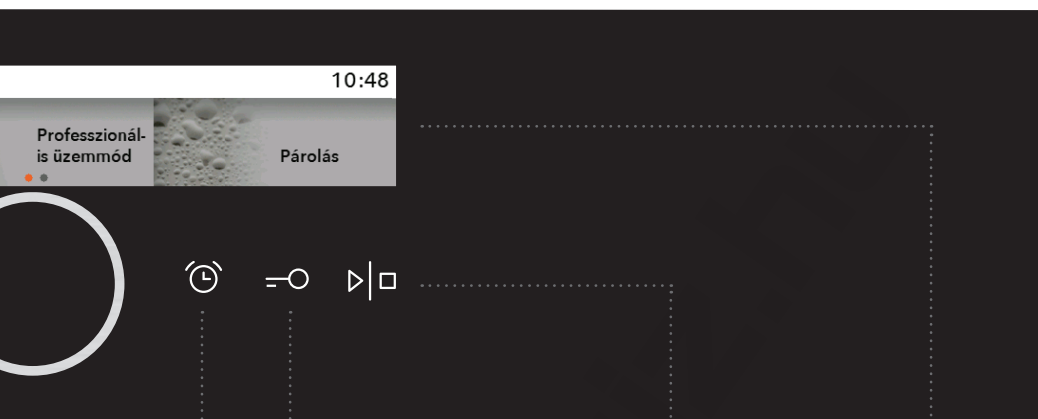
4 Kiválasztás és JÓVÁHAGYÁS GOMB

Érintse meg röviden az előző menübe való visszatéréshez.

Érintse meg és tartsa benyomva a főmenübe való visszalépéshez.

A gomb elforgatásával válassza ki a beállítást.

A gomb megnyomásával hagyja jóvá a kiválasztást.



5 STOPPER/
FIGYELMEZTE-
TÉS

6 GYEREKZÁR

7 START/STOP
GOMB

8 KIJELZŐ – kijelzi
valamennyi beál-
lítást

Hosszú ideig tartó
érintés: START

Hosszú ideig tartó
érintés működés
közben: STOP

MEGJEGYZÉS:

A gombok jobban fognak reagálni, ha ujjá nagyobb felületével érinti meg őket. A gombok minden egyes érintését rövid hangjelzés kíséri.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A készülék első alkalommal történő használata előtt távolítson el a sütőből minden alkatrészt - beleértve a szállításhoz használt eszközöket is. Tisztítsa meg meleg víz és hagymányos mosogatószer segítségével a tartozékokat. Ne használjon erős tisztítószereket.

A sütő első alkalommal történő használata előtt melegítse a készüléket üresen, alsó és felső égő üzemmódban 200 °C-on körülbelül egy órán át. Ekkor a jellegzetes "új készülék" szag lesz érezhető. Szellőztesse ki alaposan a helyiséget az első használat közben.

GŐZSÜTÉS

Az egészséges és természetes gőzsütés megőrzi az ételek teljes ízét. Ennél a sütési módnál nem szabadulnak fel szagok.

A gőzsütés előnyei:

A sütés még azelőtt elkezdődik, hogy a sütő belső hőmérséklete elérné a 100 °C-ot.

A lassú sütés alacsony hőmérsékleten is lehetséges.

Egészséges: a vitaminok és a tápanyagok megmaradnak, mert csak egy kis részük oldódik ki az étellel érintkező kondenzvízben.

A sütés során egyáltalán nem szükséges zsiradék hozzáadása. A gőz megőrzi az ételek ízét, nem keletkeznek kellemetlen szagok, az étel nem veszi át a rács vagy az edény ízét. Továbbá, az ételek nem veszítenek ízükből, mert az étel nem áll a vízben.

A gőz nem terjeszti az ízt vagy az illatot, így a hús vagy a hal együtt süthető a zöldségekkel.

A gőz ideális blansírozásra, kiolvasztásra, melegítésre és az ételek melegen tartására is.

A VÍZTARTÁLY FELTÖLTÉSE

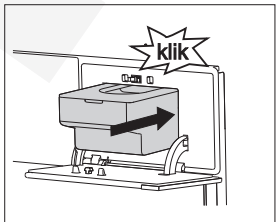
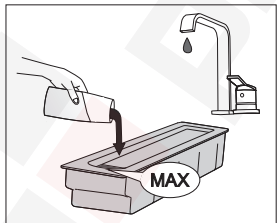
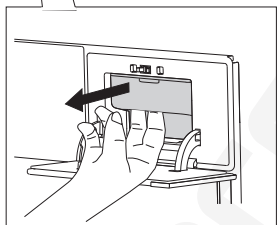
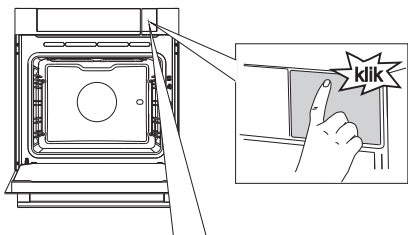
A VÍZTARTÁLY önálló vízellátást biztosít a gőzsütőnek. A tartály úrtartalma körülbelül 1,3 liter (maximális vízszint - lásd a jelölést). Ez a vízmennyiség körülbelül 3 órányi sütést tesz lehetővé a leghosszabb gőzciklussal (forró levegő gőzzel - magas fokozat üzemmód).



Az első használat előtt tisztítsa meg a víztartályt.



A víztartályt mindig tiszta és hideg vízzel tölts fel csapvízzel, adalékanyagoktól mentes palackozott vízzel, vagy főzéshez használható desztillált vízzel. A víztartályba töltött víz hőmérséklete 20 °C (+/- 10 °C) kell hogy legyen.



1 Nyomja meg (a matricával jelölt pontot) a tartály ajtajának kinyitásához.



A matrica később eltávolítható.

2 Távolítsa el a víztartályt a talpról a süllyesztett részénél fogva.

3 Nyissa ki a tartály fedelét. Mossa ki a tartályt vízzel. Állítsa újra össze a tartályt. Használat előtt tölts fel friss vízzel a MAX jelölésig.

4 Illessze vissza a tartályt a helyére (amíg rövid kattanást nem hall). Ezután nyomja le a tartály ajtaját, hogy bezáruljon.



A sütés végeztével a fennmaradó víz visszaszivattyúzásra kerül a víztartályba. A víztartály fedele és a tartály maga hagyományos, nem súroló hatású folyékony tisztítószerrel vagy mosogatógépben is tisztíthatók.

ELSŐ HASZNÁLAT

NYELVVÁLASZTÁS

A készülék első alkalommal történő csatlakoztatását követően vagy egy hosszabb kikapcsolt állapot után állítsa be a kívánt nyelvet. A gyári beállítás az angol.



Minden egyes beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.

12:00		
English	Česky	Dansk

A kívánt nyelv beállításához forgassa el a GOMB-ot. Hagyja jóvá a beállítást.

A DÁTUM BEÁLLÍTÁSA

Date	12:00		
03	1	1	2017

A GOMB megnyomásával állítsa be a NAP-ot, a HÓNAP-ot és az ÉV-et. Forgassa el a gombot és hagyja jóvá a beállítást egy pipával.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Time	12:00		
⌚	12:00	✓	

Forgassa el a GOMB-ot és állítsa be az ÓRÁ-t. Hagyja jóvá a beállítást egy pipával.



A sütő akkor is működik, ha az óra nincs beállítva, de ilyen esetben az időzítés funkciók beállítása nem lehetséges (lásd az IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA fejezetet).

Néhány perces inaktivitást követően a készülék készenléti üzemmódba (Standby) kapcsol.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSAINAK MÓDOSÍTÁSA

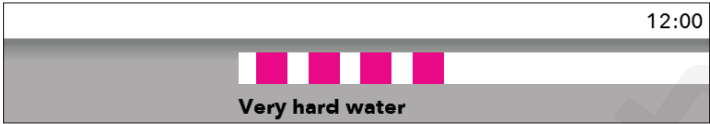
Az óra beállítása akkor módosítható, ha nincs beállítva időzítés (lásd az ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA fejezetet).

A VÍZKEMÉNYSÉG TESZTELÉSE

A vízkeménységi tesztet az első használat előtt kell elvégezni.

A kijelzőn egy csík fog megjelenni a **"Nagyon kemény víz"** jelöléssel.

 A gyári beállítás a maximális vízkeménység.



	4 zöld csík	Nagyon lágy víz
	1 piros csík	Lágy víz
	2 piros csík	Közepesen kemény víz
	3 piros csík	Kemény víz
	4 piros csík	Nagyon kemény víz

Áztassa a tesztcsíkot (a készülékhez mellékelve) vízbe legalább egy (1) másodpercre. Várjon egy percet és vizsgálja meg a papíron megjelenő csíkok számát. Írja be a csíkok számát a készülékbe. Forgassa el a GOMB-ot.

A VÍZKEMÉNYSÉG BEÁLLÍTÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

A vízkeménység az ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA menüben is beállítható.



A nem megfelelő vízkeménységi szint beállítás kihatással lehet a készülék működésére és hasznos élettartamára.

AZ ALAP SÜTÉSI MENÜK ÉS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki a menü nevét. A GOMB megnyomásával hagyja jóvá a választást. Felül megjelenik a választott menü NEVE.



Minden egyes beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.

A) Auto

Ennél az üzemmódnál először válassza ki az étel típusát, majd a választott ételt a mennyiség, az átsütségi fok és a működés végének automatikus beállításával.

A program számos, gyárilag beállított, séfek és táplálkozási szakértők által tesztelt receptet tartalmaz.

B) Pro

Ez az üzemmód olyan ételválasztékot tartalmaz, amelyek értékei gyárilag kerültek beállításra, de módosíthatók.

C) Gőz

Ez a természetes ételkészítési mód megőrzi az ételek teljes ízét.

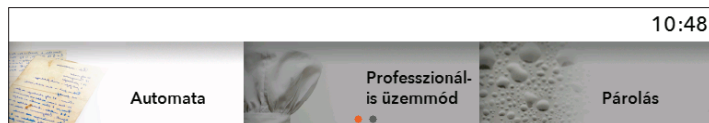
D) Saját receptek

Ennél az üzemmódnál saját kívánságainak megfelelően készítheti el az ételeket, minden egyes alkalommal ugyanazokat a lépéseket és beállításokat követve. A beállítások elmenthetők a készülék memóriájában és előhívhatók a következő alkalommal, amikor használni szeretné őket.

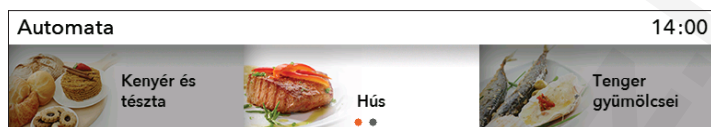
A) SÜTÉS AZ ÉTEL TÍPUSÁNAK KIVÁLASZTÁSÁVAL (Automatikus üzemmód - Auto)



Minden egyes beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki az **Auto** üzemmódot. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.



Válassza ki az étel típusát és a választott ételt. Hagyja jóvá a választást.



A gyárilag beállított értékek láthatók. Megváltoztatható a mennyiség, az átsütségi fok és beállítható késleltetett indítás (sütés vége).

- 1 mennyiség
- 2 átsütségi fok
- 3 késleltetett indítás
- 4 sütés időtartama
- 5 sütési mód és javasolt szint
- 6 professzionális (Pro) üzemmód



Ha az **Automatikus** üzemmódban a  ikon kerül kiválasztásra, a program **Professzionális (Pro)** üzemmódba kapcsol (lásd a SÜTÉS AZ ÜZEMMÓD KIVÁLASZÁSÁVAL fejezetet).

A sütés folyamatának megkezdéséhez érintse meg a **START/STOP** gombot. A kijelzőn a kiválasztott beállítások lesznek láthatók.

ELŐMELEGÍTÉS

Egyes ételek **Automata** üzemmódban való elkészítése magában foglalja az előmelegítés funkciót  is.

Az étel kiválasztásakor a következő üzenet jelenik meg: **"A kiválasztott program előmelegítést is tartalmaz."** (Hagyja jóvá a kiválasztást a GOMB megnyomásával.)

"Előmelegítés megkezdve." Még ne helyezze be az ételt. Az aktuális és a beállított hőmérséklet felváltva villog a kijelzőn.

Ha a beállított hőmérséklet elérésre került, az előmelegítési folyamat véget és hangjelzés lesz hallható.

A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: "Előmelegítés befejezve." Nyissa ki az ajtót és helyezze be az ételt. A program ezután a kiválasztott beállításokkal folytatja a sütést.



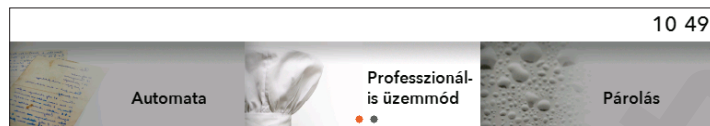
Ha előmelegítés van beállítva, a késleltetett indítás funkció nem használható.

B) SÜTÉS A MŰKÖDÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSÁVAL

(Professzionális üzemmód és gőz üzemmód)



Minden egyes beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki a **Pro** opciót. Hagyja jóvá a választást.



Hagyja jóvá a saját **alapbeállításokat**.

ALAP BEÁLLÍTÁSOK

- 1 előmelegítés
- 2 sütési mód (lásd a SÜTÉSI MÓDOK táblázatot)
- 3 a sütő hőmérséklete

TOVÁBBI BEÁLLÍTÁSOK

- 4 a sütés időtartama (lásd az IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK - IDŐTARTAM fejezetet)
- 5 Többfázisos főzés (lásd a Többfázisos főzés fejezetet)
- 6 (gőz belövellés) (lásd a GŐZ BELÖVELLÉS fejezetet)

ELŐMELEGÍTÉS

E funkció segítségével a sütő a lehető leggyorsabban a kívánt hőmérsékletre melegíthető. Amikor ez az ikon  kiválasztásra kerül, az előmelegítés funkció bekapcsol és a következő üzenet jelenik meg: **"Előmelegítés megkezdve."** Ilyenkor még ne helyezze be az ételt. A kijelzőn felváltva lesz látható az aktuális és a beállított hőmérséklet. Ha a beállított hőmérséklet elérésre került, az előmelegítés folyamata leáll és hangjelzés lesz hallható.

A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: **"Előmelegítés befejezve."** Nyissa ki a sütő ajtaját és helyezze be az ételt. A program azután folytatja a sütés folyamatát, a kiválasztott beállításokkal.



Ha előmelegítés van beállítva, a késleltetett indítás funkció nem használható.

SÜTÉSI MÓDOK (modelltől függően)

ÜZEM- MÓD	LEÍRÁS	GYÁRI HŐ- FOK-BEÁLLÍ- TÁS (°C)	MIN - MAX HŐFOK (°C)
SÜTÉSI MÓDOK			
	FELSŐ + ALSÓ ÉGŐ A sütő alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. A tészta vagy hús csak egyetlen szinten süthető.	200	30-230
	FELSŐ ÉGŐ Csak a sütőtér felső részén elhelyezett égő sugározza a hőt. Ez az égő ideális az ételek tetejének megpirítására.	150	30-230
	ALSÓ ÉGŐ Csak a sütőtér alsó részén elhelyezett égő sugározza a hőt. Ez az égő ideális az ételek alsó részének megpirítására.	160	30-230
	KIS GRILL Csak a nagy grill szett részét képező grill égő működik. Ez az üzemmód ideális néhány melegszendvics vagy grillkolbász megsütéséhez, vagy kenyérpirításhoz.	230	30-230
	NAGY GRILL A felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütő tetején elhelyezett grill égő sugározza. A melegítő hatás növelése érdekében a felső égő is aktív. Ez az üzemmód kisebb mennyiségű melegszendvics vagy grillkolbász sütésére, illetve kenyérpirításra ideális.	230	30-230
	NAGY GRILL + LÉGKEVERÉS A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális húсок grillezésére, valamint nagyobb darab hús vagy szárnyas sütésére egy szinten. Ez az üzemmód használható gratinírozott ételek elkészítésére vagy az ételek felső részének ropogósra sütésére.	170	30-230
	FORRÓ LEVEGŐ + ALSÓ ÉGŐ Az alsó égő, a kerek égő és a ventilátor működik. Ez az üzemmód ideális pizza, saftos tészta, gyümölcstorták, kelt tészta és omlós tészta sütésére, egyidőben több szinten is.	200	30-230
	FORRÓ LEVEGŐ A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringését a sült vagy a tészta körül. Ez az üzemmód ideális hús és tészta sütésére, egyidőben több szinten is.	180	30-230
	ECO FORRÓ LEVEGŐ ¹⁾ Ennél az üzemmódnál az energia-felhasználás a sütés során optimalizált. Ez az üzemmód ideális húсок és tészták sütésére.	180	120- 230
	ALSÓ ÉGŐ + LÉGKEVERÉS Ez az üzemmód ideális alacsonyabb kelt tészták sütésére, valamint gyümölcsök és zöldségek befőzésére.	180	30-230

ÜZEM-MÓD	LEÍRÁS	GYÁRI HŐ-FOK-BEÁLLÍTÁS (°C)	MIN - MAX HŐFOK (°C)
SÜTÉSI MÓDOK			
	SÜTÉS Ennél az üzemmódnál a felső égő működik, a grill égővel és a kerek égővel kombinálva. Valamennyi típusú hús sütésére ideális.	180	30-230

¹⁾ Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.

Ennél az üzemmódnál a sütő aktuális hőmérséklete nem kerül kijelzésre, egy speciális készülék-működési algoritmus és a fennmaradó hő használata miatt.

REND-SZER	LEÍRÁS	GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT HŐFOK (°C)	MIN - MAX HŐFOK (°C)
	FORRÓ LEVEGŐ GŐZZEL Ez az üzemmód sütéshez és kiolvasztáshoz ideális. Gyors és hatékony sütést tesz lehetővé anélkül, hogy az ételek színe és formája megváltozna. Három opció áll rendelkezésre:	180	
	MAGAS: Vékony hússzeletek, steak, kisebb húsdarabok elkészítése.		30 - 230
	KÖZEPES: Hideg / fagyasztott ételek melegítése, halfilé és gratinírozott zöldségek készítése.		30 - 230
	ALACSONY: Nagyobb húsdarabok elkészítése (sültek, egész csirke), kelt tészta (kenyér és zsemle) készítése, lasagne készítése, stb.		30 - 230
	GŐZ Ideális mindenféle hús, pörkölt, zöldség, pite, sütemény, kenyér és gratinírozott étel készítésére (olyan ételeknél, amelyek hosszabb sütési időt igényelnek).	100	
	A SOUS VIDE egy lassú ételkészítési folyamat, amelynek során az étel vákuumsomagolásban van és egy állandó hőmérsékleten fő. A sous vide módszer ideális húsok, halak, valamint mindenféle gyümölcs és zöldség elkészítésére. Az így elkészített ételek szaftosak és megőrzik eredeti ízüket.	50	30-95

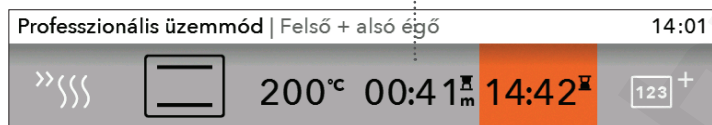
A sütés folyamatának megkezdéséhez érintse meg a **START/STOP** gombot. A kijelzőn a kiválasztott beállítások lesznek láthatók.

 A kijelzőn a °C ikon villog mindaddig, amíg a beállított hőmérséklet elérésre nem kerül. Ekkor hangjelzés lesz hallható. A folyamat közben nem változtatható a sütési üzemmód.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK - IDŐTARTAM



Az alap Professzionális üzemmódban választható ki az **Időzítés funkció**. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.



A sütő működésének időtartama

Késleltetett indítás



A sütési időtartamának beállítása

Ennél az üzemmódnál beállítható a sütő működésének időtartama. Állítsa be a kívánt sütési időt és hagyja jóvá a beállítást (a maximális lehetséges sütési idő 10 óra). Ennek megfelelően kerül beállításra a sütési idő vége, ami a kijelzőn lesz látható.

A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START gombot.

A kijelzőn látható lesz valamennyi kiválasztott beállítás.

Az időzítés funkciók a kiválasztott időtartam 0-ra állításával kapcsolhatók.



Késleltetett indítás beállítása



A késleltetett bekapcsolás nem lehetséges a kis grill, nagy grill és légkeveréses grill rendszereknél.

Ennél az üzemmódnál beállítható a sütési folyamat időtartama (sütési idő) és az időpont, amikor be szeretné fejezni a sütést (sütés vége) (a késleltetés maximum 24 órával lehetséges). Ügyeljen rá, hogy az óra pontosan be legyen állítva.

Példa:

Aktuális idő: 12 óra

Sütési idő: 2 óra

Sütés vége: 18 óra

Először állítsa be a SÜTÉSI IDŐT (2 óra). Az aktuális idő és a sütési idő összege automatikusan kijelzésre kerül (14:00). Ezután válassz ki a SÜTÉS VÉGE opciót és állítsa be az időzítést (18:00). A sütés folyamatának megkezdéséhez nyomja meg a START gombot.

Az időzítés meg fogja várni a sütési folyamat megkezdésének

időpontját. A kijelzőn a következő üzenet lesz látható: **"Késleltetett**

indítás. A sütés kezdete: 16:00". Ha a beállított időtartam eltelt, a sütő automatikusan működésbe lép.



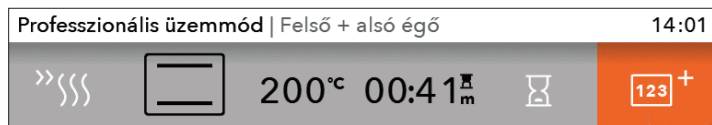
Ha a beállított idő eltelt, a sütő működése automatikusan leáll (sütés vége). Rövid hangjelzés lesz hallható és megjelenik a Vége menü.

Néhány perces inaktivitást követően a készülék készenléti üzemmódba (Standby) kapcsol.



TÖBBFÁZISOS FŐZÉS

Ez az üzemmód lehetővé teszi három egymás után következő különböző ételkészítési mód kombinálását egyetlen sütési folyamattá. A különféle beállítások kiválasztásával pontosan olyan étel készíthető, amelyet szeretne.



Az alap professzionális üzemmódban a többfázisú főzés és a mikrohullám áll rendelkezésre. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.



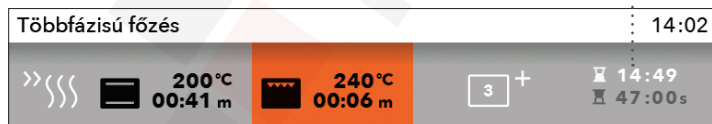
Választás:
1. lépés, 2. lépés, 3. lépés
Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.



Ha korábban már állított be Időzítés funkciót, akkor az 1. lépés már kiválasztásra került.



Állítsa be az üzemmódot, a hőmérsékletet és az időtartamot. Hagyja jóvá a választást egy PIPÁ-val, a GOMB megnyomásával.



Teljes sütési idő -
sütés vége

A választott lépés
hőmérséklete és időtartama

Az aktuális lépés
működése

A START gomb érintésére a sütő először az 1. lépésnek megfelelően kezd el működni. (A kijelző alján a folyamatvonal jelzi a sütési folyamat aktuális lépését.) Bizonyos idő elteltével megkezdődik a 2., majd a 3. lépés - a beállításoknak megfelelően.



💡 Ha működés közben szeretné valamelyik lépést törölni, forgassa el a GOMB-ot, válassza ki a lépést és törölje a KERESZT jel jóváhagyásával. Ez csak a még meg nem kezdett lépések esetében lehetséges.

GŐZBEFÚJÁS

Gőz belövellés javasolt az alábbi ételek készítésekor:

- **hús** (a sütési folyamat vége felé): a hús szaftosabb és puhább lesz, nem kell vízzel locsolgatni. Húsok: marka, borjú, sertés, vad, szárnyas, bárány, hal, kolbászok;
- **kenyér és zsemle**: használja a gőzt a sütés első 5-10 percében. A kéreg ropogós és szépen pirult lesz;
- **zöldség és gyümölcs felfújtak**, lasagne, magas keményítő tartalmú ételek, pudingok;
- **zöldségek**, különösen burgonya, karfiol, brokkoli, sárgarépa, cukkini és padlizsán.

A gőzbelövellés **professzionális üzemmódban** lehetséges, a sütési idő megválasztásakor. A sütési idő elég hosszú kell hogy legyen ahhoz, hogy lehetővé tegye a gőzbelövellé

 **A teljes sütési idő nem lehet 10 percnél rövidebb.**



A gőzbelövelléshez válassza ki a **+ ikont**. Hagyja jóvá a választást a GOMB megnyomásával.



Forgassa el a GOMB-ot az ikon kiválasztásához.

- Többfázisos főzés (Lásd a TÖBBFÁZISOS FŐZÉS fejezetet)
- A gőzbelövellés intenzitása három fokozatban.

A) GŐZ BELÖVELLÉS LÉPÉSENKÉNT

Állítsa be a lépéseket (lásd a TÖBBFÁZISOS FŐZÉS fejezetet). A gőz belövelléséhez válassza ki a **+ ikont**. A rendszer automatikusan kiszámolja az egyes gőzbelövelléseket a teljes főzési idő függvényében. A sütő működésének elindításához nyomja meg a START/STOP gombot.

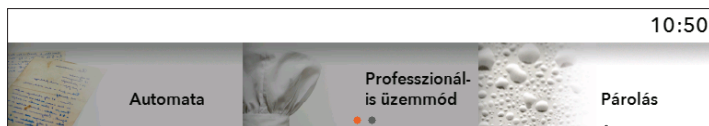
B) KÖZVETLEN GŐZ BELÖVELLÉS

A közvetlen gőz belövellés a sütési folyamat közben történik. Válassza ki a  ikont. Ekkor egy figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn: **"Szeretne gőzt belövellni?"** Az ikon a folyamat végéig villog. A közvetlen gőz belövellés három lépésben ismételhető, utána a gőz ikon eltűnik.

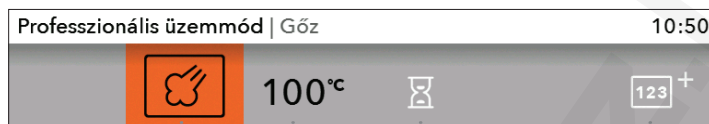
C) GŐZSÜTÉS (Gőz - gyors hozzáférés a gőz programokhoz)



Valamennyi beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki a Gőz üzemmódot. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.



Válassza ki a saját alapbeállításait.

- 1 Rendszer
- 2 Sütő hőmérséklet
- 3 Sütési idő
- 4 Többfázisos főzés (lásd a TÖBBFÁZISOS FŐZÉS fejezetet)

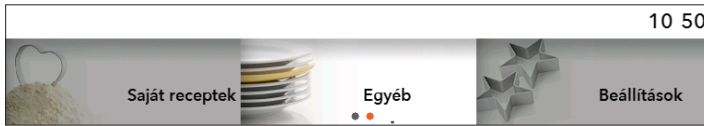


Használja az előmelegítés funkciót, ha a lehető leggyorsabban szeretné a sütőt a kívánt hőmérsékletre melegíteni.

Töltse fel a **víztartályt** friss vízzel a MAX jelölésig. Használja a GŐZ SZETTET zöldségek, halak, húsok és burgonya főzéséhez - amikor ezeket nem szószban szeretné elkészíteni. Helyezze a gőz szettet a 2. szintre.

SOUS VIDE (GŐZSÜTÉS)

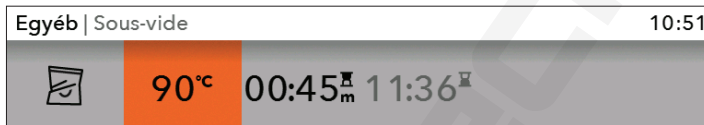
Fűszerezze az ételt és helyezze vákuumozható és sous vide főzéshez használható műanyag zacskóba. Helyezze a az ételt tartalmazó lezárt zacskót a perforált tepsire és tegye be a középső sütőpolcra.



Forgassa el a GOMB-ot és a főmenüben válassza ki az **Egyéb** opciót. Hagyja jóvá a választást. A kijelzőn ekkor megjelenik az EGYÉB menü.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki a **Sous vide** opciót.



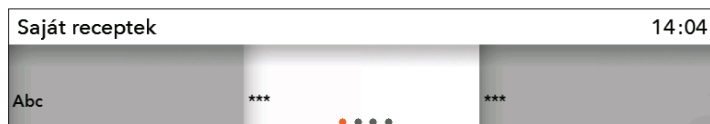
Válassza ki a sütési hőmérsékletet és az időtartamot. Főzze az ételt hosszú ideig alacsony hőfokon (lásd a főzési táblázatot).

A főzés végeztével vegye ki az ételt a zacskóból. Az intenzívebb ízhatás érdekében az ételt gyorsan megpiríthatja forró olajon.

Jed	Vastagság (cm)	Hőmérséklet ikon (°C)	Időtartam (perc)
HÚS			
Bifsztek, közepesen átsült	3	60	150-180
Bifsztek, jól átsült	3	70	140-170
Sertés steak, közepesen átsült	3	65	70-100
Sertés steak, jól átsült	3	70	70-100
Bárány steak, közepesen átsült	2	60	90-120
Bárány steak, jól átsült	2	70	70-100
Borjú steak, közepesen átsült	3	60	90-120
Borjú steak, jól átsült	3	70	70-100
Csirkemell filé	3	65	90-120
Kacsamell filé	3	65	120-150
Pulykamell filé	3	65	180-210
Halfilé	1	55	40-60
Hal steak	2	55	40-60
Garnéla	/	60	30-40
Polip, csápok	/	85	180-240
Fésűkagyló	/	60	40-60
Sárgarépa, darabolva/szeletelve	1	85	90-120
Burgonya, felkockázva	2	85	100-130
Spárga	/	85	50-70
Padlizsán	1	85	50-70
Gyümölcs, darabolva	/	70	90-120

D) SAJÁT PROGRAM ELMENTÉSE (SAJÁT RECEPTEK)

Ha a sütés folyamata befejeződött, megjelenik a "Vége" menü. Válassza ki a  ikont, ha szeretné a beállításokat a sütő memóriájába elmenteni.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki **Saját receptek** opciót a főmenüből.



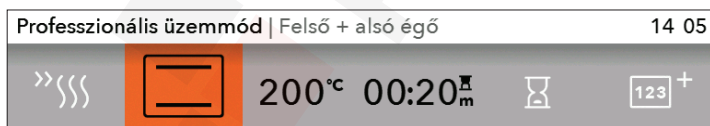
A memóriában maximum 12 recept tárolható.



Forgassa el a GOMB-ot és az elnevezés beírásához hagyja jóvá a megfelelő betűket. Ha szükséges, a nyíl segítségével törölhet karaktert; az elnevezést a pipa segítségével mentheti el.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki **Saját receptek** opciót a főmenüből.



A kijelzőn a gyárilag beállított értékek lesznek láthatók, amelyek szükség esetén módosíthatók.

A program végeztével a **Vége** menü jelenik meg. Ha bármilyen módosítást tett, azokat a (szív hozzáadás +)  segítségével mentheti el. Válassza ki az azonos nevű receptet. A kijelzőn ekkor megjelenik **"A program felülírása kerül"** üzenet.

- Hagyja jóvá a választást, ha a recepted ugyanazzal vagy egy új névvel szeretné elmenteni.
- A választás törlése is lehetséges. Ekkor megjelenik egy kijelző, ahol kiválaszthat egy új mezőt és elmentheti az új receptet.

A SÜTÉS MEGKEZDÉSE

A sütési folyamat megkezdése előtt villog a START/STOP gomb.

Az ételkészítés megkezdéséhez érintse meg a START/STOP gombot.

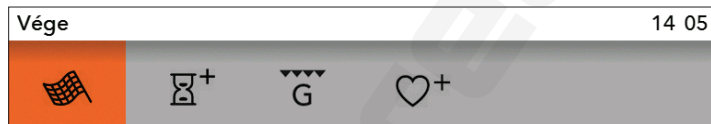
Az ételkészítés közben az aktuális beállítások módosításához nyomja meg és forgassa el a GOMB-ot.



 Ha működési közben kinyitja a sütő ajtaját, a folyamat megszakad és akkor folytatódik, ha az ajtót ismét bezárta. Ennek 3 percen belül meg kell történnie - ellenkező esetben a művelet félbeszakad és a kijelzőn a "Vége" üzenet jelenik meg.

AZ ÉTELKÉSZÍTÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

Ha szeretné félbeszakítani a főzési folyamatot, nyomja meg a START/STOP gombot és tartsa egy ideig benyomva.



Forgassa el a GOMB-ot, ekkor megjelenik a Vége menü, a kapcsolódó ikonokkal együtt.



Vége

Válassza ki az ikont és fejezze be a sütés folyamatát. A kijelzőn a főmenü lesz látható.



Időtartam hozzáadása

A sütés időtartama az ikon kiválasztásával meghosszabbítható. Új idő is beállítható a sütés végeként (lásd az IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK - IDŐTARTAM fejezetet).



Gratin hozzáadása

Válassza ki ezt az ikont, ha a sütés végeztével szeretné megpirítani az étel tetejét.



Hozzáadás a kedvencekhez

A kiválasztott beállítások elmenthetők a sütő memóriájában és a következő alkalommal ismét alkalmazhatók.

 A sütő használatát követően víz maradhat a kondenzációs csatornában (az ajtó alatt). Törölje át a csatornát egy szivacs vagy rongy segítségével.

TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



Forgassa el a GOMB-ot és a főmenüben válassza ki az **Egyéb** opciót. Ekkor megjelennek a kijelzőn a további funkciók.



Egyes funkciók bizonyos üzemmódok esetében nem elérhetők; ilyen esetekben hangjelzés lesz hallható.

Gőztisztítás

Ez a program megkönnyíti a szennyeződések eltávolítását a sütő belsejéből. (Lásd a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezetet.)

Kiolvasztás

Ennél az üzemmódnál a levegő az égők működése nélkül kering. Csak a ventilátor működik.

A funkció ideális fagyasztott ételek (torták, tészták, kenyér és zsemle, fagyasztott gyümölcsök) lassú kiolvasztására.

Az ikon kiválasztásával beállítható az étel típusa, tömege, valamint a kiolvasztás folyamatának kezdete és vége is.

A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg vagy keverje fel az ételt, illetve válassza szét a darabjait, ha össze voltak fagyva.

Melegítés

Ez a funkció a már elkészített ételek melegen tartására szolgál. Válassza ki az ikont a hőmérséklet, valamint a melegítés kezdetének és végének beállításához.

Tányérok melegítése

E funkció segítségével az edények (tányérok, csészék) a tálalás előtt előmelegíthetők, így az ételek hosszabb ideig melegen tarthatók. Az ikon kiválasztásával beállítható a melegítési folyamat hőmérséklete, valamint kezdete és vége.

Regenerálás

Ez az üzemmód használható a már elkészített ételek újramelegítésére. Mivel az étel melegítése gőz segítségével történik, nem veszít minőségéből.

Az étel íze és állaga ugyanolyan marad, mintha frissen készült volna el. Egyszerre több étel újramelegítése is lehetséges.

- E funkció esetében beállítható a melegítés folyamatának kezdete és vége.

Gyors melegítés

E funkció segítségével a sütő a lehető leggyorsabban melegíthető fel a kívánt hőmérsékletre. Nem alkalmas ételkészítésre. Ha a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet, a melegítés folyamata befejeződik és a sütő működésre kész a kiválasztott programmal.

Shabbat

Ennél az üzemmódnál beállítható a hőmérséklet, 85 és 180 °C között, valamint a időtartam (maximum 74 óra). A visszaszámlálás megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. A sütőben ekkor kigyullad egy lámpa. Valamennyi működési hang, kivéve az ON/OFF gombét, inaktív lesz. Ha a folyamat befejeződött, a beállítások elmenthetők.

 Áramkimaradás esetén a Shabbat üzemmód törlésre kerül és a sütő visszaáll a kiindulási állapotba.



Figyelmeztetés: a gyártó nem vállal felelősséget a Shabbat üzemmód nem megfelelő használatára.

Sous vide

Lassú főzésre szolgál, vákuumcsomagolásban, gőz használatával. Főzze lassan a vákuumcsomagolt ételt alacsony hőmérsékleten. Az étel ízei teljesebbek lesznek, illetve több vitamin és ásványi anyag marad benne.

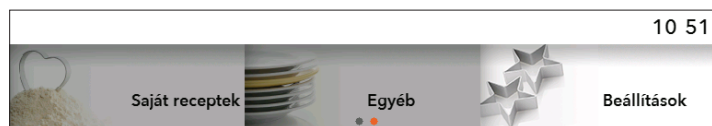
Vége

14 05

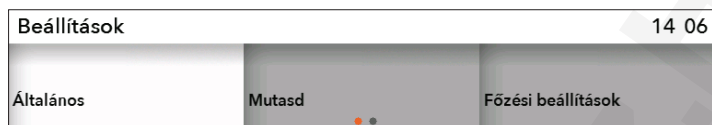


Forgassa el a GOMB-ot a **Vége** menü és a kapcsolódó ikonok megjelenítéséhez.

AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA



Forgassa el a gombot és a főmenüben válassza ki a **Beállítások** opciót. Hagyja jóvá a választást.



A menüben a GOMB forgatásával navigálhat. Minden egyes választást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.

Általános

Nyelv - válassza ki azt a nyelvet, amelyen a kijelzőn megjelenő szöveget látni szeretné.

Dátum - a dátumot a készülék első csatlakoztatásakor kell beállítani, vagy olyankor, ha az hosszabb ideig (1 hétnél tovább) nem volt csatlakoztatva az elektromos hálózatra. Állítsa be a napot, a hónapot és az évet.

Idő - a napi időt a készülék első csatlakoztatásakor kell beállítani, vagy olyankor, ha az hosszabb ideig (1 hétnél tovább) nem volt csatlakoztatva az elektromos hálózatra. Állítsa be az ÓRÁ-t - idő. Az Idő mezőben választhat az óra digitális vagy analóg kijelzése közül is.

Hang - a hangjelzés erőssége olyankor módosítható, ha nincs időzítés funkció beállítva (csak a napi idő látható a kijelzőn).

Hangerő - három különböző hangerő közül lehet választani.

Gombhangok - ki- vagy bekapcsolhatók.

Hangjelzés be- és kikapcsoláskor - ki- vagy bekapcsolható.

Kijelző

Ebben a menüben beállíthatók:

Megvilágítás - három különböző szint közül lehet választani.

Éjszakai üzemmód - beállítható az az időkeret, amelyben elsötétítve látszik a kijelző.

A készülék stand-by üzemmódba kapcsolása - a kijelző 1 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési beállítások

Vízkeménység

Vízkötelenítési folyamat

Rendszer

Készülék információk

Gyári beállítások

Sütő világítás működés közben - a világítás kikapcsol, ha sütés közben kinyitja a sütő ajtaját.

Sütő világítás - a sütő világítása automatikusan bekapcsol a sütőajtó vagy a sütő bekapcsolásakor. Ha a sütés folyamata befejeződött, a világítás még körülbelül 1 percre bekapcsolva marad. A világítás a kapcsolódó gomb megnyomásával kapcsolható be vagy ki.



GYEREKZÁR

A GYEREKZÁR gomb érintésével kapcsolható be. A kijelzőn ilyenkor a "Gyerekzár bekapcsolva" üzenet lesz látható. A gyerekzár kikapcsolásához érintse meg ismét a gombot.



Ha a gyerekzár olyankor kerül bekapcsolásra, amikor nincs időzítés beállítva (a kijelzőn csak az óra látható), a sütő nem fog működni. Ha a gyerekzár bekapcsolásakor valamilyen időzítés aktív, a sütő tovább működik, de nem lesz lehetséges a beállítások módosítása. Ha a gyerekzár be van kapcsolva, a sütési üzemmódok vagy a további funkciók nem változtathatók. Ilyenkor az egyetlen lehetséges módosítás a sütési folyamat befejezése. A gyerekzár akkor is aktív marad, ha a sütő kikapcsol. Egy új üzemmód kiválasztásához először ki kell kapcsolni a gyerekzárát.



A PERCEMLÉKEZTETŐ (STOPPER) BEÁLLÍTÁSA

A percmélekeztető (stopper) a sütő működésétől függetlenül is beállítható. A gomb megnyomásával kapcsolható be. A maximális beállítás 10 óra. Ha a beállított idő eltelt, hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb megnyomásával kikapcsolható vagy egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.



Áramkimaradást követően, vagy a készülék kikapcsolása után valamennyi további beállítás elmentve marad.

A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK

Ha az elkészíteni kívánt ételt nem találja a főzési táblázatban, keressen egy hozzá hasonló ételt. A kijelzett információ egy szinten való főzésre vonatkozik.

Egy javasolt hőfok-tartomány van megjelölve. Kezdje az alacsonyabb hőfok-beállítással és növelje, ha úgy látja, hogy az étel nem pirul eléggé.

A főzési időtartama hozzávetőleges becsült érték, és bizonyos feltételek függvényében változhat.

Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha a recept vagy a használati utasítás táblázatai alapján szükséges. Az üres sütő melegítése sok energiát igényel. Így például sok energia megtakarítható azzal, ha többféle tésztát vagy több pizzát közvetlenül egymás után sütünk és nem kell a sütőt többször előmelegíteni.

Használjon sötét, fekete szilikonnal bevont vagy zománcozott tepsiket, mert ezek jól vezetik a hőt.

Ha sütőpapírt használ, ügyeljen rá, hogy az magas hőfokon is hőálló legyen. Nagyobb darab hús vagy tészta sütésekor nagy mennyiségű gőz képződhet a sütőben, ami az ajtón csapódik le. Ez természetes jelenség, ami nem befolyásolja a készülék működését. A főzés végeztével törölje át az ajtót és az ajtó üvegét.

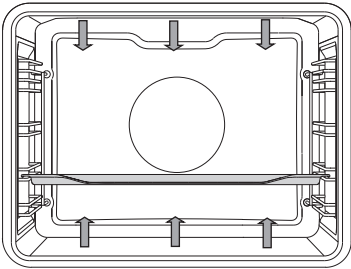
A sütés vége előtt körülbelül 10 perccel kapcsolja ki a készüléket, így energiát takaríthat meg a hő kihasználásával.

Ne hűtse az ételt a zárt sütőben a kondenzáció (pára) megelőzése érdekében.



A * jelölés azt jelenti, hogy a választott főzési módnál a sütőt elő kell melegíteni.

FELSŐ + ALSÓ ÉGŐ



A sütő alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe.

Hús sütése

Használjon zománcozott, edzett üvegből, agyagból vagy öntöttvasból készült edényeket vagy tepsiket.

A rozsdamentes acél tepsik nem megfelelőek, mert erősen visszaverik a hőt.

A sütés során biztosítson elegendő nedvességet, hogy a hús ne égjen le. Fordítsa meg a húst sütés közben. Ha lefedi a sültet, az szaftosabb marad.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
HÚS				
Sertéssült	1500	2	180-200	90-120
Sertéslapocka	1500	2	180-200	110-140
Sertés rolád	1500	2	180-200	90-110
Marhasült	1500	2	170-190	120-150
Marharolád	1500	2	180-200	80-100
Bárány vesepecsenye	1500	2	180-200	60-80
Nyúl hátszín	1000	2	180-200	50-70
Őzlábszár	1500	2	180-200	90-120
HAL				
Párolt hal, 1 kg	1000 g/darab	2	190-210	40-50

Tészta sütése

Csak egy szintet használjon, és sötét színű tepsiben süssön. Világos színű tepsi használata esetén a tészta kevésbé sül át, mert az ilyen edények visszaverik a hőt. A tepsiket mindig a rácsra tegye. Ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot. A sütő előmelegítése esetén a sütési idő rövidebb lesz.

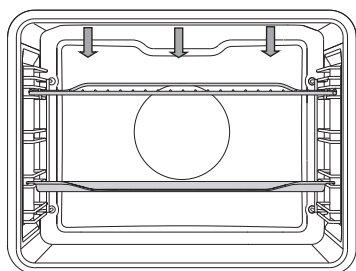
Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
TÉSZTA			
Zöldségfelfújt	2	190-210	35-45
Édes felfújt	2	170-190	40-50
Zsemle *	3	190-210	20-30
Fehér kenyér, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Hajdina kenyér, 1 kg *	3	180-190	50-60
Teljes kiőrlésű kenyér, 1 kg *	3	180-190	50-60
Rozskenyér, 1 kg *	3	180-190	50-60
Tönköly kenyér, 1 kg *	3	180-190	50-60
Diós kenyér	2	170-180	50-60
Piskóta torta *	2	160-170	30-40
Aprósütemény leveles tésztából	3	200-210	20-30
Káposztás pirog *	3	190-200	25-35
Gyümölcsös sütemény	2	130-150	80-100
Habcsók	3	80-90	110-130
Lekváros bukta	3	170-180	30-40

Kérdés	Megoldás
Megsült a sütemény?	• Szűrjön a tésztába felülről egy fa fogpiszkálót vagy egy villát. Ha nem tapad rá a tészta, amikor kihúzza, akkor már megsült. • Kapcsolja ki a sütőt és használja ki a fennmaradó hőt.
Összeesett a tészta?	• Ellenőrizze a receptet. • Következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. • Ügyeljen a keverés időtartamára, amikor kis mixert, habverőt használ.
A tészta alja túl világos?	• Használjon sötét színű tepsit. • Helyezze a tepsit egy szinttel lejjebb és kapcsolja be az alsó égőt a sütés vége felé.
A nedves töltelékkel töltött sütemény nem sült át?	• Állítsa a sütőt magasabb hőfokra és süsse hosszabb ideig a tésztát.



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

KIS GRILL, NAGY GRILL



4

2

Ha a nagy grillen grillez ételeket, a felső égő és a sütőtér felső részén található grill égő működik.

Ha normál (nem nagy) grill funkcióval grillez, csak a grill égő (a nagy grill szett egy része) fog működni.

A nyárs használata esetén a maximális hőmérséklet 230°C lehet.

"Melegítse elő az infravörös (grill) égőt 5 percig.

Felügyelje állandóan a sütés folyamatát.

A hús a magas hőmérséklet miatt gyorsan odaéghet!

A grill égővel való sütés ideális kolbászok, hús- és halszeletek (steak, szeletek, lazac szeletek, stb) zsírszegény módon történő ropogósra sütésére vagy kenyér pirítására."

Ha közvetlenül a rácson grillez, kenje be olajjal, hogy a hús ne ragadjon rá és helyezze a 4. szintre. Alatta, az 1. vagy a 2. szinten helyezze el a csepp-tálcat.

Ha tepsiben grillez, biztosítson elegendő nedvességet, hogy a hús ne égjen oda. Fordítsa meg a húst grillezés közben.

Minden egyes grillezést követően tisztítsa meg a sütőt és tartozékait.

Grillezési táblázat – kis grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
HÚS				
Beefsteak, angolosan sült	180 g/darab	4	230	20-25
Szeletelt sertéstárja	150 g/darab	4	230	25-30
Szelet / darab	280 g/darab	4	230	30-35
Grillkolbász	70 g/darab	4	230	20-25
PIRÍTÓS KENYÉ				
Toast	/	4	230	5-10
Melegszendvics	/	4	230	5-10

Grillezési táblázat - nagy grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
HÚS				
Beefsteak, angolosan sült	180 g/darab	4	230	10-15
Beefsteak, jól átsült	180 g/darab	4	230	15-20
Sertéstarja szeletelve	150 g/darab	4	230	15-20
Szelet / darab	280 g/darab	4	230	20-25
Borjú szelet	140 g/darab	4	230	15-20
Grillkolbász	70 g/darab	4	230	10-20
Húskenyér	150 g/darab	4	230	15-20
HAL				
Lazac steak / szelet	200g/darab	4	230	15-20
PIRÍTÓS KENYÉ				
6 szelet kenyér	/	4	230	1-4
Melegszendvics	/	4	230	2-5

Amikor tepsiben lévő ételeket grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen alatta, hogy ne égjen oda. Sütés közben fordítsa meg a húst.

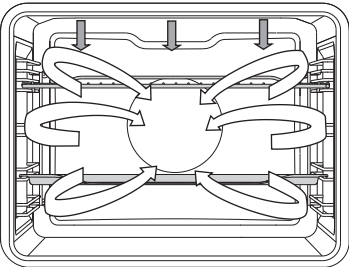
Ha pisztrángot süt, törölje a halat szárazra egy papírtörő segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácsra. Ne fordítsa meg grillezés közben.



A grill (infravörös) égő használata közben tartsa mindig zárva a sütő ajtaját.

A grill égő, a rács és a többi eszköz igen felforrósodhat grillezés közben, ezért használjon mindig védőkesztyűt és húsfogó csipeszt.

NAGY GRILL + LÉGKEVERÉS

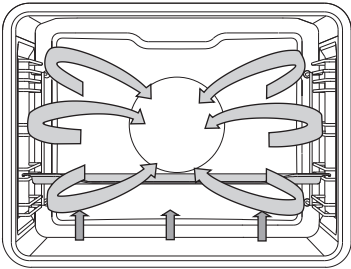


Ennél a működési módnál a grill égő és a ventilátor működik egyidőben. Ideális hús, hal és zöldség grillezésére.

(Lásd a GRILL üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
HÚS				
Kacsa	2000	2	180-200	90-110
Sertéssült	1500	2	170-190	90-120
Sertéslapocka	1500	2	160-180	100-130
Fél csirke	700	2	190-210	50-60
Csirke, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Fasírt	1500	2	160-180	70-90
HAL				
Pisztráng	200 g/darab	2	200-220	20-30

FORRÓ LEVEGŐ + ALSÓ ÉGŐ

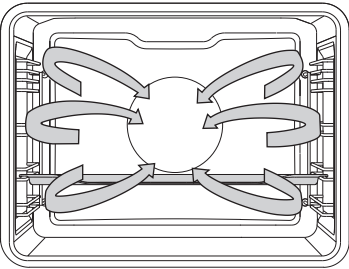


Az alsó égő, a kerek égő és a forró levegő ventilátor működik. Ideális pizza, almás pite és gyümölcstorta készítésére.

(Lásd a FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
TÉSZTA			
Sajttorta, omlós tészta	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, omlós tészta	2	190-200	50-60
Almás rétes, rétestészta	2	170-180	50-60

FORRÓ LEVEGŐ



A kerek égő és a ventilátor működik. A sütő hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringetését a sütő vagy a tészta körül.

Hús sütése:

Használjon zománcozott, edzett üvegből, agyagból vagy öntöttvasból készült edényeket vagy tepsiket.

A rozsdamentes acélból készült tepsik nem jók, mert erősen visszaverik a hőt.

A sütés során biztosítson elegendő nedvességet, hogy a hús ne égjen le. Fordítsa meg a húst sütés közben. Ha lefedi a sültet, az szaftosabb marad.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
HÚS				
Sertéssült bőrrel	1500	2	160-180	90-120
Csirke, egész	1500	2	170-190	70-90
Kacsa	2000	2	160-180	120-150
Liba	4000	2	150-170	170-200
Pulyka	5000	2	150-170	180-210
Csirkemell	1000	3	180-200	50-60
Töltött csirke	1500	2	180-200	110-130

Tészta sütése

A sütő előmelegítése javasolt.

Az alacsony tepsiben készülő aprósüteményeket egyszerre több szinten is sütheti (2. és 3.).

Ne feledje, hogy a különböző tepsik esetében a sütési idő eltérő lehet.

Lehetséges, hogy a felső tepsit előbb ki kell venni, mint az alsót.

A sütőedényeket mindig a rácson helyezze el; ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot.

Az aprósütemények mindig ugyanolyan vastagak legyenek - az egyenletes sütési eredmény érdekében.

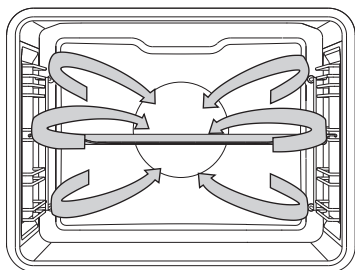
Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
TÉSZTA			
Piskótatészta	2	150-160	30-40
Morzsasütemény	3	160-170	25-35
Mazsolás sütemény	2	150-160	30-40
Piskótatekercs *	3	160-170	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	2	160-170	50-70
Fonott kalács (kelt tészta)	2	160-170	35-50
Almás rétes	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Keksz, omlós tészta *	3	150-160	15-25
Keksz, nyomósákból *	3	140-150	20-30
Tortácskák *	3	140-150	20-30
Aprósütemény, kelt tésztából	3	170-180	20-35
Sütemény, leveles tésztából	3	170-180	20-30
Krémmel töltött sütemény	3	180-190	25-45
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK			
Almás és túrós rétes	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Sült burgonya, sütésre kész	3	200-210	25-40
Krokkett, sütésre kész	3	200-210	20-35



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

ECO FORRÓ LEVEGŐ

eco



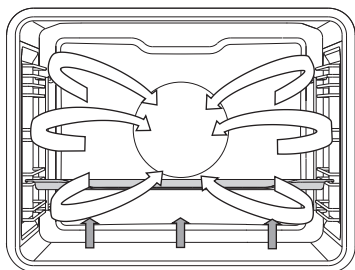
A kerek égő és a ventilátor működik.
A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringését a hús, zöldség vagy tészta körül.

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
HÚS			
Sertéssült, 1 kg	2	190-200	110-130
Sertéssült, 2 kg	2	190-200	130-150
Marhasült, 1 kg	2	200-210	100-120
HAL			
Egész hal, 200 g/darab	3	190-200	40-50
Halfilé, 100 g/darab	3	200-210	25-35
TÉSZTA			
Aprósütemény nyomózsákból	3	170-180	15-25
Kis tortácskák	3	180-190	30-35
Piskótatekercs	3	190-200	15-25
Gyümölcsorta, omlós tészta	2	180-190	55-65
GRATINÍROZOTT ÉTELEK			
Gratinírozott burgonya	2	180-190	40-50
Lasagne	2	190-200	45-55
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK			
Sült burgonya, 1 kg	3	220-230	35-45
Csirke tallérok, 0.7 kg	3	210-220	30-40
Halrudak, 0.6 kg	3	210-220	30-40



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

ALSÓ ÉGŐ + LÉGKEVERÉS



Ez az üzemmód alacsonyabb kelt tészták sütésére, valamint gyümölcs és zöldség befőzésére ideális. Használja alulról a második szintet és viszonylag lapos tepsit, hogy a forró levegő szabadon keringhessen az étel felső része körül.

BEFŐZÉS

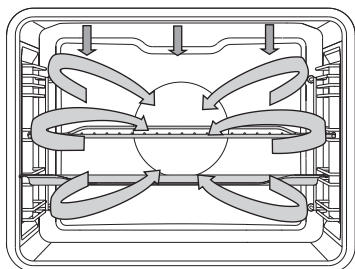
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és az üvegeket a szokásos módon. Használjon gumi tömítőgyűrűvel és üveg fedéllel ellátott befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros vagy fém fedelű befőttes üvegeket, sem fém edényeket. Ügyeljen rá, hogy az üvegek azonos méretűek legyenek, ugyanynyi legyen a tartalmuk és szorosan le legyenek zárva.

Töltsön 1 liter forró vizet a mély tepsibe (kb. 70°C) és helyezzen a tepsibe 6 db 1 literes befőttes üveges. Tegye a tepsit a sütőbe, a második szintre.

A befőzés során figyelje a befőttes üvegeket és csak addig főzze a gyümölcsöket és a zöldségeket, amíg a folyadék forrni nem kezd – az első buborékok megjelenéséig az első befőttes üvegben.

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Befőzési idő (perc)	Hőmérséklet a forrás kezdetén	Pihentetési idő a sütőben (perc)
GYÜMÖLCS					
Eper (6×1 l)	2	180	40-60	kikapcsolni	20-30
Csonthéjas gyümölcsök (6×1 l)	2	180	40-60	kikapcsolni	20-30
Gyümölcspüré (6×1 l)	2	180	40-60	kikapcsolni	20-30
ZÖLDSÉG					
Savanyú uborka (6×1 l)	2	180	40-60	kikapcsolni	20-30
Bab/sárgarépa (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

SÜTÉS



Az Auto Sütés üzemmód esetében a felső égő működik, kombinálva a grill égővel és a kerek égővel. Ez az üzemmód ideális minden típusú hús sütésére.

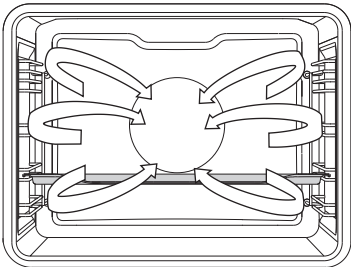
Ha közvetlenül a rácson süssi a húst, kenje be olajjal, hogy a hús ne ragadjon rá és helyezze a 3. szintre. Alatta, 2. szinten helyezze el a csepp-tálcát. Ha a húst tepsiben süssi, helyezze azt a 2. szintre.

Állítsa be az üzemmódot, és a hőmérsékletet, valamint az étel végső hőmérsékletét.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)	Maghőmérséklet (°C)
HÚS					
Bélszín	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Csirke, egész	1500	2	170-190	65-85	85-90
Pulyka	4000	2	160-180	150-180	85-90
Sertéssült	1500	2	160-180	100-120	70-85
Fasírt	1000	2	160-180	50-65	80-85
Borjú	1000	2	160-180	70-90	75-85
Bárány	1000	2	170-190	50-70	75-85
Vad	1000	2	170-190	60-90	75-85
Egész hal	1000	3	160-180	40-50	75-85

* véres = 55-60 °C; közepesen átsült = 65-70 °C; jól átsült = 70-75 °C

FORRÓ LEVEGŐ ÉS GŐZ

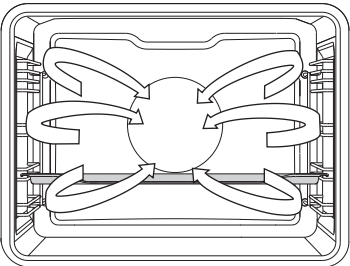


A víz a gőzgenerátorból gőz formájában kerül be a sütőtérbe. Ezen felül a kerek égő és a ventilátor működik, a forró levegő és a gőz folyamatos áramlását biztosítva.

 Töltse fel a víztartályt friss vízzel.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Gőz intenzitása	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Marha / comb	1000	2	1	160-180	80-110
Marha / bélszín	1000	2	2	170-190	50-70
Borjú / comb	1000	2	1	170-190	80-110
Bárány	1000	2	1	170-190	60-90
Szárnyas, egész	1500	2	1	170-190	65-85
Szárnyas / mell	1000	3	3	170-190	50-60
Sertés / szelet	1000	2	2	170-190	50-70
Hal	200 g/darab	3	2	180-200	25-35
Burgonya	1000	3	1	180-200	45-60
Burgonya brokkolival	1000	3	2	170-190	35-50

GŐZ



2

A víz a gőzgenerátorból gőz formájában kerül be a sütőtérbe.

 Töltse fel a víztartályt friss vízzel.

Hús

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Savanyú káposzta és kolbász	700	3	100	35-45
Marha szelet	1000	3	100	45-55
Csirkemell	1000	3	100	25-35
Garnéla	1000	3	100	25-35
Halfilé	500	3	80	20-25
Hal steak	500	3	80	25-30
Egész hal	400	3	100	25-35
Kagyló	1000	3	100	20-25
Frankfurti kolbász	1000	3	85	15-20

Zöldség

Ételtípus	Tömeg (g)	Étel: folyadék arány	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Zöldbab	500	/	3	100	50-60
Bab - szemes	500	1:2	3	100	80-90
Borsó	500	/	3	100	20-25
Karfiol - egész	500	/	3	100	20-30
Karfiol - darabolva	500	/	3	100	15-20
Brokkoli - egész	500	/	3	100	15-25
Brokkoli - darabolva	500	/	3	100	15-20
Sárgarépa - egész	500	/	3	100	20-30
Sárgarépa - szeletelve	500	/	3	100	15-25
Kukorica	500	/	3	100	20-30
Sárgaborsó	500	1:2	3	100	70-80
Édeskömény	500	/	3	100	15-25
Karalábé	500	/	3	100	20-30
Cékla - egész	500	/	3	100	50-60
Paprika	500	/	3	100	15-20
Cikória	500	/	3	100	15-20
Kelbimbó	500	/	3	100	15-25
Spárga	500	/	3	100	15-25
Spenót	500	/	3	100	5-10
Mángold	500	/	3	100	15-20
Vegyes zöldség	1000	/	3	100	20-30
Káposzta	500	/	3	100	30-40
Kínai kel	500	/	3	100	25-35
Padlizsán	500	/	3	100	15-20
Cukkini	500	/	3	100	10-15
Burgonya, egész	500	/	3	100	30-40
Burgonya, szeletelve	500	/	3	100	25-35

Tészta/rizs/gabonafélék

Ételtípus	Tömeg (g)	Étel: folyadék arány	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Fehér rizs	200	1:2	3	100	25-35
Barna rizs	200	1:2	3	100	60-70
Rizottó	Recept	1:2	3	100	30-40
Tészta	200	1:2	3	100	15-25
Teljes kiőrlésű tészta	200	1:2	3	100	15-25
Köles	250	1:1	3	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Gombóc	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Kuszkusz	500	1:1	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Tojásételek

Ételtípus	Tömeg (g)	Étel: folyadék arány	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Csokoládé olvasztása *	200	/	3	50	20-30
Zselatin áztatása / olvasztása *	1 csomag	/	3	50	15-20
Tejberizs	Recept	1:4	3	100	30-40
Kelt tészta	Recept	/	3	40	25-35
Crème caramel	Recept	/	3	100	40-50

* Az edényt fedje le fedővel vagy fóliával

Tojásételek

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Lágytojás	200	3	100	10-15
Keményre főtt tojás	200	3	100	15-20
Buggyantott tojás	200	3	100	13-17
Rántotta	200	3	100	10-15
Omlett szalonnával	Recept	3	100	15-20

Gyümölcs

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Alma szeletek	500	3	100	5-15
Sárgabarack szeletek	500	3	100	5-15
Cseresznye	500	3	100	10-15
Egres	500	3	100	5-15
Körte darabok	500	3	100	5-15
Szilva	500	3	100	5-15
Rebarbara	500	3	100	5-15
Nektarin	500	3	100	5-10

Kiolvasztás

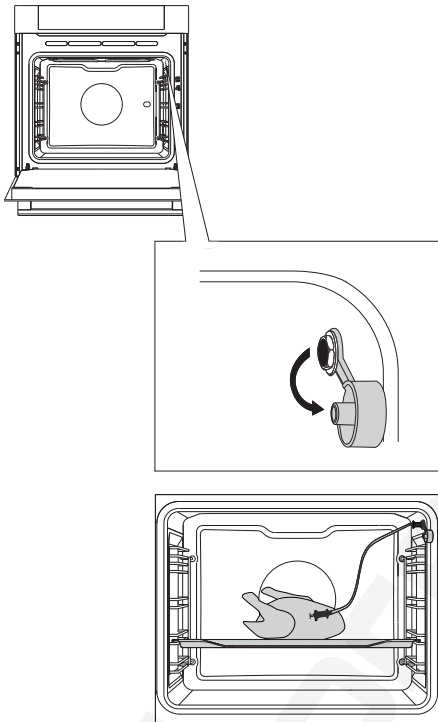
Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Kiolvasztás időtartama (perc)
Fagyasztott hús	1000	2	50	45-55
Fagyasztott szárnyas	1500	2	50	55-65
Fagyasztott hal, 200 g / darab	1000	3	50	40-50
Fagyasztott gyümölcs	500	3	50	15-25
Fagyasztott készételek	1000	3	60	50-65



A sütő belsejének kiszáritásához kapcsolja be a forró levegő és alsó égő funkciót (☼) 170 °C-on 15 percre. A program végeztével hagyja nyitva a sütő ajtaját legalább 2 percig, hogy a gőz eltávozzék és a készülék belseje megszáradjon.

Sütés hússzondával (modelltől függően)

Ennél az üzemmódnál az étel közepén elérni kívánt hőfokot állítsa be. A sütő addig működik, amíg az étel belsejében elérésre nem kerül a beállított hőfok. A maghőmérséklet mérése a hússzondával történik.



1 Távolítsa el a fém fedelet (a konnektor a sütő jobb oldali falának első részén, a felső sarokban található).

2 Csatlakoztassa a hússzonda villásdugóját a konnektorba és szúrja bele a szondát az ételbe. (Ha bármilyen időzítő funkció aktív volt, az törlődni fog).



Válassza ki a sütési módot (például: forró levegő).

A beállított hőmérséklet és a szonda hőmérséklete lesz látható a kijelzőn. Állítsa be a sütési üzemmódot és a hőmérsékletet, valamint az étel végső hőmérsékletét. Érintse meg a START gombot.

 A sütés során az emelkedő maghőmérséklet lesz látható a kijelzőn (a kívánt maghőmérséklet a sütési folyamat során módosítható).

Amikor a beállított maghőmérséklet elérésre kerül, a sütési folyamat leáll.

Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol és a kijelzőn az óra jelenik meg.

A sütési folyamat befejezését követően helyezze vissza a fém fedelet a hússzonda konnektorába.

Különbéle húsok szokásos átsütségi foka és javasolt végső maghőmérsékletek

HÚSFAJTÁK	Maghőmérséklet (°C)
MARHA	
Angolos	40-45
Félig angolos	55-60
Közepes	65-70
Jól átsült	75-80
BORJÚ	
Jól átsült	75-85
SERTÉS	
Közepes	65-70
Jól átsült	75-85
BÁRÁNY	
Jól átsült	79
BIRKA	
Angolos	45
Félig angolos	55-60
Közepes	65-70
Jól átsült	80
KECSKEHÚS	
Közepes	70
Jól átsült	82
SZÁRNYAS	
Jól átsült	82
HAL	
Jól átsült	65-70



Csak a sütőhöz való hússzondát használja.
Ügyeljen rá, hogy a szonda ne érjen az égőhöz sütés közben.
A sütési folyamat végén a szonda igen forró lesz. Legyen elővigyázatos az égési sérülések elkerülése érdekében.

KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS



A készülék tisztításának megkezdése előtt áramtalanítsa azt és hagyja kihűlni.

A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyerekek megfelelő felügyelet nélkül!

Alumínium felületek

Az alumínium felületeket az ilyen anyagokhoz készült, nem súroló hatású tisztítószerrel tisztítsa.

Tegyen a tisztítószerből egy nedves ruhára, tisztítsa meg a felületet és öblítse le vízzel.

Ne használja a tisztítószer közvetlenül a felületen.

Ne használjon súroló hatású tisztítószerket vagy szivacsokat.

Megjegyzés: A felület nem érintkezhet sütőtisztító spraykkel, mert azok látható és tartós károsodást okozhatnak rajta.

Rozsdamentes acél előlapok

(modelltől függően)

A felületet kímélő tisztítószer (szappanhab) és puha, nem súroló hatású szivacs segítségével tisztíthatja meg.

A felület sérüléseinek elkerülése érdekében ne használjon súroló hatású, vagy oldószer-alapú tisztítószerket.

Lakkozott és műanyag felületek

(modelltől függően)

Soha ne használjon súroló hatású tisztítószerket és szivacsokat, alkohol-alapú tisztítószerket vagy tiszta alkoholt a gombok, az ajtó fogantyúk, a feliratok és az adattábla tisztítására.

A foltokat próbálja meg azonnal eltávolítani egy puha ruha és folyékony tisztítószer segítségével. Használhat speciális, kifejezetten ilyen felületekhez való tisztítószerket is; ilyen esetekben kövesse a gyártó utasításait.



Az alumínium felületek soha nem szabad, hogy sütőtisztító spraykkel érintkezzenek, mert ezek látható és állandó sérülést okozhatnak.

HAGYOMÁNYOS SÜTŐTISZTÍTÁS

A makacs szennyeződések eltávolítására használhatja a standard tisztítási folyamatot (tisztítószer vagy sütőtisztító spray). A tisztítást követően öblítse le alaposan a tisztítószer maradványait.

Tisztítsa meg minden egyes használat után a sütőt és tartozékait, így a szennyeződések nem égne rá a felületre. A zsír- és zsíradék eltávolításának legegyszerűbb módja, ha meleg szappanhabot használ, miközben a sütő még mindig meleg.

A makacs szennyeződések és a korom eltávolítására használjon hagyományos sütőtisztítókat. Öblítse le alaposan tiszta vízzel a tisztítószer maradványait. Soha ne használjon erős, súroló hatású tisztítószereseket, szivacsokat, folt- és rozsdeltávolító szereket.

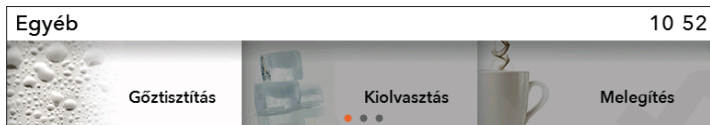
A tartozékokat (sütőtepsik, rácsok, stb.) forró víz és tisztítószer segítségével tisztítsa.

A sütő, a sütőtér és a tepsik speciális zománcbevonattal vannak ellátva, a sima és ellenálló felszín érdekében. Ez a speciális bevonat megkönnyíti a szobahőmérsékleten való tisztítást.

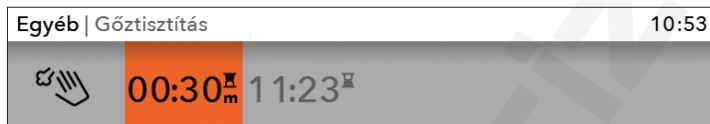
GŐZTISZTÍTÁS PROGRAM (GŐZTISZTÍTÁS)

A tisztítási program elindítása előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződések és ételmaradékokat a sütőtérből.

Töltse fel a víztartályt vízzel és állítsa be a gőztisztítás programot.



A főmenüben válassza ki az Egyéb és a **Gőztisztítás** opciókat. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.



Nyomja meg a START gombot.

Ha a program végetért, várja meg, amíg a sütő eléggé lehűl ahhoz, hogy biztonságosan ki tudja törölni a belsejét.

Ha a program végetért, a sütő zománcozott falain lerakódott foltok feloldódnak, így könnyebben eltávolíthatók.

Törölje le a foltokat egy nedves ruha segítségével.

 Ha a tisztítás folyamata nem elég eredményes (különösen makacs szennyeződések esetén), ismételje meg.



Akkor használja a tisztítás programot, ha a sütő már teljesen kihűlt.

A GŐZRENDSZER TISZTÍTÁSA

A tisztítás a vízkeménységtől függ.

Vízkeménység	°N	Elszíneződött csíkok száma a tesztszalagon
Lágy	0-3dH	4 zöld csík
Enyhén kemény	3-7dH	1 piros csík
Közepesen kemény	7-14dH	2 piros csík
Kemény	14-21dH	3 piros csík
Nagyon kemény	>21dH	4 piros csík

Vízkezelő használata javasolt, mivel segítségével minőségi eredmények érhetők el a pároló rendszer tisztítási folyamata során.

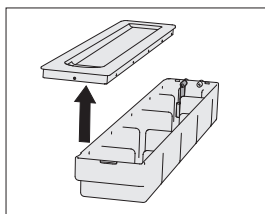
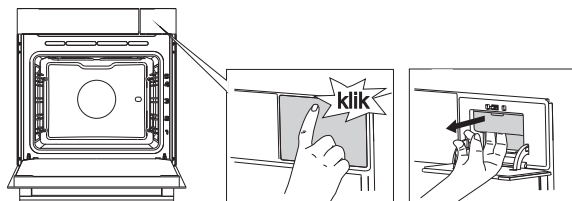
A kijelzőn a következő üzenet lesz olvasható: **"Kérjük futtassa le a vízkötelenítés folyamatát."** A kijelzőn megjelenő üzenetek végigvezetik Önt a vízkötelenítés folyamatán.

1. Töltse a vízkezelő szert a víztartályba.
2. A vízkötelenítés folyamatban van.
3. A vízkötelenítés folyamata befejeződött. Kérjük, távolítsa el a folyadékot, öblítse ki a víztartályt és töltsön bele friss vizet az öblítés folyamatához.
4. Az öblítés folyamata befejeződött. Tisztítsa meg a víztartályt és törölje át a sütőt. Tisztítsa meg a szűrőszivacsot (lásd a SZÜRŐSZIVACS TISZTÍTÁSA fejezetet)

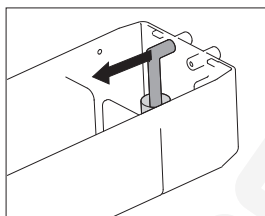
A SZŰRŐSZIVACS TISZTÍTÁSA



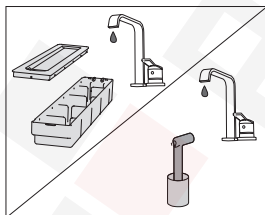
A víztartály tisztítása vagy a készülék vízkötelenítése esetén tisztítsa meg a szűrőszivacsot is.



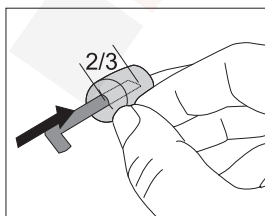
1 Nyissa ki a víztartály fedelét.



2 Távolítsa el a bevezető csövet a cső csatlakozóból.



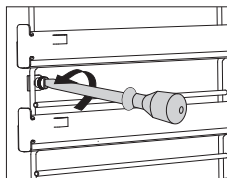
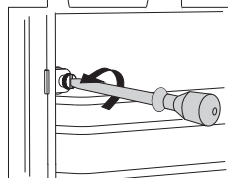
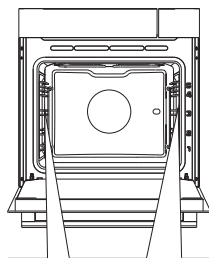
3 Tisztítsa meg a bemeneti csövet és a szűrőszivacsot folyó víz alatt. Tisztítsa meg a szűrőszivacsot, hogy ne maradjanak rajta látható szennyeződések. Így biztosítható a készülék megfelelő működése, illetve az ételek ízének és illatának megőrzése.



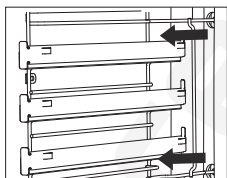
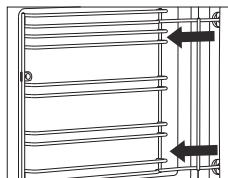
Ha a szűrőszivacs nincs rajta a bemeneti csövön, helyezze vissza úgy, hogy a cső a szivacs teljes hosszának kétharmadáig érjen.

A HUZAL ÉS A TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószeret használjon.



1 Lazítsa ki a csavarokat.

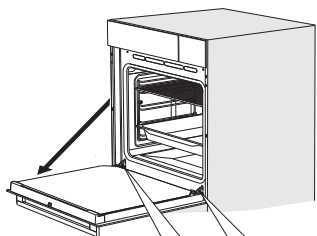


2 Húzza ki a síneket a sütő falában lévő lyukakból.

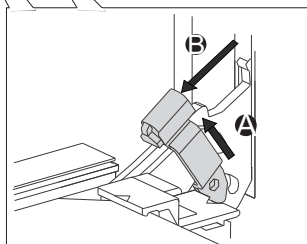


A tisztítást követően csavarhúzó segítségével rögzítse ismét a csavarokat.

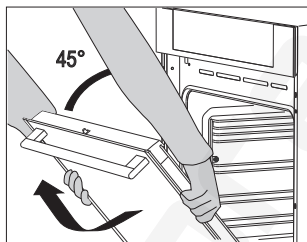
A SÜTŐ AJTAJÁNAK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE



- 1** Először nyissa ki teljesen az ajtót (amennyire lehet).



- 2** Emelje meg enyhén a két rögzítőt és húzza maga felé.



- 3** Lassan csukja be az ajtót, 45 fokos szögig (a teljesen bezárt ajtóhoz viszonyítva). Ezután emelje felfelé az ajtót és húzza ki.

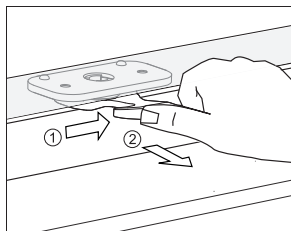


Az ajtó visszahelyezéséhez ismételje meg a fenti lépéseket fordított sorrendben. Ha az ajtó nem nyílik vagy nem záródik megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérok vájatai megfelelően illeszkednek-e a zsanértartókhoz.



Az ajtó visszahelyezése során mindig ellenőrizze, hogy a zsanér-rögzítők megfelelően vannak-e elhelyezve a zsanértartókban – csak így előzhető meg az erős rugóhoz rögzített fő zsanér hirtelen bezáródása. Ha a fő rugó beszorul, fennáll a sérülésveszély.

AJTÓZÁR (modelltől függően)



Ha ki szeretné nyitni az ajtózárat, nyomja hüvelykujjával finomat jobbra és ezzel egyidejűben húzza kifelé az ajtót.



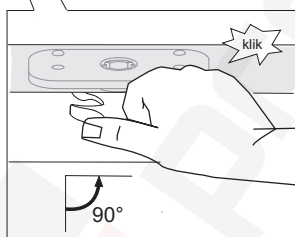
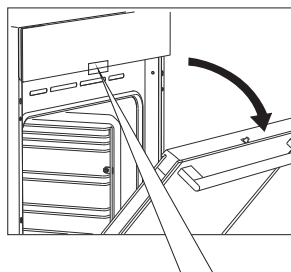
Az ajtó bezárásakor az ajtózár automatikusan visszaáll az alaphelyzetbe.

AZ AJTÓZÁR BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

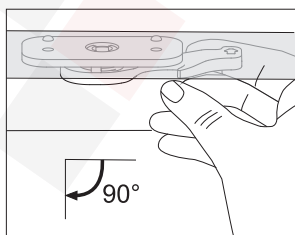


A sütő teljesen kihűlt állapotban kell, hogy legyen.

Először nyissa ki a sütő ajtaját.



Fordítsa el az ajtózárat hüvelykujjával 90°-kal jobbra, amíg egy kattanást nem hall. A zár ezzel kikapcsolásra került.



Az ajtózár ismételt bekapcsolásához nyissa ki a sütő ajtaját és jobb mutatóujjával húzza a kart maga felé.

FINOM AJTÓNYITÁS (modelltől függően)

A sütő ajtaja egy olyan rendszerrel van felszerelve, ami csillapítja az ajtónyitás erejét, 75 fokos szögnél kezdve.

FINOM AJTÓZÁRÁS (modelltől függően)

A sütő ajtaja egy olyan rendszerrel van felszerelve, ami csillapítja az ajtó zárásának erejét, 75 fokos szögnél kezdve. Egyszerű, csendes és finom ajtózárást tesz lehetővé. Egyetlen finom nyomás (a zárt ajtó pozíciójához képest 15 fokos szögben) elegendő ahhoz, hogy az ajtó automatikusan és puhán bezáródjon.

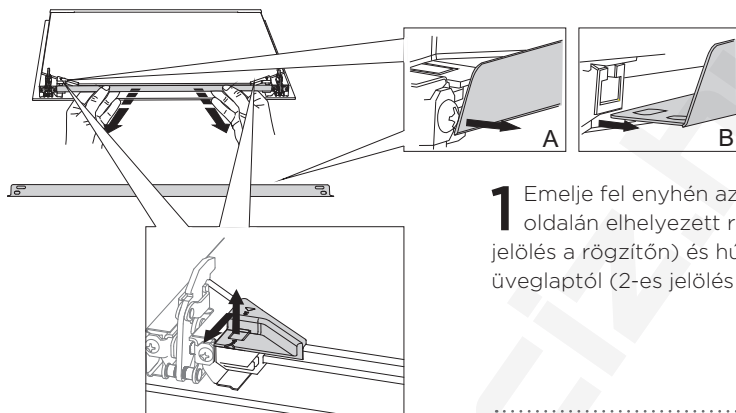


Ha az ajtó zárásakor kifejtett erő túl nagy, a rendszer hatása csökken vagy biztonsági okokból a rendszer mellőzésre kerül.

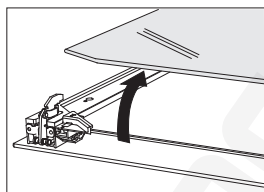
A SÜTŐAJTÓ ÜVEGÉNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A sütőajtó üvege belülről tisztítható, de először az ajtót el kell távolítani.

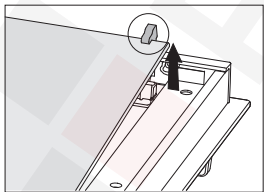
Vegye le a sütő ajtaját (lásd A SÜTŐAJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE fejezetet).



1 Emelje fel enyhén az ajtó jobb és bal oldalán elhelyezett rögzítőket (1-es jelölés a rögzítőn) és húzza elfelé őket az üveglaptól (2-es jelölés a rögzítőn).



2 Tartsa az ajtó üveglapját az alsó sarkánál fogva; enyhén emelje meg, hogy már ne érintkezzen a rögzítővel és emelje ki.



3 A harmadik üveglap eltávolításához (egyes modelleknél) emelje fel az üveget és vegye ki. A gumi tömítéseket az üveglap szélén szintén le kell venni.

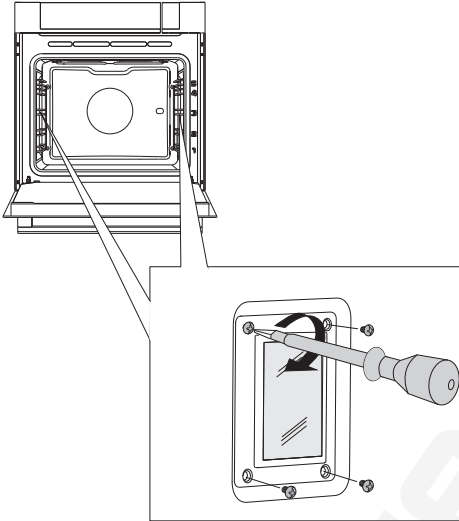


Az üveglapok visszahelyezéséhez kövesse a fenti lépéseket ellentétes sorrendben. Az ajtón és az üveglapokon lévő jelöléseknek (félkör) fedniük kell egymást.

AZ IZZÓ CSERÉJE

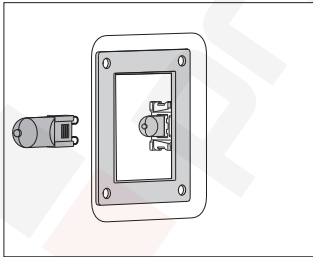
Az izzó fogyóeszköz, így arra nem vonatkozik a garancia. Izzócsere előtt távolítsa el a tepsiket, a rácsot és a síneket.

Használjon Phillips (csillag) csavarhúzózt.
(Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W)



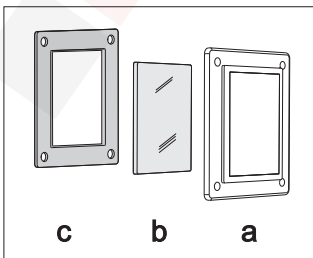
1 Egy lapos csavarhúzó segítségével lazítsa ki az izzó fedelét és távolítsa el.

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen rá, hogy ne sértse meg a zománcot.



2 Távolítsa el a halogén izzót.

💡 Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.



💡 A fedélen található tömitést nem szabad eltávolítani. Ügyeljen rá, hogy a tömités ne váljon el a fedéltől. A tömitésnek megfelelően illeszkednie kell a sütőtér falába.

HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

Probléma/hiba	Megoldás
A szenzorok nem reagálnak; a kijelző lefagyott.	Áramtalanítsa a készüléket néhány percre (vegye ki a biztosítékot vagy kapcsolja ki a főkapcsolót), majd csatlakoztassa újra a készüléket és kapcsolja be.
A lakás fő biztosítóka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzócseré folyamatának leírása a Tisztítás és karbantartás résznél található.
A tészta nem sült meg.	Megfelelő hőfokot és üzemmódot választott? A sütő ajtaja be van zárva?
Hibaüzenet látható a kijelzőn: ERRXX ... * az XX a számot / hibakódot jelenti.	Hiba merült fel az elektronikus modul működésében. Áramtalanítsa a készüléket néhány percre. Ezután csatlakoztassa újra és állítsa be a napi időt. Ha a hibaüzenet továbbra is látható, hívjon szerelőt.
A víz nem kerül szivattyúzásra a gőzrendszerbe.	Ellenőrizze a víz szintjét a víztartályban. Nincs elegendő víz a víztartályban. Ellenőrizze, hogy a víztartály hátsó részén található csövek és a lyukak nincsenek-e eltömődve.

Ha a hiba a fenti tanácsok kipróbálását követően is fennáll, hívjon szerelőt. A készülék nem megfelelő csatlakoztatásából vagy használatából eredő javítások vagy egyéb garanciális követelések nem képezik a garancia tárgyát. Ilyen esetekben a felhasználó kell, hogy viselje a javítás költségeit.



Javítás előtt áramtalanítsa a készüléket (vegye ki a biztosítékot vagy húzza ki a villásdugót a fali konnektorból).

HULLADÉK-KEZELÉS



A készülék csomagolása környezetbarát anyagokból készült, amelyek a környezet veszélyeztetése nélkül újrafeldolgozhatók, raktározhatók, illetve megsemmisíthetők. A csomagolóanyagok ennek megfelelően vannak jelölve.

A készüléken, vagy a csomagolásán látható jelölés arra utal, hogy a terméket nem szabad normal háztartási hulladékként kezelni, hanem a megfelelő, elektromos és elektronikus készülékek feldolgozására kijelölt gyűjtőhelyen kell leadni.

A termék megfelelő módon történő kezelésével megelőzhetők azok a környezet és emberi egészség vonatkozásában esetlegesen fellépő negatív hatások, amelyek a készülék nem megfelelő kezelése következményeként jelentkeznének. A termék kezelésére és feldolgozására vonatkozó részletes információkért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzat hulladékkezelésért felelős szolgálatával, a hulladékkezelő központtal vagy az üzlettel, ahol a terméket megvásárolta.

Fenntartjuk a módosítások és hibák jogát a használati utasításban.

